



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Silja Jokela

---

## Jälkiruokavalikoiman kehittäminen Ravintola Marttilan Tallille

Opinnäytetyö  
Syksy 2024  
Restonomi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK)

Tekijä: Silja Jokela

Työn nimi alaotsikoineen: Jälkiruokavalikoiman kehittäminen Ravintola Marttilan Tallille

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2024

Sivumäärä: 61

Liitteiden lukumäärä: 5

---

Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää Ravintola Marttilan Tallin jälkiruokavalikoimaa. Työn tavoitteena oli luoda uusia jälkiruokavaihtoehtoja vanhojen ja tuttujen jälkiruokien rinnalle sekä tuotehuoltaa jo valikoimissa olleita jälkiruokia. Jälkiruokien suunnittelussa ja ideoinnissa otettiin huomioon henkilökunnan toiveet, ravintolan tilat ja laitteet, tarjoilumahdollisuudet sekä ravintolan liikeidea. Suunnittelun aikana reseptit pyrittiin kokoamaan niin, että niitä on helppo muokata sesongin, määrän tai raaka-aineiden suhteen.

Opinnäytetyön teoria käsittelee ruokalistasuunnittelua, tuotekehitysprosessia, ruokaohjeiden kehittämistä sekä jälkiruokia. Teorian lisäksi opinnäytetyössä kerrotaan varsinaisesta jälkiruokien tuotekehitysprosessista sekä jälkiruokien reseptien laatimisesta.

Kehitysprosessin eri vaiheet käydään läpi, jonka avulla nähdään, miten käytännössä ideasta saatiin valmis tuote. Tuotekehitysprosessin tukena käytettiin Ravintola Marttilan Tallin henkilökunnan haastattelua, jonka avulla kehitystyölle saatiin erilaisia tavoitteita sekä ohjeistuksia. Osaa kehitetyistä jälkiruoista testattiin Ravintola Marttilan Tallissa ja niistä kerättiin palautetta asiakkailta mieltymyskyselyn avulla. Reseptit viimeisteltiin palautteiden kautta saadun tiedon avulla. Reseptien laatimiseen käytettiin sähköistä reseptiohjelmaa, PoweRestaa.

Jälkiruokien resepteistä koottiin reseptivihko, joka lähetettiin toimeksiantajalle opinnäytetyön ohella. Reseptivihko sisältää 20 erilaista jälkiruokaa ja niiden ruokaohjeet. Reseptivihon jälkiruoista 15 on suunniteltu tarjoiltavaksi lounaan yhteydessä. Loput viisi jälkiruokaa on tarkoitettu osaksi pienempien tilaisuuksien, kuten esimerkiksi kokouksien, ruokatarjoilua. Vihko on sähköisessä muodossa, joten ruokaohjeista on helppo muokata tarvittaessa esimerkiksi sesongin, raaka-aineiden tai valmistusmäärien mukaan.

Opinnäytetyö sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia, minkä vuoksi osa työstä on salattu.

<sup>1</sup> Asiasanat: ruokaohjeet, ruokalistat, tuotekehitys, jälkiruoat

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## Thesis abstract

Degree programme: Bachelor of Food and Hospitality Management

Author: Silja Jokela

Title of thesis: Dessert selection development for Ravintola Marttila Talli

Supervisor: Eliisa Ylinen

Year: 2024

Number of pages: 61

Number of appendices: 5

---

The objective of this functional thesis was to improve the dessert selection of Ravintola Marttilan Talli. The goal was to create new dessert options alongside the old and familiar desserts, as well as to carry out product maintenance on the desserts that were already in the selections. The wishes of the staff, the restaurant's facilities and equipment, the serving possibilities and the restaurant's business idea were taken into account in the planning of the desserts. During the planning process, the recipes were created so that they can be easily modified in terms of season, quantity or ingredients.

The theory of the thesis deals with menu planning, product and recipes development process and desserts. In addition to the theory, the thesis describes the actual dessert product development process and the drawing of the dessert recipes. The different stages of the development process are reviewed which allows you to see how the idea turns into a finished product. To support the product development process, an interview with the staff of Ravintola Marttilan Talli was used, which helped to obtain different goals and guidelines for the development work. Some of the developed desserts were tested at Ravintola Marttilan Talli. Customers gave feedback about the desserts by using a preference survey. The recipes were finalized with the help of the information obtained through feedback. PoweResta, an electronic recipe program, was used to create the recipes.

The recipes were compiled in a recipe booklet which was sent to the client. The recipe booklet contains 20 different desserts and their cooking instructions. 15 of the desserts in the recipe booklet are designed to be served during lunch. The remaining five desserts are intended to be part of the catering of smaller events, such as meetings. The booklet is in electronic format, so it is easy to modify the recipes if necessary, for example to fit the season, ingredients or production quantities.

The thesis contains trade secrets and therefore part of the work is kept secret.

<sup>1</sup> Keywords: food recipes, menus, product development, desserts

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ .....	4
1 JOHDANTO .....	6
2 TYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA .....	7
2.1 Työn tavoite.....	7
2.2 Toimeksiantaja .....	7
3 RUOKALISTASUUNNITTELU.....	9
3.1 Ruokalistasuunnittelun perusteita.....	9
3.2 Liikeidea .....	9
3.3 Keittiön kapasiteetti: tilat ja laitteet .....	10
3.4 Kustannukset.....	10
3.5 Henkilökunta ja ammattitaito .....	11
3.6 Asiakastarpeiden vaikutus.....	12
3.6.1 Erityisruokavaliot.....	12
3.6.2 Gastronomiset tekijät .....	13
3.7 Vastuullisuus .....	14
3.8 Sesonki ja satokausi.....	15
4 TUOTEKEHITYS.....	16
4.1 Elintarvikkeiden tuotekehitysprosessi.....	16
4.1.1 Ideointi .....	17
4.1.2 Tuotteen testaus .....	18
4.1.3 Valmistusprosessi ja pakkaaminen .....	18
4.1.4 Omavalvonta ja laadun varmistaminen .....	20
4.2 Jälkiruokien kehittäminen lounasravintolaan .....	21
4.2.1 Erilaiset jälkiruoat.....	21
4.2.2 Reseptien kehittäminen ja vakiointi.....	23
5 JÄLKIRUOKIEN KEHITTÄMINEN .....	26
5.1 Ravintolan henkilökunnan toiveet.....	26

5.1.1	Haastattelun vastausten analysointi.....	26
5.1.2	Haastattelun vastausten yhteenveto .....	26
5.2	Jälkiruokien tuotekehitysprosessi .....	27
5.2.1	Suunnittelu ja ideointi.....	27
5.2.2	Tuotekehitys ja testaukset.....	28
5.3	Jälkiruokien kustannukset .....	28
6	MIELTYMYSKYSELY ASIAKKAILLE .....	29
6.1	Mieltymyskysely .....	29
6.2	Kyselyn vastausten analysointi.....	29
6.3	Mieltymyskyselyjen vastausten yhteenveto .....	30
7	POHDINTA.....	31
	LÄHTEET .....	34
	LIITTEET .....	36

# 1 JOHDANTO

Ruokalista on lista niistä aterioista, joita ravintolassa voidaan valmistaa (Suominen, 2002, s. 5). Ruokalistasuunnittelu on monipuolinen kokonaisuus, jonka avulla voidaan ottaa huomioon kaikki ruokapalvelun eri osa-alueet. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä on paljon (Suominen, 2002, s. 6). Näitä tekijöitä ovat mm. henkilöstö, keittiön tyyppi ja varustelu, raaka-aineet, budjetti sekä asiakkaiden ruokamieltymykset. Ateriasuunnittelu on puolestaan osa ruokalistan suunnittelua, jossa listalla olevien ruokien koostumus määritellään tarkemmin (Lampi ym., 2009, s. 23). Yhdessä ateriasuunnittelun kanssa hyvä ja laadukas ruokalistasuunnittelu takaa tyytyväisen asiakkaan, ravintopitoisen ruuan ja budjetissa pysymisen.

Jatkuva tuotekehitys ylläpitää menestyvää yritystoimintaa (Jokinen, 2010, s. 9). Jos yritys ei huolehdi omien tuotteidensa ja toimintansa ajan tasalla pysymisestä, saattaa yrityksen tarjoamat tuotteet ja palvelut vanhentua, minkä myötä myynti laskee ja se voi johtaa yritystoiminnan loppumiseen. Tuotekehityksen tavoitteena on kehittää uusia tuotteita tai parantaa jo olemassa olevia tuotteita. Se on monivaiheinen ja yleensä aikaa vievä prosessi, jonka tavoitteet pyritään täyttämään mahdollisimman hyvin.

Jotta ruokapalveluissa tehtävä ruokalistasuunnittelu onnistuu, on keittiöllä oltava käytössä ruokaohjeet, jotka ovat ajan tasalla (Lampi ym., 2009, s. 34). Mahdollinen keittiön laitteiston uusiminen ja raaka-aineiden vaihto edullisempiin vaihtoehtoihin vaikuttavat ruokaohjeiden toimivuuteen. Tämän myötä tilalle on tuotettava uusia reseptejä, tai vanhoja reseptejä on muokattava niin, että ne toimivat myös nykyhetkessä. Jatkuvalle kehittämisellä taataan toimiva keittiö ja sitä myöden tuottava liiketoiminta.

Tässä toiminnallisessa opinnäytetyössä tutustutaan tarkemmin ruokalistasuunnitteluun ja sen osa-alueisiin. Sen lisäksi työssä kerrotaan elintarvikkeiden tuotekehityksestä. Teoriassa mainittuja asioita hyödynnetään kehitystyössä, jonka tavoitteena on kehittää Ravintola Marttilan Tallin jälkiruokavalikoimaa. Opinnäytetyössä kerrotaan, miten jälkiruokien ja niiden reseptien kehittäminen käytännössä tapahtuu ja mitä kaikkea se vaatii onnistuakseen. Opinnäytetyö sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia, minkä vuoksi osa työstä on salattu.

## 2 TYÖN TAVOITE JA TOIMEKSIANTAJA

### 2.1 Työn tavoite

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää ja uudistaa Ravintola Marttilan Tallin jälkiruokavalikoimaa. Ravintola Marttilan Tallin lounaalla on tarjolla aina pääruuan lisäksi jälkiruoka. Nykyinen jälkiruokavalikoima koostuu suurimmaksi osaksi erilaisista kiisseleistä, rahkoista, paistoksista ja leivonnaisista. Jälkiruoat valikoituvat tarjolle yleensä hinnan perusteella ja niissä käytetään usein sesongissa olevia raaka-aineita.

Työn tavoitteena oli uudistaa jälkiruokavalikoimaa kehittämällä uusia jälkiruokia, mutta myös tuotehuoltamalla ravintolan listoilla olevia jälkiruokia. Tuotehuoltaminen tarkoittaa vanhan tuotteen parantelua. Jo käytössä olevia jälkiruokia voidaan siis parannella tai uudistaa esimerkiksi uusien raaka-aineiden lisäämisellä tai vanhojen korvaamisella. Opinnäytetyön tavoitteena oli myös etsiä ja löytää sellaisia jälkiruokia, jotka ovat jo ennestään tuttuja, mutta ne eivät kuulu syystä tai toisesta ravintolan valikoimaan. Tavoitteena oli siis tuoda Ravintola Marttilan Tallin henkilökunnalle uusia vaihtoehtoja vanhojen jälkiruokien rinnalle, jonka myötä he pystyisivät hyödyntämään uusia ideoita oman mielen mukaan.

Jälkiruokien kehittämisessä keskeisimmässä osassa oli jälkiruokien kustannukset. Tavoitteena oli pitää kustannukset maltillisina ja samanlaisessa hintaluokassa kuin nykyisetkin jälkiruoat. Kehitystyössä hyödynnettiin myös eri sesonkeja sekä satokausia. Jälkiruoista pyrittiin tekemään helposti muokattavia eli niiden raaka-aineita voi vaihdella sesongin, satokauden ja esimerkiksi saatavuuden mukaan.

Kehitystyötä ohjasivat ravintolan henkilökunnan toiveet ja ideat. Myös esimerkiksi ravintolan keittiön laitteisto ja säilytysmahdollisuudet vaikuttivat siihen, millaisia jälkiruokia ravintolassa pystytään tekemään. Jälkiruoista oli tärkeää tehdä henkilökunnan toiveiden mukaisia sekä helposti toteutettavia.

### 2.2 Toimeksiantaja

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimii Ravintola Marttilan Talli Oy. Marttilan Talli toimii lounas- kokous- ja tilausravintolana ja se sijaitsee Seinäjoella. Ravintolalla ja etenkin sen

toimitiloilla on pitkä historia. Rakennus, jossa ravintola toimii, rakennettiin jo 1930-luvulla (Marttilan Talli, i.a.). Ennen ravintolatoimintaa rakennus toimi nimensä mukaisesti Vaasan läänin sairaalan hevostallina ja myöhemmin varastona ja jopa ruumishuoneena. Vasta 1980-luvulla rakennusta alettiin muuttaa ravintolaksi. Ravintola on toiminut lounasravintolana vuodesta 1985 alkaen. Nykyinen omistaja, Raila Ruohoniemi, aloitti ravintolassa yrittäjänä vuonna 2014.

Marttilan Talli tarjoaa arkisin asiakkailleen maukasta kotiruokalounasta. Lounaan hintaan kuuluu kokonaisuudessaan lämmin pääruoka, salaatit, leivät ja levitteet, ruokajuomat sekä jälkiruoka, jonka yhteydessä asiakas voi nauttia kahvia tai teetä. Lounaan lisäksi ravintola tuottaa myös kokous- ja juhlapalveluita, joita on mahdollisuus hyödyntää myös iltaisin sekä viikonloppuisin.

Ravintolan arkilounaan asiakaskunta koostuu pääosin lähistön asukkaista ja yritysten työntekijöistä. Asiakasmäärät vaihtelevat usein ja siihen vaikuttaa hyvin paljon se, mitä ruokaa on milloinkin tarjolla. Keskimäärin lounaalla käy ruokailijoita n. 100–120 päivässä. Jos tarjolla on hyvin suosittua ruokaa, voi lounaalla olla jopa 200 lounastajaa. Lounastarjonnan lisäksi Marttilan Talli on suosittu juhlapaikka Seinäjoella ja siellä järjestään paljon juhlia ja muita tilaisuuksia kuten esimerkiksi häitä, syntymäpäiviä sekä pikkujouluja.

Ravintolassa toimii tällä hetkellä yrittäjän lisäksi kaksi vakituista työntekijää päivittäin. Ravintolan vakituiset työntekijät ovat moniosaajia, jotka pystyvät toimimaan sekä keittiössä että salin puolella. Ravintolalla on käytössä kiireisinä aikoina myös kausityöntekijöitä sekä vuokratyöntekijöitä. Arkisin tarjottu lounas työllistää yleensä yhden työntekijän salissa ja kaksi keittiössä. Kiireisinä aikoina työntekijöitä voi kuitenkin olla enemmän. Erilaisissa tilaisuuksissa on yleensä paikalla 1–3 työntekijää, tilaisuuden koon mukaan.

## 3 RUOKALISTASUUNNITTELU

### 3.1 Ruokalistasuunnittelun perusteita

Ruokalistasuunnittelussa tärkeintä on osata hallita eri osa-alueita (Koljonen, 2022). Ruokalistasuunnittelun keskiössä ovat esimerkiksi asiakkaiden tarpeet ja odotukset. Nämä tarpeet ja odotukset voivat muodostua esimerkiksi ravintolan lounasta kohtaan. Tällöin ravintolan on kyettävä tarjoamaan asiakkaalle sellaista lounasta, mikä täyttää hänen tarpeensa ja vastaa odotuksiin. Asiakkaan lisäksi ruokalistasuunnittelussa täytyy ottaa huomioon ravintolan kapasiteetti ja henkilöstön osaaminen (Koljonen, 2022). Esimerkiksi lounaalla tarjotun jälkiruoan valmistus ei yleensä ole rakettitiedettä, mutta on tärkeää, että henkilöstöllä on käytössä selkeät ja kattavat reseptit. Ruokalistasuunnittelua aloittaessa on tärkeää ottaa huomioon esim. ravintolan keittiön laitteisto sekä niiden kapasiteetti.

Näiden lisäksi ruokalistasuunnittelussa täytyy huomioida myös taloudellisuus, vastuullisuus sekä raaka-aineiden saatavuus ja alkuperä (Koljonen, 2022). Erialaisten energiakriisien, elintarvikkeiden kallistumisen ja huonon työntekijäsaatavuuden myötä on entistä vaikeampaa tehdä taloudellisia ja vastuullisia päätöksiä ruokapalveluissa (Koljonen & Ylönen, 2022). Ruokalistasuunnittelun keskiössä on tällöin raaka-aineiden lisäksi myös hävikin hallinta ja valmistustapojen energiatehokkuus. Elintarvikkeiden sekä muiden palveluiden hintojen nousu voi siis luoda haasteita ruokapalvelun toiminnalle, varsinkin pienemmissä yrityksissä. Ruokalistasuunnittelu on siis monipuolinen käsite, joka sisältää paljon hallittavia asioita.

### 3.2 Liikeidea

Hyvän liikeidean avulla voidaan ylläpitää kannattavaa yritystoimintaa (Lehtinen ym., 2011, s. 43). Lehtisen ym. (2011, s. 89) mukaan ruokapalveluyrityksen keskeinen tavoite on valmistaa sekä myydä sellaisia ruokakokonaisuuksia, mitä yrityksen asiakkaat haluavat. Ruokalistan sekä aterioiden suunnittelussa liikeidea on siis tärkeä lähtökohta. Sen avulla tiedetään, mitä valmistetaan, miten valmistetaan ja kenelle valmistetaan. Näiden lisäksi yrityksellä on selkeä käsitys omasta imagostaan ja suunnitelma siitä, miten yrityksessä toimitaan.

Yrityksen toiminta-ajatus ja arvot voivat vaikuttaa vahvasti ravintolan toimintaan ja ideologiaan (Lehtinen ym., 2011, s. 89). Esimerkiksi kasvisravintoloissa liikeidean tärkein ajatus on,

että asiakkaille tarjotaan kasvisruokaa, eikä ravintoloiden ruokalistoilla ole luultavasti mitään lihaa sisältävää ateriaa tai annosta. Tällöin kasvisravintolalla täytyy olla selkeä käsitys siitä, minkälaista ruokaa he valmistavat, miten se valmistetaan ja kenelle se tarjoillaan, jotta yritys voi onnistua annos- ja ateriasuunnittelussa. Lehtisen ym. (2011, s. 89) mukaan, ruokapalveluyrityksen on hallittava tarkan tuotannon ja toiminnan suunnittelu onnistuakseen.

### **3.3 Keittiön kapasiteetti: tilat ja laitteet**

Ravintolan käytössä olevat tilat, koneet ja laitteet voivat joko helpottaa ruokalistasuunnittelua tai vaikeuttaa sitä (Lampi ym., 2009, s. 27). Ravintolan keittiön kapasiteetti vaikuttaa vahvasti toiminnan liikeideaan. On siis tärkeää varmistaa, että käytössä on sopivat tilat, koneet ja laitteet niiden oikeaa käyttöä varten. Keittiö pitää suunnitella liikeidean mukaisesti toimivaksi, jotta pystytään toteuttamaan mietittyjä ruokia suunnitellulle asiakasryhmälle.

Uusissa ja moderneissa keittiölaitteissa on useita eri käyttömahdollisuuksia. Keittiössä työskentelevien on osattava käyttää laitteita oikein ja kunnolla, jotta voidaan hyötyä eri laitteiden erilaisista ominaisuuksista (Lampi ym., 2009, s. 27). Eri käyttömahdollisuuksien hallitseminen helpottaa ateriasuunnittelua, joka puolestaan auttaa myös ruokalistan suunnittelussa, monipuolistamisessa sekä uudistamisessa.

Ruokalistan suunnittelijan on otettava huomioon myös keittiön eri laitteiden kuormitus (Lampi ym., 2009, s. 27). Laitekuormitus on tärkeää suunnitella niin, ettei kaikkia päivän ruokia valmisteta samalla laitteella tai samalla tavalla. Laitteet kuormittuvat, jos kaikkien ruokien esikypsennykseen hyödynnetään pelkästään uunia eikä esimerkiksi patoja tai paistinpannaa. Kun eri ruokien valmistuksessa hyödynnetään erilaisia valmistustapoja, voidaan myös ehkäistä tiettyjen keittiölaitteiden liiallista kuormitusta. Eri menetelmillä valmistetut ruoat tuovat vaihtelevuutta aterioiden kokonaisuuteen. Myös ruokaohjeissa ja annoskorteissa oleva tieto siitä, mitä laitteita ja välineitä valmistukseen tarvitaan, helpottaa ruokalistasuunnittelua.

### **3.4 Kustannukset**

Kustannusten huomiointi on osa ruokalistasuunnittelua. Vaikka kyseessä olisi yrityksenä toimiva ravintola tai julkisen puolen toimijan ylläpitämä keittiö, täytyy kustannukset pitää mahdollisimman alahaisina (Lampi ym., 2009, s. 29). Keittiön kokonaiskustannukset koostuvat

yleensä raaka-aine-, työ- ja kuljetuskustannuksista. Näiden lisäksi kustannuksia lisäävät energia-, vesi- ja jätehuoltokustannukset, koneiden ja laitteiden huolto ja hoito sekä mahdolliset pääomakustannukset.

Kustannuslaskennan avulla voidaan selvittää, milloin omassa toiminnassa kannattaa hyödyntää esivalmisteltuja raaka-aineita ja, milloin työ kannattaa tehdä itse (Lampi ym., 2009, s. 29). Vaikka ruokalajin raaka-ainekustannukset olisivat matalat, niiden esivalmistelu voi olla aikaa vievää, jolloin työkustannukset ovat puolestaan kalliimmat. Jotta voidaan vertailla raaka-aine- ja työkustannuksia ja sitä, miten ne vaikuttavat kokonaiskustannuksiin, on osattava laskea paljonko työ kustantaa. Työkustannuksia laskiessa pitää kuitenkin muistaa huomioida ajan sekä työstä saadun palkan lisäksi myös työnantajan maksamat muut henkilöstösivukustannukset, jotta työkustannuksista saadaan oikeanlainen arvio. Joidenkin elintarvikkeiden kohdalla on siis edullisempaa ostaa työ muualta kuin tehdä se itse.

### **3.5 Henkilökunta ja ammattitaito**

Ruokalistan suunnittelussa sekä ateriasuunnittelussa on tärkeää ottaa huomioon henkilöstön määrä ja ammattitaito (Lampi ym., 2009, s. 28). Työntekijöiden määrä vaihtelee eri keittiöissä. Lounasravintolassa, jossa tarjoillaan vain yksi lämmin ruoka päivässä, on vähemmän työntekijöitä, kuin esimerkiksi vanhusten palvelutalon keittiöllä, jossa voidaan tarjoilla lounaan lisäksi esimerkiksi aamiainen, päivällinen ja iltapala. Henkilöstön määrään vaikuttaa vahvasti myös se, millainen keittiö on. Jos keittiöllä valmistetaan ruokaa puolivalmisteista tai jopa valmiista aterian osista, on keittiöllä tällöin vähemmän työntekijöitä. Jos taas keittiöllä valmistetaan kaikki tarjottavat ruoat alusta asti itse, työllistää se enemmän ihmisiä.

Ammattikeittiöiden henkilökunnan osaaminen ja ammattitaito vaikuttaa siihen, millaisia ruokia ravintolassa pystytään valmistamaan ja minkälaisia valmistustapoja siinä voidaan hyödyntää (Lampi ym., 2009, s. 28). Tämä tarkoittaa myös sitä, että, vaikka ravintolassa olisi töissä ammattitaitoista henkilökuntaa, pitää ruokalistasuunnittelussa osata varautua myös siihen, jos keittiöllä toimii esimerkiksi vuokratyöntekijä, jolla ei ole alan koulutusta. Tällöin tärkeässä roolissa on myös ateriasuunnittelu, jonka avulla voidaan helpommin ymmärtää erilaisten ruokien tuomaa työmäärää. Myös henkilöstön sitoutuminen yrityksen tavoitteisiin on tärkeää, jotta yritys voi menestyä (Lampi ym., 2009, s. 28). Jokaisen työntekijän on tärkeää hyödyntää omia voimavarojaan, jotta yrityksen ennalta määritellyt tavoitteet täyttyvät.

### 3.6 Asiakastarpeiden vaikutus

Ruokalistan suunnittelussa tarvitaan tietoa ravintolan asiakkaiden tarpeista ja toiveista ruuan suhteen (Mauno & Lipre, 2008, s. 17). Asiakkaiden tarpeita ja toiveita voi selvittää esimerkiksi kirjallisella kyselyllä. Asiakkailla pitää olla myös mahdollisuus antaa palautetta jatkuvasti, esimerkiksi joka päivä saatavilla olevilla palautelomakkeilla. Asiakas on siis selkeästi tärkeässä roolissa ruokalistasuunnittelussa. Asiakkaita on tärkeä kuunnella, jotta heille voi tarjota sellaista ruokaa, mistä he nauttivat ja tulevat tyytyväisiksi. Asiakaspalautteiden pohjalta luodut ruokalistat kertovat myös yrityksen hyvästä asiakaspalvelusta ja asiakaslähtöisyydestä.

Kiertävä ruokalista estää samojen ruokien toistumisen liian usein (Mauno & Lipre, 2008, s. 17). Tällöin samankaltaisia ruokia ei tarjolla turhan tiuhaan ja asiakkaat kokevat eri ruokalajien välillä vaihtelua. Kiertävää ruokalistaa voidaan myös päivittää asiakkailta saadun palautteen myötä. Ruokien vaihtelevuus on hyvin tärkeää silloin, kun asiakkaat syövät esimerkiksi usein samassa paikassa (Suominen, 2002, s. 18). Monipuolinen suunnittelu estää saman raaka-aineen liiallisen käytön eikä asiakas ehdi kyllästyä samoihin makuihin.

#### 3.6.1 Erityisruokavaliot

Jokaisessa keittiössä erityisruokavalioiden huomioiminen on osa ateria- ja ruokalistasuunnittelua sekä asiakaspalvelua (Lampi, ym., 2009, s. 27). Erityisruokavaliot ovat yksilöllisiä, mutta yleisimpien erityisruokavalioiden huomioiminen päivittäisessä toiminnassa viestii hyvästä asiakaslähtöisyydestä yrityksen toiminnassa. Erityisruokavaliossa rajoitetaan tiettyjä raaka-aineita terveydellisistä syistä (Ruokavirasto, 2024). Erityisruokavaliot ovat monelle osa sairauden hoitoa ja sillä yritetään tukea terveyttä. Erityisruokavaliot eivät välttämättä vaikuta työmäärään, jos ne on otettu huomioon aterioiden suunnittelussa.

Yleisimpiä ruoka-aineallergioita ja sairauksia ovat mm. laktoosi-intoleranssi, keliakia sekä maitoallergia. Näiden lisäksi on paljon muitakin ruoka-allergioita, jotka voivat näkyä eri yksilöillä eri tavalla (Ruokavirasto, 2024). Nämä allergiat näkyvät yliherkkyytenä tietyille ainesosalle, mitä ruuassa voi olla. Yleisimmät ruoka-aineet, jotka aiheuttavat allergioita, ovat lehmänmaito, erilaiset viljat, kananmuna sekä kala.

**Laktoosi-intoleranssi.** Laktoosi-intoleranssin tyypillisiä oireita ovat yleensä vatsan turvotus, ilmavaivat, ripuli ja vatsakivut (Eerola & Schwab, 2024). Oireet johtuvat laktoosin eli

maitosokerin imeytymishäiriöstä. Suomalaisista noin 18 prosenttia kärsii laktoosi-intoleranssista. Tätä häiriötä voidaan hoitaa vähentämällä laktoosia ruokavaliossa. Laktoosi-intoleranssista kärsivän henkilön on siis tärkeää saada laktoosittomia tuotteita ja ruokia, jotta imeytymishäiriöstä johtuvat oireet pysyisivät poissa.

**Keliakia.** Keliakian syynä on erilaisissa viljoissa, kuten vehnässä, rukiissa ja ohrassa, esiintyvä valkuaisaine eli gluteeni (Tunturi, 2024). Se aiheuttaa ohutsuolessa limakalvojen tulehduksen ja sitä myötä vaurioittaa suolinukkaa. Keliakian yleisimpiä oireita ovat mm. pitkäaikainen ripuli, vatsakipu, turvotukset ja ilmavaivat. Oireet ovat yksilöllisiä ja niiden voimakkuus vaihtelee eri henkilöillä. Keliakia on yleensä perinnöllistä ja sen yleisin hoitokeino on gluteeniton ruokavalio. Keliakikolle on tärkeää tarjota sellaisia ruokia, jotka eivät sisällä gluteenia missään muodossa. Myös gluteenittoman ruoan valmistuksessa täytyy kiinnittää erityistä huomiota siihen, ettei ruokaan päädy vahingossa gluteenipitoisia tuotteita.

**Maitoallergia.** Maitoallergiaa esiintyy normaalisti vauvoilla ja pienillä lapsilla, mutta sitä voidaan todeta aikuisillakin (Schwab, 2023). Oireet aiheutuvat lehmänmaidossa olevasta valkuaisaineesta eli proteiinista. Sen yleisimpiä oireita ovat esimerkiksi ihottuma, vatsakivut, ripuli sekä oksentelu. Maitoallergiaa hoidetaan poistamalla ruokavaliosta kaikki lehmänmaitoa sisältävät tuotteet ja raaka-aineet. Maitotuotteita voidaan korvata esimerkiksi erilaisilla kasvivalmisteilla.

Asiakkaiden erityisruokavaliot ja erilaiset allergiat on siis hyvä huomioida ravintolan arjessa jo ruokalistasuunnittelun alussa. Tiettyjen erityisruokavalioiden sekä allergioiden yleisyyden takia, on hyvä suunnitella ruokia niin, että ne sopisivat mahdollisimman monelle samalla kertaa. Näiden lisäksi monet ruoat kannattaa valmistaa laktoosittomista raaka-aineista, laktoosi-intoleranssin yleisyyden vuoksi. Erityisruokavaliot huomioiva ravintola luo myös paremman asiakaskokemuksen, joka auttaa laajentamaan ravintolan mahdollista kohderyhmää.

### 3.6.2 Gastronomiset tekijät

Gastronomiset tekijät ovat niitä ominaisuuksia ruuassa, joita voidaan havaita eri aisteilla (Lampi, ym., 2009, s. 26). Aisteilla havaittavia tekijöitä ovat muun muassa maku, haju, lämpötila, ulkonäkö sekä rakenne. Moni asiakas tekee päätöksiä ruuasta jo pelkän ulkonäön sekä hajun perusteella. Ruokia voidaan saada houkuttelevan näköisiksi jo pelkästään värikkäitä

raaka-aineita käyttämällä tai ripottelemalla päälle esimerkiksi tuoreita yrttejä tai marjoja ruokalajin mukaan.

Ruoan rakenteeseen ja muotoon voidaan vaikuttaa puolestaan jo valmistuksen yhteydessä (Lampi, ym., 2009, s. 26). Ruoan valmistuksessa kannattaa hyödyntää erilaisia raaka-aineita, valmistusmenetelmiä sekä kypsennystapoja. Esimerkiksi jälkiruokarahkan valmistuksen yhteydessä voi miettiä, soseuttaako rahkan joukkoon marjoja vai käänteleeekö kokonaiset marjat rahkan joukkoon, jolloin jälkiruoassa on myös jotain pureskeltavaa. Kypsennysvaiheessa voidaan vaikuttaa myös ruoan ulkonäköön. Esimerkiksi kullanuskeiksi paistetut leivonnaiset ovat miellyttävämmän näköisiä kuin hyvin vaaleiksi jääneet.

Osana ateriasuunnittelua kannattaa muistaa, että samoja raaka-aineita, ruokien rakenteita sekä valmistusmenetelmiä ei kannatta toistaa aterian eri osissa (Lampi, ym., 2009, s. 26). Näiden asioiden liiallinen toistuvuus voi johtaa kyllästymiseen sekä asiakastyytyväisyyden heikkenemiseen. Samaa periaatetta voidaan hyödyntää myös kokonaisen ruokalistan suunnittelussa. Esimerkiksi lounasravintoloissa ei kannatta tarjoilla kiisseliä monena päivänä putkeen, sillä ne ovat usein rakenteeltaan ja koostumukseltaan hyvin samanlaisia eikä se tuo vaihtelevuutta ruokalistaan.

### **3.7 Vastuullisuus**

Vastuullisuuteen ei vaikutu pelkästään ravintolan keittiössä tehdyt päätökset vaan vastuullinen ruuantuotanto alkaa jo raaka-aineiden kasvatuksesta ja valmistamisesta (Ruokatieto, 2023). Ruokaketjun vastuullisuuteen kuuluu monta aihealuetta. Näitä on esimerkiksi ympäristö, eläinten hyvinvointi, ravitsemus, työhyvinvointi, taloudellinen vastuu, tuoteturvallisuus sekä paikallisuus. Vastuullisessa toiminnassa otetaan nämä kaikki aihealueet huomioon.

Jätteiden vähentämistä ja kierrätystä voidaan helpottaa optimoimalla eri tuotanto- ja logistiikkaprosessit elintarviketeollisuudessa (Ruokatieto, 2023). Näiden lisäksi muut toimialat voivat auttaa tukemaan ruokapalveluiden vastuullista toimintaa. Esimerkiksi muovin vähentäminen, ympäristöystävällisten materiaalien käyttö ja tarkoituksenmukaiset pakkaukset elintarvikkeiden pakkausteknologiassa vähentävät ympäristön kuormitusta ja ruokahävikkiä.

Lähiruoka on vaihtoehto raaka-aineille, joidenka alkuperästä ei ole aina varmaa tietoa (Lampi ym., 2009, s. 32). Lähiruoka tarkoittaa ruokaa, jonka tuotannossa ja kulutuksessa

hyödynnetään oman alueensa raaka-aineita ja muita tuotteita. Lähiruoan käyttö edistää alueen työllisyyttä sekä taloutta. Tuottaja, joka valmistaa lähiruokaa, sitoutuu toimimaan kestävä kehityksen mukaisten toimintatapojen mukaisesti. Tavoitteena on myös lyhentää ruoan pitkiä kuljetusmatkoja, sillä lyhyen kuljetusmatkan päässä tuotetut raaka-aineet ovat yleensä laadullisesti parempia kuin kaukaa tulleiden.

Lähiruoan kohdalla on kuitenkin osattava huomioida hinta-laatusuhde (Lampi ym., 2009, s. 32). Lähiruoan hankinnassa ratkaisevia tekijöitä ovat raaka-aineiden hinta, saatavuus ja toimitusvarmuus, tasalaatuisuus sekä lähiruoan soveltuvuus yrityksen liikeideaan. Kun lähiruoan tuottajan toiminta on varmaa, vähentää se keittiöiden varastoinnin tarvetta. Tämän vuoksi on tärkeää ylläpitää ravintoloiden sekä lähituottajien yhteistyötä, jotta hyvä ja laadukas toiminta voi jatkua pitkään.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman (Varuke) tavoitteena on tukea julkisia ruokapalveluita toimimaan vastuullisesti (Savon ammattiopisto, i.a.). Kehitysohjelmaan on laadittu vastuullisuussuunnitelma ja ohjeet sen toteuttamiseen. Vastuullisuusohjelma julkaistiin syksyllä 2023. Se sopii kaikille ruokapalveluille ja se auttaa selvittämään toiminnan tämänhetkisen tilanteen vastuullisuuteen liittyen, tuo esiin kehittämiskohteet, luo vastuullisuussuunnitelman ja raportoi vastuullisuusteosta.

### **3.8 Sesonki ja satokausi**

Sesonki tarkoittaa ajanjaksoa, joka toistuu säännöllisesti vuosittain ja kestää tietyn aikaa (Lehtinen ym., 2011, s. 141). Ravintoloiden eri ruokasesonkien ajankohtien määräytymiseen on yleensä monta vaikuttavaa tekijää. Niitä voi olla esimerkiksi tietyn riistaeläimen pyyntiaika, vuodenajan tietty juhlapyhä tai esimerkiksi vuodenaika, jolloin luonnonvaraiset marjat kypsyvät. Tästä syystä eri vuodenaikoina valmistetaan erilaisia ruokia, sillä syynä voi olla tietyn raaka-aineen saatavuus tai lähestyvä juhlapyhä, johon rinnastetaan tietynlaisia ruokia.

Käytetyt raaka-aineet voivat olla kypsiä tai pitkää säilytystä varten käsiteltyjä (Lehtinen ym., 2011, s. 141). Joitakin raaka-aineita saattaa saada vain lyhyen aikaa tuoreena, jolloin niiden käyttöaste nousee ja kyseessä on tällöin sesonkiaika. Satokausituotteiden käyttäminen on monella tavalla suositeltavampaa. Satokausikalenterin mukaan (2015) esimerkiksi satokausikasvisten käyttäminen on yleensä edullisempaa sekä ekologisempaa. Sesongissa olevia kasviksia saadaan helposti tuoreina, jolloin myös niiden maku on parempi.

## 4 TUOTEKEHITYS

Tuotekehitys on uusien tuotteiden luomista tai jo olemassa olevien tuotteiden parantelua tai muokkaamista (Yritystoiminta i.a.). Tuotekehitysprosessimalleja on erilaisia ja ne voidaan jakaa karkeasti vesiputousmalliin ja spiraalimalliin (Hietikko, 2021, s. 45). Vesiputousmallissa prosessin vaiheet seuraavat toisiaan eikä uusi vaihe voi alkaa ennen kuin edellinen vaihe on päättynyt. Spiraalimallissa puolestaan vaiheet ovat sijoitettu ympyrämallisesti, joita kierretään koko prosessin ajan ja ne myös tarkentuvat koko prosessin ajan loppuratkaisuun asti.

Hietikon (2021, s. 46–47) mukaan normaalisti tuotekehitysprosessi sisältää ainakin seuraavat vaiheet: tarpeen tunnistaminen, ongelman määrittely, synteesi, analyysi, optimointi, testaus, tuotannon käynnistäminen ja arviointi. Tarve aloittaa yleensä tuotekehityksen ja se saattaa syntyä esimerkiksi saadusta palautteesta tai tuotteen parannustarpeesta. Tämän jälkeen määritellään ongelma eli työlle asetetaan tavoitteet ja määritellään spesifikaatiot. Synteessin aikana tutkitaan ja yhdistellään erilaisia ideoita, joidenka toimivuutta puolestaan tutkitaan analyysivaiheessa. Optimoinnin aikana ideoita suunnitellaan yksityiskohtaisesti, jolloin kehitettävä tuote saa itselleen lopullisen muodon. Kun ideat ovat saaneet lopullisen muotonsa, alkaa tuotteiden testaus, jolla varmistetaan, että kehitetty tuote toimii niin kuin sen pitää. Tuotanto käynnistetään valmistamalla koesarja, jolla testataan tuotantoa ja koulutetaan työntekijöitä. Tämän jälkeen valmista tuotetta arvioidaan ja selvitetään vastaako tuote alussa määritettyä tarvetta.

### 4.1 Elintarvikkeiden tuotekehitysprosessi

Tuotekehityksen tavoitteena on muun muassa auttaa yritystä pysymään mukana kilpailussa ja vastata asiakkaiden vaihteleviin tarpeisiin (Harmoinen ym., 2021, s. 4). Tuotekehitysprosessi voidaan jakaa kahteen kategoriaan, jotka ovat tuoteideointi ja tuotesuunnittelu. Ennen prosessin aloitusta on tärkeää pohtia, mitä tavoitteita kehitettävällä tuotteella on ja miten nämä tuotteet tulevat sopimaan yrityksen liikeideaan sekä toimintastrategiaan.

Elintarvikkeiden tuotekehitykseen pitää erityisesti varata aikaa ja rahaa (Harmoinen ym., 2021, s. 6). Harmoisen ym. mukaan yleensä tuotekehitystyössä juuri nämä resurssit ovat rajalliset, joten on tärkeä ottaa ne huomioon heti suunnittelun alussa. Vaikka tuotekehityksen projektin aikaisi toteuttaa itse omissa tiloissa, projekti voi vaatia uusia laitehankintoja tai tilojen uusintaa, jos ne eivät sovellu uuden tuotteen kehitykseen sellaisinaan. Myös valmiin tuotteen

markkinointi vaatii rahaa, jotta asiakkaille voidaan kertoa uudesta tuotteesta. Nämä kaikki asiat tuottavat lisäkustannuksia.

#### 4.1.1 Ideointi

Harmoisen ym. (2021, s. 7) mukaan idean konseptointi on tuotekehityksessä tärkeä vaihe, jotta tuote voidaan muokata toteuttamiskelpoiseksi. Jotta tuotteesta saadaan toteuttamiskelpoinen, on sen konseptointiin kerättävä tietoa tuotteen käytöstä sekä asiakkaista. Ideoinnin ja tiedonhankinnan aikana voi syntyä monia ideoita, joista osa hylätään ja osan työstämistä jatketaan, jotta saadaan aikaan se tuotekonsepti, millä on parhaimmat mahdollisuudet menestyä.

Ideoinnin avulla aloitetaan tuotekehitysprosessi (Harmoinen ym., 2021, s. 8). Tuoteidea voi lähteä yrityksen sisältä tai tulla ilmi asiakaspalautteiden myötä. Myös yhteistyökumppani voi lähestyä yritystä uusien ideoiden kanssa. Uusia tuoteideaehdotuksia voi myös kysyä suoraan asiakkailta erilaisten kyselyjen avulla, mutta niitä voi syntyä myös seuraamalla omaa toimialaa sekä tutkimalla erilaisia kuluttajatutkimuksia ja ammattikirjallisuutta.

Ideointivaiheessa on myös hyvä tutustua markkina- ja kilpailutilanteeseen (Harmoinen ym., 2021, s. 8). Tuotekehitysprosessin alussa on myös hyvä suunnitella ja pohtia millainen on asiakas, jolle uutta tuotetta kehitetään. Lisäksi on osattava pohtia tarve, johon uudella tuotteella pyritään vastaamaan. Ideointivaiheessa on myös hyvä selvittää, onko suunnitellulle tuotteelle kiinnostuneita käyttäjiä riittävästi ja, onko tuote oikeasti tarpeellinen. Jos markkinoilla on vastaavia tuotteita, pitää pohtia, miten oma tuote eroaa muista. Ideointivaiheen taustatyö auttaa ehkäisemään tuotekehitysprosessin aikana vastaan tulevia mahdollisia haasteita, joissa voi ilmetä esimerkiksi, että markkinoilla on jo paljon samankaltaisia tuotteita tai kyseiset tuotteet ovat menettämässä kiinnostusta. Harmoisen ym. (2021, s. 9) mukaan myös asiakaslähtöisyydestä pitää huolehtia jo kehitystyön alussa. Tällöin tuotteelle voi syntyä esimerkiksi ominaisuuksia, joita asiakkaat kaipaavat ja esiin voi nousta myös muita uusia tarpeita.

#### 4.1.2 Tuotteen testaus

Valmiin ideointivaiheen ja tuotekonseptin luomisen jälkeen alkaa varsinainen tuotteen testaus, jonka aikana tuotetta kehitetään edelleen (Harmoinen ym., 2021, s. 11). Erilaiset tuotantoprosessit ja työvaiheet pitää testata käytännössä, jotta voidaan nähdä, toimiiko suunnitellut ideat ja reseptit oikeasti. Testausvaiheessa pystytään selvittämään, pitääkö tuotteessa käyttää lisäaineita esimerkiksi säilyvyyden pidentämistä varten tai tuotteen rakenteen säilyttämiseksi. Kehitysvaiheen aikana voi myös selvittää, millainen suhtautuminen asiakkailta on kyseistä tuotetta kohtaan.

Tuotekehitysprosessin aikana on varmistettava, että raaka-aineet soveltuvat osaksi tuotekehitystä ja, että niitä on saatavilla (Harmoinen ym., 2021, s. 13). Raaka-aineiden suhteen pitää myös varmistaa, että ne täyttävät ennalta määritellyt laatuvaatimukset. Tuotekehityksessä voi käyttää myös uusia elintarvikkeita, kunhan sillä on EU:n komission uuselintarvikelupa. Jos kehitteillä olevaan tuotteeseen käytetään lisäaineita myös niiden käytön ehtoihin, on tutustuttava niistä kertovassa lainsäädännössä (Harmoinen ym., 2021, s. 15).

Aistinvarainen arviointi tarkoittaa tuotteen arvioimista omilla aisteilla, joihin kuuluu näkö, haju, maku, tunto ja kuulo (Harmoinen ym., 2021, s. 15–16). Aistittavat ominaisuudet elintarviketuotteessa ovat tärkeimpiä laatutekijöitä. Niiden perusteella tuotteesta yleensä tykätään tai ei tykätä. Tämän vuoksi tuotetta kannatta arvioida aistinvaraisesti testeillä. Testiin voi hyödyntää tuotteen tulevia kuluttajia, mutta myös koulutettuja asiantuntijoita. Eri testityyppien avulla voidaan esimerkiksi vertailla tuotetta, joista jokainen on valmistettu hieman eri tavalla ja katsoa miten se vaikuttaa lopputulokseen ja mikä tuotteista on paras. Aistinvaraista arviointia voidaan hyödyntää myös kilpailijavertailussa.

#### 4.1.3 Valmistusprosessi ja pakkaaminen

Kun testaus- ja kehitysvaiheen jälkeen on saatu haluttu tuote, voidaan alkaa miettimään tuotteen lopullista valmistusprosessia (Harmoinen ym., 2021, s. 17–18). Tuotetta ei aleta valmistamaan saman tien, kun uuden tuotteen resepti on valmis. Harmoisen ym. (2021, s. 18) mukaan valmistusprosessi pitää olla suunniteltuna aina raaka-aineiden hankinnasta valmiiseen lopputuotteeseen asti. Tämä vaihe auttaa ymmärtämään, mitä resursseja kyseisen tuotteen valmistukseen tarvitaan. Suunnittelun jälkeen tiedetään varmaksi, mitä laitteita sekä koneita valmistukseen mahdollisesti tarvitaan, millaiset tilat valmistus vaatii ja kauanko tuotteen

valmistukseen kuluu aikaa. Suunnittelun jälkeen aloitetaan elintarviketuotteiden valmistus pienillä koevalmistuserillä. Onnistuneiden koevalmistuserien jälkeen voidaan tuotetta sekä sen pakkaamista testata isommalla erällä, jotta nähdään, että valmistusprosessi toimii myös suuremmassa mittakaavassa ja lopputulos on edelleen sama.

Elintarvikkeiden pakkaaminen on osa tuotekehitysprosessia. Elintarviketuotteelle on suunniteltava sopiva ja oikeanlainen pakkaus, jotta tuote säilyy oikein ja kestää ulkopuoliset rasitteet kuten esimerkiksi kuljetuksen (Harmoinen ym., 2021, s. 19–20). Hyvin suunniteltu pakkaus kertoo kuluttajalle selkeästi, mitä tuote sisältää ja miten sitä pitää käyttää. Tämän lisäksi tuotteen pakkaus toimii markkinointivälineenä ja se on apuna yrityksen imagon ylläpitämisessä. Oikeanlaisen pakkauksen valitseminen voi aluksi olla haasteellista. Pakkauksen valintaan vaikuttaa tuotteen erilaiset tekijät esim. nestemäisyys tai rasvapitoisuus, kuin myös se, miten pakkausta halutaan käyttää eli onko toivottavaa, että tuotteen voi esimerkiksi lämmittää samassa pakkauksessa. Pakkauksen koko pitää huomioida käyttäjän näkökulmasta, mutta myös sen kierrättäminen sekä hävittäminen on otettava huomioon. Pakkaukseen käytettyjen materiaalien täytyy olla elintarvikekelpoisia. Elintarvikkeiden pakkaamisessa ja pakkauksiin käytettävässä materiaalissa on otettava huomioon kaikki EU:n asetukset ja muut aiheeseen liittyvät lainsäädökset. Elintarvikkeen valmistalla on vastuu pyytää pakkausten toimittajalta virallinen asiakirja siitä, että pakkausmateriaali on vaatimusten mukainen.

Elintarvikkeen pakkauksessa pitää olla määriteltynä tuotteen säilyvyysaika (Harmoinen ym., 2021, s. 22). Tuotteen etiketistä pitää siis löytyä viimeinen käyttöpäivä tai parasta ennen -merkintä, jos kyseessä ei ole käsittelemättömät tuoreet kasvikset tai makeiset, jotka koostuvat pääasiallisesti sokerista. Tuotteet, jotka pilaantuvat helposti, esimerkiksi tuore liha tai kala, on määriteltävä viimeinen käyttöpäivä. Muihin tuotteisiin voidaan määritellä parasta ennen -säilyvyysmerkintä, jonka mukaan tuote säilyttää ominaisuutensa oikein säilytettynä.

Pakkauksesta pitää löytyä myös muita elintarviketuotteesta kertovia oleellisia tietoja. Pakolliset merkinnät ovat lakisääteisiä ja ne kertovat tuotteesta perustiedot (Harmoinen ym., 2021, s. 23). Yksi pakollisista merkinnöistä on ainesosaluettelo, joka kertoo, mitä aineita tuote sisältää. Ravintoarvotiedot ovat myös pakollisia elintarvikkeiden pakkauksissa ja ne on ilmoitettava sataa grammaa tai millilitraa kohden. Näiden lisäksi elintarvikkeen pakkauksesta on oleellisesti selvittävä elintarvikkeen nimi, allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet, tuotteen paino sekä vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osite (Ruokavirasto, 2023). Tarvittaessa tuotteessa pitää olla myös tieto alkuperämaasta, säilytys- ja

käyttöohjeista sekä alkoholipitoisuus, jos kyseessä on juoma, jonka alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia.

#### 4.1.4 Omavalvonta ja laadun varmistaminen

Harmoisen ym. (2021, s. 23) mukaan omavalvonnan avulla voidaan tunnistaa yrityksen toimintaan liittyvät riskit ja ennalta ehkäistä ne. Omavalvontasuunnitelmalla varmistetaan, että tuotetta valmistetaan oikeanlaisilla menetelmillä ja oikeanlaisissa tiloissa. Yritys vastaa oman omavalvontasuunnitelman luomisesta ja sen avulla yritys voi taata elintarviketurvallisuuden.

Harmoisen ym. (2021, s. 25) mukaan elintarviketuotteen laatua voidaan tuoda esille käyttämällä erilaisia vapaaehtoisia merkintöjä tuotteen pakkauksessa tai etiketissä, hyödyntämällä aitoja ravitsemus- ja terveystietoja ja tuomalla esiin erilaisia sertifiointeja. Pakkaukseen liitettäviä vapaaehtoisia merkintöjä voi olla esimerkiksi Sydänmerkki, joka kertoo ravitsemuksellisesta laadusta tai Reilun kaupan merkki, joka puolestaan kertoo kuluttajille tuotannon eettisistä kriteereistä. Ravitsemuksellinen laatu voidaan nostaa tuotteessa esiin varsinkin silloin, jos tuotetta suositellaan tietyille väestöryhmälle ja se on ravitsemussuositusten mukainen.

Yritys voi hyödyntää myös erilaisia auditointeja. Auditoinnilla yritys kertoo toimivansa erilaisien vaatimusten mukaan (Harmoinen, ym., 2021, s. 26). Arviointi on yleensä puolueeton ja järjestämällinen ja sen kohteena voi olla tuote tai järjestelmä kuten esimerkiksi hygienian valvonta tai ympäristöjohtamiseen liittyvät käytännöt. Auditointia voidaan edellyttää kuluttajien tai viranomaisten taholta silloin, kun halutaan osoitus siitä, että vaatimukset oikeasti täyttyvät. Viranomaisten tarkastuskäyntiä vaativa auditointi tapahtuu esimerkiksi silloin, kun yritys haluaa käyttää Luomu-merkkiä.

Harmoisen ym. (2021, s. 27) mukaan auditointien lisäksi voidaan hyödyntää erilaisia sertifikaatteja. Sertifiointilla osoitetaan samaan tapaan, että yrityksen toiminta tai valmistettava tuote täyttää asetetut vaatimukset. Esimerkkejä sertifiointeista on MSC-sertifikaatti, joka kertoo vastuullisesta kalastuksesta sekä ISO 22000 -sertifikaatti, joka osoittaa elintarviketurvallisuuden hallintaa. Näiden vaatimukset esitellään standardeissa. Sertifiointin suorittaa ulkopuolinen taho, jolla on siihen lupa. Sertifiointeja käytetään yleensä silloin, jos asiakas sitä edellyttää tai kun elintarvikevalmistaja haluaa itse osoittaa luotettavuutta.

## 4.2 Jälkiruokien kehittäminen lounasravintolaan

### 4.2.1 Erilaiset jälkiruoat

Jälkiruokien tarjoaminen riippuu ravintolasta (Lehtinen ym., 2011, s. 671). Joissakin paikoissa jälkiruoka on yhtä tärkeä osa ateriaa kuin pääruoka. Jälkiruoat voidaan jakaa kylmiin ja lämpimiin jälkiruokiin sekä leivonnaisiin. Kylmiin jälkiruokiin lukeutuvat mm. hedelmä- ja marjajälkiruoat, kiisselit sekä keitot, vaahdot ja mousset, liivateella hyydytetyt jälkiruoat, vanukkaat sekä jäädytetyt jälkiruoat. Lämpimiin jälkiruokiin luokitellaan yleensä esimerkiksi puurot, ohukaiset, vohvelit sekä pannukakut ja kohokkaat. Leivonnaisia ovat mm. piiraat, kakut ja tortut. Tässä luvussa käydään läpi erilaisia jälkiruokia ja niiden ominaisuuksia.

**Hedelmä- ja marjajälkiruoat.** Näihin jälkiruokiin lukeutuu yleensä hedelmäsalaatit, jotka on valmistettu tuoreista tai säilötyistä hedelmistä ja marjoista (Lehtinen ym., 2011, s. 672). Ne voidaan tarjoilla sellaisenaan tai esimerkiksi kermavaahdon kanssa. Normaalisti hedelmäsalaatti kootaan niin, että kaksi osaa salaatista on hedelmiä ja yksi osa lientä. Hedelmä- ja marjajälkiruokiin kuuluu myös esimerkiksi keitetyt hedelmät sekä erilaiset hillukkeet, joita voi hyödyntää jälkiruokien pääraaka-aineena tai lisukkeena.

**Kiisselit ja keitot.** Nämä jälkiruoat ovat edullisia vaihtoehtoja (Lehtinen ym., 2011, s. 676). Ne ovat yleensä maito- mehu- tai hillopohjaisia jälkiruokia, joidenka saostamiseen on käytetty esimerkiksi peruna- tai maissitärkkelystä. Näihin jälkiruokiin voi hyödyntää myös esimerkiksi pakastemarjoja ja kiisselit voi tarjoilla sellaisenaan tai kermavaahdon kanssa.

**Vaahdot ja mousset.** Nämä jälkiruoat ovat koostumukseltaan kuohkeita, pehmeitä sekä kevyitä (Lehtinen ym., 2011, s. 679). Yleensä niiden valmistaminen on hyvin yksinkertainen toimipide, jossa aineet vain sekoitetaan keskenään. Näitä jälkiruokien perusta on yleensä yksinkertainen, johon voi kuulua esimerkiksi kermaa, makuainetta ja valkuaista sekä liivatetta tai lisäksi vaahdossa tai moussessa voi olla mukana tuorejuustoa tai rahkaa. Tällaisia jälkiruokia voi olla esimerkiksi marjavaahdot ja suklaamousset.

**Liivateella hyydytetyt jälkiruoat ja vanukkaat.** Jälkiruoat, jonka hyydyttämiseen on käytetty liivatetta, ovat yleensä koostumukseltaan pehmeitä ja miellyttävän tuntuksia (Lehtinen ym., 2011, s. 682). Liivanteen käyttö vaatii kuitenkin tarkkuutta ja huolellisuutta. Näihin jälkiruokiin lukeutuvat esimerkiksi hyytelöt, jotka voidaan jakaa kirkkaisiin ja kermahyytelöihin.

Kirkkaksiin hyytelöihin käytetään nesteinä esimerkiksi sokerilientä, kun taas kermahyytelön perusraaka-aineena toimii kerma. Hyytelöistä tunnetuimpia jälkiruokia, marjahyytelöiden lisäksi, on panna cotta. Vanukkaat ovat puolestaan yleensä puuropohjaisia tai perusaineena on kypsennetty neste-keltuaisseos (Lehtinen ym., 2011, s. 682). Vanukas voidaan maustaa eri tavoilla ja sen hyydyttämiseen käytetään yleensä liivatelehtiä tai -jauhetta.

**Jäädtytetyt jälkiruoat.** Jäädtyke eli parfee valmistetaan yleensä munankeltuaisista, makuaineista, sokerista sekä kermasta (Lehtinen ym., 2011, s. 688). Niissä voidaan käyttää samoja makuaineita kuin esimerkiksi vanukkaissa, joita on mm. marjat ja hedelmät. Jäädtykkeen valmistusohje riippuu siitä, mitä makuainetta siinä käytetään. Jäätelö on yleensä maitopohjainen jälkiruoka, jonka maustamisessa voi käyttää melkein mitä vain (Lehtinen ym., 2011, s. 691). Jäätelö valmistetaan yleensä jäädtyttämällä se jäätelökoneessa. Sorbetti valmistetaan puolestaan yleensä aina marjoista tai hedelmistä (Lehtinen ym., 2011, s. 692). Se on pehmeä ja sohjomainen jäädtytetty jälkiruoka. Jäätelön tapaan se valmistetaan yleensä jäätelökoneessa.

**Puurot.** Puurot ja erilaiset puurosta valmistetut vanukkaat kuuluvat vahvasti suomalaiseen ruokapöytään (Lehtinen ym., 2011, s. 702). Suurimoista ja hiutaleista voidaan valmistaa sekä lämpimiä, että kylmiä jälkiruokia. Lämpimiä puuropohjaisia jälkiruokia on esimerkiksi uuniohrapuuuro ja kylmiä jälkiruokia on vispipuuuro.

**Ohukkaat, vohvelit ja pannukakut.** Nämä jälkiruoat ovat suosittuja sekä kotona, että ravintoloissa (Lehtinen ym., 2011, s. 708–709). Perusohjeiden avulla ja yhdistelyä hyödyntäen, näitä jälkiruokia voi valmistaa sekä suolaisina, että makeina. Ohukkaiden kanssa voi tarjoilla esimerkiksi makeita täytteitä, kun taas vohveleissa voi testata suolaisia täytteitä.

**Kohokkaat.** Nämä jälkiruoat ovat koostumukseltaan pehmeitä ja kevyitä (Lehtinen ym., 2011, s. 711). Ne valmistetaan juuri ennen tarjoilua ja ne on tarkoitus tarjoilla kuumina. Kohokkaiden valmistuksessa käytetään jotain kastikepohjaa jälkiruoan pohjana, johon sekoitetaan makuainetta ja valkuaisvaahtoa. Kohokkaita voi olla sekä makeita, että suolaisia.

**Leivonnaiset.** Leivonta eroaa muusta ruuanvalmistuksesta siten, että leivonnaisten perusohjeita ei voi muuttaa yhtä vapaasti kuin ruoanlaitossa (Lehtinen ym., 2011, s. 721). Leivonnassa tärkeitä on tarkat perusohjeet, joiden lopputulokseen voi vaikuttaa vain maustamisen tai muotoilun kautta. Leivonta ei myöskään ole osa jokaisen ravintolan liikeidea.

Leivonnaisten valmistuksessa voidaan käyttää valmiita taikinoita, jauhoseoksia ja täytteitä. Tällöin kannatta lukea niiden valmistajien ohjeet huolella, jotta lopputulos onnistuu. Leivonnaisten perusraaka-aineina toimii yleensä jauhot, rasva, sokeri, kananmuna, kohotusaineet sekä mausteet. Niiden suhteita muuttamalla saadaan erilainen lopputulos. Leivonnaisia on mm. leivät, pullat, munkit, piiraat ja kakut.

#### **4.2.2 Reseptien kehittäminen ja vakiointi**

Resepti eli ruokaohje voi antaa monenlaisia tietoja ruoanvalmistajalle (Lehtinen ym., 2011, s. 372). Yksinkertaisimmillaan resepti voi olla vain lista raaka-aineita. Ruokaohjeesta ammattitaitoinen kokki näkee raaka-aineiden lisäksi paljon muutakin. Ruokaohjeen raaka-ainelistaa voi hyödyntää esimerkiksi varauslistana tavaroiden tilausta varten. Työohjeen perusteella voidaan valita valmistukseen sopivat työvälineet. Ohjeen avulla saadaan tietoa valmistusmenetelmistä sekä mahdollisesti ohjeita raaka-aineiden säilytykseen.

Kattavan ohjeen avulla tiedetään raaka-aineiden oikea käsittelytapa ja parhain työjärjestys (Lehtinen ym., 2011, s. 372). Ohjeen perusteella voidaan päätellä lopullinen annoskoko ja valita tarjoiluun sopivat astiat ja välineet. Ruokaohjeen rivien välistä voi myös helposti ymmärtää ohjeistuksia työvälineiden puhdistukseen sekä ylläpitoon liittyen. Ruokaohjeen avulla voidaan myös selvittää raaka-aineiden hinnat. Tämä puolestaan auttaa lopullisen annoksen hinnoittelussa. Ruokaohje on siis monipuolinen työväline, jota ei hyödynnetä pelkästään ruoanvalmistuksessa, mutta myös kustannusten laskemisessa sekä hinnoittelussa.

Ruokaohjeiden täytyy sopia keittiön käyttöön, jotta voidaan ylläpitää tuottavaa ja taloudellista keittiötä (Lampi ym., 2009, s. 34). Ruokaohjeiden pohjalta suunnitellaan ruokalistat ja keittiön koko toiminta. Ohjeiden pitää olla kokeiltuja sekä vakioituja, jotta jokaisella valmistuskerralla saadaan haluttu määrä ruokaa, joka täyttää sille asetetut laatuvaatimukset.

Ruokaohjeiden vakiointi on osa ammattikeittiön tuotekehitystä (Lampi ym., 2009, s. 125). Vakioinnilla varmistetaan, että tuotekehityksessä ollut resepti toimii ja sopii ammattikeittiön käyttöön. Vakioitu ruokaohje sopii valmistettavaksi keittiön laitteistolla ja se soveltuu keittiön tarjoilu-, jakelu- ja ruoankuljetusjärjestelmään (Lampi ym., 2009, s. 126). Näiden lisäksi vakioitu resepti on kustannuksiltaan sopiva keittiön käyttöön ja samalla se vastaa asiakkaiden odotuksiin. Vakioinnilla luodaan työmenetelmiä, jotka sopivat suuriin valmistusmääriin ja valitaan raaka-aineita, jotka soveltuvat keittiön toiminta-ajatuksiin. Sen avulla voidaan vaikuttaa

myös ruokalajin eri ominaisuuksien säilyvyyteen tarjoilun aikana. Vakioinnin kohteena on yleensä ruokaohjeen raaka-aineet, valmistusmenetelmät tai halutun lopputuloksen saavuttaminen.

Keittiön ruokaohjeita pitää kehittää jatkuvasti ja asiakkaille on tarjottava myös uusia ruokia tavallisten sijasta (Lampi ym., 2009, s. 34). Ohjeiston uusiminen ei kuitenkaan ole tärkeää pelkästään asiakkaiden kannalta vaan myös siksi, että keittiön laitteisto saattaa ajan myötä muuttua, jonka takia valmistusmenetelmät muuttuvat. Myös raaka-aineiden hinnat saattavat nousta, jolloin ne on korvattava edullisemmilla vaihtoehdoilla, jotta kustannukset eivät nouse.

Uusia ruokaohjeista löytyy valtavasti erilaisista keittokirjoista, lehdistä ja internetistä. Yleensä nämä ruokaohjeet on kuitenkin suunnattu kotikeittiöille, eivätkä sellaisinaan sovi ammattikeittiön käyttöön (Lampi ym., 2009, s. 34). Tällöin ohjeet on muokattava sellaisiksi, että ne sopivat ammattikeittiöön ja liikeideaan. Ohjeissa voi olla monta kohtaa, joita pitää muokata. Ohjeessa voi esimerkiksi olla vääränlainen annoskoko, liian korkea hinta tai sellaisia raaka-aineita, joidenka esivalmistelussa menee liian kauna aikaa. Ohjeet eivät tällöin sovellu keittiön käyttöön vain suurennettuina vaan niitä pitää muokata muiltakin osin.

Kun ruokaa tuotetaan suurille määrille, on osattava joustaa, kun ruokailijamäärät muuttuvat ja annoskoot ovat eri keittiössä erilaisia (Lampi ym., 2009, s. 34). Ruokaohjeista pitää siis osata muuttaa siten, että ne vastaavat juuri sen keittiön asiakkaiden tarvetta sekä liikeideaa. Ruokaohjeen muokkaamisessa on otettava huomioon myös se, että ruokaa valmistuu tarpeeksi ajatellulle ruokailijamäärälle. Ruokaa ei saa kuitenkaan valmistaa liikaa vaan valmistuksessa on pidettävä mielessä mahdollisimman pieni ruoka ja raaka-aine hävikki. Ruoan valmistukseen on osattava myös ottaa tarpeeksi monta työntekijää mukaan.

Ruokaohjeiden suurentamisen lähtökohtana on yleensä annoskoko (Lampi ym., 2009, s. 35). Se määräytyy ruokalajin, ateriakokonaisuuden ja ruokailijoiden mukaan. Kouluissa ja päiväkodeissa ruokailijoiden ravinnontarpeet ja ruokailutottumukset ovat yleensä jo ennestään keittiön tiedossa. Ravintoloissa annoskoot perustuvat yleensä liikeideaan. Annoskoon avulla pystytään myös laskemaan hinta sekä ravintosisältö. Toinen ohjeen suurentamisen lähtökohta on valmistettavan ruoan määrä. Määrä saadaan selville, kun tiedetään paljonko, on ruokailijoita. Jos annoskoko pienenee tai suurenee, se näkyy myös valmistettavan ruoan määrässä.

Ruokaohjeiden suurentamistapoja on erilaisia. Raaka-aineisiin perustuva suurentaminen sopii hyvin esimerkiksi salaateille, keitoille ja joillekin jälkiruoille (Lampi ym., 2009, s. 35). Tämä menetelmä pohjautuu käytäntöön, jossa ruokalaji jakautuu osiin niin, että ruoassa on tietty osa yhtä raaka-ainetta ja toinen osa toista raaka-ainetta. Pääainesuhteisiin perustuva suurentaminen on puolestaan menetelmä, jota voi hyödyntää keittojen, kiisseleiden sekä kastikkeiden ruokaohjeiden suurentamisessa (Lampi ym., 2009, s. 36). Perusajatus tässä menetelmässä on se, että muut raaka-aineet lasketaan pääraaka-aineen mukaan. Esimerkiksi lihamurekkeeseen lisätään muita aineita sen mukaan kuinka paljon pääraaka-ainetta eli jauhelihaa aiotaan käyttää. Yhteen annokseen perustuva suurentaminen sopii niihin ruokalajeihin, joidenka lähtökohtana on yhteen annokseen tulevien raaka-aineiden määrä. Näitä on esimerkiksi erilaiset kappaleruoat kuten pihvit ja leikkeet. Ruokaohjeen voi suurentaa myös keroainta käyttäen, jolloin siinä ei mietitä raaka-aineiden eri määrien suhteita. Menetelmä on siis laskennallinen ja se sopii hyvin esimerkiksi leivonnaisten ohjeiden suurentamiseen.

Ruokaohjeen kehittämisessä on otettava huomioon monta eri näkökulmaa. Ruokaohjeen pitää olla selkeä, jotta siitä saa kaikki tarvittavat tiedot irti. Kattavan ruokaohjeen avulla voidaan ymmärtää ruoasta muutakin kuin sen raaka-aineet ja valmistusmenetelmät. Ruokaohje pitää muuntaa aina omaan keittiöön ja liikeideaan sopivaksi ja on huolehdittava siitä, että se toimii oikein. Ruokalajista riippuen, on tärkeää käyttää oikeaa ruokaohjeen suurentamismenetelmää, jotta voidaan taata onnistunut lopputulos.

## 5 JÄLKIRUOKIEN KEHITTÄMINEN

### 5.1 Ravintolan henkilökunnan toiveet

Yksi työn tärkeimmistä tavoitteista oli, että kehitetyt jälkiruoat ovat ravintolan henkilökunnan toiveiden pohjalta kehitettyjä. Jälkiruokien kehityksessä täytyi siis ottaa huomioon ravintolan henkilökunnan osaaminen sekä ravintolan kapasiteetti. Työssä oli tärkeää varmistaa, että uusia jälkiruokia pystyisi myös toteuttamaan todellisuudessa niillä resursseilla, mitkä olisivat ravintolassa käytössä.

Alustavaa kehitystyötä varten haastateltiin Marttilan Tallin henkilökuntaa, jotta saataisiin selville, millaisia jälkiruokia he haluaisivat ja minkälaisia jälkiruokia Marttilan Tallilla olisi mahdollista valmistaa. Haastattelukysymysten avulla haettiin tietoa, millaisia jälkiruokia ravintolalle voisi kehittää. Haastattelu koostui kuudestatoista kysymyksestä, jotka oli jaettu eri aihealueisiin. Aihealueet olivat laitteisto ja annostelu, aika ja budjetti, jälkiruokien muokattavuus, monipuolisuus ja allergeenit sekä yleiset toiveet ja ajatukset. Haastattelun kysymykset ovat lueteltuna liitteessä 1.

Haastattelu toteutettiin avoimena ryhmähaastatteluna. Marttilan Tallin henkilökunta sai kysymykset etukäteen, jotta he pystyisivät pohtimaan yhdessä vastauksia, ennen haastattelua. Haastattelu muodostui ryhmän keskustelusta, jossa haastattelijä johdatteli aihetta ennakkoon laadituilla kysymyksillä. Haastatteluun osallistuivat kaikki Marttilan Tallin vakituiset työntekijät sekä ravintolayrittäjä. Haastatteluun osallistui yhteensä siis kolme henkilöä haastattelijan lisäksi.

#### 5.1.1 Haastattelun vastausten analysointi

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

#### 5.1.2 Haastattelun vastausten yhteenveto

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

## 5.2 Jälkiruokien tuotekehitysprosessi

### 5.2.1 Suunnittelu ja ideointi

Jälkiruokien ideoinnin aloitin miettimällä, mitä jälkiruokia toimeksiantajallani on tällä hetkellä ravintolan valikoimassa. Pohdintaani helpotti se, että ravintola oli minulle hyvin tuttu. Olin ollut ravintolalla aikaisemmin kolmen kuukauden mittaisella työharjoittelujaksolla ja tein ravintolassa myös satunnaisia työvuoroja koulun ohessa. Tämän myötä osasin omien kokemuksieni sekä haastattelun pohjalta miettiä, mitä ravintolassa on jo tarjolla. Yleisimpiä jälkiruokia ravintolassa ovat kiisselit, jotka voivat olla eri marjoista ja hedelmistä valmistettuja. Tämän lisäksi ravintolalla on usein tarjolla rahkaa, joka on yleensä valmistettu puolukoista, mansikoista tai säilykehedelmistä kuten mangosta tai persikasta. Rahkojen ja kiisseleiden lisäksi tarjolla on usein omena-kaurapistosta sekä lettuja tai pannukakkua hillon sekä kermavaahdon kera.

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

Osana ideointiprosessia halusin tutkia, millaisia jälkiruokia muilla lounasravintoloilla on tarjolla. Keskityin eniten tutkimaan lounasravintoloita, jotka olivat toiminnaltaan samankaltaisia kuin toimeksiantajani. Tarkoitus oli siis tutkia ravintoloita, joille lounas oli suurin tulonlähde. Monessa lounasravintoloissa toistui samoja jälkiruokia (Lounaspaikka, i.a.), joissa esimerkiksi kiisselit, rahat ja hedelmäsalaatit olivat yleisempiä. Mitään erikoisuuksia ei lounasravintoloiden jälkiruokavalikoimista löytynyt vaan kaikki olivat hyvin perinteisiä vaihtoehtoja. Tämän tiedon myötä halusin siis ottaa ideointini tavoitteeksi tuoda mukaan paljon raaka-aineita, jotka erottuisivat perinteisistä makumaailmoista tai niitä käytettäisiin eri tavalla, mutta eivät olisi kuitenkaan liian erikoisia.

Inspiraatiota ja resepti-ideoita tutkin Pinterestistä, mutta myös muualta netistä. Tutkin paljon eri elintarvikevalmistajien verkkosivuja ja yksi monipuolisimmista sivuista oli Dansukkerilla. Dansukkerin (i.a.) verkkosivuilta löytyi paljon ideoita jälkiruokiin. Sivustolta sain idean jäädykkeisiin ja rahkojen tapaisiin vaahtoihin, kuten esimerkiksi marja- tai hedelmävaahtoihin. Dansukkerin sivuilta löytyi paljon perinteisiä perusreseptejä, mutta myös uudempia ja erilaisempia jälkiruokia.

Dansukkerin lisäksi tutustuin myös Valion jälkiruokaresepteihin. Tutkin Valion kuluttajille tarkoitettuja reseptejä, mutta myös Valio Aimon (i.a.) tarjoamia ammattikeittiöön soveltuvampia

reseptejä. Valion sivuilta (i.a.) sain paljon ideoita jälkiruokien makumaailmoihin. Valion resepteissä oli käytetty monipuolisesti erilaisia marjoja sekä hedelmiä. Myös muita raaka-aineita, kuten piimää oli käytetty resepteissä, mikä itselle ei ollut niin tuttua. Valio Aimon (i.a.) verkkosivuilta sain puolestani apuja jälkiruokien valmistuskokojen miettimiseen tutkimalla erilaisia jälkiruokareseptejä.

Jälkiruokien ideoinnin ohella testailin joitakin ideoitani Tuotekehitysprojekti -kurssilla, jonka olin ottanut osaksi opintojani tukemaan omaa opinnäytetyötäni. Alustavien testailujen avulla sain käsitystä siitä, miten eri ideat toimivat käytännössä. Joitakin jälkiruokia yritin työstää useaan otteeseen, jotta saisin niistä toimivia, mutta kaikista en saanut testailusta huolimatta itselleni mieleisiä. Tuotekehitysprojekti -kurssin jälkeen jatkoin loppujen jälkiruokien ideointia ja alustavaa testailua kotona. Lopulta sain kasaan kaksikymmentä jälkiruokaideaa, joiden reseptejä lähdin työstämään testailua varten. Valikoidut jälkiruoat on listattu alapuolella. Listan viisi viimeistä jälkiruokaa on tarkoitettu tarjoiltaviksi esimerkiksi kokouksissa tai pienissä tilaisuuksissa, jossa jälkiruoan tarjoilu-aika tiedetään tarkemmin. Kokosin jälkiruokien valmiista resepteistä reseptivihon, ja siitä löytyy ote liitteestä 5.

### **5.2.2 Tuotekehitys ja testaukset**

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

### **5.3 Jälkiruokien kustannukset**

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

## 6 MIELTYMYSKYSELY ASIAKKAILLE

### 6.1 Mieltymyskysely

Mieltymyskyselyn tarkoituksena oli selvittää asiakkaiden mielipiteitä ja ajatuksia kehitetyistä jälkiruoista. Asiakkaille tarjottiin kehitetyistä jälkiruoista neljä normaaliin tapaan lounaan yhteydessä. Ruokailun aikana lounastajilla oli mahdollisuus osallistua kyselyyn ja kertoa oma mielipiteensä päivän jälkiruoasta.

Ravintolassa testattavat ja tarjoiltavat jälkiruoat valittiin yhdessä toimeksiantajan kanssa. Vain neljän kehitetyn jälkiruoan yhteydessä kerättiin asiakkaiden mielipiteitä, koska asiakkaat eivät olisi välttämättä jaksaneet osallistua kyselyyn useampaan kertaan. Mieltymyskyselyn tarkoituksena oli saada tietoa siitä, olivatko jälkiruoat asiakkaiden mieleen ja sopivatko ne heidän mielestään ravintolan ruokalistalle.

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

Mieltymyskysely koostui kahdeksasta eri kohdasta, joista ensimmäisessä kohdassa piti kertoa vain jälkiruoan nimi ja viimeisessä kohdassa sai jättää vapaaehtoisesti vapaan kommentin. Loput kuusi kohtaa olivat monivalintakysymyksiä, joissa oli valmiit vastausvaihtoehdot. Kysymyksissä vastaajan piti kertoa oma mielipiteensä jälkiruoan ulkonäköön, makuun, maun voimakkuuteen ja koostumukseen liittyen, jonka jälkeen vastaajaa pyydettiin arvioimaan jälkiruoan kokonaisuutta ja sitä, sopiiko jälkiruoka ravintolan valikoimiin. Kyselyyn vastattiin anonyymisti. Lopuksi paperisten kyselylomakkeiden vastaukset siirrettiin Webropol -ohjelmaan. Sähköiseen muotoon saatuja vastauksia käsiteltiin Excelissä. Mieltymyskysely on liitteessä 3.

### 6.2 Kyselyn vastausten analysointi

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

### 6.3 Mieltymyskyselyjen vastausten yhteenveto

*Tämä osio sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

Kokonaisuudessaan olen todella tyytyväinen saamaani palautteeseen jälkiruoista. Niiden avulla sain varmuutta työhöni ja sain tehtyä resepteihin vielä viimeisiä viilauksia vastauksien pohjalta. Positiiviset vastaukset kertoivat myös siitä, että suunnittelemani jälkiruoat sopivat Marttilan Tallin valikoimiin. Olen tyytyväinen, että sain kerättyä mielipiteitä jälkiruoista käytännössä, sillä se auttoi minua myös ymmärtämään, mihin asioihin minun kannattaisi kiinnittää resepteissä huomiota viimeistelyvaiheessa.

## 7 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön aihe oli minulle mieluinen. Vapaa-aikaani vietän usein keittiössä leipoen, joten tämä aihe oli itselleni todella innostava. Sain toimeksiantajan työlleni, kun olin Ravintola Marttilan Tallilla työharjoittelussa. Yhdessä toimeksiantajan kanssa ideoimme monia opinnäytetyöideoita, mutta halusin itselleni toiminnallisen opinnäytetyön sen sijaan, että työhöni liittyisi paljon tutkimuksia ja niiden tulkitsemista. Päädyimme lopulta jälkiruokien kehittämiseen, sillä koin sen itselleni kaikista mielisimmäksi.

Opinnäytetyöni ideoinnin ja jälkiruokien suunnittelun aloitin jo aikaisin keväällä 2024. Alustavia ideoita sekä ohjeistuksia työhöni sain haastattelun avulla, jossa haastattelin Marttilan Tallin työntekijöitä. Tämän jälkeen aloin kehittämään jälkiruokia niin, että ne noudattaisivat asetettuja tavoitteita sekä toiveita. Reseptejä kehitin ja testailin enimmäkseen keväällä ja kesällä, jonka jälkeen lähdin kirjoittamaan työhöni aiheeseen liittyvää teoriaa. Samalla jatkoin jälkiruokien reseptien viimeistelyä ja tein viimeisiä testailuja.

Työssäni hyödynsin ruokalistasuunnittelun sekä tuotekehityksen perusteita. Ruokalistasuunnittelu on osa ravintolan päivittäistä toimintaa ja yksi ruokahuollon tärkeimmistä osa-alueista (Suominen, 2002, s. 5). Sen avulla määritellään keittiön eri osa-alueiden ja resurssien tarvetta. Ruokalista on keskipiste, joka ohjaa elintarvikkeiden hankintaa sekä varastointia. Sen avulla voidaan arvioida eri ruokien hintaa sekä ravintoaineita, ja hyvin suunniteltuna, se saa aikaan tyytyväisiä asiakkaita sekä innostuneita työntekijöitä. Ruokalistasuunnittelun avulla pystyin ottamaan työssäni huomioon ne asiat, jotka vaikuttavat eniten ravintolan päivittäiseen toimintaan. Näiden asioiden pohjalta pystyin hakemaan taustatietoa kehitystyölleni eli osasin ottaa huomioon ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat seikat toimeksiantajani toiminnassa.

Ruokalistasuunnittelun avulla sain pohjan kehitystyölleni eli tiesin, mitä kaikkea minun piti ottaa huomioon, jotta kehittämäni jälkiruoat ovat oikeasti käyttökelpoisia. Kun tiesin alustavasti, mitä kehitettäviltä jälkiruoilta vaadittiin, pystyin perehtymään paremmin elintarvikkeiden tuotekehitykseen. Tuotekehityksen avulla ylläpidetään yrityksen toimintaa (Harmoinen ym., 2021, s. 4). Se on monivaiheinen prosessi, jonka lopputuloksena on uusi tai tuotehuollettu, käyttövalmis tuote. Elintarvikkeiden tuotekehityksessä tärkeää oli pohtia, mitä uudella tuotteella tavoiteltiin ja, miten se sopi yhteen yrityksen liikeidean ja toiminnan kanssa. Ottamalla huomioon ruokalistasuunnittelun eri osa-alueet, pystyin aloittamaan tuotekehityksen ideoinnin ja suunnittelun.

Suurella osalla kehitystyötäni oli luoda toimivat ja vakioidut reseptit jälkiruoille. Hyvän ruokaohjeen avulla tiedetään, mitä raaka-aineita ruoan valmistus vaatii ja miten se valmistetaan (Lehtinen ym., 2011, s. 372). Ohjeen avulla saadaan myös tietoa siitä, mitä laitteita ja välineitä valmistukseen tarvitaan. Reseptin vakiointi varmistaa, että resepti toimii ja sitä pystyy käyttämään ammattikeittiössä (Lampi ym., 2009, s. 34). Vakioinnissa otetaan huomioon myös soveltuvuus tarjoiluun ja se, että annos on myös kustannuksiltaan keittiölle sopiva. Minulle oli siis tärkeää, että kehittämässäni resepteissä oli huomioitu kaikki nämä asiat, jotta ne olisivat toimivia. Kehitystyössäni yritin kiinnittää huomiota reseptien selkeyteen ja halusin, että reseptistä selviää mm. mitä laitteita valmistukseen voi käyttää ja millä tavoin jälkiruoan saa nopeiten valmistettua.

Tietoa sekä apua työni aiheeseen sain kirjallisuuden lisäksi koulun Tuotekehitysprojekti-kursilta. Kurssin avulla opin hahmottamaan, miten tuotekehitysprosessi toimii ja, mitä sen aikana tehdään. Kurssin kautta pääsin myös aloittamaan jälkiruokien testailun ja jopa saamaan aikaan valmiita lopputuloksia. Myös jatkuva yhteydenpito toimeksiantajani kanssa helpotti koko opinnäytetyön tekemistä ja jälkiruokien reseptien kokoamista.

Jälkiruoat suunniteltiin niin, että niitä olisi helppo valmistaa sekä tarjoilla toimeksiantajan tiloissa ja käytössä olevilla laitteilla sekä muilla välineillä. Myös Ravintola Marttilan Tallin liikeidea, henkilöstön määrä sekä asiakkaat ohjasivat jälkiruokien kehitystyötä. Kaikki nämä asiat sain selville haastattelun avulla, joka oli koottu ruokalistasuunnittelun osa-alueita ajatellen. Haastattelun vastausten myötä sain kehitettäville jälkiruoille erilaisia tavoitteita ja toiveita, joista tärkein oli pitää jälkiruokien kustannukset mielessä. Kokonaisuudessaan sain kuitenkin hyvin vapaat kädet kehitystyöhön varsinkin raaka-aineiden suhteen, mutta toiveena oli, että jälkiruoat olisivat monipuolisia, sesongin mukaisia sekä helposti muokattavia.

Jälkiruoista neljää testattiin käytännössä Ravintola Marttilan Tallin tiloissa, ja niistä saatiin palautetta sekä henkilökunnalta, että asiakkailta. Palautteet olivat pääosin positiivisia ja ne antoivat ymmärtää, että jälkiruoat olivat hyviä sekä, että ne sopivat ravintolan valikoimaan. Palautteissa toivottiin kuitenkin joitakin muutoksia jälkiruoan koostumukseen tai makuun liittyen. Niiden pohjalta tein vielä viimeisiä muokkauksia jälkiruokiin ja toin enemmän esiin niitä asioita, mitä jälkiruoalta sekä sen reseptiltä toivottiin. Saamaani palautetta pystyin myös heijastamaan muihin resepteihin, jotta ne sopisivat vielä paremmin osaksi ravintolan toimintaa.

Opinnäytetyön lopputuloksena oli 20 erilaista jälkiruokaa ja niiden reseptit. Jälkiruoista viisi on tarkoitettu osaksi kokousten ja muiden pienten tilaisuuksien tarjoiluja. Loput jälkiruoat on suunniteltu Ravintola Marttilan Tallin lounasta varten. Reseptit koottiin reseptiohjelma Powe-Restaan, jonka avulla pystyttiin tarkastelemaan paremmin jälkiruokien annoskokoja ja raaka-aine kustannuksia. Jälkiruoille laskettiin kustannusarvio annosta kohden, johon otettiin huomioon raaka-aineiden lisäksi työn ja sähkön tuomat kustannukset. Lopuksi resepteistä koottiin reseptivihko, jonka tarkoituksena on tuoda kehitettyjen jälkiruokien ohjeet helposti saataviksi ilman sähköistä reseptiohjelmaa.

Kaikki jälkiruoat testattiin joko Seinäjoen ammattikorkeakoulun opetusravintola Prikassa tai omassa kotikeittiössä. Varsinaiseen testaukseen ne pääsevät vasta, kun niitä tarjoillaan Marttilan Tallin lounaan yhteydessä. Toimeksiantaja sai jälkiruoista kootun reseptivihon sähköisessä muodossa, jolloin reseptejä voidaan tarpeen tullen muokata. Muokkauksia voidaan tehdä helposti esimerkiksi vaihtelemalla raaka-aineita tai niiden määriä. Reseptivihko voidaan myös tulostaa toimeksiantajan toimesta, jolloin reseptejä on helpompi tutkia ja seurata jälkiruokaa valmistaessa.

Opinnäytetyön alussa määritellyt tavoitteet toteutuivat hyvin. Jälkiruokien kehityksessä otettiin huomioon tilanteen lähtökohta ja selvitettiin, mitä vaatimuksia jälkiruoilla oli. Henkilökunnan toiveet ja ohjeet huomioitiin koko kehitystyön ajan ja erityisesti kustannuksiin kiinnitettiin huomiota, minkä johdosta, jokainen jälkiruoka oli kustannuksiltaan annetun ohjeistuksen mukainen. Kehitetyt jälkiruoat olivat monipuolisia ja niissä oli huomioitu satokausiajattelu. Reseptit ovat myös helposti muokattavissa. Uusilla jälkiruoilla pyritään myös innostamaan toiminnan jatkuvaa kehitystä.

Kokonaisuudessaan olen hyvin tyytyväinen opinnäytetyöni aiheeseen. Olen iloinen siitä, kuinka vapaasti sain työn aikana toteuttaa itseäni ja pääsin yhdistämään koulussa oppimiani taitoja vapaa-ajan harrastuksieni kanssa. Työ vahvisti kiinnostustani tuotekehitystä kohtaan, jonka kautta opin paljon uusia asioita. Vaikka kehitystyö oli osittain vaativa ja aikaa vievä jälkiruokien testailujen takia, koin, että sain luotua hyödyllisiä tuloksia opinnäytetyöni avulla. Työni lopputulos auttaa toimeksiantajaa tuomaan valikoimaansa uusia jälkiruokia, mutta myös niiden avulla avartamaan mieltää ja tuomaan uusia ideoita osaksi ruokalistaa ja ehkäpä koko toimintaa.

## LÄHTEET

- Dansukker. (i.a.). *Kaikki reseptimme*. <https://www.dansukker.fi/fi/resepteja/jalkiruuat>
- Eerola, H. & Schwab, U. (19.2.2024). *Laktoosi-intoleranssi*. Duodecim Terveyskirjasto. <https://www.terveyskirjasto.fi/dlk00038>
- Harmoinen, T., Kaipainen, R. & Kivijärvi, P. (2021). *Elintarvikkeiden tuotekehitys ja asiantuntijapalvelut* (Kumppanuudella ruokasektorille vuorovaikutusta ja innovatiivisuutta – KURVI -hanke). <http://ekoneum.com/wp-content/uploads/2022/01/Elintarvikkeiden-tuotekehitys-ja-asiantuntijapalvelut.pdf>
- Jokinen, T. (2010). *Tuotekehitys*. Aalto-yliopisto. <http://lib.tkk.fi/Reports/2010/isbn9789526033204.pdf>
- Koljonen, E. & Ylönen, M. (2022). *Tavoitteena vastuullinen ruokalista*. Ammattikeittiö Osaajat. <https://www.amko.fi/2022/11/29/tavoitteena-vastuullinen-ruokalista/>
- Koljonen, E. (2022). *Ruokalistasuunnitteluperusteita ja käytäntöä*. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. [https://sakky.fi/sites/default/files/2022-01/Ruokalistasuunnittelu\\_perusteet\\_EevaKoljonen.pdf](https://sakky.fi/sites/default/files/2022-01/Ruokalistasuunnittelu_perusteet_EevaKoljonen.pdf)
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. (2009). *Ruokapalvelut työnä*. WSOY.
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Taurén, P. (2011). *Ruoanvalmistuksen käsikirja* (4. uud. p.). WSOYpro.
- Lounaspaikka. (i.a.). *Mitä tänään lounaaksi?* Ilkka-Pohjalainen. <https://lounaspaikka.ilkkapohjalainen.fi/>
- Martat. (2019). *Keittokirja*. Gummerus.
- Marttilan Talli. (i.a.) *Historia*. <https://www.marttilantalli.fi/historia/>
- Mauno, S. & Lipre, E. (2008). *Taitava kokki ammattikeittiössä*. WSOY.
- Metos. (i.a.-a). *Yleiskone Metos Karhu Teddy 5, pöytämalli*. [https://www.metos.fi/fi/p/yleiskone-metos-karhu-teddy-5-poytamalli-p\\_mg4191622](https://www.metos.fi/fi/p/yleiskone-metos-karhu-teddy-5-poytamalli-p_mg4191622)
- Metos (i.a.-b). *Yleiskone Metos Karhu AR30 VL-1 manuaalisella ohjauksella*. [https://www.metos.fi/fi/p/yleiskone-metos-karhu-ar30-vl-1-manuaalisella-ohjauksella-p\\_mg4143100](https://www.metos.fi/fi/p/yleiskone-metos-karhu-ar30-vl-1-manuaalisella-ohjauksella-p_mg4143100)
- Metos. (i.a.-c). *Liesi korkeussäädöllä Metos Futura RP4-H 400V3N*. [https://www.metos.fi/fi/p/liesi-korkeussaadolla-metos-futura-rp4-h-400v3n-p\\_mg4210002](https://www.metos.fi/fi/p/liesi-korkeussaadolla-metos-futura-rp4-h-400v3n-p_mg4210002)

- Metos. (i.a.-d). *Sauvasekoitin Metos Junior MX 225*. [https://www.metos.fi/fi/p/sauvasekoitin-metos-junior-mx-225-p\\_mg4248028](https://www.metos.fi/fi/p/sauvasekoitin-metos-junior-mx-225-p_mg4248028)
- Resta-Mesta. (i.a.). *Monitoimiuni Metos HCD Rational Johteikkojalustalla*. <https://resta-mesta.fi/tuote/monitoimiuni-metos-rational-johteikkojalustalla/>
- Ruokatieto. (14.3.2023). *Vastuullista toimintaa koko ruokaketjussa*. <https://ruokatieto.fi/artikkelit/vastuullisuus/>
- Ruokavirasto. (13.9.2023). *Pakolliset pakkausmerkinnät*. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kuluttajille/pakkausmerkinnat/pakolliset-pakkausmerkinnat/>
- Ruokavirasto. (6.5.2024). *Erityisruokavaliot*. Haettu 21.10.2024. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/erityisruokavaliot/>
- Satokausikalenteri. (2015). *10 hyvää syytä suosia sesonkikasviksia*. <https://satokausi.fi/10-hyvaa-syyta-suosia-sesonkikasviksia/>
- Savon ammattiopisto. (i.a.). *Vastuulliset ruokapalvelut*. <https://sakky.fi/fi/ekocentria/ekocentria/vastuulliset-ruokapalvelut>
- Schwab, U. (26.10.2023). *Maitoallergia ja ravitsemus*. Duodecim Terveyskirjasto. <https://www.terveyskirjasto.fi/dlk01293>
- Seinäjoen Energia. (i.a.). *Sähkönmyyntihinnat*. Haettu 10.11.2024, <https://seinajoenenergia.fi/sahkonmyyntihinnat/>
- Suominen, M. (2002). *Ruokalistasuunnittelun opas*. Vanhustyön keskusliitto.
- Tunturi, S. (26.4.2024). *Keliakia*. Duodecim Terveyskirjasto. <https://www.terveyskirjasto.fi/dlk00026>
- Valio Aimo. (i.a.). *Inspiroidu resepteistä*. <https://www.valioaimo.fi/reseptihaku/?ruokalaji=jalkiruoat&sivu=3>
- Valio. (i.a.). *Jälkiruoat*. [https://www.valio.fi/reseptiryhmat/jalkiruoat/?gad\\_source=1&gclid=CjwKCAjw8diwBhAbEi wA7i sJVM84Gq6nE6PXKkzGPZ3OhYww0PW6Vk5WyrZFU78CflnNowW1eYBRxoCgh AQAvD BwE&gclsrc=aw.ds&sivu=2](https://www.valio.fi/reseptiryhmat/jalkiruoat/?gad_source=1&gclid=CjwKCAjw8diwBhAbEi wA7i sJVM84Gq6nE6PXKkzGPZ3OhYww0PW6Vk5WyrZFU78CflnNowW1eYBRxoCgh AQAvD BwE&gclsrc=aw.ds&sivu=2)

## **LIITTEET**

Liite 1. Haastattelun kysymykset

Liite 2. Raaka-aineiden, työn ja sähkön kustannukset jälkiruoka-annosta kohti

Liite 3. Mieltymyskysely

Liite 4. Mieltymyskyselyiden avoimet vastaukset

Liite 5. Ote reseptivihosta

## Liite 1. Haastattelun kysymykset

### Laitteisto ja annostelu

1. Minkälaisia keittiön laitteita on mahdollista käyttää jälkiruokien valmistuksessa?
2. Sopiiko ravintolan toimintaan paremmin kylmänä vai lämpimänä tarjoiltavat jälkiruoat? Onko jälkiruokia mahdollista pitää kylmänä/lämpimänä myös tarjoilun aikana?
3. Annostellaanko jälkiruoat valmiiksi vai ottavatko asiakkaat itse jälkiruokaa haluamansa määrän?
4. Millaisia astioita jälkiruoan tarjoilussa voi hyödyntää? (tarjoiluastiat & jälkiruokakulhot ja -lautaset)

### Aika ja budjetti

5. Kuinka paljon aikaa jälkiruoan valmistamiseen voidaan varata?
6. Onko toivottavaa, että jälkiruoan pystyisi valmistamaan jo etukäteen, esimerkiksi edellisenä päivänä?
7. Kuinka paljon jälkiruoka saa kustantaa? (euroa / annos - myyntihinta / kate)

### Jälkiruokien muokattavuus, monipuolisuus ja allergeenit

8. Mitkä listalla olevat jälkiruoat ovat suosittuja/menekki on pienempi ja voisi mahdollisesti poistaa listalta tai miten listalla olevia jälkiruokia voisi "tuotehuoltaa"?
9. Pitääkö jälkiruoan olla muokattavissa eri sesongin mukaan? (Esim. käytetään seson- gissa olevia marjoja ja hedelmiä.)
10. Haluatteko eri sesonkiin sopivia jälkiruokia vai sellaisia, jotka ovat helposti muokatta- vissa / tuunattavissa sesongin mukaan (juhlapyhät, vuodenajat)?
11. Käytetäänkö lähituotteita? Mitkä tekijät ohjaavat suunnittelua; hinta, raaka-ainevalin- nat, lähi- ja sesonkituotteet, kotimaisuus, paikallinen ruokaperinne?
12. Millainen on jälkiruoan toivottu säilyvyysaika?
13. Minkälaisille erityisruokavaliolle jälkiruoan on oltava sopiva? (laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaani, jne.)

### Yleisiä toiveita ja ajatuksia

14. Mitä palautetta ja toiveita asiakkailta on tullut?
15. Millaisia makuja / raaka-aineita haluaisitte eniten hyödyntää jälkiruuissa?
16. Onko teillä muita toiveita tai ajatuksia kehitettävistä jälkiruuista?

Liite 2. Raaka-aineiden, työn ja sähkön kustannukset jälkiruoka-annosta kohti

*Tämä liite sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

### Liite 3. Mieltymyskysely

#### Mieltymyskysely jälkiruoista

Tämän mieltymyskyselyn tarkoituksena on selvittää Ravintola Marttilan Tallin asiakkaiden mielipiteitä uusista jälkiruoista. Kysely on osa opinnäytetyötä ja kyselyyn vastaaminen tapahtuu anonymisti. Vastauksia kerätään kesän ja syksyn 2024 aikana ja niitä käsitellään luottamuksellisesti. Lisätietoja voit kysyä ravintolan henkilökunnalta.

Palautathan täytetyn kyselyn ravintolan henkilökunnalle.  
Kiitos, kun vastasit kyselyyn!

1. Jälkiruoan nimi:

---

2. Mitä pidit jälkiruoan ulkonäöstä?

- Erittäin miellyttävä
- Hieman miellyttävä
- Ei miellyttävä eikä epämiellyttävä
- Hieman epämiellyttävä
- Erittäin epämiellyttävä

3. Mitä pidit jälkiruoan mausta?

- Erittäin miellyttävä
- Hieman miellyttävä
- Ei miellyttävä eikä epämiellyttävä
- Hieman epämiellyttävä
- Erittäin epämiellyttävä

4. Mitä pidit jälkiruoan maun voimakkuudesta?

- Erittäin mieto
- Hieman mieto
- Juuri sopiva
- Hieman voimakas
- Erittäin voimakas

5. Mitä pidit jälkiruoan koostumuksesta?

- Erittäin miellyttävä
- Hieman miellyttävä
- Ei miellyttävä eikä epämiellyttävä
- Hieman epämiellyttävä
- Erittäin epämiellyttävä

6. Mitä pidit jälkiruoosta kokonaisuudessaan?

- Erittäin miellyttävä
- Hieman miellyttävä
- Ei miellyttävä eikä epämiellyttävä
- Hieman epämiellyttävä
- Erittäin epämiellyttävä

7. Sopiiko jälkiruoka Marttilan Tallin valikoimiin?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

8. Vapaa kommentti

---

---

Liite 4. Mieltymyskyselyiden avoimet vastaukset

*Tämä liite sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*

Liite 5. Ote reseptivihosta

*Tämä liite sisältää liike- ja ammattisalaisuuksia.*