

POHJOIS-KARJALAN AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailun koulutusohjelma

Hanna Tukiainen

SALAATTIEN VALMISTUS OSANA RUOKATUOTANTOPROSESSIA
CASE Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskus

Opinnäytetyö
Joulukuu 2012



POHJOIS-KARJALAN
AMMATTIKORKEAKOULU

OPINNÄYTETYÖ
Joulukuu 2012
Matkailun kulutusohjelma
Länsikatu 15
FIN 80110 JOENSUU
FINLAND
Puh. 358-50-358 2494

Tekijä

Hanna Tukiainen

Nimeke

Salaattien valmistus osana ruokatuotantoprosessia
CASE Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskus

Tiivistelmä

Opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää Outokummun ateriapalvelukeskuksen salaatti-osaston toimintaa. Erityisesti kiinnitettiin huomiota salaatin valmistusprosessien hygienian parantamiseen ja salaattien laadun kehittämiseen. Toiminnallisen opinnäytetyön tuotoksena laadittiin opas salaatinvalmistajille. Opas tulee toimimaan tukena nykyisille salaatintekijöille, ja sitä voi käyttää myös perehdyttämisoppaana uusille työntekijöille.

Tiedonkeruumenetelminä käytettiin havainnointia ja haastatteluja, joiden avulla selvitettiin kasvien käsittelyssä ja salaattien valmistusprosessissa olevia kehittämistarpeita. Havainnointijakso kesti noin viikon. Salaatintekijöitä myös haastateltiin.

Tulosten mukaan ongelmia oli salaattien ohjeissa, työskentelytavoissa ja työympäristön toimivuudessa. Oppaaseen koottiin keskeisiä ohjeita salaattien valmistusprosessista ja tietoa työskentelyhygieniasta. Opas sisältää myös salaattien valmistusohjeet, jotka muokattiin ja vakioitiin. Näin voidaan varmistaa salaattien hyvä ja tasainen laatu valmistuskerrasta toiseen. Jatkotutkimuksen aiheena voisi olla sosesalaattien valmistusprosessin kehittäminen.

Kieli

Suomi

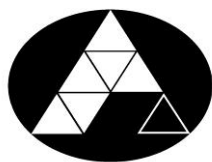
Sivuja 32

Liitteet 4

Sivuja 24

Asiasanat

salaatit, ruokatuotantoprosessi, kasvikset



NORTH KARELIA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

THESIS
December 2012
Degree Programme in Tourism
Länsikatu 15
FIN 80110 JOENSUU
FINLAND
Tel. 358-50- 358 2494

Author

Hanna Tukiainen

Title

Salad Preparing As a Part of Food Preparing Process

CASE: Meal service centre of Outokumpu

Abstract

A well planned process helps in successful and functional food preparing. Workable and standardized recipes play their own part in it. The goal of this thesis was to create a new, workable and up-to-date guide for salad preparer for the salad unit of the meal service centre in Outokumpu. The guide can be used as support material for new salad preparers, and as an orientation guide for new employees.

Methods that were used were observation and interview, and the guide and recipes were written based on them. The observation was performed during an observation week. During the observation week the interview forms were delivered to the salad preparers, and they were interviewed a little later. The recipes were almost completely re-written.

According to the results there were problems but effort was made to solve them as well as possible. The guide covers all parts of salad preparing and it helps salad preparers' work. A possible topic/theme for further study could be puree salads or to study whether the salad preparers started to work according to the changes that this study brought up.

Language

Finnish

Pages 32

Appendices 4

Pages of Appendices 24

Keywords

salads, process, vegetables

Sisältö

Nimiö

Tiivistelmä

Abstract

| | | |
|-------|--|----|
| 1 | Johdanto | 5 |
| 2 | Opinnäytetyön tarkoitus ja lähtökohdat | 6 |
| 2.1 | Opinnäytetyön tarkoitus | 6 |
| 2.2 | Toimeksiantajan esittely | 6 |
| 2.3 | Aiemmat tutkimukset | 8 |
| 2.4 | Opinnäytetyön viitekehys | 8 |
| 3 | Ammattikeittiön ruokatuotantoprosessit | 9 |
| 3.1 | Prosessiajattelu | 9 |
| 3.2 | Ruokapalveluprosessikuvausten lähtökohtia | 10 |
| 4 | Salaattien valmistusprosessi ja laadunhallinta | 12 |
| 4.1 | Ruoka- ja salaattilistojen suunnittelu | 12 |
| 4.2 | Salaattien valmistusprosessi | 13 |
| 4.3 | Salaattien valmistuslaitteet ja -välineet | 14 |
| 4.4 | Salaattien laatu | 16 |
| 4.4.1 | Omavalvonta | 17 |
| 4.4.2 | Salaattien hyvä laatu | 18 |
| 4.4.3 | Salaattien laatua huonontavia tekijöitä | 18 |
| 4.5 | Salaattien kokoamisen periaatteet | 20 |
| 4.6 | Kasvisten säilytys ja varastointi | 21 |
| 4.7 | Kasvikset ruokavaliassa | 21 |
| 5 | Opinnäytetyön toteutus | 22 |
| 5.1 | Opinnäytetyön toteutus | 22 |
| 5.2 | Tutkimukselliset menetelmät | 23 |
| 5.2.1 | Haastattelut | 23 |
| 5.2.2 | Havainnointi | 23 |
| 5.3 | Salaattiprosessin kehittämisen vaiheet ja ajoittuminen | 24 |
| 6 | Tulokset ja tulosten tarkastelu | 24 |
| 6.1 | Tulokset | 24 |
| 6.2 | Tulosten tarkastelu | 27 |
| 7 | Pohdinta | 29 |
| | Lähteet | 31 |

Liitteet

Liite 1 Saatekirje ja haastattelulomake

Liite 2 Salaatintekijän opas

Liite 3 Haastattelujen vastaukset

Liite 4 Siivoaminen ja lopputyöt

1 Johdanto

Kasvikset kuuluvat olennaisena osana jokapäiväiseen ruokavalioon. Niillä saadaan ruokavalioon keveyttä, monipuolisuutta ja väriä, ravintokuitua ja kivennäis- ja hivenaineita sekä vitamiineja. Varsinkin lapsille olisi tärkeää näyttää esimerkiksi kasvisten syöntiin, jotta he oppisivat sen jo pieninä. Salaateista tulisi tehdä värikkäitä ja kauniin näköisiä, jotta ne houkuttelisivat syömään.

Vaikka salaatteja valmistettaessa tähdättäisiin korkeaan laatuun, aina odotettu laatu ei kuitenkaan toteudu, ainakaan asiakkaan näkökulmasta. Asiakkaat alkavat olla nykyään entistä laatumietoisempia ja haluavat mieluummin jotain erikoisempaa kuin tavallista vihersalaattia. Erikoisemmat salaattit ovat kuitenkin usein raaka-ainekustannuksiltaan kalliimpia. Asiakkaille pitäisikin pyrkiä tarjoamaan monipuolisia ja erilaisia salaatteja niin, että asiakkailta olisi vaihtelua ja pysyttäisiin silti budjetissa.

Kustannuksiin kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Prosessit pitäisi suunnitella niin, että kaikki turhat työvaiheet jäisivät pois ja että työ vaatisi mahdollisimman vähän työntekijöitä. Työvaiheissa voi säästää esimerkiksi siinä, että ottaa juurekset valmiina raasteena ja salaatin valmiiksi pilkottuna. Tämä vähentää sekä valmistushävikkiä että työn määrää. Se tosin nostaa hieman itse tuotteen hintaa, mutta voi tulla halvemmaksi kokonaisuutta laskettaessa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli koota salaatintekijän opas Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskukselle. Oppaan avulla salaatin valmistusprosessista saatiin karsittua pois turhat työvaiheet. Opasta voi käyttää myös silloin, kun salaatteja on tekemässä joku, joka ei ole aikaisemmin ollut niissä tehtävissä. Sitä voi siis käyttää sekä tukena jo asiansa osaaville salaatintekijöille, että perehdyttämisoppaana uusille tekijöille.

2 Opinnäytetyön tarkoitus ja lähtökohdat

2.1 Opinnäytetyön tarkoitus

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli kehittää Outokummun ateriapalvelukeskuksen salaatinvalmistusprosessia. Opinnäytetyössäni kehitin valmistusprosessia niin, että yritin selkeyttää prosessia ja esimerkiksi tein kunnolliset ohjeet lopputöistä sekä työkulkukaavion salaatinvalmistusprosessista. Aiemmin lopputöistä ei ollut riittävän tarkkaa ohjeistusta. On kiinnitettävä huomiota siihen, että loppusii-voukset sujuisivat ohjeiden mukaan. Omavalvontaa tulisi tehostaa, ja kaikkien tulisi noudattaa hygieniaohjelmaa tarkasti omien työkohteidensa kohdalta. Puh-taanapidossa ja jälkitöissä oli hygienian kannalta suurimmat ongelmat, ja niihin paneuduttiin ohjeistuksessa.

Laskin uudestaan salaattiohjeiden ainesosasuhteita. Aiemmin osaan salaateista on hyvä ohje, mutta ei läheskään kaikkiin. Muunsin ohjeet osiksi, minkä jälkeen niitä on helppo suurentaa minkäkokoiseksi vain. Apuna muuntamisessa ja ai-nesosasuhteissa käytän Suurkeittiön ruokaohjeet -teosta (Heikkilä & Lampi, 1984). Laskin sadan hengen ohjeet, josta tulee 6 kg salaattia. Opinnäytetyössä käsitellään myös salaattien tarjolle laittoa, esimerkiksi millaisissa astioissa sa-laatit olisi parasta laittaa linjastoon ja miten niitä voisi koristella helposti ja nope-asti.

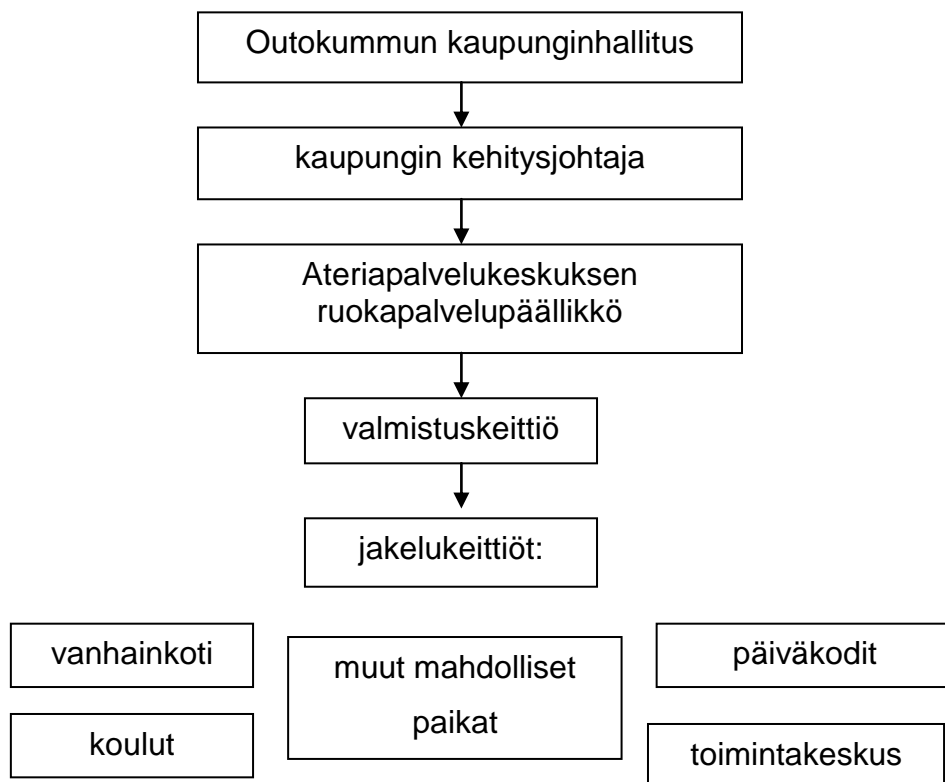
2.2 Toimeksiantajan esittely

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskus. Keskuskeittiö sijaitsee Outokummun keskustan kupeessa terveystakeskuksen tiloissa. Jakelukeittiötä sijaitsee vanhainkodilla ja vuodeosastolla, Kummun ala- ja yläkouluilla ja lukiolla. Myös päiväkodeille ja toimintakeskukselle menee ruo-kaa. Lukuvuonna 2012–2013 koulujen sijainnit tosin ovat hieman toiset, sillä Kummun yläkoulu sijaitsee lukion tiloissa. Lukio sijaitsee muualla, eivätkä lukio-laiset sijaintinsa vuoksi ruokaile ateriapalvelukeskuksella, vaan heillä on ulko-

puolinen ruokailu. Ruokat kuljetetaan jakelukeittiöihin kaupungin pakettiautolla. Asiakkaat ovat kaikenikäisiä, päiväkodeista vanhainkotiin.

Ruokaa lähtee arkisin koulujen ollessa toiminnassa noin 1200 annosta päivässä. Kouluille, toimintakeskukselle ja päiväkodeille menee vain lounas ja salaatti sekä muita heidän tilaamiensa elintarvikkeita, mutta vanhainkodille ja terveyskeskukselle menee lounas ja päivällinen, terveyskeskukselle myös aamupala, päiväkahvi ja iltapala. Suoritteita toteutetaan vuosittain noin 350 000.

Ateriapalvelukeskuksen tilat ovat vuokralla Tekniseltä virastolta, ja se omistaa myös kaikki käytössä olevat koneet ja laitteet. Tekninen virasto tekee kaikki ratkaisevat päätökset koneiden ja laitteiden hankinnoista sekä remonteista. Kuviossa 1 esitellään Outokummun kaupungin hallintomalli.



Kuvio 1. Outokummun kaupungin hallintomalli (Puhakka, 2012)

Salaatteja valmistavat joka aamu koulujen ravitsemishenkilöt tai keittäjät. He valmistavat päivittäin lounaan salaatin kaikille asiakkaille, sekä päivällisen salaattit terveyskeskukselle ja vanhainkodille ruokalistan mukaisesti.

2.3 Aiemmat tutkimukset

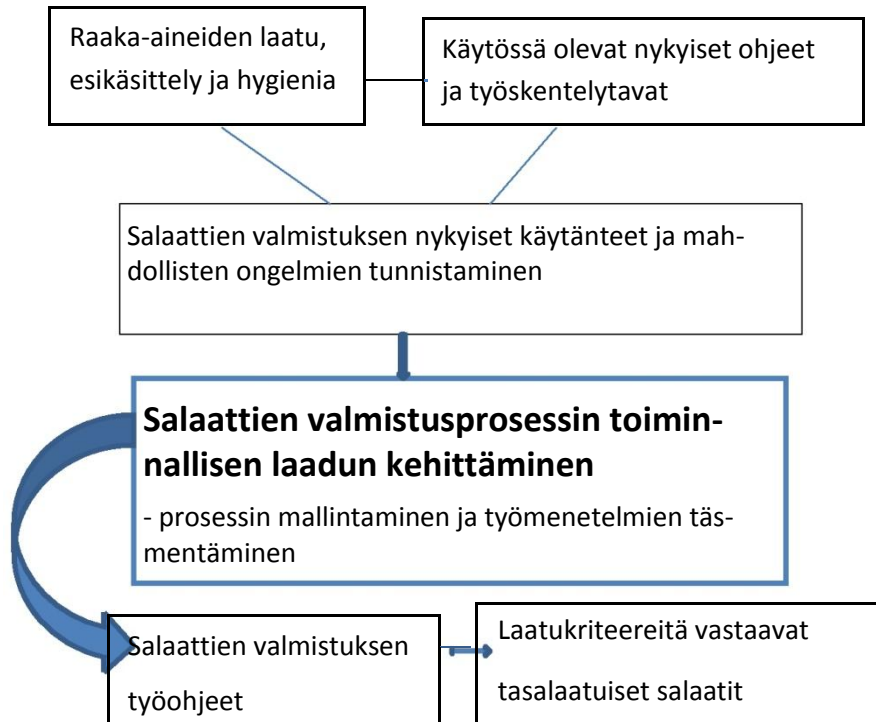
Sirpa Puhakka (2010), Outokummun ateriapalvelukeskuksen ruokapalvelupäällikkö, on tehnyt opinnäytetyön Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskukselle aiheesta Ruokatuotantoprosessit Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskuksessa. Opinnäytetyöstä on ollut apua tätäkin työtä tehtäessä, sillä se sivuaa samoja asioita kuin minun opinnäytetyöni. Opinnäytetyössä käsitellään ruokapalveluiden haasteita ja ammattikeittiön prosesseja.

Sami Hirvonen (2010) Tampereen ammattikorkeakoulusta taas on tehnyt opinnäytetyön tamperelaiselle Hatanpään sairaalan ravintokeskukselle sosesalaattien tuotekehitysprosessista. Opinnäytetyössä käsitellään esimerkiksi rakenneuuteltuja ruokia, tuotekehitysprosessia ja sosemaisten salaattien tuotekehitysprosessia.

Hannu Nykyri (2011) teki Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulussa opinnäytetyön Kotiateriapalveluiden kehittämisestä Kotilahden ravintokeskukselle Joensuuun. Työssä kehitettiin kotiateriapalveluiden prosessia niin, että aterioiden lämpötila pysyisi lain vaatimassa yli 60 asteessa asiakkaalle saakka.

2.4 Opinnäytetyön viitekehys

Opinnäytetyön tietoperustassa tutkin muun muassa prosesseja, salaattien raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä sekä -laitteita. Myös hygienia on tärkeä osa salaattien valmistusta. Hygieniaan pitää kiinnittää huomiota niin valmistuksen kuin lopputöiden ja siivoamisenkin osalta. Kuviossa 2 esittelen viitekehykseni kuviona.



Kuvio 2. Opinnäytetyön viitekehys

Osatekijät valittiin viitekehukseen sillä perusteella, että ohjeistuksesta saataisiin laaja ja kattava. Kuvio muodostettiin sen mukaan, mitkä asiat tarvitsivat uudistusta tai ohjeistusta, kuten salaattiohjeet, laatu ja hygienia. Kuvion avulla pyrittiin selkeyttämään tavoitteita ja saamaan hyvä kuva siitä, mikä oli opinnäytetyön tarkoitus sekä sen kehityskohteet.

3 Ammattikeittiön ruokatuotantoprosessit

3.1 Prosessiajattelu

Prosessiajattelussa pohditaan toimintaedellytysten ja vaikuttavuustavoitteiden välistä suhdetta. Siinä haetaan optimaalisia rakenteita strategian ja yhteiskunnallisten tavoitteiden kannalta. Prosessiajattelun onnistumiseksi organisaation päämäärien on oltava riittävän selkeät. Johtamisen tavoitteet tulevat visiosta,

missiosta ja strategisista päämääristä. Käytettävät prosessit myös asettavat vaatimuksensa tarvittavalle osaamiselle, koneille, laitteille ja tietotekniikalle. Prosessien suunnittelu lähtee yleisistä päämääristä ja päättyy prosesseihin, joilla nämä päämäärät saavutetaan (Virtanen & Wennberg 2007, 113–115.)

Prosessiajattelun kulmakivenä voidaan pitää sitä, että prosessit alkavat asiakkaasta ja päättyvät asiakkaaseen. Asiakkaita on varsinkin julkishallinnossa useita erilaisia, ja samat asiakkaat voivat olla asiakkaina eri tilanteissa myös eri rooleissa. Myös asiakkaiden edut ja tarpeet voivat olla aivan päinvastaisia, vaikka heitä palvellaankin samassa paikassa. Tämän vuoksi prosessien tunnistaminen ja suunnittelu voi olla julkishallinnossa mutkikasta, ja siinä voi ilmetä ongelmia. Sen vuoksi prosessiajattelua tulisikin kehittää koko ajan, jotta kaikkia asiakkaita voitaisiin palvella mahdollisimman hyvin ja monipuolisesti (Virtanen & Wennberg 2007, 116–117.)

Prosessijohtamisessa organisaation toimintaa kuvataan prosessikartan avulla. Tavoitteena on se, että prosessikartan avulla toiminnasta pyritään saamaan tuottavampaa ja toimivampaa sekä henkilöstö toimimaan yhteen paremmin. Kartan avulla liiketoiminta on helpompaa nähdä kokonaisuutena. Prosesseja on myös kehitettävä jatkuvasti jotta saavutettaisiin parempia tuloksia. Prosessiajattelua voidaan käyttää hahmottamaan toiminnan tavoitteita ja kehityskohteita, sekä kustannustehokkuuden tehostamisessa. (Taskinen 2007, 11–22.)

3.2 Ruokapalveluprosessikuvausten lähtökohtia

Taskisen (2007, 19) mukaan ruokapalvelujen hyvä tuottaminen vaatii useita eri vuorovaikutteisia prosesseja. Prosessikarttaan kuvataan kaikki yrityksen toiminnassa tarvittavat prosessit ja niiden osaprosessit sekä näiden työvaiheet. Näin koko työyhteisö voi nähdä kaikki toiminnan pyörimiseen vaadittavat prosessit ja sen, mitä toiminta vaatii. Prosessikuvausten avulla myös nähdään kaikki tarvittavat työvaiheet. Näin ylimääräiset työvaiheet jäävät väliin, kun kaikki työntekijät tietävät, mikä on tarpeellista ja mikä ei. Prosessikartasta kaikki näkevät, mitä tarvitsee tehdä ja mitkä työvaiheet ovat kenties tarpeettomia. Taskinen nimeää teoksessaan viisi ravitsemisalalan ydinprosessia:

- ruokatuotannon kokonaissuunnittelu
- ruokatuotevalikoiman hallinta
- ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu
- ruokatuotannon toteutus
- ruokatuotannon toteutuksen seuranta.

Ydinprosessit jakautuvat edelleen osaprosesseiksi (tukiprosesseiksi) ja osaprosessit työvaiheiksi.

Prosessikirjailijoiden mukaan ennen kuin voi alkaa suunnitella yrityksen prosesseja, pitää tunnistaa tarvittavat ydinprosessit. Tunnistettaessa prosesseja on oltava käsitys sekä yrityksen toiminta-ajatuksista että strategiasta. Tunnistamisessa täytyy lähteä liikkeelle niistä vaikutuksista, joita prosesseilla halutaan saada aikaan, ei siis lähdetä liikkeelle tuotoksista. Tyypillisesti prosessien tunnistamisessa lähdetään liikkeelle toiminnan suunnittelulla. Tunnistamisen jälkeen prosessit määritellään ja nimetään. Tällöin voidaan koostaa myös prosessikartta ydinprosesseista. Tarvittaessa voidaan koota myös yksityiskohtaisemmat prosessikuvaukset, joista käyvät ilmi myös osa- ja tukiprosessit. Ydinprosesseista selviää se, mitä varten yritys on olemassa ja miten se pyrkii siihen. Tukiprosessit taas luovat perustan ydinprosessien olemassaololle.

Julkishallinnossa ydinprosessit tarkoittavat niitä vaikuttavuusprosesseja, joiden kautta syntyy se, miten virasto tai laitos vaikuttaa yhteiskunnallisesti. Ydinprosessia tunnistettaessa täytyy tietää se, mihin asiakkaiden tarpeisiin organisaatio pyrkii vastaamaan. Toisiinsa liittyneet työprosessit muodostavat ydinprosessit. Työprosessit voidaan kuvata työkulkukaaviolla. Työkulkukaavion tulee olla helppolukuinen, jotta kaikki osaavat lukea sitä, eikä vain pelkästään laatija. (Virtanen & Wennberg 2007, 113–125.) Tässä tapauksessa tein työkulkukaavion salaatin valmistukseen. Sen tarkoitus on poistaa kaikki turhat vaiheet ja saada työ sujumaan mahdollisimman helposti ja nopeasti.

Organisaatiotason prosessit keskittyvät koko Outokummun kaupungin prosessikarttaan. Tässä työssä keskitytään suoritustason prosesseihin, eli ruokatuotantoprosessiin ja sen osaprosessiin, salaatinvalmistusprosessiin. Tuotelaatu, palvelun laatu ja toiminnan laatu muodostavat ruokapalveluiden kokonaislaadun. Osa niistä on organisaation määrittelemiä, mutta osa perustuu lainsäädännölle.

Ne kaikki kuitenkin ohjaavat organisaation toimintaa. (Taskinen 2007, 22.) Kaikki nämä on pidettävä mielessä mietittäessä ja suoritettaessa yksittäisiä suorite-tason prosesseja ja osaprosesseja. Vaikka osaprosessit ovatkin vain pieni osa organisaation kokonaisuutta, niillä on silti suuri vaikutus koko organisaatioon ja sen toimintaan.

Hyvin suunniteltu ja toteutettu ruoanvalmistusprosessi auttaa onnistuneessa ja oikein tehdyssä ruoanvalmistuksessa. Prosessien suunnittelulla ja kirjaamisella pyritään selkeyttämään vastuita ja saamaan työntekijät ymmärtämään paremmin omat tehtävänsä ja suoriutumaan niistä entistä paremmin ja helpommin. Prosessien kehittämisellä taas pyritään hallitsemaan ongelmatilanteita ja kustannuksia.

4 Salaattien valmistusprosessi ja laadunhallinta

4.1 Ruoka- ja salaattilistojen suunnittelu

Mauno ja Lipre (2008) esittävät, että ennen kuin voidaan alkaa suunnitella salaattilistaa, pitää suunnitella ruokalista. Ruokalistan pohjalle aletaan suunnitella salaattilistaa niin, että salaatit sopivat kunakin päivänä tarjottavien ruokien kanssa yhteen. Olisi hyvä, ettei ruoassa ja salaatissa olisi samana päivänä samoja raaka-aineita. Ensin valitaan pääruokaan sopiva salaattipohja ja siihen valitaan vielä mahdollisesti makua antavia aineksia. ”Salaatiksi” voidaan valita myös pelkkiä komponentteja, esimerkiksi suolakurkkuja tai punajuuria.

Listoja tehtäessä tulisi ottaa huomioon vaihtelu. Pääruoassa ja salaateissa ei tulisi olla esimerkiksi samoja värejä, muotoja, raaka-aineita tai rakenteita. Jos pääruoka on pehmeää, tulisi salaatissa olla pureskeltavaa, esimerkiksi sosekeiton kanssa voisi tarjota juurestikkuja. (McCool ym. 1994, 136–141.) Kaalilaatikon kanssa ei tarjota kaalipohjaista salaattia eikä maksalaatikon kanssa pehmeää riisisalaattia.

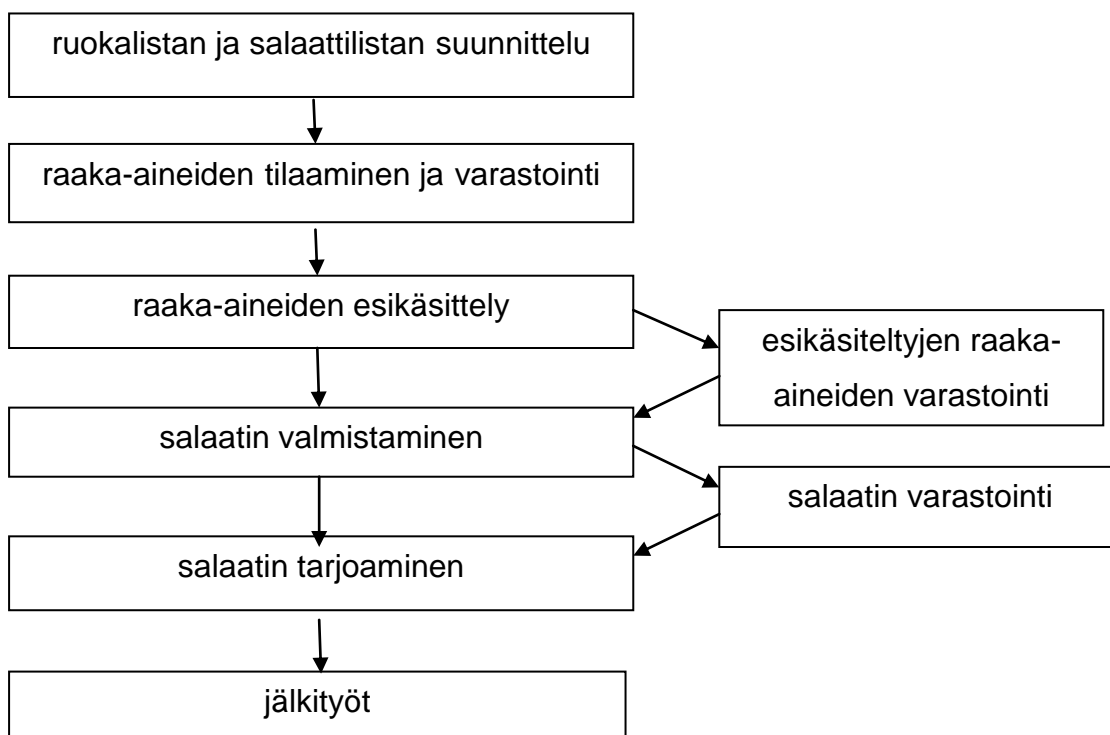
Ateriapalvelukeskuksella salaateista pyritään suunnittelemaan sellaisia, että ne ehtii tehdä sen aamun aikana tai esivalmistella edellisenä päivänä. Kannattaa miettiä myös, tarvitaanko vihannesleikkuria samana aamuna esimerkiksi perunoiden viipalointiin ja porkkanaraasteen tekoon. Jos tällaisia tilanteita on usein, kannattaa listan ruokien järjestystä miettiä uudestaan tai hankkia osa raaka-aineista, esimerkiksi porkkanat, vihreä salaatti tai perunat, valmiiksi käsiteltynä. Tällöin vihannesleikkuri vapautuu vain toisen raaka-aineen käsittelyyn ja työ on joutuisampaa, kun kenenkään ei tarvitse odotella omaa vuoroaan. Ei ole tuotteesta tai tehokasta työntekoa, jos yksi ihminen vai seisoo ja odottaa vuoroaan.

Listoja ja tukkupäiviä mietittäessä pitäisi ottaa huomioon se, että tuotteiden laatu on usein paras saapumispäivänä. Siksi aikataulut ja listat kannattaisikin suunnitella niin, että tuotteet käytettäisiin mahdollisimman nopeasti. (McCool ym. 1994, 135–136.) Raaka-aineet pitäisi tilata niin, että niitä ei tarvitsisi odotella aamulla, vaan pääsisi heti töihin. Niiden tulisi siis olla perillä joko samana aamuna ennen töiden alkamista tai edellisenä päivänä.

Ateriapalvelukeskuksella listoista pitää suunnitella sellaiset, että ne sopivat erikäisille ruokailijoille. Joinain päivinä valmistetaan esimerkiksi vanhainkodille eri lounas kuin kouluille ja päiväkodeille, ja päiväkodeille saattaa lähteä jonkun ruoan kanssa kastiketta, vaikka muualle kastiketta ei menisikään. Joustoakin siis täytyy olla, mutta pääpiirteissään ruokalistojen on oltava samantyyppiset. Olisi työlästä valmistaa joka päivä monta eri lounasta niin, että päiväkodeille, kouluille, vanhainkodille ja terveyskeskukselle olisi omat ruokansa. Sitten näihin kaikkiin ruokiin pitäisi vielä olla niihin sopivat salaattit, joten salaattejakin tulisi tehdä monta erilaista. Se vaatisi aivan liikaa resursseja, joten listoista täytyy tehdä mahdollisimman monia ruokailijoita tyydyttävät.

4.2 Salaattien valmistusprosessi

Opinnäytetyössäni keskitytään prosesseista ruokatuotannon toteutukseen ja sen osaprosessiin, salaatin valmistusprosessiin. Kyseessä on työntekijätason tuotantoprosessi. Salaatinvalmistuksen prosessikaaviossa (kuvio 3) on esitetty salaatin valmistukseen vaadittavat työvaiheet. Vaiheet voivat vaihdella eri työpaikoissa ja eri salaateissa.



Kuvio 3. Salaatin valmistusprosessi (mukaillen Taskinen 2007)

4.3 Salaattien valmistuslaitteet ja -välineet

Yksinkertaisimmillaan salaatin valmistamiseen riittää välineiksi kuorimaveitsi, veitsi, raastinrauta ja leikkuulauta. Suuria määriä valmistettaessa ne eivät kuitenkaan riitä, tai sitten salaatin valmistamiseen vaaditaan paljon aikaa tai paljon työntekijöitä. Tämä taas tulee kalliiksi yritykselle, joten suurien määrien tekemiseen tarvitaan kunnollisia laitteita.

Salaattien tekemiselle olisi hyvä olla oma paikka tai jopa oma huone. Tällöin siellä on helppo huolehtia hygieniasta, kun siellä ei käsitellä esimerkiksi raakoja lihoja. Suurkeittiössä käytännöllisiä laitteita salaatin valmistamiseen ovat esimerkiksi kutteri ja vihannesleikkuri. Veistä ja leikkuulautaa tarvitaan kuitenkin lähes aina, vaikka käytössä olisikin vihannesleikkuri. Kasviksia pitää perata ja pilkkoa leikkuriin sopiviksi paloiksi, ja jotkin salaattiraaka-aineet, kuten vesime-loni, onkin paras kuoria ja pilkkoa veitsellä.

Jokinen, Laine & Lampi (2003, 25–28) valottavat teoksessaan muun muassa leikkuuterien eroja. Vihannesleikkureita on useita erilaisia. On olemassa pöytä-

ja lattiamalleja, pieniä ja suuria ja suoritusteholtaan erilaisia laitteita. Leikkureihin on erilaisia teriä, joilla saa erilaisia muotoja kasviksista. Eri terät on myös tarkoitettu erilaisille kasviksille:

- Pehmeitä ja mehukkaita tuotteita viipaloidaan tehoviipalointiterillä. Yhdistettynä kuutiointirutilään sillä saadaan kuutioita. Terien pitää olla samankokoisia (tuotteesta tultava tasasivuisia kuutioita).
- Viipalointiterällä viipaloidaan kovia kasviksia. Viipalointiterillä saa eripaksuisia viipaleita. Osalla teristä saa eri paksuisia, aaltoilevia viipaleita. Lisänä voidaan käyttää myös kuutiointiterää jolloin saadaan kuutioita.
- Raastinterillä saadaan raastetta esimerkiksi porkkanasta tai kurkusta.
- Hienoraastinterällä voidaan hienontaa esimerkiksi pähkinöitä.
- Suikalointiterällä suikaloidaan kasviksia.

Leikkureissa on ulosviskuri, joka työntää valmista tuotetta ulos samalla, kun syöttölaitteeseen työnnetään lisää raaka-ainetta. Syöttölaitteesta ja raaka-aineen koosta riippuen koneeseen saa syötettyä kokonaisia tai paloitetuja kasviksia. Osassa leikkureista paloitetut tuotteet joutuu itse työntämään apuvälinettä apuna käyttäen laitteeseen, osa taas toimii paineilmalla ja työntää tuotteet itse terille. Vihannesleikkurilla on helppoa työskennellä hygieenisesti, sillä sen voi desinfioida helposti joka käytön jälkeen. Kutterilla saadaan jauhettua esimerkiksi sosesalaatteja. Sillä voidaan myös sekoittaa salaattinkastikkeita. (Jokinen, Laine & Lampi 2003, 25–28).

Euroopassa markkinoilla olevien laitteiden tulee olla CE-merkinnällä varustettuja. Koneissa on oltava mukana suomenkieliset käyttöohjeet ja tarvittaessa myös puhdistusohjeet. Työntekijät pitää ohjeistaa koneiden käyttöön ja kokoamiseen, ja niihin täytyy kiinnittää varoituskilvet, jos tarpeellista. Koneet ja laitteet on pidettävä kunnossa ja niihin pitää tehdä tarvittavat huollot. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 159.)

4.4 Salaattien laatu

Maunon ja Lipren (2008) mukaan salaattien laadukkuuteen kuuluu olennaisena osana se, että ne on valmistettu hygieenisesti. Niiden on oltava ihmisravinnoksi kelpaavia. Ne eivät myöskään saa aiheuttaa vaaraa ihmisille olemalla syömäkelvottomia. Elintarvikkeiden on oltava määräystenmukaisia niin turvallisuuden kuin terveydellisyydenkin osalta. Ammattikeittiöissä käytettävien elintarvikkeiden alkuperä on pystyttävä tilanteen sitä vaatiessa jäljittämään. (Elintarvikelaki 23/2006.)

Kylminä, kuumentamattomina tarjottavien tuotteiden käsittelyssä hyvä työskentelyhygienia on välttämätöntä. Esimerkiksi kertakäyttökäsineet tulee pitää kädessä salaatteja valmistettaessa. Ristikontaminaation välttämiseksi likaisia ja puhtaita, esimerkiksi pestyjä ja pesemättömiä, raaka-aineita ei saa käsitellä samoilla työvälineillä tai hanskoilla. Salaattiraaka-aineet täytyy huuhdella niin, että niistä ei roisku multaa tai hiekkaa jo pestyjen tuotteiden tai valmiin salaatin päälle. Suurkeittiöissä ei saa käsitellä multaisia juureksia, mutta esimerkiksi salaatin sisällä tai purjon välissä voi olla hiekkaa. Raaka-aineita ei saa myöskään huuhtoa suoraan altaassa, vaan ne täytyy huuhtoa aina reikävuossa altaan päällä.

Myös työympäristön tulee olla puhdas ja siivottu. Puhdistamiseen tulee käyttää niihin tarkoitettuja välineitä ja pesu- ja puhdistusaineita. Pesuvälineet on värikoodattu, ja joka kohteeseen tulee käyttää niihin osoitettuja välineitä. Välineitä ja koneita tulee myös desinfioida perusteellisen pesun lisäksi.

Elintarvikelaki (23/2006) ohjaa siihen, että tuotteet on käsitelty turvallisesti, eikä niistä aiheudu vaaraa ihmiselle. Sen tarkoituksena on myös taata tuotteiden jäljitettävyyden sekä elintarviketurvallisuuden ja -valvonnan sekä parantaa omalta osaltaan alalla toimivien yrityksen toimintaedellytyksiä. Elintarvikeyrityksien on ylläpidettävä omavalvontasuunnitelmaa.

4.4.1 Omavalvonta

Elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevalla yrityksellä on oltava riittävästi ja oikeaa tietoa tuottamastaan elintarvikkeesta. Yrityksen on myös tiedettävä ja tiedostettava terveysvaarat, joita elintarvikkeen valmistamiseen tai jakeluun liittyy, sekä muut lain mukaiset kriittisen kohdat toiminnassaan. (Elintarvikelaki 23/2006.)

Elintarvikealalla toimivan yrityksen tulee ylläpitää omavalvontasuunnitelmaa. Omavalvontasuunnitelmaa on noudatettava, ja noudattamisesta on pidettävä kirjaa. Suunnitelmassa tulee näkyä toiminnassa olevat kriittiset kohdat, sekä niihin liittyvä riskienhallinta. Suunnitelma tulee pitää aina ajan tasalla. (Elintarvikelaki 23/2006.) Omavalvonnan tavoitteena on se, ettei kellekään ruokailijalle tule ruoasta ruokamyrkytystä. Hygienian ylläpitäminen ammattikeittiössä on jokaisen työntekijän omalla vastuulla. Hygienian ylläpitämiseen omavalvontasuunnitelmaan kirjataan toiminnan kriittiset pisteet sekä se, miten niitä hallitaan. (Elintarvikelaki 23/2006). Tällä pyritään ehkäisemään ruokamyrkytystä aiheuttavien bakteerien leviäminen ja eläminen ja näin ollen ihmisten sairastuminen.

Omavalvontasuunnitelmassa seurataan ruokien lämpötiloja. Vaara-alue, jossa mikrobien elämä on vilkkaimmillaan, on 8–60 astetta. Salaatit, kuten muutkin kylminä säilytettävät ja tarjottavat tuotteet, tulee säilyttää alle +8 asteessa. (Mauno & Lipre 2005, 39–44.) Myös siivoukset tulee merkitä omavalvontasuunnitelmaan.

Valmistuspinnoista, -astioista ja esimerkiksi salaattiraaka-aineista tulisi ottaa hygieniapistokokeita aina silloin tällöin, jotta tiedetään ovatko ne puhtaita. Kun tulokset käydään vielä läpi tavarantoimittajien kanssa, saadaan parempia ja turvallisempia raaka-aineita. (Virtalainen 2010, 12–15.) Tällä tavoin taataan sekä salaattien turvallisuus että kasvien hyvä laatu muutenkin. Pistokokeiden ottamiseen käytetään hygienianäytteiden ottoon tarkoitettuja hygieniatestejä.

4.4.2 Salaattien hyvä laatu

Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskuksen ruokapalvelupäällikön Sirpa Puhakan (2012) mukaan hyvä salaatti on terveellinen, helppo valmistaa ja helppo jakaa ruokailijoille.

Ihminen aistii yhtä aikaa useilla aisteillaan. Salaatteja voidaan samaan aikaan haistaa, maistaa, tunnustella ja katsoa. Mauno ja Lipre (2008) esittävät teoksessaan, että salaattiin olisi hyvä lisätä jotain värikästä kasvista, vaikkapa paprikaa tai tomaattia. Väreistä esimerkiksi punainen ja keltainen houkuttavat ottamaan ruokaa, joten värit tekevät ruoasta houkuttelevampaa. Salaatissa olisi hyvä olla suutuntumaltaan erilaisia kasviksia, jotta olisi jotain tunnusteltavaa syödessä. Esimerkiksi jos salaatti on pelkkiä ylikypsiä ohrasuurimoita ja läpeensä pehmeitä kasviksia, ei suutuntuma ole kovin hyvä. Jos kasviksia kypsennetään salaattiin, niiden pitäisi jäädä hieman raaoiksi, al dente. Pakastetut kasvikset ovat usein liian pehmeitä, märkiä ja mauttomia, joten niitä kannattaisi välttää salaattia tehtäessä ja valita tuoreita kasviksia niiden sijaan.

Salaatin pitäisi myös maistua ja tuoksua hyvältä. Makua voidaan saada esimerkiksi salaatinkastikkeilla tai majoneeseilla, jotka voidaan sekoittaa salaatin joukkoon tai tarjota erillään. Jos salaatti näyttää tai tuoksuu epämiellyttävältä, ihminen tuntee vastenmielisyyttä sitä kohtaan eikä halua syödä sitä. Ruoan houkuttavuutta voidaan lisätä lisäämällä ruokaan houkuttelevia värejä ja saamalla se tuoksumaan ja näyttämään hyvältä.

4.4.3 Salaattien laatua huonontavia tekijöitä

Jos tehdään sekoitesalaatteja joissa yhdistetään useaa raaka-ainetta, tulisi raaka-aineiden olla neutraaleja. Lisättäessä hapan raaka-aine (esimerkiksi tomaatti, sitrushedelmät) neutraalien kasvisten sekaan käy niin, että väkevyserot alkavat tasoittua. Happamien kasvisten solunesteet aiheuttavat sen, että laimeammista kasviksista erittyy vuoan pohjalle solunestettä. Kasvisten leikkauspintojen solunesteitä valuu myös silloin, kun salaattia sekoitellaan voimakkaasti. Solunesteen valuminen heikentää salaatin rakennetta, ja nestettä kerääntyy

vuolan pohjalle eli salaatti vetistyy. Tästä seuraa se, että salaatti alkaa näyttää märältä ja litistyneeltä. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Jos salaattiin lisätään väriä päästäviä komponentteja (punajuuri, punakaali), pitäisi ne huuhdella kylmällä vedellä ja valuttaa hyvin ennen salaattiin lisäämistä. Tällöin ne eivät värjää salaatin muita raaka-aineita niin paljon. Lehtikasviksien joukkoon ei pitäisi lisätä liikaa komponentteja, sillä silloin salaatista tulee raskas ja lehtikasvikset menettävät rapeutensa salaatin kostuessa. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Kuljetus ja varastointi nuuduttavat kasviksia, jolloin niiden nestejännitys laskee, eivätkä ne ole parhaimmillaan salaatissa. Solujen nestejännitys voidaan kuitenkin palauttaa pesemällä kasvikset kylmällä vedellä. Tämän jälkeen niitä pidetään kylmiössä muutama tunti, jolloin ne virkistyvät solujännityksen palaututtua. Paras lopputulos saavutetaan, kun kasvikset pestään edellisenä päivänä ja ne ovat yön yli kylmiössä. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Jos salaatissa käytetään helposti tummuvia kasviksia, esimerkiksi omenaa tai avokadoa, tulisi ne paloitella ja lisätä salaattiin vasta juuri ennen tarjolle laittoa. Ne voi myös upottaa esimerkiksi sitruuna-vesiseokseen tummumisen estämiseksi. (Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen & Viinikka 2011, 110–111.) Kasvikset tummuvat sitä enemmän, mitä hienojakoisempia paloja niistä on tehty. Tummunen johtuu siitä, että solujen rikkoutuessa tummumiselle alttiit yhdisteet (esimerkiksi monet flavonoidit) muuttuvat hapen ja entsyymien vaikutuksesta. Entsyymejä (esimerkiksi fenolaasit) on kasviksissa luonnostaan. Entsyymien toimintaan vaikuttamalla voidaan vähentää tummumista. Viileä lämpötila hidastaa entsyymitoimintaa, ja entsyymit tuhoutuvat 60–70 asteen lämpötilassa. Entsyymit eivät toimi happamassa, noin pH 3:ssa. Sen takia sitruunan tai muun happaman aineen lisääminen leikkuupinnalle vähentääkin tummumista. Hapelle altistumisen myötä syntyvää tummumista voidaan vähentää säilyttämällä kasvikset kylmässä vedessä. Myös ilmatiivis rasia toimii, ja esimerkiksi omenoiden pinnalle ripoteltu sokerikerros imee pinnalle nestekerroksen suojaamaan hapen vaikutukselta. (Parkkinen & Rautavirta 2008, 25–26.)

4.5 Salaattien kokoamisen periaatteet

Salaatteja voidaan koostaa seuraavan jaottelun perusteella (Mauno & Lipre 2008, 39–51):

Perussarja koostuu vihreistä kasviksista. Perussarjaa käytetään salaatin pohjana, ja siihen voi käyttää yhtä tai useaa kasvista, esimerkiksi keräkaalia, jäävuorisalaattia, kukkakaalia, punakaalia tai kiinankaalia. Käyttämällä useampaa erilaista kasvista saa salaattiin väriä ja erilaisia koostumuksia. Pohjat voivat olla salaattipöydässä omana sekoituksenaan, tai niihin voidaan sekoittaa muita komponentteja.

Salaatteja saa ostettua myös valmiiksi paloitetuna. Tämä vähentää työtä suurina määrinä valmistettaessa ja nopeuttaa työskentelyä. Työvaiheista jää pois salaatin huuhtelu ja pilkkominen sekä työvälineiden tai esimerkiksi vihannesleikkurin pesu.

Komponentit ovat yksittäisiä kasviksia, joita käytetään salaattipöydässä. Ne voidaan sekoittaa salaattipohjan joukkoon, niistä voidaan koostaa keskenään salaatteja tai ne voidaan laittaa linjastoon omiin astioihinsa. Lähes kaikki komponentit voi pilkkoa vihannesleikkurilla. Pehmeille tuotteille, kuten tomaatille, on olemassa omia teriä, joilla saavutetaan paras lopputulos.

Raasteet on yleensä valmistettu juureksista. Raasteeseen voidaan käyttää yhtä tai useampaa juuresta. Raasteilla saadaan väriä salaattipöytään, kun käytetään esimerkiksi porkkanaa, punajuurta, retikkaa tai naurista tai jopa kaikkia sekaisin.

Viljoja voidaan käyttää salaattien seassa tai pohjina vihreän peruspohjan sijasta. Salaateissa voidaan käyttää esimerkiksi riisiä, cous cousia, ohrasuurimoita tai quinoa. Myös pastasta voidaan tehdä salaatteja. Viljapohjaisiin salaatteihin ei yleensä lisätä vihreää peruspohjaa.

Etikkasäilykkeisiin kuuluvat muun muassa punajuuri, suolakurkut ja pikkelssit. Niitä voidaan tarjota erillään tai sekoittaa salaattien joukkoon.

Siemeniä ja pähkinöitä voidaan lisätä salaattien sekaan tai laittaa salaattipöytään omina yksittäisinä komponentteinaan.

4.6 Kasvisten säilytys ja varastointi

Kasvikset tulisi säilyttää kosteassa ja niille suotuisassa lämpötilassa niiden laadun ja maistuvuuden takaamiseksi. Kasviksiin ei myöskään saisi tulla kolhuja, sillä ne edesauttavat pilaantumista. Liian korkea lämpötila nopeuttaa kasvisten pilaantumista, kun taas liian matala lämpötila saa esimerkiksi kurkun ja tomaatin maistumaan vetiseltä ja banaanin tummumaan. (Kotimaiset kasvikset ry. a)

Eri kasvikset vaativat erilaisia lämpötiloja säilyäkseen parhaalla mahdollisella tavalla. +2-+5 asteessa tulisi säilyttää muun muassa kaalit, salaattit, sipulit, peruna, sitrushedelmät, omenat, rypäleet ja kiivit, sekä useat mausteyrtit. +10-+14 asteessa taas tulisi säilyttää kurkku, tomaatti, paprika ja melonit. Huoneenlämmössä säilytetään banaanit ja basilika sekä sitruunamelissa. (Evira a)

Kasviksien pilaantumista edesauttaa väärän lämpötilan lisäksi myös etyleeni. Muun muassa tomaatti, omena, banaani sekä ylikypsät ja vioittuneet hedelmät ja kasvikset tuottavat runsaasti etyleeniä. Siitä kärsivät varsinkin appelsiini, kaalit, kesäkurpitsa, kurkku, peruna, porkkana, salaattit ja vesimeloni. Esimerkiksi kurkku kellastuu ja porkkanan maku muuttuu karvaaksi etyleenin vaikutuksesta. Runsaasti etyleeniä tuottavat kasvikset tulisikin säilyttää erillään siitä kärsivistä tuotteista. Etyleenin aiheuttamia haittoja voi ehkäistä esimerkiksi nopealla varaston kierrolla, siisteydellä, poistamalla homeiset ja vioittuneet kasvikset ja hedelmät heti muiden seasta ja huolehtimalla riittävästä ilmanvaihdosta ja tuuleuksesta. (Kotimaiset kasvikset ry. b)

Kasviksia ei saa missään vaiheessa säilyttää lattialla. Ne pitää purkaa kylmiöihin heti kuorman tultua niin, että ne eivät seiso pitkiä aikoja lämpimässä. Jos kuljetuspakkaukset ovat likaisia tai rikki, pitää tuotteet purkaa pois niistä. Myös vioittuneet kasvikset ja hedelmät tulee poistaa muiden kasvisten seasta ennen varastointia.

4.7 Kasvikset ruokavaliossa

Vuonna 1997 annetun suosituksen mukaan ruokavalio, joka mitä todennäköisimmin ehkäisee syöpää ja kroonisia sairauksia, sisältää 400–800 grammaa vihanneksia, marjoja, hedelmiä ja palkokasveja päivässä. (Kotimaiset kasvikset

ry. c). Kotimaiset kasvikset ry:llä (d) on ”Puoli kiloa päivässä”-kampanja kasvis-
ten, hedelmien ja marjojen syömisen edistämiseksi. Tähän puoleen kiloon ei
kuitenkaan lasketa perunaa.

Kasvikset muun muassa auttavat painonhallinnassa ja sydän- ja verisuonitau-
tien ehkäisyssä ja hoidossa, alentavat verenpainetta, auttavat pitämään veren
kolesterolipitoisuuden normaalina ja edesauttavat suoliston toimimista sekä li-
säävät elimistön vastustuskykyä Kotimaiset kasvikset ry. e). Kasviksista, esi-
merkiksi avokadosta ja pähkinöistä, saa hyvänlaatuisia rasvoja kovaa rasvaa
taas saadaan kookoksesta (Kotimaiset kasvikset ry. f). Proteiineja saadaan
kasvikunnasta viljatuotteista, pähkinöistä, herneistä ja pavuista. (Kotimaiset
kasvikset ry. g)

Hiilihydraatteja saadaan ravinnosta lähinnä kasvikunnan tuotteista sokerina,
tärkkelyksenä ja ravintokuituna. Lähteitä ovat viljat, peruna, marjat, hedelmät,
juurekset ja vihannekset. Ravintokuitu on tärkeää, sillä se edesauttaa vatsan
toimimista ja ehkäisee paksusuolensyöpää. Ravintokuitua tulisi saada 25–35
grammaa päivässä. Suomalaiset saavat ravintokuitua vain 22 grammaa, mikä ei
aivan täytä suosituksia. (Kotimaiset kasvikset ry. h)

5 Opinnäytetyön toteutus

5.1 Opinnäytetyön toteutus

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö. Tuloksena syntyi päivitetty ja
selkeytetty salaatinvalmistuksen prosessikaavio. Oppaassa on myös testatut
salaattien valmistusohjeet sekä ohjeet lopputöistä ja puhtaanapidosta.

Toiminnallinen opinnäytetyö käsittää itse raportin sekä sen lisäksi produktin eli
tuotoksen, joka yleensä on kirjallinen. Raportissa kirjoitetaan prosessista ja op-
pimisesta, kun produktissa taas puhutellaan käyttäjäryhmää. Kieli on siis erilais-
ta. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 65.) Tässä opinnäytetyössä produkti on ohjeistus
salaatinvalmistajalle.

5.2 Tutkimukselliset menetelmät

5.2.1 Haastattelut

Käytin tutkimusmenetelmänä teemahaastattelua. Jaoin etukäteen salaatintekijöille kyselylomakkeet (liite 1) ja haastattelin heitä sitten ryhmässä. Kirjaamiani tietoja käytin opinnäytetyötäni tehdessä ja ratkaisuja miettiessäni. Haastattelulomakkeita jaoin viisi, mutta sain täytettynä takaisin vain kaksi. Ryhmähaastattelussa oli mukana kuusi salaatintekijää.

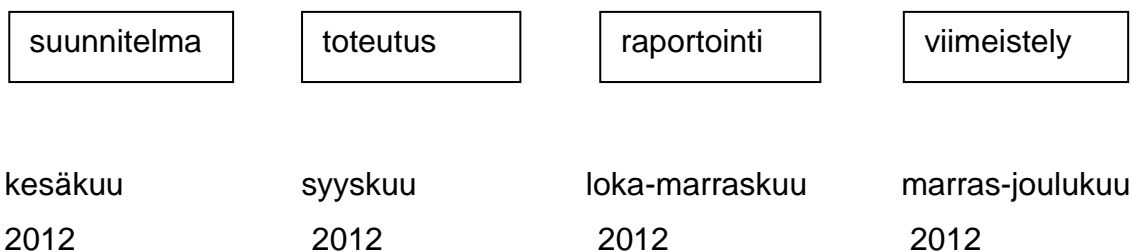
Käytin ryhmähaastattelua haastatellessani salaatintekijöitä ryhmänä. Ryhmähaastattelun tehokeino on se, että vastauksia saadaan usealta henkilöltä yhtä aikaa. Vaikka haastattelu voikin kestää useita tunteja, on se silti nopeampaa kuin haastatella kaikki erikseen. Hyviä puolia ryhmähaastattelussa on se, että ryhmä voi auttaa muistamaan asioita, joita ei muuten välttämättä muistaisi haastattelutilanteessa. Myös väärinymmärryksiltä voidaan ehkä välttyä ryhmän tuella. Toisaalta jos ryhmässä on yksi tai useampi dominoivia puhuja, voivat hiljaisemmat ryhmän henkilöt ja heidän mielipiteensä jäädä kokonaan sivuun. Teemahaastattelu on välimuoto lomakehaastattelusta ja avoimesta haastattelusta. (Hirsijärvi, Remes & Sajavaara 2009, 208–209.)

5.2.2 Havainnointi

Käytin myös osallistuvaa havainnointia tutkimusmenetelmänä. Osallistuvassa havainnoinnissa havainnoija osallistuu toimintaan sovittuna ajanjaksona ja toimijan ehdoilla. (Vilka 2006, 44). Käytin yhden viikon siihen, että seurasin salaatintekijöiden työskentelyä ja pidin siitä havaintopäiväkirjaa. Tämä viikko sijoitui syyskuun alkuun, kun koulut olivat jo toiminnassa. Silloin salaatteja tehdään suurimmat määrät, ja toiminnan ja sen sujumuuden näkee parhaiten. Havaintokirjaan kirjasin huomaamiani asioita, joista voisi olla hyötyä opinnäytetyötä kirjoitettaessa. Kirjaamiani asioita käytin sitten hyväksi kirjoittaessani.

5.3 Salaattiprosessin kehittämisen vaiheet ja ajoittuminen

Opinnäytetyöprosessissa meni loppujen lopuksi noin puoli vuotta. Kuviossa 4 esittelen prosessini.



Kuvio 4. Opinnäytetyöprosessi

Toteutukseen meni hieman aiottua enemmän aikaa. Alun perin minun piti tehdä kaikki haastattelut havainnointiviikkoni aikana, mutta jouduin siirtämään haastatteluja työntekijöiden kiireiden vuoksi myöhempään ajankohtaan. Muuten kaikki sujui aikataulussa.

6 Tulokset ja tulosten tarkastelu

6.1 Tulokset

Tuloksista kirjoitin salaattiosastolle oppaan (liite 2), josta käyvät ilmi oikeat toimintatavat. Siinä on myös salaattiohjeet kiloina ja osina. Ateriapalvelukeskus saa ohjeen myös sähköisenä, joten he voivat tehdä siihen tarvittaessa muutoksia.

Haastattelujen vastaukset (liite 3) olivat aika pitkälti sitä, mitä olin itsekin huomoinut, mutta onneksi sain myös uutta tietoa. Hyviä puolia salaattiosaston rutii-neissa on esimerkiksi se, että kasviksia tai astioita ei juurikaan säilytetä lattialla. Kasvikset huuhdotaan reikävuossa ja kylmällä vedellä. Kuitenkin varsinkin porkkanoiden huuhtelemisesta voisi tehdä ohjeistuksen seinälle, sillä huomasin, että sitä ei tehty kovin tarkasti. Porkkanat olisi kuitenkin tärkeää huuhdella huolellisesti, sillä niissä voi olla *Yersinia pseudotuberculosis* -bakteeria (Evira b).

Myös muiden kasvisten huuhteluun olisi hyvä kiinnittää huomiota. Kun esimerkiksi huuhdotaan kurkkua, tomaattia ja paprikaa vuodeosaston ilta- ja aamupaloja varten, ei tulisi säilyttää samassa astiassa pestyjä ja pesemättömiä kasviksia. Nyt pestyt ja pesemättömät kasvikset laitetaan välillä samaan astiaan, ja kaikki täytyy huuhdella aina varmuuden vuoksi uudestaan. Haastatteluissa tuli ilmi toive, että tomaateista poistettaisiin kannat ja paprikoista siemenet ja kanta ennen pesua. Niin voisi varmistua siitä, että ne on pesty eikä niitä tarvitsisi pestä varmuuden vuoksi uudestaan. Sitten pitäisi vielä muistaa pestä kaikki kasvikset ennen samaan astiaan ja jääkaappiin laittoa. Jääkaapissa ei siis säilytettäisi ollenkaan pesemättömiä kasviksia.

Työjärjestyksissä ei ole juurikaan turhia vaiheita. Ainoa turha vaihe on se, että salaattintekijät joutuvat aamulla etsimään veitsiä ja astioita keittiöstä ja nostelemaan astioita pois salaattiosaston pöydältä ylös hyllylle. Tämä johtuu siitä, että astiat, leikkuulaudat ja veitset eivät palaudu astianpesupaikalta salaattiosastolle. Ja jos ne palautuvat, niin astianpesijät vain kasaavat ne keskelle pöytää, josta ne pitää sitten ensimmäisenä aamulla raivata pois tieltä. Tähän pitäisi saada muutos, jotta salaattintekijöiden työ helpottuisi. Salaatit pitää saada tehtyä ja salaattiosasto siivottua nopeasti, sillä salaattintekijät lähtevät kouluille jo heti kello yhdeksän jälkeen. Sen takia salaattien tekemisen tulisi olla hyvin organisoitua ja ylimääräiset vaiheet työnteossa pitäisi saada kitkettyä pois.

Siivoukset ovat suunnilleen ohjeidenmukaisia, ja aiemmin käytössä olleista mikrokituliinoista on luovuttu niiden puutteellisen pesun myötä. Siivous on kuitenkin usein hätäistä ja tehdään ”sutaisten” kiireessä. Vaikka siivoukset olisivatkin ohjeidenmukaisia mutta tehdään kiireellä, niin silloin ei saavuteta toivottua lopputulosta. Salaattintekijät siivoavat salaattiosaston itse. Pöydät pyyhitään päivittäin, ja lattia pestään kerran viikossa tai tarvittaessa. Lattiakaivo pestään tai ainakin huuhdotaan päivittäin. Salaattiosastolle tekemäni siivousohje löytyy liitteestä 4.

Tilat ovat pienet ja ahtaat. Siellä ei ole juurikaan laskutilaa eikä tilaa valuttaa huuhdeltuja kasviksia kunnolla. Salaattiosastolla on myös vihannesleikkuri, joka on aika suuri niin pieneen tilaan, ja sen käyttäminenkin vie tilaa. Varsinkin silloin on ahdasta, kun joku keittäjistä on salaattintekijöiden lisäksi ajamassa vihannesleikkurilla perunoita. Samassa tilassa pyörii silloin kolme, jopa neljä ihmistä, ja

kulkureiteillä on kärryjä ja astioita. Varsinkin siitä aiheutuu ruuhkaa ja odottelua, jos leikkuria tarvitsevat samaan aikaan sekä salaattintekijät että keittäjät. Tällaisina päivinä voisi miettiä uudestaan ruokalistaa niin, että vihannesleikkuria tarvitsisi vain toinen. Toinen vaihtoehto ottaa joko perunat tai salaatin raaka-aineet valmiina raasteena tai palana. Välillä joutuu odottelemaan vihannesleikkurin vapautumisen lisäksi myös raaka-aineiden saapumista. Tähän ratkaisu olisi se, että salaattien raaka-aineet tilattaisiin jo edelliselle päivälle, tai sitten kuorman tuontiaikaan aikaistettaisiin niin, että se olisi perillä jo ennen kello seitsemää aamulla. Näin kenenkään ei tarvitsisi käyttää työaikaa seisomiseen ja odotteeluun.

Vihannesleikkurin osat ovat suuria ja painavia, ja ne on vaikea pestä osastolla olevassa pesualtaassa. Altaat ovat pienet ja osat suuria, joten painavia osia joutuu kääntelemään paljon, jotta ne saa puhtaaksi. Leikkurissa on osia, jotka leikkaavat usein haavoja sormiin osia pestäessä. Ne myös tuhoavat nopeasti pesuharjat. Leikkuuterät eivät ole tarpeelliset ateriapalvelukeskuksen käytössä, sillä suuret kasvokset (lähinnä keräkaalit) paloittellaan jo etukäteen pienemmiksi. Teriä ei kuitenkaan saa irrotettua. Haastatteluissa nousi esille kysymys, että miksi vihannesleikkurin osat saa pestä suoraan altaassa, mutta kasviksia ei saa. Vastaus oli, että koska leikkurin osat ovat altaassa pesuaineliuoksessa. Aina-kaan minun nähteni osia ei kuitenkaan pesty altaassa pesuaineliuoksessa, vaan osien päälle vain suihkutettiin pesuainetta, annettiin vaikuttaa hetki jos oli aikaa ja sitten pestiin harjalla ja huuhdottiin.

Leikkuria voisi käyttää myös pehmeiden kasvien paloitteluun. Sitä varten tulisi ostaa oma pehmeille kasviksille tarkoitettu teränsä. Havainnointiviikkoni aikana otin aikaa appelsiinien paloittelusta käsin. Käsin siihen meni paljon aikaa, ja koneella sen saisi tehtyä paljon nopeammin.

Oman osansa salaattiosaston ahtauteen tuovat myös keräilijät. Keräilijät keräävät muualle lähteviä elintarvikkeita ja tavaroita ja pakkaavat ne valmiiksi lähtemään. He kulkevat vihanneskylmiöön salaattiosaston puoleisesta ovesta kulkien näin salaattiosaston läpi ja mittailevat kasviksia salaattiosaston vaa'alla. Vihanneskylmiöön on myös toinen ovi, ja keräilijöillä on oma vaakansa muualla. Heidän tulisikin käyttää ensisijaisesti niitä niin etteivät he olisi haitaksi salaatteja tehtäessä.

Myös se tuli haastatteluissa ilmi, että omia työnkuvia noudatetaan liian tarkasti. Ei voida esimerkiksi auttaa jotain toista tai tehdä jotain, mikä ei kuulu omaan työnkuvaan. Huomasin tämän kyllä havainnointiviikkoni ja myös harjoittelujeni aikana itsekin aina välillä. Joustoa ei ole, vaikka se helpottaisikin kaikkien työntekoa.

Huonoja puolia on myös se, että kylmiössä olevista kasviksista katsotaan huonosti päiväyksiä. Laatikoihin ja tuotteisiin kirjoitetaan aina tukkukuormia purkaessa saapumispäivä ja vanhempiin kirjoitetaan ”Käytä ensin”. Pakkauksessa on siis selvästi näkyvillä, mikä on vanhempaa ja mikä uudempaa. Silti uudemmat otetaan lähes aina ensin, vaikka vanhemmat laitetaan kuinka etualalle. Tästä seuraa se, että kylmiössä on huonolaatuisia ja vanhentuneita kasviksia ja tulee hävikkiä. Varaston kiertoon tulisi kiinnittää parempaa huomiota ja saada se toimimaan, sillä nyt se ei toimi.

Salaattien määrään pitäisi laskea vähän ylimääräistä, sillä nyt salaatti loppuu välillä kesken jo jakovaiheessa. Salaattia pitää jatkaa joissain tapauksissa jopa ihan muilla raaka-aineilla, kuin mitä ruokalista sanoo, sillä raaka-aineita on saatettu tilata juuri oikea määrä laskettuun ohjeeseen nähden. Vaikka salaattia jäisikin yli, voi sen laittaa tarjolle ruokasaliin seuraavana päivänä. Ruokasalin salaatti loppuu usein kesken, eikä sitä ole yleensä lisää valmiina, sillä sitä tehdään vain yksi astia. Varsinkin vihersalaattia on huomattu menevän enemmän, kuin vain se yksi tehty astia. Työntekijöiden mukaan esimerkiksi majoneesipohjaista salaattia riittää yksi astia, mutta vihersalaattia joutuu tekemään lisää todella usein. Tällöin yleensä joku keittäjistä joutuu omien töidensä lisäksi tekemään vielä lisää salaattia ruokasaliin.

6.2 Tulosten tarkastelu

Pääpiirteittäin asiat ateriapalvelukeskuksella ovat hyvällä mallilla. On kuitenkin joitain kohtia, jotka vaativat päivittämistä ja ohjeet. Siivoukset eivät menneet ohjeiden mukaan, ja niihin tuleekin kiinnittää tarkemmin huomiota. Nyt loppusiivoukseen on ohjeistus, jota toivottavasti noudatetaan pesuaineiden vaikutusai-koja myöten.

Salaattien lämpötiloihin tulisi kiinnittää huomiota. Lämpötilat mitataan valmiista salaateista silloin, kun ne pakataan. Välillä varsinkin kouluille lähtevät salaattit pakataan lämpimiin kuljetuslaatikoihin, joten salaatin lämpötila pääsee nousemaan laatikossa. Lämpötilahan saisi kuitenkin olla vain maksimissaan +8 astetta, kuten Mauno ja Lipre (2005) esittävät. Kuljetuslaatikoiden tulisi aina olla kylmiä, ja ne pitäisi viedä jo edellisenä päivänä jäähtymään kylmiöön ja jättää niiden kannet auki kylmiössä olon ajaksi.

Varaston kierrosta tulisi pitää parempaa huolta. Pilaantuneet ja vioittuneet kasvikset ja hedelmät edesauttavat muidenkin kasvien pilaantumista vapauttaen etyleeniä ja levittäen hometta muihin samassa astiassa tai laatikossa oleviin kasviksiin, kuten kerrotaan sivulla 21. Nyt varaston kierto ei näkyvistä päivämäärämerkinnöistä huolimatta toimi, ja kasvien pilaantuminen kylmiöön aiheuttaa tappiota yritykselle.

Ajan säästämiseksi tulisi vihannesleikkuriin hankkia pehmeille kasviksille tarkoitettu terä, josta kerron sivulla 15. Havainnointiviikkoni aikana testasin appelsiinien kuorimiseen ja pilkkomiseen menevän ajan. Kuorimassa oli koko ajan kaksi henkilöä, ja aikaa meni 25 minuuttia, appelsiineja tarvittiin 18 kiloa ilman kuoria. Kuoriminen on tietysti sellainen osa, joka täytyy tehdä joka tapauksessa. Toisaalta pilkkomisessa voisi päästä nopeamminkin. Appelsiineja pilkkomassa oli yksi henkilö, ja tahti oli ripeä. Aikaa meni kuitenkin 1,5 tuntia 18 kilon pilkkomiseen. Vihannesleikkuria käytettäessä pilkkomiseen menevä aika olisi ollut vain murto-osa tästä. Terällä voisi ajaa myös tomaatit. Tällä hetkellä myös paprikat pilkotaan käsin, vaikka nekin voisi ajaa kuutiointiterällä kuutioiksi. Vihannesleikkuria käytettäessä säästyisi aikaa, ja työntekijä ehtisi tehdä paljon muutakin siinä ajassa, mitä nyt pilkkoo kasviksia veitsellä. Ruoanvalmistuksen kustannuksethan pyritään kuitenkin pitämään minimissään, joten vihannesleikkurin terän ostaminen tulisi pidemmän päälle halvemmaksi kuin käsin pilkkominen, koska leikkurilla tehty työ vie niin paljon vähemmän aikaa ja työntekijöitä.

Kustannuksissa voidaan säästää myös onnistuneiden prosessien avulla. Työnkulkukaaviolla, jonka esittelen oppaassa sivulla 2, kitketään pois kaikki turhat työvaiheet. Työnkulkukaaviossa esitellään itse valmistusprosessi. Salaatinvalmistusprosessin taas esittelen opinnäytetyön sivulla 14 kuviossa 3. Siitä näkee koko prosessin ruokalistasuunnittelusta lopputöihin.

Nyt kaikkiin salaatteihin on tarkat ohjeet. Ohjeita muokatessani käytin apuna Heikkilän ja Lammen (1984) teosta Suurkeittiön ruokaohjeet. Salaatit on jo mietitty sopimaan kunkin päivän ruokien kanssa, joten itse listaa en siis suunnitellut tai muokannut uudestaan, vaan muokkasin vain ohjeiden osasuhteita. Kuten McCool ym. (1994) toteaaakin, samalla aterialla ei saisi olla samoja raaka-aineita salaatissa ja itse ruoassa. Outokummun ruokalistoissa onkin hyvin vaihtelua, joten sille minun ei tarvinnut tehdä mitään. Listat itsessään on suunniteltu hyvin ja salaattilista sopii yhteen ruokalistan kanssa. Vain salaattiohjeet puuttuivat, mutta nyt nekin on muokattu.

7 Pohdinta

Opinnäytetyöstä on hyötyä sekä minulle itselleni että toimeksiantajalle. Itse opin paljon tutkimuksesta ja raportoinnista sekä salaatin valmistuksesta ja prosesseista. Opin etsimään tietoa monipuolisesti ja suhtautumaan eri lähteisiin kriittisesti. Toimeksiantaja saa ajantasaisen ja selkeän oppaan salaatinvalmistajalle.

Koneiden ja laitteiden käyttömahdollisuuksia voisi laajentaa. Pehmeitä kasviksia, kuten tomaattia ja appelsiinia, varten voisi hankkia vihannesleikkuriin soft dicing -terän. Nyt ne paloitellaan käsin, tarvittiinpa niitä miten paljon vain. Se vie käsin paljon aikaa, ja sen voisi tehdä myös nopeammin leikkurilla. Pehmeille tuotteille tarkoitettulla terällä voisi säästää aikaa ja työvoimaa. Myös paprikat voisi kuutioida leikkurilla, mutta nekin kuutioidaan käsin.

Jatkotutkimuksen aihe voisi olla esimerkiksi sosesalaatit. Sosesalaattien laadusta saisi paljon asiaa, ja se auttaisi parantamaan ateriapalvelukeskuksen nykyisiä sosesalaatteja. Jatkotutkimusta voisi tehdä myös siitä, toteutuvatko tässä opinnäytetyössä tehdyt muutokset ja parannukset. Asiaa voisi tarkastella uudelleen vaikka vuoden päästä.

Opinnäytetöihin kuuluu olennaisena osana niiden luotettavuus. Itse pyrin luotettavuuteen esimerkiksi haastattelujen osalta siinä, että en tehnyt ohjailevia tai epäselviä kysymyksiä. Annoin kaikille tasapuolisesti tilaisuuden kertoa mielipiteensä ja otin kaikkien mielipiteet huomioon. Kirjoitin myös kaiken havainnoimani ylös tarkasti ja oikeassa muodossa. Yritin tehdä oppaasta toimivan kokonaisuuden ja muutoksista ja parannuksista oikeasti toimivia ja käyttökelpoisia.

Lähteet

Elintarvikelaki 23/2006

<http://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2006/20060006.pdf>.
19.10.2012.

Evira. a. 2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/kasitely_ja_sailyttaminen/hygienia_keittiossa_/kasvikset_ja_hedelmat
22.10.2012. 14.10.2012

Evira. b. 2012

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/elintarvikkeiden_riski_ja_vaaratekijat/mikrobiologiset_vaaratekijat/ruokamyrkytyksia_aiheuttavia_bakteereja/yerseniabakteerit. 14.10.2012.

Heikkilä, P. & Lampi, R. 1984. Suurkeittiön ruokaohjeet. Helsinki: WSOY Ruokatalous.

Hisrjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Hämeenlinna: Kariston kirjapaino Oy.

Hirvonen, S. 2010. Sosemaiset salaattit. Tuotekehitys Hatanpään ravintokeskukselle. Opinnäytetyö, Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma, Tampereen ammattikorkeakoulu.

Jokinen, P., Laine, H. & Lampi, R. 2003. Ammattikeittiön laitteet ja työvälineet. Helsinki: WSOY.

Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M. & Viinikka, E. 2011. Kokkisprokkis. Helsinki. WSOYpro.

Kotimaiset kasvikset ry. a. 2012

http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Kasvitieto/kasvisten_sailytys .22.10.2012.

Kotimaiset kasvikset ry. b. 2012

<http://www.kasvikset.fi/WebRoot/1033640/Oletussivu.aspx?id=1047599>. 22.10.2012.

Kotimaiset kasvikset ry. c. 2012

http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Ravitsemus/Kasvikset_ja_terveys/Lisaa_kasviksia_ruokavalioon .22.5.2012.

Kotimaiset kasvikset ry. d. 2012

<http://www.kasvikset.fi/WebRoot/1033640/Page.aspx?id=1048192>.
29.10.2012.

Kotimaiset kasvikset ry. e. 2012

http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Ravitsemus/Kasvikset_ja_terveys/Kasvisten_vaikutus_terveyteen 23.5.2012

Kotimaiset kasvikset ry. f. 2012

http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Ravitsemus/Ravintoainneet/Rasvat_ja_kolesteroli . 23.5.2012.

Kotimaiset kasvikset ry. g. 2012

<http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Ravitsemus/Ravintoaineet/Proteiinit> . 23.5.2012.

- Kotimaiset kasvikset ry. h. 2012
<http://www.kasvikset.fi/Suomeksi/Asiakkaille/Ravitsemus/Ravintoaineet/Hiilihydraatit>. 22.5.2012.
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.
- Mauno, S. & Lipre, E. 2005. Älykäs kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY.
- Mauno, S. & Lipre, E. 2008 Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY oppimateriaalit.
- McCool, A.C., Smith, F.A., Tucker, D.L. 1994. Dimensions of Noncommercial Foodservice Management. New York. Van Nostrand Reinhold.
- Nykyri, H. 2011 Kotiateriapalveluiden prosessien kehittäminen. Case: Kotilahden ravintokeskus. Opinnäytetyö, Matkailun koulutusohjelma, Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu.
- Parkkinen, K & Rautavirta, K. 2008. Utelias kokki. Elintarviketietoa ruoanvalmistajalle. Helsinki: Restamark.
- Puhakka, S. 2010. Ruokatuotantoprosessit Outokummun kaupungin ateriapalvelukeskuksessa. Opinnäytetyö, Matkailun koulutusohjelma, Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu.
- Puhakka, S. 2012. Haastattelu.
- Taskinen, T. 2007
http://www.mamk.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/mamk/embeds/mamkwwwstructure/14249_1473URNISBN9786515883148.pdf. 15.10.2012.
- Vilka, H. 2006. Tutki ja havainnoi. Vaajakoski. Tammi.
- Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi
- Virtalainen, T. 2010. Mitä omavalvontatutkimuksia suurtalouksissa kannattaa tehdä ja miksi. Elintarvike ja terveys 5/2010: 12–14.
- Virtanen, P. & Wennberg, M. 2007. Prosessijohtaminen julkishallinnossa. Helsinki: Edita.

HYVÄ TYÖTOVERINI,

mitä mieltä olet salaattien valmistuksen sujuvuudesta ja laadun toteutumisesta salaattiosastollamme?

Voit kertoa mielipiteesi vastaamalla kyselyyn, jolla selvitetään salaattien valmistusprosessin nykytilaa ja mahdollisia kehittämistarpeita salaattiosastomme toiminnassa. Kysely on tarkoitettu kaikille Outokummun ateriapalvelukeskuksen työntekijöille. Valmiit vastauslomakkeet pyydetään palauttamaan laatikkoon sosiaalitalan ikkunalaudalle viimeistään tiistaina. Vastaukset voi jättää nimettöminä ja ne käsitellään luottamuksellisesti. Vastauksissa esille nousseita kehittämissuhteita työstetään edelleen myöhemmin ryhmähaastatteluna. .

Tämä kysely on osa opinnäytetyötäni, joka kuuluu Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulussa suoritettavaan restonomitutkintoon.

Lämmin kiitos etukäteen kaikille osallistujille!

Lisätietoa tutkimuksesta:
Hanna Tukiainen
tukiainenh@gmail.com
050 402 1315

Toimeksiantaja:
Outokummun ateriapalvelukeskus
Sirpa Puhakka

Opinnäytetyön ohjaaja:
Raija-Liisa Ikonen
ravitsemispalvelujen lehtori, ETM
Raija-Liisa.Ikonen@pkamk.fi
050 3031187

KASVISTEN KÄSITTELY JA SÄILYTYS OSANA SALAATTIEN VALMISTUSPROSESSIA

1. Miten hyvin mielestäsi keittiössä tiedetään ja noudatetaan salaateissa käytettävien kasvien käsittely? Onko mielestäsi joissain työvaiheissa tai joidenkin kasvien käsittelyssä kehittämistarpeita?

| | Mitä kasvien säilytyksestä ja varastoinnista olisi hyvä yhdessä vielä tarkentaa/sopia/itse tarvitset tietojen päivittämistä? |
|--|--|
| lehtikasvikset (esim. jäävuori-, ke-räsalaatti, persilja) | |
| juurikasvikset (esim. porkkana-,) | |
| kukkakasvikset parsa- ja kukkakaali | |
| hedelmäkasvikset esim.kurkku, tomaatti, paprika,omena, melonit jne.) | |

2. Miten mielestäsi kasvien varastointi ja säilyttäminen edellyttää työntekijöiltä? Millaisia kehittämiskohteita olet huomannut?

3. Mitä asioita otat huomioon, kun huuhdot tai peset kasviksia?

4. Millaisissa astioissa mielestäsi salaattien sekoittaminen onnistuu parhaiten? Kerro myös perustelut.

OHJEET JA TYÖJÄRJESTYS

1. Kerro omat kokemuksesi salaattiohjeiden toimivuudesta ja miten niitä voisi kehittää selkeämmiksi.
2. Kuvaile työjärjestyksesi valmistaessasi salaatteja
3. Kerro oma arviosi salaattien valmistuksen toimivuudesta. Mitä itse kehittäisit työskentelyssä/salaattiosastolla?

OMAAVALVONTA JA HYGIENIA

1. Miten hyvin mielestäsi keittiössä tiedetään ja noudatetaan pesuaineiden käyttöohjeita ja laimennussuhteita?
2. Mitkä ovat mielestäsi tärkeitä asioita vihannesleikkurin puhdistuksessa? Miten itse olet tottunut työskentelemään?
3. Miten loppusiivoukset salaattiosastolla käytännössä hoituvat? Miten työskennellään, millä välineillä, mihin asioihin tulisi kiinnittää enemmän huomiota jne.

Opas salaatin valmistajalle

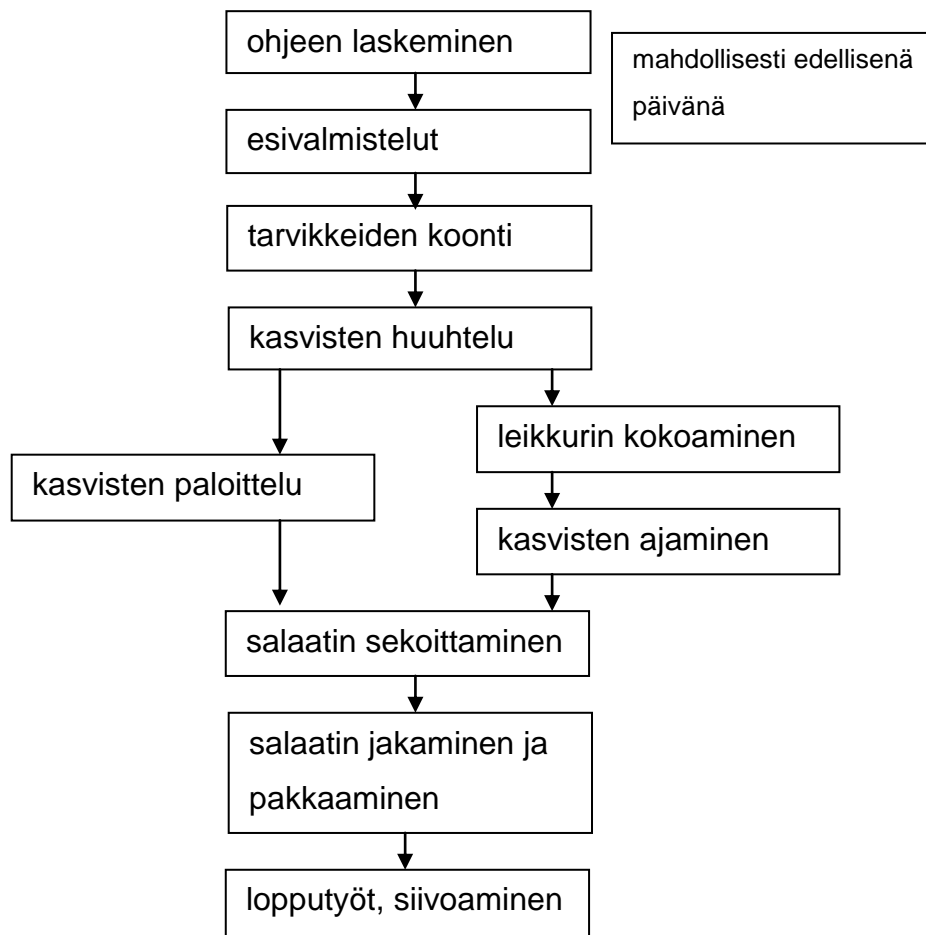
Sisältö

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Lyhyt kertaus salaatin valmistamisesta..... | 3 |
| 1.1 | Salaatin valmistusprosessi | 3 |
| 1.2 | Salaattien hyvä laatu | 4 |
| 1.3 | Omavalvonta..... | 5 |
| 1.4 | Kasvisten säilyttäminen | 5 |
| 1.5 | Hygieeninen salaatinvalmistus..... | 6 |
| 1.6 | Kasvisten huuhtelu | 7 |
| 1.7 | Salaatin sekoittaminen..... | 7 |
| 1.8 | Astioiden valitseminen ja salaattien tarjollelaitto | 8 |
| 2 | Muistisäännöt salaatinvalmistukseen..... | 9 |
| 3 | Loppusiivous | 13 |
| 4 | Salaattiohjeet | 14 |

1 Lyhyt kertaus salaatin valmistamisesta

1.1 Salaatin valmistusprosessi

Prosessiajattelulla voidaan hahmottaa toiminnan tavoitteita ja löytää kehityskohteita, poistaa turhat työvaiheet sekä tehostaa kustannusseurantaa. Työnkulukaavio auttaa kitkemään salaatinvalmistusprosessista kaikki turhat työvaiheet pois. Kun käytössä ovat vain tarpeelliset työvaiheet, salaattien valmistaminen sujuu nopeammin ja joustavammin, eikä aikaa ja resursseja mene hukkaan.



Kuvio 1. Salaatinvalmistuksen työnkulukaavio

Toinen salaatintekijöistä tekee dieettisalaatteja samalla, kun toinen tekee varsinaista salaattia. Molemmilla on käytössä sama työnkulukaavio.

1.2 Salaattien hyvä laatu

Laadukas salaatti on terveellinen, helppo tehdä ja helppo tarjoilla.

Jos tehdään sekoitesalaatteja, joissa yhdistetään useaa raaka-ainetta, tulisi raaka-aineiden olla neutraaleja. Lisättäessä hapana raaka-aine (esimerkiksi tomaatti, sitrushedelmät) neutraalien kasvien sekaan käy niin, että väkevyyserot alkavat tasoittua. Happamien kasvien solunesteet aiheuttavat sen, että laimeammista kasviksista erittyy vuoan pohjalle solunestettä. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Kasvien leikkauspintojen solunesteitä valuu myös silloin, kun salaattia sekoitellaan voimakkaasti. Solunesteen valuminen heikentää salaatin rakennetta, ja nestettä kerääntyy vuoan pohjalle. Tällöin salaatti alkaa näyttää märältä ja litteältä menneeltä. (Mauno, Lipre 2008, 47.)

Jos salaattiin lisätään väriä päästäviä komponentteja (esimerkiksi punajuuri, punakaali), pitää ne huuhdella kylmällä vedellä ja valuttaa hyvin ennen salaattiin lisäämistä. Tällöin ne eivät värjää salaatin muita raaka-aineita niin paljon. Lehtikasviksien joukkoon ei pitäisi lisätä liikaa komponentteja, sillä silloin salaatista tulee raskas ja lehtikasvikset menettävät rapeutensa salaatin kostuessa. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Kuljetus ja varastointi nuuduttavat kasviksia, jolloin niiden nestejännitys laskee, eivätkä ne ole parhaimmillaan salaatissa. Solujen nestejännitys voidaan kuitenkin palauttaa pesemällä kasvikset kylmällä vedellä. Tämän jälkeen niitä pidetään kylmiössä muutama tunti, jolloin ne virkistyvät solujännityksen palaututtua. Paras lopputulos saavutetaan, kun kasvikset pestään edellisenä päivänä ja ne ovat yön yli kylmiössä. (Mauno & Lipre 2008, 47.)

Jos salaatissa käytetään helposti tummuvia kasviksia, esimerkiksi omenaa tai avokadoa, tulisi ne paloitella ja lisätä salaattiin vasta juuri ennen tarjolle laittoa. Ne voi myös upottaa esimerkiksi sitruuna-vesiseokseen tummumisen estämiseksi. (Kaikkonen, Mäkyne, Tiusanen & Viinikka 2011, 110–111). Kasvikset tummuvat sitä enemmän, mitä hienojakoisempia paloja niistä on tehty. Tumminen johtuu siitä, että solujen rikkoutuessa tummumiselle alttiit yhdisteet (esimerkiksi monet flavonoidit) muuttuvat hapen ja entsyymien vaikutuksesta. Entsyymejä (esimerkiksi fenolaasit) on kasviksissa luonnostaan. Entsyymien

toimintaan vaikuttamalla voidaan vähentää tummumista. Viileä lämpötila hidastaa entsyymitoimintaa, ja entsyymit tuhoutuvat 60–70 asteen lämpötilassa. Entsyymit eivät toimi myöskään happamassa, noin pH 3:ssa. Sen takia sitruunan tai muun happaman aineen lisääminen leikkuupinnalle vähentääkin tummumista. Hapelle altistumisen myötä syntyvää tummumista voidaan vähentää myös säilyttämällä kasvikset kylmässä vedessä. Myös ilmatiivis rasia toimii, ja esimerkiksi omenoiden pinnalle ripoteltu sokerikerros imee pinnalle nestekerroksen suojaamaan hapen vaikutukselta. (Parkkinen & Rautavirta 2008, 25–26).

1.3 Omavalvonta

Vaara-alue, jossa mikrobien elämä on vilkkaimmillaan, on 8–60 astetta. Salaatit, tuleekin säilyttää alle +8 asteessa. Tämän varmistamiseksi kuljetuslaatikoiden tulisi aina olla kylmiä siinä vaiheessa, kun salaatit pakataan niihin. Kun laatikot nostetaan huoneenlämpöön esimerkiksi pakkaamista varten, kannet tulisi pitää kiinni, jotta laatikot pysyvät sisältä kylminä. Kuljetuslaatikot tulisikin laittaa kylmiöön yön ajaksi kannet auki, jotta ne ehtisivät jäähtyä aamuun mennessä. Myöskään salaattien raaka-aineita ei saa ottaa lämpimään liian aikaisin. Kasvikset tulisi ottaa pois kylmiöstä vasta siinä vaiheessa, kun niitä aletaan käsitellä ja siirtää heti valmistamisen jälkeen takaisin kylmiöön tai kylmään kuljetuslaatikoon.

Salaateista otetaan päivittäin näyte, jota säilytetään 2 viikkoa. Näyte otetaan biojätepussiin ja viedään jääkaappiin, josta ne siirretään pakastimeen.

1.4 Kasvisten säilyttäminen

Kasvikset tulisi säilyttää niin, että niiden laatu ei kärsi. Kasvisten laatua huonontavat kolhut, väärät säilytyslämpötilat ja etyleeni. Esimerkiksi tomaatti, omena, banaani sekä ylikypsät ja vioittuneet hedelmät ja kasvikset tuottavat runsaasti etyleeniä. Siitä kärsivät varsinkin appelsiini, kaalit, kesäkurpitsa, kurkku, peruna, porkkana, salaatit ja vesimeloni. Esimerkiksi kurkku kellastuu ja porkkanan maku muuttuu karvaaksi etyleenin vaikutuksesta. Runsaasti etyleeniä tuottavat kasvikset tulisikin säilyttää erillään siitä kärsivistä tuotteista. Etyleenin aiheutta-

mia haittoja voi ehkäistä esimerkiksi nopealla varaston kierrolla, siisteydellä, poistamalla homeiset ja vioittuneet kasvikset ja hedelmät heti ja huolehtimalla riittävästä ilmanvaihdosta ja tuuletuksesta. (Kotimaiset kasvikset ry.)

Eri kasvikset vaativat erilaisia lämpötiloja säilyäkseen parhaalla mahdollisella tavalla. +2–+5 asteessa tulisi säilyttää muun muassa kaalit, salaattit, sipulit, peruna, sitrushedelmät, omenat, rypäleet ja kiivit sekä useat mausteyrtit. +10–+14 asteessa taas tulisi säilyttää kurkku, tomaatti, paprika ja melonit. Huoneenlämmössä säilytetään banaanit ja basilika sekä sitruunamelissa (Evira.) Jos kylmiössä on sekaisin erilaisia kasviksia, tulisi kylmiön lämpötila säätää sen mukaan, minkä lämpöryhmän kasviksia siellä on eniten. Liian kylmä lämpötila on kuitenkin kasviksille vahingollisempi kuin liian lämmin.

Kasviksia ei saa missään vaiheessa säilyttää lattialla. Ne pitää myös purkaa kylmiöihin heti kuorman tultua niin, että ne eivät seiso pitkiä aikoja lämpimässä. Jos kuljetuspakkaukset ovat likaisia, pitää tuotteet purkaa pois niistä. Myös vioittuneet ja vanhentuneet kasvikset ja hedelmät tulee poistaa muiden kasvis-ten seasta ennen varastointia.

1.5 Hygieeninen salaatinvalmistus

Salaatinvalmistus, niin kuin kaikki ruoanvalmistus, aloitetaan aina käsien pesulla. Kylminä tarjottavien salaattien valmistuksessa huolellinen hygienia on tärkeä asia. Koska salaatteja ei kuumenneta, myöskään siinä olevat mikrobit eivät näin ollen tuhoudu. Mikrobeja ei siis ylipäänsä saisi päätyä ruokaan.

Salaatteja tehtäessä on muistettava hyvä työskentelyhygienia. Raaka-aineita käsiteltäessä on koko ajan pidettävä kädessä puhtaat kertakäyttöhanskat. Jos hanskoilla joutuu käsittelemään jotain muuta, täytyy ne vaihtaa. Myöskään pes-tyjä ja pesemättömiä raaka-aineita ei käsitellä samoilla hanskoilla. Leikkuulauto-ten ja veitsien tulee myös olla puhtaita. Samoilla laudoilla ja veitsillä ei saa käsi-tellä likaisia ja puhtaita raaka-aineita ristikontaminaatiovaaran takia.

Astioita, kuten ei kasviksiakaan, saa säilyttää pesualtaan pohjalla tai lattialla. Jos jokin väline tippuu lattialle, ei sitä saa ottaa enää käyttöön ennen pesua. Kasviksia ei saa säilyttää lattialla missään tilanteessa, ei edes laatikoissa ole-

via. Jos esimerkiksi biojäteastiaa pidetään lattialla, niin silloin se täytyy pitää aina lattialla, ei siirrellä lattialta pöydälle ja takaisin. Pintoja täytyy desinfioida välillä.

1.6 Kasvisten huuhtelu

Salaatin raaka-aineet tulee huuhdella huolellisesti. Huuhteluun käytetään reikävuokaa, niitä ei siis saa pestä altaan pohjalla. Varsinkin porkkanat tulee pestä todella huolellisesti. Kasvikset myös valutetaan reikävuossa. Tarvittaessa ne voidaan huuhdella jo edellisenä päivänä ja jättää kylmiöön valumaan häkkikärissä.

Terveyskeskuksen ilta- ja aamupaloja varten tulevat kasvikset tulee myös huuhdella huolellisesti. Pestyjä ja pesemättömiä kasviksia ei saa kuljettaa eikä säilyttää samoissa astioissa, vaan aina erillään toisistaan. Tomaateista tulisi poistaa kannat huuhtelun yhteydessä, ja paprikat täytyy halkaista ja huuhdella myös siemenet pois. Kurkusta poistetaan muovi ja se huuhdellaan. Jos iltapalojen laittaja hakee kylmiöstä lisää kasviksia, tulee ne pestä saman tien ja poistaa ylimääräiset osat. Jääkaappiin ei siis laiteta ollenkaan pesemättömiä kasviksia. Pestyjä kasviksia ei laiteta takaisin siihen astiaan, jolla ne tuotiin, vaan ne laitetaan pestyinä puhtaaseen astiaan. Kun näin tehdään aina, niin silloin kasviksia ei tarvitse pestä vain varmuuden vuoksi aina uudestaan.

1.7 Salaatin sekoittaminen

Salaatti tulisi sekoittaa mahdollisimman laakeassa ja matalassa astiassa. Salaattia tulee laittaa astiaan vain sen verran, että se on helppo sekoittaa ja että kertakäyttöhansikkaiden varret riittävät. Sekoitettaessa salaatti on oltava hanskat kädessä. Käytössä tulisi olla pidempivartiset kertakäyttöhanskat, jotta käsi- varsien iho ei koskettaisi salaattia. Salaatti sekoitetaan huolellisesti astian kulumia myöten. Samoja astioita ei tulisi myöskään käyttää sekä salaateille, että esimerkiksi perunoiden ajoin, vaan molemmille olisi oltava omat astiat.

Sekoittamisen jälkeen salaattia tulee maistella ja arvioida sen ulkonäköä. Sen mukaan lisätään tarvittavia raaka-aineita ja mausteita ja jaetaan salaatti.

1.8 Astioiden valitseminen ja salaattien tarjollelaitto

Kaikki salaattiosastolle kuuluvat astiat tulisi palauttaa tiskistä salaattiosastolle, eikä viedä niitä keittiön puolelle leipäpöydälle. Astiat tulisi laittaa omille paikoilleen hyllyyn, eikä niitä siis saa jättää salaattiosaston pöydälle, josta ne pitää aamulla nostella hyllylle kuitenkin.

Salaatti olisi hyvä laittaa tarjolle mahdollisimman matalassa astiassa. Jos valitaan liian syvä astia, sama salaatti pyörii siinä pitkään, jopa koko lounaan ajan, ja astian pohjalta on vaikea kaapia loppuja salaatteja. Myös ottimet hukkuvat sinne helposti. Kouluille menevät salaattit laitetaan tarjolle 65GN-astiaan, samoin ruokasalin salaattit. Salaatteja täydennetään tarvittaessa.

Salaatteja saa helposti näyttävämmän näköisiksi koristelemalla niitä. Hyviä koristeita ovat esimerkiksi yrtit, kuten persilja tai ruohosipulisilppu. Myös tomaateista ja kurkuista saa hyviä koristeita leikkaamalla niistä muotoja. Kauniin näköinen salaatti on aina esteettisempi. Varsinkin punainen ja oranssi väri houkuttavat ihmistä ottamaan salaattia.

2 Muistisäännöt salaatinvalmistukseen

Salaattien hyvä laatu

- Huuhtelee punakaali kylmällä vedellä ja valuta hyvin. Näin se ei värjää muita kasviksia.
- Estä herkästi tummuvien kasvien ja hedelmien (omena ,avokado) tummuminen:
 - viileällä lämpötilalla
 - kuumentamalla 70 asteeseen
 - säilyttämällä kasvikset viileässä vedessä kylmiössä
 - ripottelemalla pinnalle sokeria
 - kastamalla palat sitruuna-vesiseokseen
 - lisäämällä salaattiin vasta juuri ennen tarjoilua
 - tekemällä suuria lohkoja.
- Laita sekoitesalaatteihin vain neutraaleja raaka-aineita.
 - Happamat raaka-aineet aiheuttavat solunesteen kerääntymistä vuoan pohjalle, eli salaatti vetistyy.
 - Lisää happamat aineet salaattiin vasta juuri ennen tarjoilua.
- Sekoita salaatteja mahdollisimman vähän, sillä voimakas sekoittaminen edesauttaa solunesteiden valumista salaatin joukkoon.
- Älä lisää lehtikasvien joukkoon liikaa eri komponentteja, jotta salaatti säilyttäisi rapeutensa ja ilmavuutensa.
- Kasvien nestejännityksen palauttaminen:
 - Pese nuutuneet kasvikset kylmällä vedellä.
 - Pidä kasvikset kylmiössä yön yli.

Omavalvonta

- Merkitse salaattien lämpötilat päivittäin niille varattuun lomakkeeseen.
- Säilytä salaatit ja salaattiraaka-aineet alle +8 asteessa.
- Pakkaa salaatit aina kylmiin kuljetuslaatikoihin.
 - Laita laatikot yön ajaksi kylmiöön kannet auki.
 - Pidä laatikoiden kannet kiinni huoneenlämmössä.
- Ota päivittäin ruokanäytteet omavalvontaa varten:
 - Biojätepussiin.
 - Vie jääkaappiin, sieltä siirretään pakastimeen.
 - Säilytetään yksi kuukausi.

Kasvisten säilyttäminen

- Älä koskaan säilytä kasviksia lattialla, ei edes pakkauksissaan.
- Pura kasvikset kylmiöihin heti kuorman tultua, jotta ne eivät ehdi lämmetä.
- Pura kasvikset pois likaisista ja vioittuneista laatikoista ja pakkauksista
- Poista voittuneet ja vanhentuneet kasvikset ja hedelmät muiden seasta ennen varastointia.

Hygieeninen salaatinvalmistus

- Noudata aina hyvää työskentelyhygieniää salaatteja tehdessä:
 - Pidä aina **puhtaat kertakäyttökäsineet** kädessä salaatteja valmistettaessa.

- Pestyjä ja pesemättömiä kasviksia ei saa käsitellä samoilla käsineillä.
- Vaihda käsineet aina kun joudut tekemään niillä jotain muuta.

- Käsittele raaka-aineita aina puhtailla veitsillä ja leikkuulaudoilla.
 - Älä käsittele pestyjä ja pesemättömiä raaka-aineita samoilla välineillä.
 - Älä myöskään käsittele eri salaatteihin tulevia raaka-aineita samoilla välineillä.

- Älä säilytä astioita tai kasviksia pesualtaan pohjalla tai lattialla.
 - **Koskee myös biojäteastiaa, ellei sitä säilytetä vain ja ainoastaan lattialla.**

- Desinfioi pintoja ja vihannesleikkuria.

- Ota raaka-aineet huoneenlämpöön vasta juuri ennen kuin alat käsitellä niitä. Näin ne eivät lämpene ja aiheuta hygieniariskiä

Kasvisten huuhtelu

- Huuhtele kaikki salaattiin tulevat raaka-aineet huolellisesti.

- Varsinkin porkkanoiden huuhteluun tulee kiinnittää todella hyvää huomiota ja huuhdella ne tarkasti.

- **Käytä huuhteluun reikävuokaa**, ei siis huuhdella altaan pohjalla.

- Huuhtele myös aamu- ja iltapaloja varten tulevat kasvikset. Jos kylmiöstä haetaan lisää kasviksia, tulee ne huuhdella ennen jääkaappiin laittamista, eikä pestyjä ja pesemättömiä kasviksia saa pitää olleenkaan samassa astiassa.
 - Poista tomaateista kannat ja halkaistuista paprikoista kanta ja siemenet.

- Poista kurkusta muovi ja huuhtelee ennen jääkaappiin laittamista.

Salaatin sekoittaminen

- Sekoita matalassa ja laakeassa astiassa.
- Sekoittaessa pidä aina pitkävartisia kertakäyttökäsineitä.
- Älä sekoita vihersalaattia liikaa.
- Maistele salaattia ja varmista sen hyvä ulkonäkö.

Astioiden valitseminen

- Palauta salaattiosaston astiat tiskistä salaattiosastolle ja laita paikoilleen.
- Laita salaatit tarjolle kouluille pääosin 1/1 100 GN-vuoassa ja terveyskeskuksen ruokasaliin ¼ 65 GN-vuoassa.
- Koristeet tuovat näyttävyyttä.
- Helppoja koristeita ovat esimerkiksi yrtit. Punainen ja oranssi väri houkuttavat ottamaan salaattia, joten salaatin pinnalla olisi hyvä olla esimerkiksi paprikaa tai tomaattia.

3 Loppusiivous

Vihannesleikkuri:

- Pesuaineena D10 Suma Bac, annostus 25 ml / 5 l vettä.
- Pese osat ja runko vihreällä harjalla ja pesuaineliuoksella.
- Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
- Huuhtele ja anna kuivua.
- Tarvittaessa kuivaa puhtaalla kertakäyttöisellä caritaliinalla.

Pöydät ja pesualtaat:

- Pesuaineena D10 Suma Bac, annostus 25 ml / 5 l vettä.
- Pese pöydät ja altaat sinisellä harjalla ja pesuaineliuoksella.
- Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
- Huuhtele ja lastaa kuivaksi.
- Tarvittaessa pyyhi vielä puhtaalla kertakäyttöisellä caritaliinalla.

Lattialta lastataan joka päivä pois ruoantähteet ja se pestään tarvittaessa, kuitenkin aina vähintään kerran viikossa. Pöytien pyyhkimisessä käytetään kertakäyttöisiä liinoja, ei mikrokuituliinoja.

4 Salaattiohjeet

Kaali-persikkasalaatti

| | | |
|---|------|-----------|
| 2 | osaa | kaalia |
| 1 | osa | persikkaa |

Raasta kaali isolla raastinterällä.

Kaada persikoista liemi pois ja sekoita persikat ja kaali keskenään matalassa, laakeassa astiassa.

Sateenkaaren kaalisalaatti

| | | |
|---|------|----------------------|
| 1 | osaa | sateenkaarikasviksia |
| 2 | osa | kaalia |

Raasta kaali isolla raastinterällä.

Sekoita sekaan sateenkaarisekoitus matalassa, laakeassa astiassa.

Kaali-mustaherukkasalaatti

| | | |
|-----|------|--------------------|
| 6 | osaa | kaalia |
| 2 | osaa | punakaalia |
| 1 | osa | mustaherukoita |
| 0,5 | osaa | mustaherukkahilloa |

Aja kaalit isolla raastinterällä.

Sekoita keskenään kaalit, mustaherukat ja hillo matalassa, laakeassa astiassa.

Kurkkuinen kaalisalaatti

| | | |
|---|------|---------|
| 1 | osa | kurkkua |
| 2 | osaa | kaalia |

Pese kurkut reikäpakissa.

Aja sekä kurkku että kaali isolla raastinterällä.

Sekoita keskenään.

Mustaherukka-kaalisalaatti

| | | |
|---|------|---------------|
| 2 | osaa | kaalia |
| 1 | osa | mustaherukkaa |

Aja kaali isolla raastinterällä.

Sekoita sekaan mustaherukat matalassa, laakeassa astiassa.

Paprika-persikka-jäävuorisalaatti

| | | |
|---|------|-------------------|
| 2 | osaa | paprikaa |
| 1 | osa | persikkaa |
| 1 | osa | jäävuorisalaattia |

Pese ja paloittele paprikat ja jäävuorisalaatti.

Kaada persikoiden liemi pois.

Sekoita salaatti, paprikat ja persikat keskenään matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-appelsiinisalaatti

| | | |
|---|------|--------------|
| 3 | osaa | kiinankaalia |
|---|------|--------------|

| | | |
|---|-----|-------------|
| 1 | osa | appelsiinia |
|---|-----|-------------|

Kuori ja paloittele appelsiinit.

Sekoita kiinankaalin joukkoon matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-tomaattisalaatti

| | | |
|---|------|--------------|
| 2 | osaa | kiinankaalia |
|---|------|--------------|

| | | |
|---|-----|-----------|
| 1 | osa | tomaattia |
|---|-----|-----------|

Pese tomaatit reikävuossa ja paloittele.

Sekoita kiinankaalin sekaan matalassa, laakeassa astiassa.

Coleslaw

| | | |
|---|-----|--------|
| 1 | osa | kaalia |
|---|-----|--------|

| | | |
|---|-----|-----------|
| 1 | osa | porkkanaa |
|---|-----|-----------|

| | | |
|-----|------|-----------|
| 0,5 | osaa | majoneesi |
|-----|------|-----------|

Huuhtele porkkanat huolellisesti reikävuossa.

Aja porkkanat ja kaalit isolla raastinterällä.

Yhdistä oikea määrä kaikkea matalaan, laakeaan astiaan ja sekoita hyvin.

Kiinankaali-kurkkumelonisalaatti

| | | |
|---|------|--------------|
| 3 | osaa | kiinankaalia |
|---|------|--------------|

| | | |
|---|-----|---------|
| 1 | osa | kurkkua |
|---|-----|---------|

| | | |
|---|-----|---------|
| 1 | osa | melonia |
|---|-----|---------|

Huuhtele kurkut.

Aja kurkku 6mm-suokaleterällä.

Kuori ja pilko melonit.

Sekoita kaikki ainekset matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-kurkkusalaatti

| | | |
|---|------|--------------|
| 3 | osaa | kiinankaalia |
|---|------|--------------|

| | | |
|---|-----|---------|
| 1 | osa | kurkkua |
|---|-----|---------|

Huuhtele kurkut reikävuossa.

Aja kurkku 6mm-raastinterällä.

Sekoita kurkku ja kiinankaali matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-herne-maissi-paprikasalaatti

| | | |
|---|------|--------------|
| 2 | osaa | kiinankaalia |
|---|------|--------------|

| | | |
|---|-----|-----------------------|
| 1 | osa | herne-maissi-paprikaa |
|---|-----|-----------------------|

Sulata herne-maissi-paprika.

Sekoita kiinankaalin kanssa matalassa, laakeassa astiassa.

Jäävuori-persikka-paprikasalaatti

| | | |
|---|------|--------------------|
| 3 | osaa | jäävuori-salaattia |
| 1 | osa | persikkaa |
| 1 | osa | paprikaa |

Paloittele paprikat.

Sekoita valmiit persikkakuutiot, jäävuorisalaatti ja paprika matalassa, laakeassa astiassa.

Annoskoko 60 g, 100 hengelle -> saanto 6 kg**Kaali-persikkasalaatti**

| | | |
|---|----|-----------|
| 4 | kg | kaalia |
| 2 | kg | persikkaa |

Raasta kaali isolla raastinterällä.

Kaada persikoista liemi pois ja sekoita persikat ja kaali keskenään matalassa, laakeassa astiassa.

Sateenkaaren kaalisalaatti

| | | |
|---|----|----------------------|
| 2 | kg | sateenkaarikasviksia |
| 4 | kg | kaalia |

Raasta kaali isolla raastinterällä.

Sekoita sekaan sateenkaarisekoitus matalassa, laakeassa astiassa.

Kaali-mustaherukkasalaatti

| | | |
|------|----|--------------------|
| 3,8 | kg | kaalia |
| 1,26 | kg | punakaalia |
| 0,62 | kg | mustaherukoita |
| 0,32 | kg | mustaherukkahilloa |

Aja kaalit isolla raastinterällä.

Sekoita keskenään kaalit, mustaherukat ja hillo matalassa, laakeassa astiassa.

Kurkkuinen kaalisalaatti

2 kg kurkkua

4 kg kaalia

Pese kurkut reikäpakissa.

Aja sekä kurkku että kaali isolla raastinterällä.

Sekoita keskenään.

Mustaherukka-kaalisalaatti

4 kg kaalia

2 kg mustaherukkaa

Aja kaali isolla raastinterällä.

Sekoita sekaan mustaherukat matalassa, laakeassa astiassa.

Paprika-persikka-jäävuorisalaatti

4 kg paprikaa

2 kg persikkaa

2 kg jäävuorisalaattia

Pese ja paloittele paprikat ja jäävuorisalaatti.

Kaada persikoiden liemi pois.

Sekoita salaatti, paprikat ja persikat keskenään matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-appelsiinisalaatti

4,5 kg kiinankaalia

1,5 kg appelsiinia

Kuori ja paloittele appelsiinit.

Sekoita kiinankaalin joukkoon matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-tomaattisalaatti

4 kg kiinankaalia

2 kg tomaattia

Pese tomaatit reikävuossa ja paloittele.

Sekoita kiinankaalin sekaan matalassa, laakeassa astiassa.

Coleslaw

2,4 kg kaalia

2,4 kg porkkanaa

1,2 kg majoneesia

Huuhtelee porkkanat huolellisesti reikävuossa.

Aja porkkanat ja kaalit isolla raastinterällä.

Yhdistä oikea määrä kaikkea matalaan, laakeaan astiaan ja sekoita hyvin.

Kiinankaali-kurkkumelonisalaatti

| | | |
|-----|----|--------------|
| 3,6 | kg | kiinankaalia |
| 1,2 | kg | kurkkua |
| 1,2 | kg | melonia |

Huuhtelee kurkut.

Aja kurkku 6mm-suokaleterällä.

Kuori ja pilko melonit.

Sekoita kaikki ainekset matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-herne-maissipaprikasalaatti

| | | |
|---|----|-----------------------|
| 4 | kg | kiinankaalia |
| 2 | kg | herne-maissi-paprikaa |

Sulata herne-maissi-paprika.

Sekoita kiinankaalin kanssa matalassa, laakeassa astiassa.

Kiinankaali-kurkkusalaatti

| | | |
|-----|----|--------------|
| 4,5 | kg | kiinankaalia |
| 1,5 | kg | kurkkua |

Huuhtelee kurkut reikävuoaassa.

Aja kurkku 6mm-raastinterällä.

Sekoita kurkku ja kiinankaali matalassa, laakeassa astiassa.

| Kasvien käsittely ja säilytys osana valmistusprosessia | plussat /miinukset | omat havainnot | kehitysehdotukset |
|---|--|--|--|
| <p>Mitä kasvien varastointi ja säilyttäminen edellyttää työntekijöiltä?</p> <p>Millaisia kehittämiskohteita?</p> | <p>+ tavaroiden käyttökelpoisuuden tarkistaminen</p> <p>+ kasviksia ei säilytetä lattialla päiväyksien tarkistaminen</p> <p>- varaston kierto</p> <p>-biojäteastiaa pidetään välillä lattialla, välillä pöydällä</p> <p>-varsinkin jää- ja lehtisalaattit usein huonoja, samoin tomaatti, kurkku, kurpitsa</p> | <ul style="list-style-type: none"> • varaston kierrosta ei juurikaan huolehdi, vaikka päiväykset ovat näkyvästi esillä • biojäteastia välillä lattialla • huonoja kasviksia kylmiössä | <p>biojäteastialle yksi pysyvä paikka, ei siirrellä pöydältä lattialle päivästä riippuen</p> <p>varaston kierto kuntoon -> ei enää huonoja kasviksia kylmiössä</p> |
| <p>Mitä asioita otetaan huomioon kasviksia pestäessä tai huuhdottaessa?</p> <ul style="list-style-type: none"> • porkkanat huuhteltava kunnolla • huuhtelu reikävuossa | <p>+huuhteluun käytetään reikävuokaa</p> <p>+kylmä vesi</p> <p>-porkkanat vain huuhtaitaan</p> <p>-tomaateista otettava kannat pois, paprikoista siemenet,</p> <p>-nyt ei aina oteta -> ei voi olla varma, ovatko jo pestyjä</p> <p>-pestyjä ja pesemättömiä kasviksia säilytetään samoissa astioissa -> kaikki pestävä uudelleen</p> | <ul style="list-style-type: none"> • kasviksia ei huuhdella huolellisesti, huuhtaitaan vain nopeasti | <p>seinälle selkeät ohjeet porkkanoiden huolellisesta huuhtelusta sekä tomaattien kantojen poistamisesta</p> <p>ohje myös siitä, että pestyt ja pesemättömät kasvikset säilytetään ja kuljettetaan eri astioissa</p> |
| <p>Millaisia astioita käytetään salaattien sekoittamisessa?</p> <ul style="list-style-type: none"> • iso, laakea astia • pienempi, jos ei tarvetta sekoittaa | <p>+mahtuu paljon kerralla eikä tarvitse montaa astiaa käsivarret uivat salaattissa -> ei hygieenistä!</p> <p>-huono asento sekoittaa kiikkerän kärryn päällä</p> <p>-astia voi pudota milloin vain, sillä se ei ole kärryn päällä kovin tukevasti</p> <p>-astioissa kulmat -> huono sekoittaa nurkasta</p> <p>-samat astiat myös perunoille</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Astiat liian syviä • salaattia huono sekoittaa nykyisissä astioissa, huono asento käy selkään ja alusta on todella kiikkerä | <p>Matalampireunaiset astiat</p> <p>Omat astiat perunoiden ajoin ja salaateille</p> |
| Ohjeet ja työjärjestys | plussat | omat havainnot | kehitysehdotukset |
| <p>Salaattiohjeiden toimivuus. Miten voisit kehittää?</p> <ul style="list-style-type: none"> • yhteneväiset, helppo muuntaa • kaikista saisi olla ohjeet | <p>+osaan salaateista löytyy ohjeet</p> <p>-kaikkiin salaatteihin ei ole kunnollisia ohjeita, vaan ne sovelletaan</p> <p>-päiväkodit ei tilaa kilomäärällä, vaan hlömäärällä -> ei useinkaan riitä</p> | <ul style="list-style-type: none"> • salaattiohjeiden aine-määriin pitäisi kiinnittää huomiota jotta salaatti ei loppuisi jakovaiheessa kesken | <p>salaattimäärän suurentaminen hieman</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Salaattien valmistuksen toimivuus. Mitä kehitettävää?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ahtaat tilat • ei tilaa huuhdella ja valuttaa kasviksia • vihannesleikkuri raskas käyttää | | <ul style="list-style-type: none"> • Vihannesleikkuri iso ja raskas käyttää • tilat todella ahtaat • vihannesleikkurin käyttö aiheuttaa ruuhkaa silloin, kun keittäjätkin tarvitsevat sitä | <p>kasvikset voisi huuhdella jo edellisenä päivänä ja jättää valumaan kärkeihin</p> <p>salaattilistan suunnittelu niin, että ei ajettavana samalle päivälle peruonoita ja salaattia/porkkanoita</p> <p>salaattitarpeet ja perunat/porkkanat pitäisi tilata jo edelliselle päivälle jotta aamulla ei tarvitsisi odotella</p> <p>kasvikset kylmiössä siihen saakka, kunnes aletaan käsitellä</p> |
| <p>omavalvonta ja hygienia</p> | <p>plussat</p> | <p>omat havainnot</p> | <p>kehitysehdotukset</p> |
| <p>Pesuaineiden käyttöohjeet ja laimennus</p> <ul style="list-style-type: none"> • ok • ei vissiin toimi? | <p>+loppusiivoukset ohjeiden mukaisia</p> <p>-siivous usein hätäistä</p> | | |
| <p>Tärkeimmät asiat vihannesleikkurin puhdistuksessa</p> <ul style="list-style-type: none"> • pesuaineen vaikutusaika • huuhtelu | <p>+ainakin minun nähteni aineen annettiin vaikuttaa 5 minuuttia</p> <p>-osat suuria ja vaikea pestä ja huuhtoa altaissa</p> <p>-osia joutuu pyörittelemään, että saa joka paikan puhtaaksi</p> <p>- ei voi pestä koneessa, leikkaavat terät viiltelevät sormia pestessä</p> | | |
| <p>Loppusiivoukset salaattiosastolla</p> <ul style="list-style-type: none"> • salaatintekijät huolehtivat • pöydät pestään, lattiat huuhdotaan tarvittaessa, • pestään kerran viikossa puhtaat pöytäpyyhkeet | <p>+jos ei itse ehdi, joku muu hoitaa</p> <p>-huono lattiakaivo</p> | <p>siivotaan hutaisten</p> | <p>pitäisi vaikka myöhäistää kouluille lähtöä, jotta siivoukset ehtisi hoitaa kunnolla loppuun</p> |

Salaattiosaston siivoaminen ja lopputyöt

Vihannesleikkuri:

- Pesuaineena D10 Suma Bac, annostus 25 ml / 5 l vettä.
- Pese osat ja runko vihreällä harjalla ja pesuaineliuoksella.
- Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
- Huuhtelee ja anna kuivua.
- Tarvittaessa kuivaa puhtaalla kertakäyttöisellä caritaliinalla.

Pöydät ja pesualtaat:

- Pesuaineena D10 Suma Bac, annostus 25 ml / 5 l vettä.
- Pese pöydät ja altaat sinisellä harjalla ja pesuaineliuoksella.
- Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
- Huuhtelee ja lastaa kuivaksi.
- Tarvittaessa pyyhi vielä puhtaalla kertakäyttöisellä caritaliinalla.

Älä käytä mikrokuituliinoja salaatti-osaston pöytien tai vihannesleikkurin pyyhkimiseen!