



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
VASA YRKESHÖGSKOLA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Marika Granholm

Smaker från Europa

Planering och förverkligande av en temavecka

Företagsekonomi och turism
2013

VASA YRKESHÖGSKOLA

Utbildningsprogrammet för företagsekonomi och turism

ABSTRAKT

Författare	Marika Granholm
Lärdomsprovets titel	Smaker från Europa – planering och förverkligande av en temavecka
År	2013
Språk	svenska
Sidantal	39 + 3 bilagor
Handledare	Saila Vaahtoniemi

I detta lärdomsprov planeras och förverkligas en temavecka hos Kårkulla i Jakobstad. Efter att temaveckan förverkligades undersöktes hur kunderna upplevde veckan och temaveckans mat och övriga intryck. Förutom matlistan planerades informationsblad gällande temat, reklamaffischer och recept.

Jag tog kontakt med Kårkulla samkommun i Jakobstad och vi bestämde tillsammans huruvida tema som skulle passa, tidpunkt samt huruvida budget jag skulle följa när jag gjorde upp temaveckans matlista. Efter att temaveckan förverkligats gjorde jag upp en enkät som kunderna fick fylla i anonymt. Resultaten analyserades sedan med hjälp av statistikprogrammet SPSS.

Efter att ha analyserat enkätsvaren kan man konstatera att temaveckor är intressant och att det är roligt med nya smaker. Från uppdragsgivarens sida var temaveckan en trevlig upplevelse.

ABSTRACT

Author	Marika Granholm
Title	Tastes from Europe – Planning and Implementing a European Theme Week
Year	2013
Language	Swedish
Pages	39 + 3 Appendices
Name of Supervisor	Saila Vaahtoniemi

The aim of this thesis was to plan and implement a theme week for the Kårkulla federation of municipalities in Jakobstad. After the theme week a questionnaire was compiled to find out how the customers experienced the week, the food and other impressions. In addition to the menu information posters, advertising posters and recipes were planned.

I contacted a representative of the Kårkulla municipality in Jakobstad and we decided together the type of the theme, the timetable and the resources I could use for the menu. After the theme week a questionnaire was compiled which the customers could fill in anonymously. The results were analyzed with the help of the statistic program SPSS.

Analyzing the questionnaire revealed that the customers like theme weeks and think it is fun with new tastes. According to the commissioning party the theme week was a nice experience.

INNEHÅLL

ABSTRAKT

ABSTRACT

1	INLEDNING	8
2	SYFTET MED TEMAVECKAN.....	9
3	UPPDRAGSGIVARE	10
4	TEMA.....	11
	4.1 Tema i restauranger.....	11
	4.2 Marknadsföring.....	12
	4.3 Material	12
5	EUROPA	13
	5.1 Val av länder	13
	5.2 Matkultur och typiska råvaror.....	13
	5.2.1 Matkultur och maträtter i Bulgarien.....	13
	5.2.2 Matkultur och maträtter på Island	14
	5.2.3 Matkultur och maträtter i Italien	16
	5.2.4 Matkultur och maträtter i Storbritannien.....	16
6	MATSEDELN	18
	6.1 Allmänt	18
	6.2 Utformning.....	18
	6.3 Språk	18
7	MÅLTIDSPLANERING.....	19
	7.1 Ramar för planeringen av matlistan.....	19
	7.2 Typ av recept.....	19
	7.2.1 Tillagning och personalbehov	19
8	BUDGET	21
	8.1 Kostnadskalkyl.....	21
9	EUROPEISK TEMAVECKA	22
	9.1 Planering	22
	9.1.1 Tidtabell	22

9.2	Testning av recept.....	22
9.2.1	Marknadsföring.....	24
9.3	Förverkligande.....	24
10	FORSKNINGSMETODER.....	25
10.1	Målgrupp för undersökningen.....	25
10.2	Antal svar efter undersökningen.....	25
11	RESULTAT OCH ANALYSERING.....	26
11.1	Matgästernas medverkan under temaveckan.....	26
11.2	Matgästernas bedömning av maträtterna.....	26
11.3	Matgästernas favorit bland maträtterna.....	29
11.4	Intresse för temaveckor bland matgästerna.....	29
11.5	Sammanfattning av enkätsvar.....	31
12	ANALYS AV TEMAVECKAN.....	32
12.1	Undersökningens reliabilitet.....	32
12.2	Undersökningens validitet.....	32
12.3	Kundmängd.....	33
12.4	Uppdragsgivarens feedback.....	33
12.5	Kundernas feedback.....	34
13	DISKUSSION.....	35
13.1	Matlistan och recepten.....	35
13.2	Utvärderingsblanketten.....	36
13.3	Temat.....	37
13.4	Allmänt.....	37
	KÄLLOR.....	38
	BILAGOR	

FÖRTECKNING ÖVER FIGURER OCH TABELLER

Figur 1. Antalet besök per matgäst under temaveckan..	26
Figur 2. Matgästernas bedömning av korvgryta.....	27
Figur 3. Matgästernas bedömning av fiskgratäng..	27
Figur 4. Matgästernas bedömning av bulgariska köttbullar.....	28
Figur 5. Matgästernas bedömning av italiensk kyckling.....	28
Figur 6. Matgästernas favoriträtt under temaveckan.....	29
Figur 7. Matgästernas intresse för temaveckor..	30
Figur 8. Intresset för den europeiska temaveckan bland matgästerna.....	30

FÖRTECKNING ÖVER BILAGOR

BILAGA 1. Recept

BILAGA 2. Kundundersökningsblankett

BILAGA 3. Dagbok över gjorda timmar för lärdomsprovet

1 INLEDNING

Matpausen under en arbetsdag är inte bara till för att få näring utan också ett tillfälle att kunna koppla av från arbetet och kunna njuta av maten. Att smaka på mat från andras kulturer är roligt, intressant och när man gör det får man uppleva något nytt. Jag valde därför att planera och förverkliga en temavecka där personalen och klienterna vid Kårkulla samkommun i Jakobstad fick ta del av. Temat för temaveckan blev Europa och temaveckan pågick under den veckan Europadagen var, det vill säga 6-10.5 2013.

Som uppdragsgivare fungerade Kårkulla samkommun i Jakobstad. Kårkulla samkommun ger svenskspråkig service för personer som har funktionsnedsättningar och i Jakobstad finns också en arbetsklirik där man har chansen att ta del av yrkesinriktade rehabiliteringstjänster. En grundsten för Kårkulla samkommuns verksamhet är att alla ska ha möjlighet att få leva ett normalt liv med andra människor. Trots att en del av klienterna har grava funktionsnedsättningar så kan alla uppleva mat och uppleva andra matkulturer genom att äta. (Kårkulla 2013)

Tanken med temaveckan var att matgästerna då skulle ha möjlighet att bekanta sig med fyra europeiska länder genom att smaka på maträtter samt få information om länderna. På sista dagen under temaveckan fick matgästerna svara på en enkät och utvärdera veckan. Undersökningen fick 61 svar och det allmänna intrycket var positivt och maträtterna var omtyckta.

Min uppgift med temaveckan var att planera maträtterna, provlaga dem och standardisera och räkna ut ett pris på portionerna. Jag gjorde även marknadsföringsmaterial till avdelningarna samt affischer med information om länderna. Under temaveckan gjorde jag tillsammans med kocken maträtterna, serverade dem och genomförde kundundersökningen.

2 SYFTET MED TEMAVECKAN

Syftet med temaveckan var att personalen och klienterna vid Kårkulla samkommun i Jakobstad skulle få en annorlunda matupplevelse under en veckas tid. Tanken var att man skulle ta del av andra länders kulturer och få smaka på nya rätter. Rätterna bestod av bekanta råvaror men var tillredda på ett annat vis och smaksatta med nya kryddkombinationer.

Syftet med temaveckan var också att sprida kännedom om europeisk mat. De länder jag slutligen valde är sådana länder som vissa känner till från tidigare och men även länder som man kanske inte direkt kommer att tänka på när man nämner Europa. Europa är stort och maträtterna varierar stort enligt områdena.

Vid Kårkulla samkommun i Jakobstad består matlistan av ett rullande system där maträtterna återkommer efter ett tag och genom att anordna en temavecka får man lite variation i matlistan. Eftersom maträtterna håller den budget som var förutbestämd är det möjligt att maträtterna kan sättas in i matlistan i framtiden.

3 UPPDRAGSGIVARE

Uppdragsgivare för mitt lärdomsprov fungerade Kårkulla samkommun i Jakobstad. Kårkulla samkommun började verksamheten år 1960 i Pargas och idag hör alla 33 svenskspråkiga och tvåspråkiga kommuner i Finland, förutom Åland, till samkommunen. Kårkullas huvudsakliga uppgift är att ordna vård och omsorg på svenska för personer med funktionsnedsättning men samkommunen anordnar också arbetsverksamhet enligt socialvårdslagen, en arbetsklirik samt missbrukarvård. (Kårkulla 2013)

I Jakobstad finns INTEK-serviceenhet som innefattar industricentralen i Jakobstad, Jakobstads arbetscentral, Funkis och Autismgruppen. På INTEK är målet att erbjuda handledd arbetsverksamhet i en lugn och anpassad miljö. INTEK fungerar som en underleverantör till industrin i närområdet men tillverkar även egna produkter utav trä, metall och textil. (INTEK 2010)

På arbetskliniken erbjuds yrkesinriktade rehabiliteringstjänster. Man gör undersökningar och utredningar av rehabiliteringsbehov och på basis av resultaten arrangerar kliniken perioder av arbetsprövningar och arbetsträning på arbetsplatser. Personer som har funktionsnedsättning eller sjukdom som gör att det är svårt att placera sig på arbetsmarknaden, har svårt att klara av arbetet eller behöver handledning vid yrkesval eller omskolning har möjligheten att söka sig till arbetskliniken som erbjuder arbetskonsulentservice. (Kårkulla 2013)

Vid INTEK-serviceenhet tillreds mat för ungefär 100 personer varje vardag. En stor del av den maten skickas ut till avdelningar och resten av maten portioneras ut vid matsalen. De som kommer till matsalen kommer i två turer så att alla ha plats för det finns bara 48 sittplatser. Förutom lunch serveras även morgon- och eftermiddagskaffe i matsalen. I köket arbetar en kock, ett köksbiträde och en diskare. (Kårkulla 2013)

4 TEMA

När man vill uppmärksamma något speciellt är det enkelt att arrangera en temavecka där allt man gör berör själva temat. Då får temat den uppmärksamhet man önskar och andra människor får ta del av temat. I detta kapitel skriver jag allmänt om hur tema i restauranger kan motivera personalen, hur man kan arrangera en temavecka och hurudant material man kan använda sig av för att ta fram temat.

4.1 Tema i restauranger

När man vill variera måltidsutbudet så kan det vara bra att ordna olika teman. Orsaker till varför man anordnar temadagar i restauranger kan vara till exempel att man vill öka försäljningen, att få större variation i måltiderna, att öka kännedomen om andra matkulturer eller andra teman eller att öka motivationen och arbetsviljan hos köks- och serveringspersonalen. (Manninen 1996, 56)

När man börjar planera temadagar ska man göra det med omsorg. Man ska se till att alla kunder, även de som inte besöker restauragen så ofta, får informationen om temadagarna. Vid planeringen ska man beakta bland annat de behov och förväntningar kunderna har, att man inte arrangerar temadagar för ofta så att kundernas intresse saknas, att man ser till att temadagarna genomförs enligt den tid och de resurser som restaurangen har, att personalen kan inverka på planeringen och genomförandet av temadagarna, även kökets budget ska beaktas och man ska även fundera på om man ska köpa färdigt temamaterial eller om man tillverkar det själv. (Manninen 1996, 57-58)

Budgeten är det som avgör hur mycket man kan satsa på temadagar. När man köper in material för temadagar är det bra ifall man kan återanvända samma material flera gånger. Har man kampanjmaterial som kunderna kan se på är det vanligt att ha dem vid försäljningsdisken och vid borden ifall det är självbetjäning. Men också vid kundservice framhålls temat. För att spara pengar kan man erbjuda tilläggsservice som inte behöver vara dyra. Exempel på tilläggsservice är matrecept

till kunderna eller blodtrycksmätning ifall man har en näringskampanj. (Manninen 1996, 57)

Olika teman som man kan använda för temadagar är till exempel internationella eller nationella teman, näringskampanjer, teman som anknyter till helger eller årstider, teman som baserar sig på olika råvaror, till exempel bröd, potatis eller ost, eller också kan man ha partiaffärernas teman som kan ha någon kampanj för en viss produktgrupp. (Manninen 1996, 57)

4.2 Marknadsföring

Det som många gör är att anta att marknadsföring och reklam är samma sak. Detta stämmer inte helt för marknadsföring är aktiviteter som gör att företagets försäljning ökar. Reklam är en del men andra tillvägagångssätt är PR, sponsring, mässor, skyltning och förmånliga priser. På basen av hurudant kundunderlag företaget har så kan man välja på vilket sätt man marknadsför sig på. (Ekonomikonsulter 2012)

4.3 Material

Allt material som man använder för temadagen ska stöda ämnet. De material som man kan använda sig av är matsedeln och dess utseende, plakat och annonser, dekorationer, information om temat på bord och serveringsdisk, tabletter på borden, infoblad, musik eller videoinspelningar, tävlingar och utlottningar, presenter till kunderna, litteratur, dukade bord och modellportioner och serveringspersonalens klädsel. (Manninen 1996, 57-58)

5 EUROPA

I detta kapitel tar jag upp hur jag kom fram till de länder som kom med i temaveckan och hurudan matkultur dessa länder har. Att det blev just Europa som tema är att de flesta känner till länder och reser inom Europa. Ländernas matkultur kan vara bekanta från tidigare men en del kan vara obekanta. Därför kan det vara intressant att smaka på mat från dessa länder.

5.1 Val av länder

När jag beslöt vilka länder som skulle ingå i temaveckan försökte jag ta länder som är olik varandra så att det skulle bli mera variation i maträtterna. Jag försökte hitta information om vad som är typiskt i olika länder runt om i Europa och på basen av det valde jag de länder som verkade mest intressanta. Slutligen blev det Island, Italien, Bulgarien och Storbritannien som fick vara med i temaveckan. Italien är många säkert bekanta med från tidigare men de övriga länderna kan vara lite mera obekanta och därför kan det vara intressant att ha de länderna med.

5.2 Matkultur och typiska råvaror

Vad vi äter beror på var man befinner sig och vilka religioner som finns runt omkring. Har man en viss tro kan man bli begränsad till hurudan mat man äter, till exempel äter inte judar griskött. Folk reser omkring i världen allt mer och då förändras också matkulturen. Man tar till sig nya rätter och introducerar sina egna rätter till andra. Ett exempel på detta är det mest traditionella julbordet som kan bli förändrat och är inte längre det traditionella och det blir svårt att definiera ett lands typiska matkultur. (Järtelius 2003)

5.2.1 Matkultur och maträtter i Bulgarien

När man talar om bulgarisk matkultur så kommer man slutligen fram till att maten påminner mycket om grekisk och turkisk mat. Många rätter är influerade från Grekland, till exempel är moussaka en populär rätt i båda länderna. Klimatet i Bulgarien har lett till att man använder mycket grönsaker och örter vid matlag-

ningen. (Reser 2013) Det som är typiskt för det bulgariska köket är att maten tillreds långsamt. Man låter maten stå och puttra, kokas eller grillas för en längre stund. (Food etc 2013)

Förutom grönsaker så använder man en del mejeriprodukter i matlagningen. Man hittar till exempel två ostar som heter Kashkaval och smakar ungefär som gouda ost och Sirene som är en bulgarisk typ av den grekiska fetaosten (WiseGeek 2003). En annan viktig mejeriprodukt som man använder är yoghurt som anses härstamma från Bulgarien (Andrews 1995, 58). Folket i Bulgarien är stolta över sina viner och dess tradition som sträcker sig tusentals år bakåt i tiden. (Reser 2013)

I Bulgarien inleder man en måltid ofta med en fräsch sallad. De sallader som är typiska för Bulgarien är Meshana som är en mixad sallad och Tjopska. Tjopska sallad innehåller tomat, gurka och fårost samt persilja. Denna sallad är en nationalrätt och salladens färger återspeglar flaggans färger (Werbeka 1996). De flesta salladerna i Bulgarien innehåller ingen grön sallad utan består mest utav gurka, tomat, kål och paprika. (Kubilius 2007)

Huvudrätten kan bestå av köttfärs som är gjorda till pastejer eller pastejer som serveras tillsammans med grönsaker och potatis. Att använda sig av lamm- och fårkött är vanligt i det bulgariska köket (Andrews 1995, 59) men även fläsk, nöt, kyckling och fisk har sin plats i köket (Food etc 2013). Pastejer, bröd och pitabröd är populära och de går att köpa vid olika torgstånd. I Bulgarien är söta efterrätter och tårter vanliga efterrätter och man kan även hitta halva och Turkish Delight. En typisk bulgarisk efterrätt är en kaka som är bakad på valnötter och glaserad med chokladglasyr. (Werbeka 1996)

5.2.2 Matkultur och maträtter på Island

Det som är speciellt med den isländska maten är att den är nästan intill giftfri eftersom det är förbjudet att hormonbespruta kött. Att importera kött till Island är förbjudet och det är på grund av smittorisken (Magnússon 2005). Det är också

förbjudet att använda sig av bekämpningsmedel eller växtgift i jordbruket förutom detta är vattnet på Island rent. Detta leder till att maten är av hög kvalitet. Fårköttet som produceras kan klassas som ekologiskt eftersom fåren får enbart äta naturligt gräs utan fodertillsatser. (Islandssidan 2008)

Eftersom Island är så avskilt från resten av omvärlden har det varit vanligt att man använder det som man får tag på (Essén 2001). Det är därför man använder sig mest av fisk och fårkött när man tillreder mat på Island. Eftersom man använder sig av så mycket av fårköttet så tillreds det också på många olika sätt, man äter det färskt, torkad, saltad, grillad eller kokt. Till fisken eller fårköttet serveras ofta potatis men inte så mycket grönsaker. (Islandssidan 2008)

Mejeriprodukter används flitigt på Island. Man har använt sig ko-, får- och getmjölk vid produktionen av mejeriprodukterna. Skyr hör till färskostarna och är en typ av kvarg som har blivit allt mer populär och har också hittat till butikshyllorna i Finland. (Essén 2001)

På Island är de kulinariska traditionerna fortfarande i liv. Detta betyder att man gör som man gjorde förr och tar tillvara på fårkött på olika sätt för att kunna äta det året om. Maträtter som är vanliga på Island är rågbröd som ofta kokas i de varma källorna, torkad fisk och blod- och leverkorv. (Islandssidan 2008)

Lax som har fångats vid Island är en lokal delikatess och tillredningsmetoderna är många. Bland de mest populäraste hör gravlax men också rökt lax. En annan lokal maträtt heter Hákarl som är hajkött som har begravts under marken i tre månader tills köttet har ruttnat. Hákarl har en smak som kan liknas med starka ostar och har en stark ammoniakluk. (Jo's Icelandic recipes 2006) Till efterrätt äter man ofta Skyr eller en smörkräm tillsammans med frukt eller bär. Man äter också en kaka som heter Randalín som är fylld med sylt. (Food etc 2013)

5.2.3 Matkultur och maträtter i Italien

Det italienska köket är känt över hela världen, speciellt för sin pizza och pasta. Det som kännetecknar italiensk mat är att man använder sig av goda råvaror och tillreder maten på ett enkelt sätt. En italiensk måltid inleds med en antipasto som består av små rätter av grönsaker eller kallskuret. Sedan får man en rätt som kallas primo som består av pasta, risotto eller soppa. Följande rätt kallas secondo och den består av kött, fågel eller fisk med tillbehör till exempel potatis, sallad eller grönsaker. Il dolce är efterrätten och det kan vara en god ost. (Italienresa 2013)

Maträtterna varierar mellan regionerna i Italien men den gemensamma nämnaren är ost. Utan ost i en måltid vore ingen komplett måltid. I det italienska köket hittar man olika grytor och maträtter där man använder fläskkött, vildsvin, hare, sardeller och andra färska fiskar. Man äter också mycket grönsaker, speciellt kål, bönor, potatis, pasta, olivolja, oliver, tryfflar och tomater använder man sig av i matlagningen. (Italienresa 2013) Förutom maten är det italienska köket också känt för sina viner och sin kaffekultur och speciellt espresson är känd över hela världen. (Färdiga matkassar 2013)

Typiska maträtter man hittar i det italienska köket är olika pastarätter, såsom lasagne, ravioli och spagetti med tomatsås eller köttfärssås. Andra klassiker är risotto, minestrone-soppa och köträtten Osso bucco. Bruschetta, ciatta och focaccia är brödssorter som man hittar även i Finland. Man ska inte heller glömma klassikern pizza när man talar om italienska maträtter. En klassisk italiensk efterrätt är Tiramisu som består av mascarponeost, kaffe, kakao och kex. (Färdiga matkassar 2013) Andra efterrätter är pannacotta, biscotti som är en mandelskorpa och en sockerkaka med olivolja och citron. (Italiensk mat 2010)

5.2.4 Matkultur och maträtter i Storbritannien

Det brittiska köket har en lång tid haft ett dåligt rykte men nu har köket förändras och matens kvalitet har ökat. Den typiska brittiska frukosten är allmänt känt i hela världen som består av ägg i olika variationer, bacon, korv, champinjoner och to-

mater men ibland kan man också hitta blodkorv, njurar och vita bönor på frukostbordet. Det är sällan någon hinner ordna en sådan frukost till vardags och då är en lättare frukost att föredra. En lättare frukost kan bestå av bröd och kaffe men också rostat bröd, juicer, flingor och gröt. (Food etc 2013)

Till lunch äter man ofta korv, fläsk, skinka eller stek med njurpaj. Det är vanligt att man dricker en pint öl och äter engelska chips till. Storbritannien har blivit en riktig ölnation på grund av det tyska ursprunget och klimatet. Till middag äter man gärna biff, lamm, kyckling och skaldjur men snabbmat är också en stor favorit. Mat från andra länder har blivit allt mera populärt och speciellt indisk mat. (Food etc 2013)

De mest traditionella brittiska rätterna är bönor i tomatsås, korv med potatismos, black pudding som är en korv gjord på blod och fett. Yorkshirepudding är en smet som tillreds i ugnen och serveras ofta med rostbiff. En annan brittisk klassiker är fish & chips som består av fisk och pommes frites som ofta serveras i en tidning. (Food etc 2013)

6 MATSEDELN

På Kårkulla i Jakobstad fås lunchen mellan klockan 11 och 12 och det är buffébord. Detta betyder att gästerna tar av salladerna själva men får den varma maten uppsatt på tallrik av kocken. I allmänhet ska servicen under lunchen i restauranger vara snabb och därför serveras sådana måltider som går snabbt att tillaga och servera därför att matgästerna har inte mycket tid (Halling 1994, 38).

6.1 Allmänt

Redan när man planerar en matsedel ska man tänka på vem som är målgruppen. Vet man vem som kommer att äta maten så vet man också vad som efterfrågas (Halling 1994, 72). Vid Kårkulla är den typiska husmanskosten populär och därför har jag valt att inte göra maten allt för komplicerad men ändå använda andra kryddor och smaksättningar som de är vana med för att man skulle märka att det är en lite annorlunda vecka än normalt.

6.2 Utformning

Vid utformningen av matsedeln är det viktigt att man tänker på matsedelns uppgift, det vill säga att upplysa gästerna om ställets matutbud men den fungerar också som ett försäljningsinstrument. När man skriver matsedeln så ska uppställningen av maträtterna vara enkel, överskådlig och systematiskt. Det ska vara lätt för gästen att hitta det de vill ha från listan. Man kan välja att skriva matsedeln för hand eller maskinellt. Oberoende på vilket sätt man har skrivit så är det viktigt är att texten är lättläst, klar och tydlig. (Halling 1994, 76-78)

6.3 Språk

Språket på matsedeln ska vara tydlig. Man ska undvika att använda sig av gastronomiska uttryck eftersom gästerna kanske inte förstår dem. Man kan använda dem men det kan krävas en förklaring. Språket ska också vara korrekt. Skriver man på andra språk ska det främmande språket också vara korrekt. (Halling 1994, 102)

7 MÅLTIDSPLANERING

För att få en fungerande matsedel ska man tänka på hur man planerar den så man ser till att den går att förverkliga. I detta kapitel tar jag upp vad man kan beakta när man gör upp en måltidsplanering.

7.1 Ramar för planeringen av matlistan

När jag började planera matlistan var jag tvungen att fundera på hurudana tillredningsmetoder vi kunde använda oss av och vilken kapacitet köket har. Förutom kökets kapacitet så skulle jag fundera på att det inte är för mycket arbete för personalen. Förutom dessa ramar så hade jag en budget som jag skulle följa.

7.2 Typ av recept

Jag hade inga begränsningar från uppdragsgivarens sida. De allra flesta av maträtterna tillreds från grunden men det används även halvfabrikat i köket. Därför kände jag mig inte tvungen att använda enbart obehandlade råvaror och kunde använda recept med till exempel korv.

När jag började leta efter recept så sökte jag dem i matlagningsböcker och på internet. Jag tänkte också på att inte använda för dyra ingredienser så att budgeten skulle överskridas. När jag hade hittat några recept började jag testa dem ifall maträtterna vore bra för temaveckan. Medan jag testade recepten kunde jag konstatera att vissa recept behövdes förändras så de skulle passa bättre för storkök.

Maten tillreds för det mesta laktosfritt och så långt det är möjligt glutenfritt så att de flesta kan äta samma mat. Jag behövde inte fundera över dieter som finns för dem kunde kocken sköta om.

7.2.1 Tillagning och personalbehov

Den personal som finns på plats är en kock, ett köksbiträde och en diskare. Under temaveckan skulle även jag hjälpa till i köket. Köksbiträdet har hand om salladsbordet och diskaren brukar hjälpa till med enkla sysslor, som till exempel att skala

potatis. Så jag hade två personer som skulle göra varmrätten och kunde därför välja recept som behöver lite mera arbete.

Förutom hurudan personal man har så måste man också fundera över hurudant kök man arbetar i. I detta kök finns en gryta som är 60 liter, en ugn, spis och ett stekbord där man kan tillreda maten. Då blir man tvungen att välja vad som tillreds i ugnen eller i grytan, man kan till exempel koka ris i ugnen och göra köttgryta i grytan.

När man gör matlistan blir man också tvungen att fundera på när man får tag på de råvaror som man vill ha på listan. Leverantörerna levererar inte råvaror varje dag och det ska man beakta när man gör matlistan.

8 BUDGET

En verksamhet har många utkomster och matdelen är en stor del av dem. Matgästerna vid Kårkulla betalar en viss summa för maten de äter och därför är det viktigt att man håller sig till en budget när man planerar en matlista för att verksamheten ska kunna vara lönsam.

8.1 Kostnadskalkyl

Jag hade fått en önskan om att jag skulle hålla en viss budget från uppdragsgivarens sida. För att kunna se ifall de maträtter jag hade planerat kunde förverkligas gjorde jag portionskort för varje maträtt och matade in priser jag fick från gamla räkningar som Kårkulla haft. Alla ingredienser fanns inte på de gamla räkningarna men då valde jag en liknande produkt och använde det priset. Jag fick därför ett riktgivande pris för matportionerna.

Varje maträtt jag planerade så blev kostnaderna under 1,80 euro per portion. När jag planerade matlistan så var tanken att ha förmånliga råvaror så att man en dag skulle kunna använda lite dyrare råvaror. I mina beräknade kostnader ingår inte dryck, bröd och salladsbord som vanligtvis ingår i den dagliga lunchen.

Den budget jag fick från uppdragsgivarens sida var baserad på det genomsnittliga priset för maten för år 2012. Priserna har ändrats sedan dess så budgeten var inte definitiv utan mera riktgivande. Det genomsnittliga priset för en portion under 2012 var 1,67 euro och under temaveckan var det genomsnittliga priset 1,47 euro men då är inte dryckerna, brödet och salladerna inräknade.

9 EUROPEISK TEMA VECKA

I detta kapitel har jag skrivit om hur jag gick tillväga med planering samt förverkligandet av temaveckan.

9.1 Planering

För att lyckas bra med ett projekt är det viktigt att man har planerat bra och vet vad som är följande steg. Det är också bra att man ställer delmål så att man känner att man kommer vidare med projektet ifall det skulle vara omfattande. Jag började min planering med att fundera på vad det är som ska göras samt vilken tidtabell jag har för arbetet.

9.1.1 Tidtabell

Jag började planera temaveckan i början av februari 2013 och jag kom överens med uppdragsgivaren att en europeisk temavecka skulle passa bra med kombination med Europadagen som var den 9 maj 2013. Temaveckan förverkligades därför 6-10 maj 2013. Europadagen och Kristi himmelfärdsdag inträffade på samma dag och därför hölls arbetsplatsen stängd den dagen och jag planerade en temavecka för bara fyra dagar.

Fredagen den 10 maj gjorde jag en undersökning bland gästerna där jag tog reda på hur de hade upplevt veckan, hur maten har smakat och ifall temaveckor är något som skulle kunna vara en återkommande händelse. Efter att ha förverkligat temaveckan återstod bara att analysera resultaten av kundundersökningen och göra finslipningar på det skriftliga lärdomsprovet.

9.2 Testning av recept

När jag testade den mat som jag först tänkte till dagen då bulgarisk mat skulle serveras fick jag tänka om. Jag hade först ett recept med en korvgryta med ajvar relish och det skulle serveras med ris. Smaken på grytan var inte alls god så jag beslöt mig för att leta reda på ett annat recept och istället testa kryddiga köttfärs-

bullar och tzatziki. Köttfärsbullarna var mycket godare och valet var klart. Några ändringar fick jag göra för lökmängden kändes för stor och köttbullarna kändes för hårda utan skorpmjöl så det tillade jag i receptet. För att smeten ska hållas ihop tillade jag också ägg i smeten. Efterfrågan på köttbullar vid Kårkulla är stor och eftersom vi var flera på plats under temaveckan skulle vi ha tid att rulla köttbullar. Tzatzikin behövdes inte ändras på eftersom den var god och passade bra till köttbullarna.

Nästa recept som jag testade var en italiensk färskostfylld broilerfilé inlindad i parmaskinka med fänkål- och kålrabbisallad. Salladen fungerar som den är men mängden var lite för stora så mängderna minskas i receptet. Kycklingrätten smakade gott och jag var tveksam först ifall man borde ha ändrat på receptet eftersom det kan vara för mycket arbete att tillreda 100 portioner. Efter en diskussion med kocken kom vi överens om att vi gör som receptet i alla fall. I receptet skulle man koka kycklingen i hönsbuljong och rödvin men jag ändrade receptet och valde att tillreda den i ugnen istället utan rödvin och buljong och göra en tomatsås istället.

När jag testade det isländska receptet för en fiskgratäng så tyckte jag att receptet i sin helhet fungerar bra. Det är enkelt att tillreda och det går bra att göra stora mängder av rätten. I det ursprungliga receptet var mängderna för stora så ingredienserna minskades.

Följande recept i tur var det brittiska receptet för en korvgryta. I detta recept fungerade allt. Mängderna var i rätta proportioner, smakerna satt bra och utseendet på grytan såg aptitlig ut. Det man kan fundera på är tillredningen. Istället för att blanda ner korvarna och själva grytan i samma gryta så värms korvarna i ugnen och såsen till grytan i en gryta. Delar man upp korven färdigt i formar så får man också rätta antalet korvar till avdelningarna och svinnet kan lättare undvikas. Just innan serveringen blandas såsen i formarna med korvarna.

9.2.1 Marknadsföring

När jag skulle marknadsföra temaveckan valde jag att göra en affisch som hängdes upp på anslagstavlor så att gästerna skulle få reda på temaveckan. På affischen skrev jag bland annat vilken mat som skulle serveras under temaveckan och att efter temaveckan skulle de få fylla i en enkät och utvärdera veckan.

För att göra temat mera synligt valde jag att göra affischer där det mest väsentliga om länderna stod. För varje dag hade jag gjort skilda affischer så att det inte skulle vara otydligt vilket land det var frågan om. Förutom affischer så hade jag bett om flaggor som klienterna på Kårkulla själva gjorde och målade.

9.3 Förverkligande

Några veckor innan själva temaveckan skulle förverkligas skickade jag alla recept till kocken och han fick då godkänna maträtterna. En vecka före temaveckan gjorde vi tillsammans en beställningslista och bestämde att vi gör bara en av salladerna som jag hade planerat. Förutom recepten så hade jag också skickat allt material jag hade gjort så att man på plats kunde printa ut affischer att sätta upp på anslagstavlor och dela ut enkäter till avdelningarna.

Under själva temaveckan tillredde jag tillsammans med kocken alla varmrätter. Köksbiträdet hade hand om salladsbuffén. De recept jag hade planerat fungerade bra och det gick enkelt att förstora de recept jag hade. Eftersom kocken serverar matgästerna så får man också höra direkt respons. Matgästerna tyckte det var intressant med något nytt och man hörde matgästerna diskuterade och undrade hur maträtterna är kryddade.

På sista dagen var köksbiträdet borta så då hade vi extra arbete eftersom vi hade förutom varmrätten att tillreda också salladsbuffé och veckans enda temaenlig sallad att laga. Vi hjälptes åt och hann bli färdiga med allt i tid trots mycket arbete. Allt annat arbete flöt på enkelt och inga komplikationer uppstod under hela veckan.

10 FORSKNINGSMETODER

Det finns olika metoder när man vill samla in information. När man talar om kvantitativa undersökningsmetoder så menar man metoder där man har en strukturerad datainsamling. Dessa metoder kan vara telefon-, personliga- eller gatuintervjuer men det kan också vara traditionella brevenkäter som kan skickas per post eller elektroniskt. Vilken metod man väljer beror på resurser, tidtabell, mängd och kvalitet som behövs för informationen samt hur noggrann information man behöver. (Metoder 2013)

Jag valde att ha en enkät på papper som gästerna fick fylla i under temaveckan. Jag valde detta därför att de andra metoderna inte fungerar så bra i detta sammanhang och att använda sig av enkät är enkelt och förmånligt.

10.1 Målgrupp för undersökningen

Målgruppen för min undersökning var de gäster som dagligen äter vid Kårkulla i Jakobstad. När jag gjorde upp enkäten var jag tvungen att tänka på att alla skulle förstå den och att det skulle vara enkelt att fylla i den. Mängden på gästerna varierar från dag till dag men det är ungefär 100 matgäster varje dag. Vissa dagar är det färre och speciellt fredagar är mängden gäster mindre. Därför var tanken att försöka få alla att svara på enkäten så att jag skulle få så stor mängd svar som möjligt.

10.2 Antal svar efter undersökningen

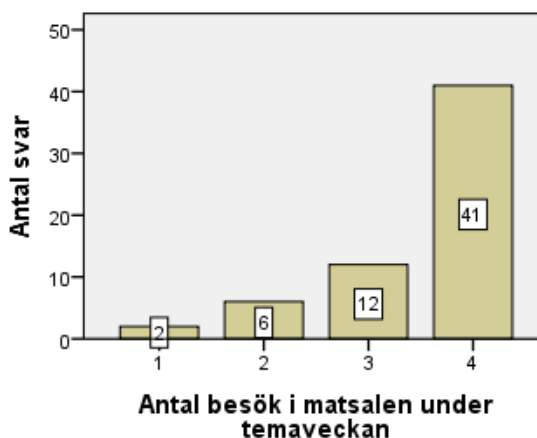
Efter att ha förverkligat temaveckan så fick matgästerna fylla i en enkät där de kunde tycka till hur veckan har upplevts. Enkäten fick de fylla i anonymt och enkäterna blev utdelade till alla avdelningar innan temaveckan och matgästerna fick då själva välja tidpunkt för att fylla i den. Enkäten samlades ihop på sista dagen på temaveckan och på måndagen efter temaveckan. Det var totalt 61 personer som valde att svara på enkäten. Svarsprocent blir därför 61 procent.

11 RESULTAT OCH ANALYSERING

Under sista dagen på temaveckan vid Kårkullas enhet i Jakobstad kunde kunderna frivilligt fylla i en enkät där jag ville ta reda på hur de har upplevt temaveckan. Enkäten fylldes i anonymt och samlades sedan in till mig. Det var totalt 61 personer som valde att besvara enkäten under temaveckan som pågick 6-10 maj 2013.

11.1 Matgästernas medverkan under temaveckan

Den första frågan på enkäten var hur många gånger man hade ätit lunch under temaveckan. Av de 61 personer som svarade på denna fråga var det 53 som åt tre eller fyra gånger den mat som serverades under temaveckan. Det var åtta personer som gjorde bara en eller två besök. (Figur 1)

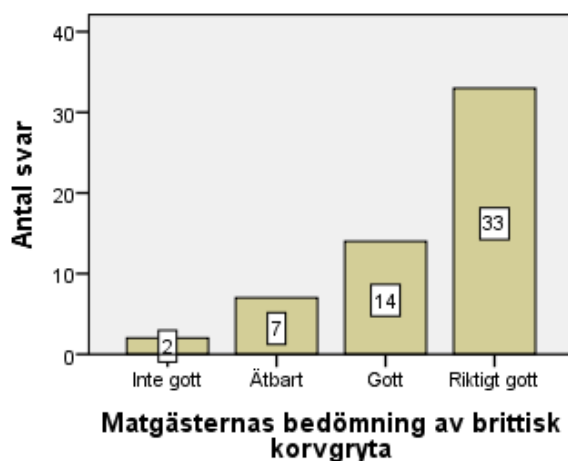


Figur 1. Antalet besök per matgäst under temaveckan. Det var 61 personer som svarade på denna fråga.

11.2 Matgästernas bedömning av maträtterna

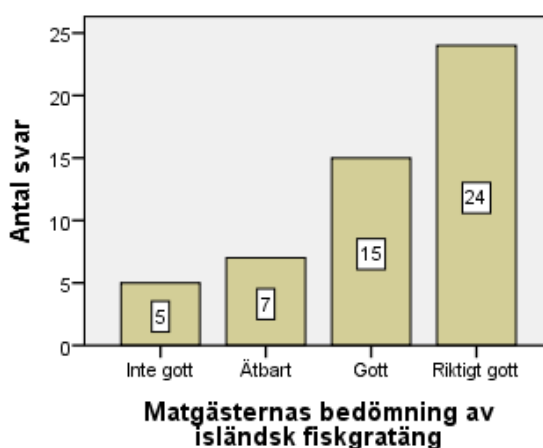
I enkäten fanns en fråga där man skulle ta ställning hur man tyckte att maten hade smakat under temaveckan. Alla maträtterna hade enskild bedömning men frågan var ställd på samma sätt och hade samma svarsalternativ. Man skulle betygssätta maträtterna på en skala mellan ett och fyra där ett motsvarade inte gott och fyra motsvarade riktigt gott.

Första dagen under temaveckan serverades brittisk korvgryta tillsammans med kokt potatis och sallad. Det var 56 personer som svarade på frågan och majoriteten, 47 personer, tyckte att grytan smakade gott eller riktigt gott. Det var nio personer som inte tyckte att grytan var god eller att den var ätbar. (Figur 2)



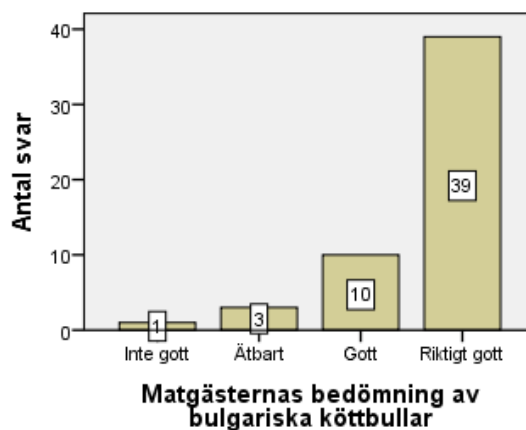
Figur 2. Matgästernas bedömning av korvgryta. Det var 56 personer som svarade på denna fråga.

På tisdagen serverades en isländsk klassisk rätt som kallas för Plokkfiskur tillsammans med kokta morötter och salladsbuffé. Det var 51 personer som valde att svara på denna fråga. Det var 39 personer som tyckte att maträtten smakade gott eller riktigt gott och 12 tyckte inte att den smakade gott (Figur 3).



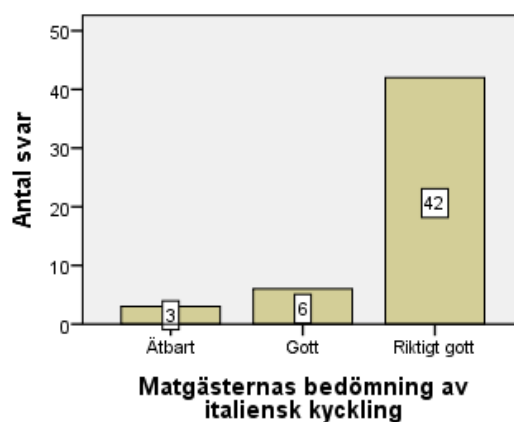
Figur 3. Matgästernas bedömning av fiskgratäng. Det var 51 personer som svarade på frågan.

På onsdagen var det dags för det bulgariska köket och då serverades kryddiga köttbullar tillsammans med kokt potatis, tzatziki och sallad. På denna fråga var det 53 personer som svarade. Rätten var omtyckt och hela 49 personer tyckte att den smakade gott eller riktigt gott. Det var tre personer som tyckte att maträtten var ätbar och bara en som tyckte att det inte smakade gott. (Figur 4)



Figur 4. Matgästernas bedömning av bulgariska köttbullar. Det var 53 personer som svarade på denna fråga.

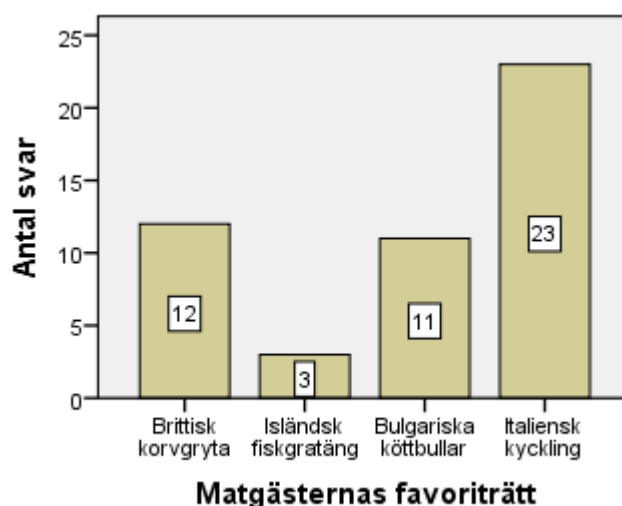
På fredagen serverades italiensk färsrostfyllda broilerfiléer tillsammans med spaghetti och tomatsås och en italiensk sallad samt salladsbuffé. På denna fråga svarade 51 personer och 48 personer tyckte att maträtten smakade riktigt gott eller gott. Det var bara tre som tyckte den var ätbar. Ingen tyckte att maträtten inte var god. (Figur 5)



Figur 5. Matgästernas bedömning av italiensk kyckling. Det var 51 personer som svarade på denna fråga.

11.3 Matgästernas favorit bland maträtterna

Efter att ha tagit reda på hur maträtterna smakade ville jag ta reda på ifall det fanns något maträtt som matgästerna skulle vilja äta igen. På samma gång får jag reda på vilken rätt som var mest omtyckt under temaveckan.



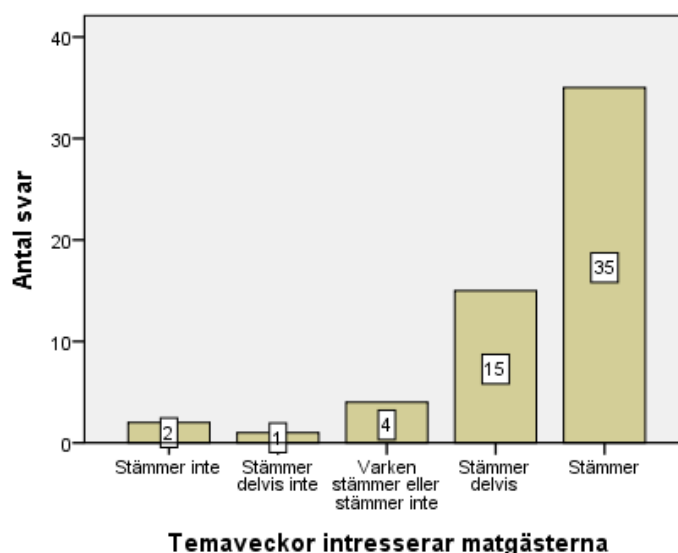
Figur 6. Matgästernas favoriträtt under temaveckan. Det var 49 personer som svarade på frågan.

Om man jämför maträtterna sinsemellan så kommer man fram till att den italienska maträtten var den allra mest omtyckta under hela veckan. Den maträtt som var minst omtyckt var den isländska fisklådan.

11.4 Intresse för temaveckor bland matgästerna

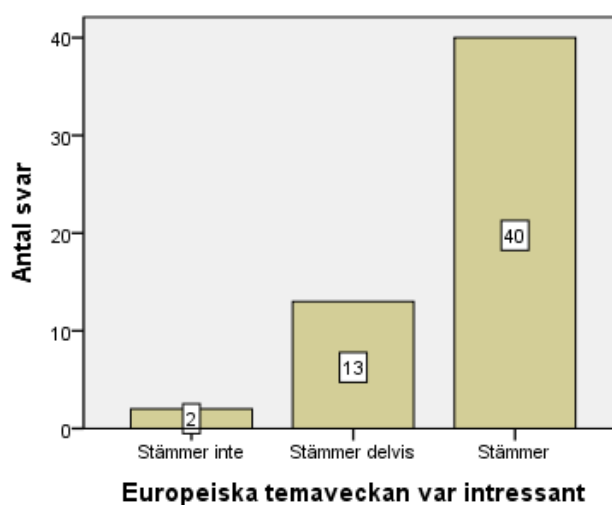
För att ta reda på hurudant intresse matgästerna har för temaveckor ställdes ett påstående där de skulle ta ställning om de håller med om att temaveckor är intressanta eller inte. Då man får resultatet över intresset så vet köket ifall man ska använda sig av andra temaveckor i framtiden.

Det var 57 personer som svarade på påstående och 40 personer svarade att tema-veckor intresserar eller intresserar delvis. Det var tre personer som inte tycker att temaveckor intresserar eller delvis inte intresserar. Det var fyra personer svarade att temaveckor varken är intressanta eller inte intressanta. (Figur 7)



Figur 7. Matgästernas intresse för temaveckor. Det var 57 personer som svarade på frågan.

Nästa fråga ville jag ta reda på hur intressant matgästerna tyckte att den europeiska temaveckan var. Även denna var ett likadant påstående som föregående fråga.



Figur 8. Intresset för den europeiska temaveckan bland matgästerna. Det var 52 personer som svarade på frågan.

Det var 52 personer som svarade på den frågan och 40 personer tycker att den europeiska temaveckan var intressant. 13 personer svarade att temaveckan var delvis intressant medan två personer svarade att temaveckan inte var intressant. (Figur 8)

11.5 Sammanfattning av enkätsvar

Matgästerna var nöjda med temaveckan och i enkäten framkom att majoriteten av matgästerna tyckte att temaveckan var intressant. Även de som hade svarat att de inte är intresserade av temaveckor i allmänhet svarade att den europeiska temaveckan var intressant. Man kan med andra ord även i framtiden satsa på att anordna temaveckor.

Maträtterna som serverades var sådana maträtter som matgästerna var bekanta med från tidigare men de var kryddade och tillredda på andra sätt för att få variation. Den mest omtyckta maträtten var den italienska parmaskinksinlindade kycklingfiléen tillsammans med tomatsås och spagetti. Den rätten var också den som hade de dyraste råvarorna och den rätten som krävde mest förberedelse än de andra rätterna. Den minst omtyckta maträtten var den isländska fiskgratängen.

Under temaveckan besökte ungefär samma antal matgäster matsalen som under en vanlig vecka. Det var 61 personer som valde att svara på enkäten av 100 möjliga. Det är en bra svarsprocent för att undersökningens resultat ska kunna vara tillförlitlig.

12 ANALYS AV TEMAVECKAN

I detta kapitel analyseras temaveckans kundundersöknings tillförlitlighet, temaveckans förverkligande och hur matgästerna hade tagit emot temaveckan.

Efter att ha förverkligat temaveckan och undersökningen så kan man konstatera att temaveckan togs bra emot bland matgästerna och uppdragsgivaren. Maträtterna som serverades var alla, enligt matgästerna, goda och flera av dem tyckte att flera av maträtterna skulle kunna införas i matlistan. Det finns ett intresse bland matgästerna för temaveckor så att anordna fler temaveckor i framtiden är möjligt. Även de som svarade att de inte har ett stort intresse i allmänhet för temaveckor tyckte att den europeiska temaveckan var intressant.

12.1 Undersökningens reliabilitet

När man talar om reliabilitet så menar man att ifall man skulle göra samma undersökning igen så skulle man komma fram till samma resultat. Man talar också om att undersökningen är tillförlitlig. (Wikner 2013)

Efter att ha gjort kundundersökningen kan man konstatera att svarsprocenten är hög eftersom över hälften av matgästerna valde att svara på enkäten. Undersökningen skedde så att respondenterna fick svara på enkäten skriftligt och anonymt och därför har inte man påverkats av intervjuareffekten. Man kan därför påstå att undersökningen är tillförlitlig och man skulle högst troligt komma fram till samma resultat ifall man gjorde om undersökningen.

Att ifyllande av enkäterna skulle ha gått till på ett rätt sätt kan jag inte garantera eftersom matgästerna fick fylla i dem på avdelningarna och inte i till exempel matsalen. Trots detta litar jag på att undersökningen är tillförlitlig.

12.2 Undersökningens validitet

När man talar om validitet så menar man att man verkligen har undersökt det man har tänkt undersöka och inte något annat. (Wikner 2013)

Tanken med kundundersökningen var att ta reda på hur matgästerna hade upplevt maträtterna, ifall de tyckte om dem eller inte och ifall det fanns någon rätt som var så omtyckt att den kunde införas på matlistan. Meningen med kundundersökningen var också att ta reda på ifall matgästerna uppskattar att det ordnas olika temaveckor och ifall man kunde ordna fler i framtiden.

Kundundersökningen hade frågor som skulle fungera som stöd till varandra och hade enkel utformning och frågor så att inga missförstånd skulle kunna uppstå. Det man kunde ha tänkt på innan var att den första frågan kanske var onödig eftersom man kunde ha läst samma resultat från följande fråga. På första frågan skulle man svara hur många gånger man åt lunch och på nästa fråga skulle man värdera maträtternas smak. Men nu fungerade som ett stöd och alla värderade inte heller alla maträtter trots att man hade svarat att man ätit fler gånger.

Många enkäter tar ofta reda på hurudan respondent det är som svarar på enkäten genom att gruppera dem i kön och ålder. Jag valde att inte göra detta eftersom jag inte är intresserad av den informationen då jag redan vet hurudan grupp det är som brukar äta vid Kårkulla.

12.3 Kundmängd

Den verkliga kundmängden under temaveckan var 375 och kundbesöken var fördelade på fyra dagar. På måndag var det 100, på tisdag 93, på onsdag 94 och på fredag var det 89 personer. Antalet besök under temaveckan var lika många som under en helt vanlig vecka.

12.4 Uppdragsgivarens feedback

Under temaveckans gång fick jag höra av uppdragsgivaren att de hade tyckt att det var roligt och intressant med något nytt. Det gav också ett avbrott i arbetsdagen när de fick lära sig nya saker om länder och kunde smaka på nya maträtter. Flera fick gissa vad maten var kryddade med och ville gärna testa maträtterna även hemma. Flera av rätterna skulle med största sannolikhet också införas i matlistan.

Förutom att maten var omtyckt så tyckte de också det fungerade bra med hela arrangemanget och samarbetet mellan oss.

12.5 Kundernas feedback

Under temaveckans gång fick jag höra att kunderna uppskattade temaveckan och var själva engagerade i förberedelserna inför veckan. De hade bland annat målat flaggor, lyssnat på musik från de olika länderna samt tagit del av de affischer jag gjort. Många var positiva och ville få recepten på vissa maträtter.

”Detta är mat som man hålls mätt på” var det någon som kommenterade när vi serverade de bulgariska köttbullarna. Någon tyckte att den isländska fiskgratängen hade en ”mild smak och var god”. En annan kommentar var att den italienska kycklingen var så god att de skulle kunna tänka sig att äta den igen.

13 DISKUSSION

I stora drag tycker jag att temaveckan lyckades bra. Det var intressant och roligt med ett lärdomsprov som fungerade som ett projekt man kunde förverkliga. Planeringen var utförlig och när planeringen är uttänkt så går det också att förverkliga på ett bra sätt.

13.1 Matlistan och recepten

Matlistan under temaveckan var varierande. Den bestod av flera komponenter såsom kory, fisk, kött och broiler. Maten var också smaksatt med andra kryddkombinationer som matgästerna vanligtvis är vana vid. Det man kunde ha förändrat är att använda mera råvaror som man inte är vana vid att använda. Fast då hade kanske inte budgeten hållit och eventuellt skulle inte tiden ha räckt till för att tillreda maten. Det kunde också ha varit svårt att få tag på mer annorlunda råvaror. Jag hade planerat och förberett recept för sallader för varje dag men i samtal med kocken kom vi överens om att vi skulle testa bara en av de salladerna jag hade planerat och då kunde vi koncentra oss mera på varmrätten.

Jag var med i köket under temaveckan och tillsammans med kocken tillredde alla maträtterna. Jag hade valt sådana recept som kräver lite mera handarbete men vi hann bli klara med maten alla dagar i tid. Under sista dagen var vi bara jag och kocken på plats så då var det mera stressigt eftersom det var den mest krävande maträtten av dem alla men vi fick allt klart i tid.

Recepten går bra att modifiera så att det går bra att tillreda dem fastän de inte har extra hjälp i köket. Till exempel så kan man forma köttbullarna till biffar och broilerfiléerna går att tillreda utan parmaskinka och göra en sås av färskosten istället för att fylla filéerna.

Storleken på recepten var bra. Det blev inte mycket svinn och det blev inte mycket kvar efter att alla hade fått mat. Första dagen var det 100 personer som åt så då

gick maten jämnt ut. Alla fick mat och det blev inget svinn. Receptet var med andra ord i rätt storlek.

Efter att ha sett resultaten från kundundersökningen kan man konstatera att den italienska maträtten var den mest omtyckta. En orsak till att den var den mest omtyckt var att man hade den maträtten närmast i minnet eftersom enkäten fylldes i av de flesta under den dagen som maträtten serverades. Detta är dock något som bara går att spekulera i.

Förutom att den italienska maträtten var färskast i minnet så var det var den rätt som hade mest råvaror och var också den som krävde mest arbete vid tillredningen. Rätten påminner mera om restaurangmat medan den isländska fiskgratängen är enkel husmanskost.

13.2 Utvärderingsblanketten

Innan temaveckan så skrev jag en utvärderingsblankett som matgästerna kunde fylla i efter temaveckans förverkligande. Det var inte det enklaste att skriva frågorna men efter några omskrivningar blev blanketten acceptabel. Jag ville ta reda på hur många som ätit under temaveckan, vad de tyckte om maten och hurudant intresse de har gentemot temaveckor överlag. En fråga kunde jag konstatera var onödig eftersom jag fick samma svar i en annan fråga men nu när jag fick samma svar på två olika frågor så fungerade de som stöd till varandra.

Frågorna var lätta att förstå och antalet svar var stort. Många valde att svara på frågorna och man kunde konstatera att temaveckan var omtyckt även bland de som inte var intresserade för temaveckor och för de som är intresserade. Det var roligt att se att även de som inte är intresserade av temaveckor tyckte att den europeiska temaveckan var intressant. Man kan då konstatera att temaveckan var lyckad.

13.3 Temat

Att jag valde Europa som tema var att jag ville förverkliga temaveckan under våren och kom fram till att under majmånad är det Europadagen och i samband med det kan man även ha ett europeiskt tema i matväg. Temat uppmärksammades med rekvisita som avdelningar vid Kårkulla tillverkade själva. Man hade tillverkat borddekorationer såsom flaggor och vaser. Jag hade tillverkat skilda informationsblad om länderna som man kunde läsa under den tiden man stod i matkön.

Även om temat syntes så kunde man ha ta fram temat ännu mera. Man kunde ha haft temaenlig musik, bett matgästerna att klä upp sig i ländernas färger eller bett någon underhålla matgästerna under matpausen.

13.4 Allmänt

Att planera och förverkliga en temavecka är inte svårt bara man har gjort en grundlig planering och funderat på vad som är möjligt att förverkliga. Jag hade fått en budget för maten och kunde därför inte planera så mycket annat. Det går att anordna en temavecka när som helst med vilket tema som helst. Temat ska helst kännas aktuellt och intressant för gästerna så att de ska bli engagerade i temaveckan. Man vet att man har lyckats med temaveckan när de talar om temat och även de som vanligtvis inte är intresserade av temaveckor blir intresserad.

I framtiden skulle det gå att anordna flera temaveckor men med olika teman och med mera dekorationer och försöka få matgästerna själva involverade i temaveckan.

KÄLLOR

Andrews, B. 1995. Med smak av Europa. Milanostampa. Rabén Prisma.

Halling, B. 1994. Måltider och matsedlar. Värnamo. Fälth & Hässler.

Manninen, J. 1996. Marknadsföring av måltidsservice. Andra upplagan. Vanda. Utbildningsstyrelsen.

Stephens, P. 1998. Laga lätt italienskt. Parragon. Bokförlaget Prisma 2000.

BBC. 2010. GoodFood. Quick sausage stew. Hänvisat 21.3.2013.
<http://www.bbcgoodfood.com/recipes/408645/quick-sausage-stew>

Ekonomikonsulter. 2012. Vad är marknadsföring. Hänvisat 3.5.2013.
<http://www.ekonomikonsulter.se/marknadsfoering.asp>

Essén, T. 2001. Mat och matvanor på Island, igår och idag. Háskóla Íslands. Hänvisat 13.3.2013. <https://notendur.hi.is/~larsj/Mat.htm>

Favoritrecepten. 2012. Coleslaw. Hänvisat 21.3.2013.
<http://receptfavoriter.se/recept/coleslaw.html>

Food etc. 2013. Bulgarien. Hänvisat 13.3.2013.
<http://www.foodetc.se/bulgarien.php>

Food etc. 2013. Island. Hänvisat 15.3.2013. <http://www.foodetc.se/island.php>

Food etc. 2013. Storbritannien. Hänvisat 14.3.2013.
<http://www.foodetc.se/storbritannien.php>

Färdiga matkassar. 2013. Det italienska köket. Hänvisat 15.3.2013.
<http://www.fardigamatkassar.se/italiensk-mat/>

INTEK. 2010. Jakobstads industricentral. Hänvisat 3.5.2013.
<http://www.dlpublish.com/intek/>

Islandssidan. Island. Maten. Hänvisat 13.3.2013.
<http://www.islandssidan.se/island/maten.htm>

Italiensk mat. 2010. Hänvisat 15.3.2013.
<http://italienskmat.nu/recepten/efterratter/>

Italienresa. 2013. Italien. Mat och dryck. Hänvisat 15.3.2013.
<http://italienresa.com/mat-och-dryck/>

Jo's Icelandic Recipes. 2006. How to prepare Rotten Shark. Hänvisat 15.3.2013. <http://www.isholf.is/gullis/jo/shark.htm>

Järtelius, A. 2003. Matkultur: Mångens matkultur. Hänvisat 11.3.2013. <http://www.ne.se/rep/matkultur-m%C3%A5nga-kulturers-mat>

Kubilius, K. 2007. Bulgarian Traditional Foods. Hänvisat 11.3.2013. <http://goeasteurope.about.com/od/bulgariatravel/p/bulgarianfoods.htm>

Kårkulla samkommun. 2013. Hänvisat 24.4.2013. <http://www.karkulla.fi/>

Magússon, M. 2005. Isländsk mat – handbok vid inköp. Hänvisat 15.3.2013. <http://tradisjoner.no/text58.html>

Metoder. 2013. Att mäta resultat. Hänvisat 3.4.2013. <http://www.metoder.nu/cgi-bin/met.cgi?d=s&w=2047&s=mt>

Miljömat. 2011. Italiensk sallad med fänkål och kålrabbi. Hänvisat 21.3.2013. <http://www.miljomat.se/html/sokRecept.aspx?id=3&Gn=0&U=0&Recept=144034>

Pralin. 2012. Mat med mera. Bak & matblogg. Piffa upp morotssallad. Hänvisat 21.3.2013. <http://matmedmera.eu/piffa-upp-morotssallad/>

Reser.se. Mat & Dryck. Bulgarien. Hänvisat 11.3.2013. <http://www.reser.se/europa/bulgarien/mat-dryck-med-fetaost.html>

Sann, A. 2009. Grillad kycklingklubba med italiensk sås. Hänvisat 21.3.2013. <http://www.annsann.com/2009/11/29/grillad-kycklingklubba-med-italiensk-sas/>

Svensson, A. Islandsbloggen. Plockfiskur – recept på en isländsk klassiker. Hänvisat 7.3.2013. <http://www.islandsbloggen.com/2008/08/plockfiskur-recept-p-en-islndsk.html>

Werbeka. 1996. Bulgarisk tjopska. Hänvisat 11.3.2013. <http://www.werbeka.com/krog/chopskas.htm>

Wikner, R. 2013. Specialpedagogiska institutionen. Trovärdighet/Validitet & reliabilitet. Hänvisat 10.6.2013. <http://www.specped.su.se/sjalvstandigt-arbete/3-att-skriva-sjalvstandigt-arbete/trovardighet-validitet-reliabilitet>

WiseGeek. 2003. What is Sirene? Hänvisat 11.3.2013. <http://www.wisegeek.com/what-is-sirene.htm>

Recept för Bulgarien

Kryddiga köttfärsbullar

10 portioner

1,25 kg köttfärs
1 gul lök
3 tsk salt
1 tsk svartpeppar
2 msk kummin
1 dl skorpmjöl
2 dl vatten
2 ägg

Skala och finhacka löken. Blanda färsen med lök och de övriga ingredienserna. Arbeta samman till en jämn färs. Forma färsen till köttbullar och stek i ugnen. (Andrews 1995, 75)

Tzatziki

10 portioner

5 dl turkisk yoghurt
0,5 gurka
1 vitlöksklyfta
Svartpeppar
Salt

Riv gurkan grovt och krama ur vätskan. Blanda gurka, yoghurt och pressad vitlök. Smaka av med svartpeppar och salt.

Bulgarisk Tjopska

10 portioner

0,5 kg tomat
0,7 kg gurka
0,2 kg fårost
Persilja

Skala gurkan och skär den i små tärningar. Placera dem i en hög mitt på tallriken. Skär sedan tomaterna i klyftor och lägg upp dem på kanten av tallriken. Riv fårosten direkt över det hela. Hacka persiljan och strö över. (Werbeka 1996)

Recept för Island

Plokkfiskur

10 portioner

1 kg kokt torsk
1,8 kg skivad kokt potatis
0,25 kg gullök
0,75 gram smör
1,5 dl vetemjöl
1,0 l mjölk
0,1 kg riven ost
Salt
Peppar

Koka fisken mosa den ganska grovt. Gör en béchamelsås: smält smöret i en kastrull, tillsätt mjölet och rör ihop. Tillsätt lite mjölk åt gången. Låt det koka upp och rör om hela tiden. Lägg i den hackade löken så att den får mjukna. Salta och peppra. Varva sås, potatis och fisk i en smörad form. Strö över lite ost och sätt in i ugnen i på 200 grader. (Islandsbloggen)

Kålsallad

10 portioner

0,9 kg vitkål
0,175 kg morot
0,15 kg majonnäs
0,25 kg gräddfil
3 msk socker
2 tsk salt
Svartpeppar

Strimla eller riv kål och morot fint. Blanda alla ingredienser och arbeta ihop allt med handen. Salladen är godast när det har fått stå en stund i kylan. (Favoritrecepten 2012)

Recept för Italien

Färskostfylld kyckling

10 portioner

10 kycklingfiléer
0,2 kg färskost smaksatt med vitlök och örtekryddor
8 skivor parmaskinka

Gör ett horisontellt snitt längs kycklingfiléerna, så det bildas en ficka. Rör färskosten så den blir mjuk och sätt i spritspåse. Spritsa färskosten i fickorna på kycklingbrösten. Linda in två skivor av parmaskinkan per kycklingfilé. Rada kycklingen i ugnformar och stek i ugnen. (Stephens 1998, 184)

Italiensk sås till kyckling

10 portioner

½ purjolök
2 msk olja
0,5 kg krossade tomater
2 msk tomatpuré
4 dl grädde
Saften av en citron
4 vitlöksklyftor
1 msk oregano
Salt och peppar

Strimla purjolöken och fräs den i oljan. Hacka vitlöken och tillsätt den och de andra ingredienserna. Låt puttra en stund och smaka av med salt och peppar. (Sann 2009)

Italiensk sallad med fänkål och kålrabbi

10 portioner

0,4 kg fänkål
0,3 kg kålrabbi
2 apelsin
2 rödlök
1 tsk salt

0,12 kg oliver
1,5 msk olivolja

Skölj fänkålen, halvera den och skär bort roten. Strimla kålen fint. Skala kålrabbin och skär i fina strimlor. Skala och skiva rödlöken tunt. Skala och skär apelsinen i bitar. Varva ingredienserna på ett fat. Strö över lite salt. Garnera med oliver och droppa över lite olja. (Miljömat 2011)

Recept för Storbritannien

Korvgryta

10 portioner

30 knackkorvar

1 lök

0,8 kg konserverade kikärtor

0,8 kg tomatssås

0,3 l kycklingbuljong

2 vitlöksklyfta

2 skalet av en apelsin

0,5 dl persilja

Halvera korvarna och stek dem i ugnen. Stek lökarna i en gryta i 5-6 minuter tills de är mjuka. Tillsätt kikärtor, tomatssås och buljongen och låt sjuda. Smaksätt med vitlök, apelsinskalet och persilja. Tillsätt sås i formarna med korvarna innan servering. (BBC GoodFood 2010)

Morotssallad med färska örter

10 portioner

0,6 kg morötter

2 kruka koriander

0,2 kg vårlök

Handfull med mynta

0,5 dl citronjuice

0,5 dl olja

Salt

Riv morötterna och skär vårlökarna och myntan och blanda med morötterna. Tillsätt citronjuice och olja och smaksätt med salt. Rör till sist ner grovt hackad koriander. (Pralin 2012)

Hej, Jag heter Marika Granholm och jag är en restonomstuderande från Vasa yrkeshögskola och håller nu på med mitt lärdomsprov. Jag vill därför ta reda på hur du har upplevt den europeiska temaveckan som jag har planerat. Jag skulle vara tacksam ifall du tog dig tid för att svara på dessa frågor.

1. Hur många gånger åt du lunch här under temaveckan?

2. Hur tycker du att maten har smakat? Ringa in det svaralternativ som motsvarar ditt svar på en skala mellan 1 och 4. (1= inte gott och 4 =gott.)

Måndag : Brittisk korvgryta 1 2 3 4

Tisdag : Isländsk fisklåda 1 2 3 4

Onsdag : Bulgariska köttbullar 1 2 3 4

Fredag: Italiensk kyckling 1 2 3 4

3. Var det någon rätt du skulle vilja äta igen? I sådana fall vilken?

4. Svara på dessa påstående genom att ringa in det svarsalternativ som stämmer överens med dina svar. (1=stämmer inte, 2= stämmer delvis inte, 3= varken stämmer eller stämmer inte, 4=stämmer delvis, 5=stämmer)

Temaveckor intresserar mig 1 2 3 4 5

Den europeiska veckan var intressant 1 2 3 4 5

Tack för dina svar

Dagbok över det praktiska arbetet till temaveckan 2013

11 februari	Kontaktar uppdragsgivare och kommer överens om att anordna en temavecka. (0,5 h)
12 februari	Samtal med handledare. (0,5 h)
19 februari	Informationssökning om temat och recept. (1 h)
25 februari	Samtal med uppdragsgivare och kommer överens om temat. (1h)
25 februari	Informationssökning om temat och recept. (1 h)
1 mars	Samtal med uppdragsgivare. (0,5 h)
3 mars	Informationssökning om temat och recept. (1 h)
5 mars	Informationssökning om temat och recept. (2 h)
7 mars	Receptsökning (1 h)
9 mars	Receptsökning (1 h)
11 mars	Testning av recept (1,5 h)
13 mars	Testning av recept (1,5 h)
18 mars	Informationssökning om temat och recept. (1 h)
21 mars	Receptsökning (1 h)
21 mars	Testning av recept (1,5 h)
24 mars	Testning av recept. Skriva portionskort. (3 h)

25 mars	Skriva portionskort. Göra bordskort. (3 h)
27 mars	Testning av recept. Göra portionskort. (2 h)
29 mars	Uppdatera uppdragsgivaren. Göra bordskort. (1 h)
1 april	Göra bordskort. (1 h)
5 april	Diskussion med kock, ser om rätterna passar. (1 h)
13 april	Göra frågeformulär. Kontakt med handledare. (1 h)
16 april	Göra frågeformulär. (1 h)
17 april	Räkna ut portionspriser. (2 h)
24 april	Göra portionskort. (1 h)
26 april	Diskussion med kock. Göra beställningslista. (2 h)
6 maj	Temavecka (6 h)
7 maj	Temavecka (6 h)
8 maj	Temavecka (6 h)
10 maj	Temavecka (7 h)

Antalet timmar för planering och förverkligande av temaveckan: 62 timmar.