



# **RAVINTOLARUOAN OMAVALMIS- TUSASTEEN NOSTAMINEN**

Priima-ravintolat Oy/ Ravintola Jack the  
Rooster

Laura-Maija Kontio

Opinnäytetyö  
Huhtikuu 2015  
Palvelujen tuottamisen ja  
johtamisen koulutusohjelma

## TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

LAURA-MAIJA KONTIO:  
Ravintolaruoan omavalmistusasteen nostaminen  
Priima-ravintolat Oy / Ravintola Jack the Rooster

Opinnäytetyö 37 sivua, joista liitteitä 3 sivua  
Huhtikuu 2015

---

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää ravintolaruoan omavalmistusasteen nostamisen vaikutuksia keittiön toimintaan ja kannattavuuteen, kohderavintola Jack the Roosterissa talviaikaan. Ravintolan houkuttelevuutta kesäaikaan lisää suuri aurinkoinen terassi. Talviaikaan ravintolassa käy huomattavasti vähemmän asiakkaita, mutta tämän opinnäytetyön avulla toivotaan, että löydettäisiin keinoja tasapainottaa kesä- ja talviajan välisiä suuria eroja ravintolan keittiön toiminnassa.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsitellään ravintolan keittiön toiminnan kannattavuutta ja tuloksellisuutta sekä perehdytään ravintolan sisäiseen laskentatoimeen. Tutustutaan keittiön prosesseihin ja pyritään niiden avulla ymmärtämään keittiön toimintaa sekä löytämään keinoja hyödyntää kaikki keittiön työtunnit hiljaiseen aikaan.

Tutkimusmenetelmä opinnäytetyössä oli toimintatutkimus. Aineiston keruussa käytettiin sekä määrällisiä että laadullisia tiedonkeruumenetelmiä. Tutkimuksessa käytettiin havainnointia erilaisten ruoanvalmistustehtäviin kuuluvien aikojen mittaamiseen ja dokumentoitiin seurantajakson päivien kulkua päiväkirjan avulla. Omavalmistusasteen nostamisen onnistumista pyrittiin arvioimaan ruoan myyntikatteiden ja sisäisen tuloslaskelman avulla.

Tämän opinnäytetyön avulla tuotetun tiedon on tarkoitus jäädä Ravintola Jack the Roosteriin käyttöön, jolloin sen pohjalta voidaan kehittää tulevaisuudessa myös keittiön toimintaa. Toimialalla jatkuva kehitys on elinehto toiminnan jatkuvuuden kannalta.

---

Asiasanat: omavalmistusasteen nostaminen, kannattavuus, toimintatutkimus, keittiön prosessit

## **ABSTRACT**

Tampereen ammattikorkeakoulu  
Tampere University of Applied Sciences  
Degree Programme in Service Management

LAURA-MAIJA KONTIO:  
Increasing the Amount of Self-Made Food Items  
Priima-ravintolat Oy / Restaurant Jack the Rooster

Bachelor's thesis 37 pages, appendices 3 pages  
April 2015

---

The purpose of this bachelor's thesis was to get information how increasing the amount of self-made food items would affect the profitability and productivity in restaurant Jack the Rooster's kitchen during winter time. During summer time the restaurant has a large sunny terrace which is a really popular place to be. During winter time considerably fewer customers find this restaurant. But the main reason for writing this bachelor's thesis was to find ways to balance the difference between busy summer time and slow winter time in the restaurant's kitchen.

The profitability and productivity of a restaurant kitchen is the main subject of the theoretical part of this thesis. The theory section helps to understand the use of management accounting as part of restaurant management. Kitchen processes are discussed in this section as well and with the help of them an attempt is made to understand working in the kitchen and also to find ways to utilize all working hours during the slow season.

The research method used in this bachelor's thesis is action research. The data were collected with qualitative and quantitative methods. The times used for food production were collected by observation methods and the material from the follow up period was collected by using a diary. The success of increasing the amount of self-made food items was evaluated through the profitability and internal income statement.

The purpose of this bachelor's thesis was to produce information that restaurant Jack the Rooster can use in the future. By this information it is a much easier to develop the kitchen operations in the future. Constant development is a prerequisite to stay alive in restaurant business.

---

Key words: increasing self-made food items, profitability, action research, processes in kitchen

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	KOHDEYRITYS.....	7
	2.1 Ravintola Jack the Rooster .....	7
	2.2 Opinnäytetyön tavoite.....	8
	2.3 Työn rajaaminen .....	8
3	TOIMINTATUTKIMUS OSANA OPINNÄYTETYÖTÄ .....	10
	3.1 Toimintatutkimus.....	10
	3.2 Toimintatutkimuksen vaiheet .....	10
	3.3 Toimintatutkimuksen menetelmät .....	11
4	RAVINTOLA KEITTIÖN TOIMINTA .....	13
	4.1 Toiminnan tuloksellisuus ja kannattavuus .....	13
	4.2 Ravintolan sisäinen tuloslaskelma .....	14
	4.3 Ruokapalvelutoiminta prosessina .....	15
	4.3.1 Toiminnan suunnittelu .....	16
	4.3.2 Ruokatuotevalikoiman hallinta .....	17
	4.3.3 Ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu .....	17
	4.3.4 Ruokatuotannon toteutus.....	18
	4.3.5 Seuranta.....	18
5	TYÖAIKASEURANTA .....	19
6	OMAVALMISTUSASTEEN NOSTAMINEN .....	20
	6.1 Hampurilaispihvin testaus keväällä 2014 .....	20
	6.2 Uusi ruokalista .....	23
	6.3 Seurantajakso .....	24
7	TULOKSET .....	25
	7.1 Ruoka-annosten myyntikatteet .....	25
	7.2 Työaikaseurannan tulokset .....	26
	7.3 Seurantajakso .....	27
8	TULOSTEN ANALYSOINTI .....	29
9	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	31
10	POHDINTA.....	32
	LÄHTEET.....	34
	LIITTEET .....	35
	Liite 1. Lehdistötiedote Priima-ravintolat Oy .....	35
	Liite 2. Seurantajakson päiväkirja .....	36

## 1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tavoite on selvittää ravintolaruoan omavalmistusasteen vaikutuksia kohderavintola Jack the Roosterin keittiön toimintaan ja kannattavuuteen. Ravintolan alkuperäisen liikeidean mukaisesti ravintolan ruoan omavalmistusaste on korkea, mutta vuosien saatossa ajatuksesta on vieraannuttu. Ravintolassa halutaan palata ruoan osalta alkuperäiseen liikeideaan ja näin kasvattaa ruokailevien asiakkaiden määrää sekä ravintolan kannattavuutta talvisin. Ravintolan ruokamyynti keskittyy pääsääntöisesti kesäaikaan, jolloin ravintolan houkuttelevuutta lisää iso aurinkoinen terassi. Talviaikaan ruokamyynti laskee huomattavasti ja asiakasmäärät vaihtelevat päivittäin. Ruoan omavalmistusastetta nostamalla ravintolan toivotaan myös erottuvan muista Tampereen samantyyllisiä ruokatuotteita tarjoavista ravintoloista.

Oma kiinnostukseni tämän opinnäytetyön tekemiseen heräsi vuosien aikana työskennellessäni kohde ravintolassa. Aloitin työt Jack the Roosterissa keväällä 2011 keittiön vuoropäällikkönä ja siirryin keittiöpäällikön työtehtäviin keväällä 2014. Vuoden 2013 kesän lopussa keskustelimme silloisen ravintolapäällikön Pia Häkkisen kanssa siitä, että mitä voisimme tehdä ruoan hyväksi talviaikaan niin, että saisimme houkutelua lisää ruokailevia asiakkaita ja voisimme kenties nostaa ravintolan ruoan myyntikatetta. Olimme molemmat hyvinkin samalla kannalla siitä, että voisimme kokeilla valmistaa hampurilaispihvejä ja muita tuotteita mahdollisuuksien mukaan ravintolassa itse, sillä olimme jo aiemmin saaneet hyviä tuloksia itse tehtyjen jälkiruokien osalta. Tämän keskustelun voidaan ajatella olevan tämän opinnäytetyön kehittämistehtävän alkusysäys.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa perehdyn ravintolan keittiön toiminnan tuloksellisuuteen sekä kannattavuuteen ja ravintolan sisäiseen laskentatoimeen. Käyn läpi pääpiirteittäin toimintatutkimuksen teorian, sillä tätä kehittämistyötä tulee lähestyä toimintatutkimuksen keinoin ja nähdä se edelleen jatkuvana keittämistyönä. Tämän opinnäytetyön valmistuessa on toimintatutkimuksen yksi sykli saatu taas päätökseen, mutta seuraavan syklin aloittaminen on kiinni tulevaisuuden suunnitelmista. Millaiseen suuntaan ravintolan ruokaa lähdetään tulevaisuudessa viemään.

Pelkän omavalmistusasteen nostamisen vaikutukset kannattavuuteen ei ole tämän työn tärkein tavoite. Enemmänkin tämän työn avulla pyritään löytämään keinoja uudistaa ravintolan keittiön toimintaa sekä saada houkutelua ravintolaan lisää ruokailevia asiakkaita. Voidaan myös ajatella, että keittiön hukkatunnit hiljaisina päivinä, ovat tärkeiden resurssien hyödyntämättä jättämistä. Tämän opinnäytetyön myötä toivottavasti löydetään keinoja hyödyntää keittiön kaikki työtunnit.

## 2 KOHDEYRITYS

### 2.1 Ravintola Jack the Rooster

Ravintola Jack the Rooster on Tampereen keskustassa, Tammerkosken yläjuoksulla sijaitseva rock-henkinen ruoka-, ohjelma- sekä anniskeluravintola. Ravintola on perustettu 2009 ja on nykyään osa Priima-ravintolat Oy:tä. Asiakaspaiikkoja sisällä ravintolassa on 270, joista ruokailijapaikkoja on noin 90. Kesäaikaan ravintolalla on käytössä lisäksi 280 asiakaspaikkainen terassi.



KUVA 1. Ravintola Jack the Rooster (Kuva: Jukka Vahter 2014.)

Jack the Rooster on pääasiallisesti ohjelmaravintola, jossa lisäpalveluna tarjotaan myös ruokaa. Ravintola on avoinna talviaikaan, keskiviikosta perjantaihin kello 16.00–04.00 ja lauantaina sekä sunnuntaina kello 13.00–04.00. Keittiö on avoinna ravintolan avaamisesta aina kello 23.00 asti. Ravintolassa tarjottava ruoka on hyvin amerikkalaistyyllistä ja ruokalistalta löytyy paljon niin sanottua finger foodia eli sormin syötävää ruokaa, ruokaisia salaatteja, hampurilaisia, pastaa, á la carte - annoksia sekä jälkiruokia. Ravintola on kuitenkin tullut tunnetuksi hampurilaisistaan ja yhteistyöstään Tamperelaisen chili-tuotteita myyvän Poppamies Oy:n kanssa.

## 2.2 Opinnäytetyön tavoite

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää ruoan omavalmistustasasteen nostamisen vaikutusta ravintolan kannattavuuteen sekä keittiön toimintaan talviaikaan. Talviaika alkaa syyskuusta ja päättyy huhtikuuhun. Talviaika on ravintolassa niin sanottua hiljaista aikaa, jolloin ravintolan kannattavuuden lisääminen on tärkeää. Omavalmistustasastetta nostamalla pyritään hyödyntämään myös ravintolan keittiön kaikki työtunnit. Ruokamyynnin ollessa vähäistä syntyy keittiössä niin sanottuja hukkatunteja, joita pyritään hyödyntämään valmistamalla sellaisia tuotteita itse, joita ravintolaan on aikaisemmin tilattu valmiina.

Yhtenä opinnäytetyön tavoitteena voidaan pitää myös palaamista alkuperäiseen liikeideaan ravintolan ruoan osalta. Alkuperäisessä liiketoimintasuunnitelmassa lukee: ”Lähtökohtana ovat ensiluokkaiset raaka-aineet ja korkea omavalmistustasaste” (Lahtonen, Lyly & So 2009). Tästä ajatuksesta on kuitenkin vieraannuttu vuosien saatossa, mutta tämän opinnäytetyön myötä on tarkoitus palata takaisin alkuperäiseen liikeideaan sellaisten tuotteiden osalta kuin se on mahdollista. Tarkoituksena on löytää myös keinoja erottua muista samantyyllisiä ruokatuotteita tarjoavista ravintoloista, sekä valmistaa asiakkaille omaleimaista ja laadukasta ruokaa.

## 2.3 Työn rajaaminen

Opinnäytetyö rajataan käsittelemään tiettyjä ruokalistan tuotteita sekä niiden omavalmistustasasteen nostamista talviaikaan. Käsiteltäviksi tuotteiksi on valittu hampurilaispihvit, jälkiruoat sekä ravintolan talonleipä. Kyseiset tuotteet valittiin siitä syystä, että ravintola on tullut tunnetuksi hampurilaisistaan, mutta niiden ei koeta enää erottuvan tarpeeksi muiden hampurilaisia tarjoavien ravintoloiden tuotteista. Tuore, itse leivottu leipä oli ravintolan henkilökunnan mielestä erittäin tärkeä asia kuten myös itse tehdyt jälkiruoat. Esimerkiksi jälkiruokia on tarjoilijoiden mielestä helpompi suositella, sekä myydä asiakkaille, kun niiden voi sanoa olevan itse tehtyjä.

Tässä työssä ei siis missään nimessä pyritä siihen, että ravintolassa siirryttäisiin kokonaan omavalmistustekeittiöön, vaan pyritään löytämään keinoja saada ravintolan kesä- ja talviajan välinen ero tasoittumaan. Itse olen vuosien aikana huomannut, että Jack the



Roosterin voi ajatella olevan kaksi täysin eri ravintolaa. Kesällä ravintolassa myydään suuria määriä ruokaa ja keittiössä työskentelee parhaillaan 4-5 kokkia samanaikaisesti. Ruokalistat suunnitellaan kesälle aina niin, että ruoka-annoksia on helppo valmistaa suuria määriä kerralla ja nopeasti. Ruokalista on supistettu versio muuten ravintolassa käytetystä ruokalistasta. Talviaikaan taas keittiössä työskentelee kaksi esimiestä ja harvoin toisen lomaillessa käytetään ekstra-työntekijöitä. Asiakasmäärät vaihtelevat päivittäin hyvin paljon ja asiakkaita pyritään houkuttelemaan ruokailemaan erilaisilla ruokaan liittyvillä tarjouksilla. Ruokalistat suunnitellaan pääsääntöisesti niin, että jokaiselle mahdolliselle asiakkaalle löytyisi jotain mieleistä syötävää.

### 3 TOIMINTATUTKIMUS OSANA OPINNÄYTETYÖTÄ

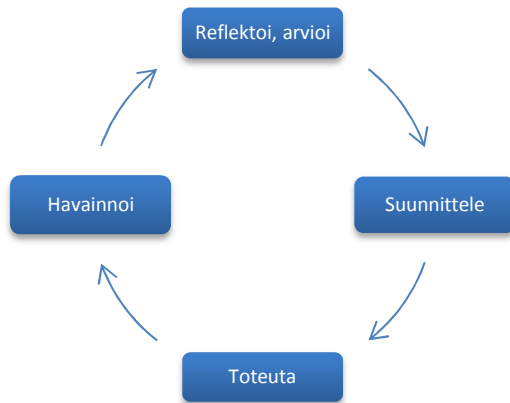
#### 3.1 Toimintatutkimus

Toimintatutkimus on osallistavaa tutkimusta, jonka avulla pyritään ratkaisemaan käytännön ongelmia ja saamaan näin aikaan muutosta eli tuotetaan tietoa käytännön kehittämiseksi. Toimintatutkimus soveltuu hyvin työkäytänteiden sekä työmenetelmien kehittämistyöhön, sillä sen avulla pyritään kehittämään käytänteitä ja menetelmiä entistä paremmiksi järkeä käyttämällä. Toimintatutkimuksessa ei olla pelkästään kiinnostuneita siitä, miten asiat ovat, vaan enemmänkin pyritään saamaan tietoa siitä, miten asioiden tulisi olla. Saadun tiedon avulla pyritään muuttamaan todellisuutta, mikä tarkoittaa vahvasti käytännön toiminnan ja teoreettisen tutkimuksen vuorovaikutusta. (Heikkinen, Rovio & Syrjälä 2007, 16-21; Ojasalo, Moilanen & Ritalahti, 2009, 58-60; Robson 2007, 23-24.)

#### 3.2 Toimintatutkimuksen vaiheet

Toimintatutkimus etenee vaiheittain suunnittelun, havainnoinnin ja arvioinnin kehää. Tästä syystä toimintatutkimuksen etenemistä kuvataan hyvin usein sykleinä, joissa eri vaiheet toistuvat uudelleen ja uudelleen (Kuvio 1). Alussa tulee valita päämäärä tai vaihtoehtoisesti määritellään työlle kehittämisiongelma sekä asetetaan työlle tavoitteet. Päämäärien asettamisen jälkeen pyritään selvittämään kirjallisuuden ja muun lähdeaineiston kautta onko samantyyppisiä aiheita jo kenties tutkittu. Tämän jälkeen voidaan tarpeen vaatiessa täsmentää kehittämistehtävää tai tavoitteita sekä vahvistaa suunnitelma. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 60.)

Varsinainen työ aloitetaan tutkimalla ja kokeilemalla. Näin pyritään selvittämään millaisia käytännön mahdollisuuksia päämäärien saavuttamiseksi on. Tämän jälkeen siirrytään analysoimaan saatua aineistoa, arvioidaan tehtyjä asioita, tarpeen vaatiessa muotoillaan ja tarkennetaan päämääriä, tehdään käytännön kokeiluja, arvioidaan niitä ja niin edelleen. Tutkimusprosessissa vuorottelevat suunnittelu, toiminta sekä toiminnan arviointi. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 60; Robson 2007, 24.)



KUVIO 1. Toimintatutkimuksen sykli (Heikkinen, Rovio & Syrjälä 2007, 79; Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 61)

Toimintatutkimuksen sykli toteutuu tutkimuksen aikana useasti, mutta pienissä kehittämistehtävissä voidaan kuitenkin joutua tyytymään vain yhteen sykliin. Tutkimuksen syklinen muoto tarkoittaa osaltaan myös sitä, että päästäkseen tutkimuksissa eteenpäin, on pystyttävä analysoimaan ja käyttämään hyväksi aikaisemmista tutkimussykleistä saatua tietoa. (Robson 2007, 24.)

Toimintatutkimuksessa kehittäjän rooli on hyvin erilainen kuin muissa tutkimusten lähestymistavoissa, sillä kehittäjä toimii aina osana ryhmää. Toimintatutkimukseen osallistuvat ovat myös koko prosessin ajan vastuullisia toiminnastaan muille ryhmän jäsenille. Ryhmän jäsenet ovat myös tasa-arvoisia, olivatpa he organisaatiossa missä asemassa tahansa. Toimintatutkimus vie aina myös aikaa, sillä siinä on aina kyse toimintatapojen todellisesta muutoksesta, jossa tutkittavan organisaation kautta yrityksen työntekijät ja mahdollisesti muutkin toimijat ovat aktiivisesti mukana kehittämistyössä. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 60-61; Robson 2007, 24.)

### 3.3 Toimintatutkimuksen menetelmät

Toimintatutkimus on yleensä laadullinen eli kvalitatiivinen lähestymistapa, mutta siinä voidaan myös hyödyntää määrällisiä menetelmiä. Menetelmää mietittäessä on huomioitava, että kyseessä on osallistava tutkimus ja kehittämistyö, joten käytettävien menetelmienkin on oltava osallistavia. Nämä osallistavat menetelmät mahdollistavat pääsyn kohdeyrityksen tai organisaation toimijoiden sekä työntekijöiden hiljaiseen tietoon,

ammattitaitoon ja kokemukseen. Näin kehittämistyön näkökulma saadaan laajennettua, niin ettei se perustu pelkkään viralliseen aineistoon. Tutkimusaineistoa on mahdollista kerätä useilla eri menetelmillä kuten havainnoinnilla, haastatteluilla, keskusteluilla ja kyselyillä. Havainnointia pidetään yhtenä parhaista aineistonkeruumenetelmistä toimintatutkimuksessa. Hyödyllisiä lisänä käytettyjä kirjallisia aineistoja voivat olla esimerkiksi erilaiset osallistujille tehtäviksi annetut päiväkirjat, joista on mahdollista löytää yksittäisten tapahtumien ja toimintojen kuvauksia kohdeyrityksessä. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 61-62.)

## 4 RAVINTOLAKEITTIÖN TOIMINTA

### 4.1 Toiminnan tuloksellisuus ja kannattavuus

Jokaisen ravintolan keittiö toimii eri tavalla, mutta tarkoituksena on kuitenkin tuottaa ruokapalvelu tuloksellisesti ja kannattavasti. Tuloksellisuudella tarkoitetaan sitä, että toiminnan tulee olla taloudellista ja tuottavaa. Keittiön toiminta on tuottavaa silloin, kun ruoka ja palvelu ovat oikeassa suhteessa niiden tuottamiseen vaatimaan työhön sekä raaka-aineisiin. Tuottavuuteen vaikuttavat myös ruokapalvelun vaatimat panokset kuten energia ja pääoma. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 14-15.) Tässä opinnäytetyössä en kuitenkaan tarkastele keittiön toiminnan tuottavuutta energian tai pääoman osalta, vaan keskityn enemmänkin raaka-aineisiin sekä työpanokseen.

Ravintola-alalla keittiön tuottavuutta seurataan usein keittiön tehojen avulla. Päivittäiset keittiön tehot lasketaan kaavalla päivän ruokamyynä jaettuna tehdyillä työtunneilla. Kuukausittaiset keittiön tehot lasketaan samalla periaatteella, kuukauden ruokamyynä jaettuna kuukauden aikana tehdyillä työtunneilla. (Nieminen 2005, 113–114.) Tavoite tehoiksi määritellään usein vähintään 100. Tällä hetkellä kuitenkin kohderavintolan päivittäiset keittiön tehot vaihtelevat 30–150 välillä ja kuukausittaiset tehot jäävät usein alle määritellyn minimitehon. Voidaan siis päätellä, että ravintolan keittiössä on liian paljon työtunteja ruokamyynäin nähden. Tavoitteena onkin saada ruokamyynä nostettua niin, että kuukausittaiset tehot saataisiin vaadittavalle tasolle. Työtunneista vähentäminen on huomattavasti hankalampaa, sillä ravintolan keittiön aukioloajat määrittelevät pitkälti päivittäisten työtuntien määrän. Työtunteja voidaan keittiöstä vähentää tarpeen vaatiessa, supistamalla keittiön aukioloaikoja esimerkiksi keskiviikko ja torstai-iltoina.

Raaka-ainekulujen vaikutusta seurataan ruuan myyntikatteen avulla. Ravintola-alalla myyntikatella tarkoitetaan katetta, joka saadaan, kun tuotteen verottomasta hinnasta vähennetään tuotteeseen kohdistuvat verottomat raaka-ainekustannukset. Myyntikatavoite voidaan asettaa euromääräiseksi tai prosentuaaliseksi arvoksi. (Selander & Valli 2007, 78–79.) Ruoka-annosten hintojen ja raaka-ainekustannusten vaihtelevuuden kannalta helpompaa on määritellä ruoka-annoksille tavoitemyyntikateprosentti. Myyntika-

teprosentti vaihtelee hyvin paljon ravintoloittain. Kohderavintolan ruoan myyntikateprosentti on noin 70–75 % per ruoka-annos.

## 4.2 Ravintolan sisäinen tuloslaskelma

Sisäinen laskentatoimi on yrityksen johtoa varten ja siitä käy ilmi ravintolan tuottojen ja kulujen sisältö sekä tuotto- ja kulurakenne. Laskelma toimii niin suunnittelu- kuin tarkkailulaskelmana. Sen informaation sisältö muodostuu sen mukaan, mitä ravintolanjohtaminen laskelmilta edellyttää. Laskelma perustuu katetuottoajatteluun ja se etenee pääpiirteissään samoin kuin virallinenkin tuloslaskelma. Erona on, että sisäisessä tuloslaskelmassa eritellään tuotot ja kulut virallista tuloslaskelmaa yksityiskohtaisemmin. Näin saadaan tarkempi kuva tulokseen vaikuttavista tekijöistä. (Heikkilä & Saranpää 2013, 24; Miettinen & Santala 2003, 124.)

Sisäinen tuloslaskelma onkin tärkeä tiedonlähde niin yrityksen johdolle, kuin sen henkilökunnalle. Lisäksi sen avulla saadaan tarkka kuva yrityksen sidosryhmien osuudesta tuloksen syntymiseen. Sisäisen tuloslaskelman avulla nähdään myös seuraavat asiat:

- Erät joista ravintolan varsinaisen toiminnan myyntituotot muodostuvat.
- Yrityksen käyttöön jäävät nettomyyntituotot eli liikevaihto, jota pidetään yrityksen kokoa ilmaisevana lukuna ja myös kasvun mittarina.
- Mahdolliset muut liiketoiminnan tuotot, kuten esimerkiksi vuokratulot.
- Tuotoista vähennettävien muuttuvien lukujen määrät niin euroina kuin prosentteinakin liikevaihdosta.
- Myynnin kannattavuudesta kertova myyntikate (Miettinen & Santala 2003, 126.)

Monet ravintolat laativat sisäisen laskelmansa vain käyttökatteeseen asti, johtuen siitä että ennen käyttökateprosenttia on käsitelty kaikki liiketoiminnan pyörittämisestä johtuvat tärkeät kulut, joista tulosvastuulliset esimiehet vastaavat. Ravintola on sitä kannattavampi, mitä pienempiä kuluprosentit ovat liikevaihdosta laskettuna ja taas vastaavasti mitä suurempia kateprosentit ovat. Pienet kuluprosentit kertovat toiminnan taloudellisuudesta, kun taas suuret kateprosentit lupaavat hyvää kannattavuutta verojen ja rahoituserienkin jälkeen. Sisäinen tuloslaskelma laaditaan suurimmaksi osaksi samasta laskenta-aineistosta kuin virallinenkin tuloslaskelma. Aineistoa saadaan esimerkiksi eri laskenta-

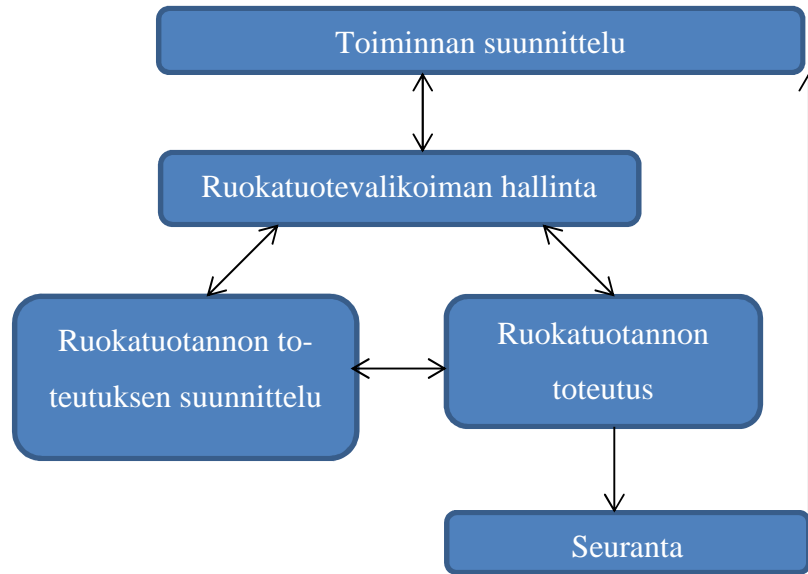
järjestelmistä kuten, päivän myyntituotot kassajärjestelmästä, käytetyt raaka-aineet ja tarvikkeet varastokirjanpidosta eli inventaarion avulla ja henkilöstömenot palkkakirjanpidosta. Lisäksi aineistoa ovat muun muassa erilaiset maksutositteet sekä saapuneet laskut. (Miettinen & Santala 2003, 128.)

Laskelma laaditaan yleensä kuukauden ajalta, jolloin se palvelee mahdollisimman hyvin ohjaamista ja johtamista. Laskelma voidaan laatia myös lyhyemmältä jaksolta, mutta jos laskentakausi on kovin lyhyt, ei kiinteitä kuluja ole helppo kohdentaa laskentakaudelle oikein. Tuloslaskelmasta saatavaa informaatioarvoa lisää se, että laskentakauden budjetoidut ja toteutuneet luvut esitetään laskelmissa rinnakkain. Tarkasteluun voidaan ottaa mukaan myös kumulatiiviset ja mahdollisesti myös edellisen vuoden vastaavat luvut. Näin pystytään vertaamaan kyseessä olevan laskelman lukemia budjettiin sekä edelliseen vuoteen ja pystytään tekemään tarpeen vaatiessa muutoksia toimintaan. (Miettinen & Santala 2003, 128-129.)

### **4.3 Ruokapalvelutoiminta prosessina**

Ravintolan ruokapalvelujen tuottaminen koostuu monista keskenään vuorovaikutteisista prosesseista, jossa asiakkaalle tarjotaan annos ja siihen liittyvä palvelu. Prosessi on monivaiheinen toimintojen ketju, jonka avulla panokset muutetaan tuotoiksi. Toiminnan analysointi ja hahmottaminen prosessina luovat mahdollisuudet toiminnan kehittämiseksi. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 17.)

Ruokatuotantoprosessi koostuu viidestä pääprosessista, jotka sisältävät yhden tai useamman osaprosessin. Ruokatuotannon pääprosessit ovat toiminnan suunnittelu, ruokatuotevalikoiman hallinta, ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu, ruokatuotannon toteutus sekä seuranta (Kuvio 2). Prosessikuvion avulla pystytään jäsentämään keittiön toimintaa ja havaitsemaan parantamisen sekä kehittämisen kohteita. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 19–21.)



KUVIO 2. Ruokatuotannon pääprosessit (mukaillen Taskinen 2007, 20)

#### 4.3.1 Toiminnan suunnittelu

Keskeisin toiminnan suunnitteluun vaikuttava ja sitä ohjaava tekijä on yrityksen liikeidea. Liikeidean avulla pyritään vastaamaan kysymyksiin, miksi yritys on olemassa ja mitä sen toiminnalla tavoitellaan. Liikeidea, sekä tulevaisuuden visiot kehityksestä, määrittelevät ruokatuotteita ja palveluita, joita asiakkaalle tarjotaan. Toiminnan suunnitteluun vaikuttavat myös tuotannon volyyymi eli määrä ja menetelmät joilla toimintaa tuotetaan. (Taskinen 2007, 21.)

Toiminnan suunnittelulla tarkoitetaan laadullisten sekä määrällisten tavoitteiden ja linjausten asettamista toiminnalle, joiden avulla eri prosesseja ja niiden suunnittelua, toteutusta ja seuranta ohjataan. Kyseessä on siis strateginen prosessi, joka vaikuttaa toiminta-alueen valintoihin, sekä tasapainotteluun valintoihin vaikuttavien tekijöiden välillä. Yrityksillä on erilaisia strategioita, joilla he pyrkivät hakemaan tuloksensa markkinoilta sekä säilyttämään kilpailukykyänsä. Voidaan pyrkiä toimimaan yrityksenä, johon liitetään mielikuva korkeasta hinnasta ja sitä vastaavasta laadusta tai sitten yrityksenä, jolla on standardin mukaiset tuotteet ja kohtuullinen hintataso. Ravintolassa valinnat voivat liittyä asiakaskohderyhmän määrittelyyn tai esimerkiksi tarjottujen palvelujen tasoon ja laajuuteen. Suunnittelua ohjaavat niin omistajan, toiminnan tarkoituksen ja tuotannonjärjestämisen lisäksi toiminnan, tuotteiden ja palvelun laatuun liittyvät tekijät, jotka ovat



sidoksissa liikeideaan ja strategioihin. Suurelta osalta myös lainsäädäntö ja asetukset vaikuttavat toiminnan suunnitteluun. (Taskinen 2007, 21-22.)

### **4.3.2 Ruokatuotevalikoiman hallinta**

Ruokatuotevalikoiman hallinnalla tarkoitetaan ruokalistasuunnittelua, raaka-aineiden hankintaa sekä tuotekehitystä ja niiden muodostamaa kokonaisuutta. Tämän kokonaisuuden avulla pyritään hallitsemaan sekä ylläpitämään asiakkaille tarjottavaa ruokatuotetta sekä kehittämään ja päivittämään valikoimaa. Ruokatuotevalikoiman hallinta jaksottuu ruokalistakierron mukaan. (Taskinen 2007, 24.)

Ruokalistasuunnittelu on tärkeässä roolissa ruokaravintoloissa, sillä silloin luodaan ja kootaan yhteen asiakkaille tarjottava ruokalista eli menu. Ruokalistojen suunnittelusta vastaavilla henkilöillä ja heidän osaamisellaan ja ammattitaidollaan on keskeinen merkitys toiminnan onnistumiselle. Ruokalistojen suunnittelua ohjaavia tekijöitä ovat liikeidea ja strategiat sekä osaltaan myös yrityksen sopimukset tavarantoimittajien kanssa, sekä mahdollisuudet hankkia uusia tavarantoimittajia. Ruokalistasuunnittelussa ei tule myöskään unohtaa asiakasta, sillä ruokalistojen tulee vastata asiakkaan ruoan maulle, ulkonäölle, koostumukselle sekä hinnalle asettamat vaatimukset. (Taskinen 2007, 24-27.)

### **4.3.3 Ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu**

Ruokatuotannon toteutuksen suunnitteluun liittyvät resurssien eli työvoiman ja laitteiden käytön suunnittelu, ruuanvalmistuksessa tarvittavien raaka-aineiden tilaaminen sekä ruoanvalmistuksen suunnittelu. Ruoanvalmistuksen suunnittelua ovat esivalmistelut ja työnjako. (Taskinen 2007, 37.)

Toteutuksen suunnittelua voidaan jakaa niin pitkän, kuin lyhyenkin aikavälin suunnitteluun. Pitkän aikavälin suunnitteluun liittyvät työvoiman suunnittelu ja raaka-aineiden tilaaminen. Työvoiman suunnittelun ja raaka-aineiden tilaamisen suunnitteluajatauluun vaikuttavat työvuorolistakierron pituus sekä tavarantoimittajien kanssa sovitut tilausrytmit. Raaka-aineet tilataan ja toimitetaan sovittuina päivinä, riippuen raaka-aineiden

säilyvyydestä ja käytön tiheydestä. Tavarantoimituksia olisi hyvä keskittää, jolloin kuormien vastaanottoon sekä kuormakirjojen ja laskujen käsittelyyn käytettävä aika saataisiin pidettyä mahdollisimman pienenä. (Taskinen 2007, 37.)

Työvoiman tarvetta suunniteltaessa tulee huomioida mahdolliset asiakasmäärät, kuten pöytävarauksien määrä ravintoloissa. Toisaalta työvoiman tarpeen suunnittelussa tulee huomioida myös päivittäisten esivalmisteluiden määrää sekä niihin kuluvaan aikaa. Tietoja asiakasmääristä ja näin ollen mahdollisesta ruokamyynninmäärästä sekä tarvittavan henkilökunnan määrästä saadaan taustajärjestelmien tai keittiön omien kirjausten avulla. (Taskinen 2007, 38.)

#### **4.3.4 Ruokatuotannon toteutus**

Ruokatuotannon toteutukseen kuuluu monta erilaista osaprosessia kuten esimerkiksi raaka-aineiden vastaanotto, ruoan valmistus sekä varastojen hallinta. Näihin kaikkiin vaiheisiin sisältyy paljon käytännön työtä, jonka aikana kerätään ruokatuotannon onnistumisesta yksityiskohtaista tietoa. Näitä tietoja käytetään valikoiman ja tuotannon suunnitteluun, arviointiin sekä kehittämiseen jatkossa. Omavalvonta-aineiston keruu on myös yksi tärkeä osa ruokatuotantoa. (Taskinen 2007, 43.)

#### **4.3.5 Seuranta**

Seurannan avulla kerätään erilaista tietoa eripituisilta ajanjaksoilta. Kerättävät tiedot liittyvät ruokatuotantoprosessin onnistumiseen, siihen käytettyjen panosten kuten tehtyjen työtuntien määrään, hankituista ja käytetyistä raaka-aineista sekä hävikin määrästä ja muista ruokatuotantoon liittyvistä kustannuksista. Kerättyjä tietoja hyödynnetään ruokatuotannon suunnittelussa, sekä toteutuksessa ja uusien ruokatuotteiden suunnittelussa. Erilaisten järjestelmien kautta kerättävät myyntiin ja menekkiin liittyvät tilastotiedot kuvaavat myynnin kehitystä ja kokonaismyynnin rakennetta. (Taskinen 2007, 47.)

## 5 TYÖAIKASEURANTA

Työaikaseurannan tavoitteena on selvittää työvoimakulujen merkitystä ruoan omavalmistusasetta nostettaessa. Se voidaan tehdä määrittelemällä annoksen esivalmistukseen, valmistukseen ja kypsennykseen kuluva aika. Täytyy kuitenkin muistaa, että keittiön työaika annosta kohden ei ole yksiselitteisesti laskettavissa. Valmistusaikaan vaikuttaa luonnollisesti annosten lukumäärä, sillä valmistettaessa esimerkiksi sata annosta on työaika annosta kohden pienempi, kuin jos niitä valmistetaan vain kaksi. Ravintolan keittiössä työn luonteeseen kuuluu myös usein se, että erilaisia annoksia on valmisteilla samanaikaisesti useita, samoin kuin myös esivalmistustöitä. Tällöin tulee huomioida, että käytetty työaika pyritään laskemaan samoin perustein vertailtaville annoksille. (Niemi 2005, 80.)

Ratkaisuna voidaan käyttää niin sanottua standardityöajan määritystä valituille ruoka-annoksille tai ruoanvalmistustöille. Töiden jakaminen tarvittaviin ryhmiin työajan mukaan voidaan tehdä esimerkiksi kolmeen tai useampaan ryhmään. Useimmissa tapauksissa jaottelu kolmeen ryhmään työajan mukaan riittää. (Selander & Valli 2007, 85.) Tässä opinnäytetyössä niin ruoka-annosten esivalmistus, annosten valmistus kuin kypsennysajankin täytyi kaikki jakaa omiin ryhmiinsä.

Kun työvaiheisiin kuluvat ajat on mitattu, tulee lopullisissa laskelmissa ottaa huomioon vielä työn suorituksen joutuisuus. Saadut ajat niin sanotusti normalisoidaan, mikä tarkoittaa sitä, että jos työntekijä työskentelee normaalia joutuisammin, korjataan aika pidemmäksi joutuisuuskertoimella. Normaalijoutuisuuden kerroin on 1 ja jos joutuisuus on normaalia suurempi, kerroin on tietenkin suurempi kuin yksi. Jos joutuisuus on normaalia pienempi, on kerroin pienempi kuin yksi. (Lampi, Laurila & Pekkala, 2009, 138.)

## 6 OMAVALMISTUSASTEEN NOSTAMINEN

### 6.1 Hampurilaispihvin testaus keväällä 2014

Itse tehtyjä hampurilaispihvejä päästiin testaamaan keväällä 2014 ravintolassa olleiden DayTrip -tarjousten myötä. Torstaisin oli niin sanottu viikoittain vaihtuva tarjous, jolloin testattiin eri resepteillä tehtyjä hampurilaispihvejä, niiden esivalmistukseen kuluva aikaa, paistoaikoja sekä kerättiin suullista asiakaspalautetta. Pihvejä päästiin testaamaan kolmena eri torstaina.

Hampurilaispihvit valmistettiin naudanjauhelihasta sekä maustemassasta (kuva 1; kuva 2). Hampurilaispihvimassassa käytettiin ensimmäisessä kokeilussa sidosaineena kananmuna. Toisessa kokeilussa kananmuna jätettiin massasta pois ja kokeiltiin saataisiinko pihvit pysymään kasassa ilman sidosainetta. Havaittiin, että kananmuna itse asiassa vetää pihviä kasaan sen kypsyessä, mikä lisää pihvin kypsennys aikaa, ja näin ollen tultiin lopputulokseen, että kananmuna ei tarvitse käyttää pihvimassassa.



KUVA 1. Jauheliha ja maustemassa ennen sekoitusta.

Maustemassaan käytettiin sipulia, valkosipulia, dijon-sinappia, kuivia mausteita sekä parmesanjuustoa. Ensimmäisessä kokeilussa mukana ollut kananmuna jätettiin muista kokeiluista pois. Kananmunan pois jättämiseen vaikutti myös se, että kananmunaton hampurilaispihvi helpottaa erityisruokavalioiden toteuttamista ravintolassa. Samasta syystä myös parmesanjuusto jätettiin hampurilaispihveistä pois, eikä sen koettu vaikuttavan pihvien makuun tai koostumukseen niin paljoa, että se olisi ollut massan maustamisessa tarpeellinen ainesosa.



KUVA 2. Sekoitettu hampurilaispihvimassa

Valmiiksi sekoitettu hampurilaispihvimassa pyöriteltiin lihapulliksi vaa'an avulla, jolloin kaikki pihvit saatiin samankokoisiksi (kuva 3). Tämä säästää aikaa siinä vaiheessa, kun hampurilaispihvi paistetaan asiakkaalle. Lihapullat voidaan taputella suoraan pihvin malliin ja laittaa paistumaan. Näin taataan myös se, että jokainen pihvi on samankokoinen.



KUVA 3. Hampurilaispihvimassan pyörittely valmiiksi pulliksi.

Yksi tärkeimmistä tiedoista, mitä hampurilaispihvien testauksesta haluttiin saada, oli itse tehdyn pihvin kypsennykseen kuluva aika. Kestäisikö pihvin kypsennys kauemmin kuin aiemmin käytettyjen valmiiden pihvien kypsennys? Kuvissa 4 ja 5 vertailtiin paistettaessa, kumpi pihvi paistuu nopeammin, vai saadaanko suurin piirtein sama kypsennysaika.



KUVA 4. Raakapakastepihvi sekä itse tehty hampurilaispihvi.

Kuvassa 4 ylempänä näkyy raakapakastepihvi ja alempana itse tehty. Molemmat pihvit ovat kooltaan 110g. Itse tehty pihvi pyrittiin taputtelemaan käsin mahdollisimman ohueksi ja käännettäessä pihviä painettiin ohuemmaksi lastan avulla. Pihvit pystyttiin kääntämään samaan aikaan ja molemmat pihvit pysyivät kypsyessään lähestulkoon samankokoisena kuin raakana (kuva 5). Kokoa arvioitiin vain silmämääräisesti, pihveistä ei punnittu tai laskettu paistohäviötä.



KUVA 5. Paistetut hampurilaispihvit.

## 6.2 Uusi ruokalista

Ravintolassa vaihtui uusi ruokalista 1.10.2014. Ruokalistaa suunniteltaessa pyrittiin, keittiön resurssit huomioiden nostamaan ravintolan omavalmistusastetta korkeimmalle mahdolliselle tasolle. Suurena apuna ruokalistaa suunniteltaessa oli alkukeväästä 2014 tehty työaikaseuranta sekä hampurilaispihvien testaus. Näistä oli saatu kerättyä paljon hyödyllistä tietoa, sekä saatu osaltaan varmistus sille, että ravintolassa on mahdollista tehdä esimerkiksi hampurilaispihvit itse, ilman lisäyksiä työaikaan tai henkilökunnan määrään.

Ruokalistaa päästiin myös suunnittelemaan niin sanotusti uudella keittiön esimiestiimillä ja suunnittelua helpotti se, että molemmilla esimiehillä oli samanlainen näkemys ruoan omavalmistusasteesta; halu tehdä ruokaa mahdollisimman paljon itse sekä saada ravintolaan lisää ruokailevia asiakkaita että lisätä ravintolan tunnettavuutta ruokaravintolana.

Toinen tärkeä asia uutta ruokalistaa suunniteltaessa oli, että ravintolan asiakaskunta talviaikaan on hyvin erilainen kuin kesäaikaan, ja ruokalista pyrittiin suunnittelemaan niin että jokaiselle asiakkaalle löytyy jotain. Tätä pyrittiin käyttämään myös apuna uuden ruokalistan markkinoinnissa, tekemällä lehdistötiedote uudesta ruokalistasta ja siitä, että se tuo tullessaan uusia ruokia ja makuja ruokalistalle (liite 1). Lehdistötiedotetta pyrittiin lähettämään mahdollisimman laajasti erilaisiin medioihin, mutta siihen tarttui tietävästi vain Kauppalehti ja Kohokohdat.fi sivustot.

### 6.3 Seurantajakso

Omavalmistusasteen nostamisen vaikutusta työhön seurattiin 15.11.–31.12.2014 välisenä aikana pitämällä päiväkirjaa työpäivien kulusta. Päiväkirjaan kirjattiin hyvin vapaa-muotoisesti, millainen päivä on ollut, onko käynyt ruokailijoita ja onko esivalmisteluiden määrä aiheuttanut kiirettä tai tarvetta toiselle työntekijälle päivän aikana. Päiväkirjaan kirjattiin myös pöytävarausten määrä, päivän ruokamyynti sekä keittiön työvuorot. Keittiössä työskentelee pääsääntöisesti talviaikaan vain kaksi keittiön esimiestä, mikä saattaa osaltaan myös vaikuttaa seurantajaksosta saatuihin tuloksiin.

Päiväkirjan (liite 2) avulla pyrittiin osaltaan myös tarkastelemaan keittiön prosesseja, sekä mahdollista tarvetta muuttaa niitä omavalmistusasteen nostamisen myötä. Tarvitseeko kenties muuttaa ravintolan tilausrytmiä ja kuinka ravintolan lyhennetty aukioloviikko talviaikaan vaikuttaa esivalmisteluiden määrään? Lisääkö omavalmistusasteen muuttaminen esivalmisteluiden määrää keskiviikkona eli viikon ensimmäisenä aukiolopäivänä?

Esimerkkejä päiväkirjaan kirjoitetuista päivistä:

Lauantai 15.11.2014

Keittiö auki 13-23

*”Päivä oli rauhallinen ja Essi kerkesi misaileen päivän aikaa. Kuuden aikaan alkoi tapahtua ja päivän kiire johtui puhtaasti siitä että kaikki asiakkaat + varaukset saapuivat kerralla/samaan aikaan. Kokonaisuudessaan hyvä päivä.”*

Sunnuntai 16.11.2014

Keittiö auki 13-23

*”Hiljainen päivä ja ilta. Hetkellinen kiire iltapäivällä kun sali täyttyi kerralla syöjistä. Kiire johtui siitä että asiakkaat saapuivat kaikki kerralla!”*

Keskiviikko 19.11.2014

Keittiö auki 16-23.00

Oiva tarkastus 15.30!!

*”Päivä oli aika rauhallinen, joten misat saatiin tehtyä työn lomassa! Laura oli toimistopäivällä ja purki avuksi kuormat.”*



## 7 TULOKSET

### 7.1 Ruoka-annosten myyntikatteet

Ravintolaruoan omavalmistusasastetta nostamalla pyrittiin pitkälti vaikuttamaan siihen, että saataisiin ruoka-annosten myyntikatteet nostettua asetettuihin tavoitteisiin, 70–75% annosta kohden. Omavalmistusasasteen nostaminen rajattiin kuitenkin käsittelemään tiettyjä tuotteita ruokalistalla ja taulukossa 1 on kaikki ruokalistan annokset ja niiden myyntikatteet. Tässä työssä käsitellyt tuotteet on eroteltu lyhenteillä HP, TL ja JR. HP tarkoittaa annosta, jossa on itse tehty hampurilaispihvi, TL tarkoittaa annosta jossa on talonleipää ja JR tarkoittaa jälkiruokaa.

Taulukko 1. Ruoka-annosten toteutuneet myyntikatteet joulukuussa 2014

	<b>Myynti- kate %</b>			<b>Myynti- kate %</b>	
Annos 1	<b>72,1</b>		Annos 20	<b>73,0</b>	
Annos 2	<b>77,9</b>		Annos 21	<b>71,9</b>	<b>TL</b>
Annos 3	<b>68,5</b>		Annos 22	<b>81,7</b>	
Annos 4	<b>70,7</b>		Annos 23	<b>75,6</b>	<b>JR</b>
Annos 5	<b>74,5</b>		Annos 24	<b>79,5</b>	<b>TL</b>
Annos 6	<b>71,9</b>		Annos 25	<b>77,6</b>	
Annos 7	<b>73,1</b>		Annos 26	<b>76,2</b>	
Annos 8	<b>79,0</b>		Annos 27	<b>77,2</b>	
Annos 9	<b>81,2</b>	<b>TL</b>	Annos 28	<b>74,1</b>	<b>HP</b>
Annos 10	<b>72,7</b>	<b>TL</b>	Annos 29	<b>74,1</b>	
Annos 11	<b>78,9</b>		Annos 30	<b>75,3</b>	
Annos 12	<b>71,8</b>	<b>TL</b>	Annos 31	<b>76,7</b>	
Annos 13	<b>77,3</b>	<b>HP</b>	Annos 32	<b>79,0</b>	
Annos 14	<b>75,9</b>	<b>HP</b>	Annos 33	<b>83,4</b>	<b>JR</b>
Annos 15	<b>74,1</b>	<b>HP</b>	Annos 34	<b>70,6</b>	
Annos 16	<b>77,2</b>		Annos 35	<b>68,9</b>	
Annos 17	<b>76,0</b>		Annos 36	<b>83,1</b>	
Annos 18	<b>81,1</b>	<b>JR</b>	Annos 37	<b>77,3</b>	
Annos 19	<b>72,9</b>		Annos 38	<b>77,2</b>	

Toteutuneet myyntikatteet saatiin suoraan ravintolassa käytössä olevasta Catherine-kassajärjestelmästä. Kassajärjestelmästä saadaan hyvin monipuolisesti erilaista informaatiota ja sen avulla pystytään seuraamaan toiminnan kannattavuutta reaaliajassa päivittäin (Winpos 2014). Tähän työhön otetut toteutuneet myyntikatteet ovat joulukuulta

2014, johtuen siitä, että tuolloin oli saatu uuden ruokalistan reseptiikka kassajärjestelmässä hiottua niin, että suuria raaka-aineheittoja ei ollut havaittavissa inventaariossa. Aina kirjattaessa uuden ruokalista reseptiikkaa kassajärjestelmään menee muutama kuukausi, että saadaan reseptit niin sanotusti kohdalleen. Suurimmat heitot raaka-aineissa havaitaan yleensä inventaarion yhteydessä ja annosten reseptejä pyritään muokkaamaan tarpeen vaatiessa. Näin saadaan mahdollisista reseptivirheistä johtuvat raaka-aineheitot kohdalleen mahdollisimman pian.

Kaikkien annosten myyntikatteiden keskiarvoksi saatiin joulukuussa 76,1 %, joka on korkeampi kuin asetetut tavoitteet. Hampurilaispihvejä sisältävien annosten myyntikatteiden keskiarvoksi saatiin 75,4 %, talonleipää sisältävien annosten myyntikatteiden keskiarvoksi saatiin 75,4 % ja jälkiruokien keskiarvo myyntikatteeksi muodostui 80,0 %.

## **7.2 Työaikaseurannan tulokset**

Työaikaseuranta tehtiin maalisi- ja huhtikuun aikana 2014. Työaikaseuranta tehtiin pääsääntöisesti havainnoimalla ja kirjaamalla esivalmistusaikoja paperille pyrkien saamaan mahdollisimman paljon materiaalia standardiaikojen määrittelyyn. Työaikaseurannan avulla toivottiin löydettävän ratkaisu keittiön niin sanotuille hukkatyötunneille ja tämän avulla saataisiin keittiön kaikki työtunnit, myös hiljaiseen aikaan, tehokkaaseen käyttöön.

Kun työaikaseuranta toteutettiin, oli ravintolassa käytössään vielä vanhan tyyppinen ruokalista, jossa omavalmistustaste ei ollut kovinkaan korkea. Ruokalistalla oli onneksi muutamia jälkiruokia, joita tehtiin itse ja ravintolassa oli voimassa Day Trip -tarjoukset. Day Trip -tarjouksissa oli torstaisin niin sanottu vaihtuva tarjous. Tämä torstain vaihtuva tarjous loikin hyvät mahdollisuuden testata itse tehtyjä hampurilaispihvejä ja näin saatiin mahdollisuus kerätä niiden valmistukseen liittyvää tärkeää tietoa.

Työajan seurannasta saadut esivalmisteluihin, sekä esimerkiksi hampurilaispihvien kypsennykseen kuluva aika esitettiin taulukkomuodossa. Taulukoiden 2 ja 3 avulla oli osaltaan helpompi sisäistää, sekä lukea työajan seurannan tuloksia, vaikka ne jäivätkin hyvin suppeiksi.

Taulukko 2. Juustokakun valmistukseen kuluva aika

Juustokakku	1 kpl	1 kpl	2 kpl
Annoksia	8 kpl	8 kpl	16 kpl
Pohja	5 min	5 min	5 min
Jähmettymisaika	10 min	10 min	10 min
Täyte	17 min	16 min	15 min
Paistoaika	30min	30min	30min

Taulukko 3. Hampurilaispihvien valmistukseen kuluva aika

Hampurilaispihvi		
jauhelihan määrä	3 kg	2,9kg
g/annos	120g	110g
Massan sekoitus	20 min	20 min
Pyörittely pulliksi	15 min	15 min
Paistoaika	7 min	7 min

### 7.3 Seurantajakso

Kuten kappaleessa 6.3 todettiin, pyrittiin seurantajakson avulla tarkastelemaan omavalmistustason nostamisen vaikutusta päivittäiseen työskentelyyn keittiössä. Haluttiin saada tietoa siitä, tarvitseeko ravintolan tilausrytmiä mahdollisesti muuttaa ja kuinka ravintolan lyhennetty aukioloviikko vaikuttaa esivalmisteluiden määrään talviaikana ja viikon ensimmäisenä aukiolopäivänä keskiviikkona. Aiheuttaako omavalmistustason nostaminen kenties kiirettä työpäiviin vai mahdollisesti tarpeen toiselle työntekijälle?

Päiväkirja kirjoitettiin puhtaaksi taulukkomuotoon (liite 2). Kaikkea päiväkirjaan kerättyä tietoa kuten esimerkiksi päivän ruokamyynnejä tai keittiön tunteja ei liitetty osaksi tätä työtä, sillä ne ovat yrityksen salassa pidettävää tietoa. Ruokamyynni ja työtunnit korvattiin kirjaamalla päiväkirjataulukkoon päivän tehot. Päivittäisten työtehojen sekä päiväkirjassa olleiden kommenttien avulla pystyy luomaan hyvinkin monipuolisen kuvan siitä millaista tietoa seurantajaksolla saatiin kerättyä.

Päiväkirjasta huomaa hyvin selkeästi kuinka jokainen päivä ravintolassa on hyvin erilainen. Päivän tehot voivat olla kohtuullisen hyvät eli yli 100, mutta kommentteista huomaa, että työntekijöiden mielestä päivä on ollut rauhallinen. Suurimmat kiirepiikit ravintolassa muodostuu hyvin usein siitä, että asiakkaat saapuvat kaikki kerralla.

Esivalmisteluiden määrässä ei niinkään havaittu ongelmia vaan enemmänkin koettiin ongelmaksi se, että ravintola on talviaikaan kiinni maanantaina ja tiistaina. Sunnuntaisin keittiö pyritään ajamaan niin sanotusti alas, eli tehdään esivalmisteluita mahdollisimman pieniä määriä ja pyritään käyttämään mahdollisuuksien mukaan kaikki helposti pilaantuvat elintarvikkeet päivän aikana loppuun. Tämä kuitenkin aiheuttaa osaltaan sitä, että viikon ensimmäinen aukiolopäivä keskiviikko on kiireinen esivalmisteluiden suhteen. Elintarvikekuormat saapuvat keskiviikkoisin yleensä vasta ravintolan avaamisen jälkeen. Elintarvikekuljetusten ajoikkuna, eli aikahaarukka, jonka aikana kuormien on ravintolaan saavuttava, on kello 15.00- 18.00. Hyvin usein kuormat saapuvat vasta juuri ennen ajoikkunan sulkeutumista ja tällöin ravintola on ollut auki jo kaksi tuntia. Näin ollen monet esivalmistelutyöt jäävät tehtäväksi vasta kuormien saavuttua.

Seurantajakson loppupuolella päiväkirjamerkinnot ovat jääneet kokonaan tekemättä, mihin varmasti osaltaan on vaikuttanut se, että arkipäivät ovat ravintolassa hyvin samanlaisia ja keittiöhenkilökunta ei kenties kokenut tarpeelliseksi kirjoittaa samoja tekstejä päivittäin. Kaikki päivät olisivat olleet yhtä arvokkaita käytäessä tuloksia läpi, oli päivä sitten hiljainen tai kiireinen.

## 8 TULOSTEN ANALYSOINTI

Tulosten kunnollista analysointia varten esimerkiksi ruoan myyntikatteen kohdalla olisi ollut hyvä olla niin sanottujen vanhojen ruokien myyntikatteita, jolloin olisin voinut vertailla, onko ruoan omavalmistusasteen nostamisella ollut oikeasti myyntikatetta nostava vaikutus. Tällä hetkellä myyntikatteet näyttävät hyvältä, mutta se, ovatko ne paremmat kuin aikaisemmin jää isoksi kysymykseksi. Toisaalta vertailutietojen puutteesta en voi syyttää kuin itseäni, sillä pyrin usein helpottamaan uuden ruokalistan ajoa kassajärjestelmään niin, että luon uudet tuotteet vanhojen tuotteiden päälle. Tämä kuitenkin on aiheuttanut sen, että nyt minulla ei ole vanhaa tietoa mihin verrata uutta tietoa. Jokaista uutta ruokalistaa kassajärjestelmään ajettaessa olisi hyvä muistaa tulostaa vanha mahdollisesti tarpeellinen tieto, sillä koskaan ei tiedä koska sitä tulevaisuudessa tulee tarvitsemaan.

Lopullisen omavalmisteasteen nostamisen kannattavuudesta olisi saanut tietoa myös sisäisestä tuloslaskelmasta, joka kohdeyrityksessä käydään läpi kuukausittain. Tuloslaskelmasta nähdään kokonaisuudessaan niin hävikin, raaka-aineidenhankinnan kuin ruokavaraston muutoksen vaikutukset ruoan katteeseen. Koin kuitenkin, että sisäisestä tuloslaskelmasta saatuja tietoja olisi ollut hankala verrata esimerkiksi talvikausien 2013-2014 ja talvikauden 2014-2015 välillä. Kuten luvussa 2.3 kirjoitin, talviaikaan ravintolassa on paljon erilaisia ruokaan liittyviä tarjouksia, joiden avulla pyritään houkuttelemaan lisää ruokailevia asiakkaita. Tänä talvikautena 2014-2015 on ollut tarjouksien lisäksi vielä muissa Priima-ravintolat Oy:n ravintoloissa jaossa erilaisten kilpailuiden palkintoina hampurilaislahjakortteja Jack the Roosteriin. Hampurilaislahjakortteja jaetaan viikoittain 3-5 kappaletta ja ne laskutetaan niitä jakaneista ravintoloista joka toinen kuukausi. Lahjakortteja ei kuitenkaan laskuteta niin sanotulla täydellä hinnalla vaan niille on sovittu tietyt laskutushinnat, jotka ovat hieman korkeampia kuin kyseisten annosten raaka-aine kulut. Tämä myös osaltaan laskee tuloslaskelmasta saatavaa ruoan katetta ja siitä syystä en halunnut kyseisiä tuloksia tässä työssä ruveta sen enempiä analysoimaan.

Työajanseurannan tulokset jäivät osaltaan hyvin suppeiksi, sillä pääsääntöisesti esivalmisteluita tein minä itse. Ravintolan keittiössä talviaikaan työskentelee pääsääntöisesti keittiöpäällikkö ja keittiön vuoropäällikkö. Työajanseuranta tehtäessä toimin keittiön

vuoropäällikkönä ja silloinen keittiöpäällikkö ei jakanut ajatustani omavalmistusasteen nostamisesta, joten hän ei halunnut osallistua työajanseurantaan tai olla muutenkaan osallisena tässä opinnäytetyössä. Tulokset, joita työajanseurannan avulla saatiin, olivat kuitenkin erittäin suuressa roolissa siinä vaiheessa, kun kesän 2014 jälkeen alettiin suunnitella uudella keittiötiimillä ravintolan uutta talviruokalistaa. Saatujen tulosten avulla pystyttiin todentamaan että, hampurilaispihvit on mahdollista tehdä ravintolassa itse, ilman lisäyksiä työaikaan. Toisaalta myös työaikaseurannan suppeisiin tuloksiin vaikutti se, että opinnäytetyön alkuperäisessä suunnitelmassa standardityöaikoja oli tarkoitus käyttää apuna laskentakaavioissa, joilla olisi laskettu suoraan omavalmistusasteen kannattavuutta. Työn edetessä laskentakaavioista luovuttiin ja samalla osaltaan luovutin myös työajanseurannan kanssa.

Seurantajakson avulla saatiin omasta mielestäni erittäin hyödyllistä tietoa tulevaisuutta varten siitä, että omavalmistusasteen nostaminen ei automaattisesti tarkoita sitä, että tarvittaisiin lisää henkilökuntaa tai työtunteja. Omavalmistusasteen nostamisen mahdollistaminen on hyvin paljon kiinni keittiöhenkilökunnasta ja heidän motivaatioistaan sekä intresseistään ruokatuotteen kehittämistä kohtaa. Tulee miettiä tarkkaan myös se, että missä laajuudessa omavalmistusastetta lähdetään nostamaan, kuten tässä työssä keskityttiin vain muutamaa tuotteeeseen, sillä sen koettiin olevan järkevää. Ei kannata niin sanotusti haukata liian suurta palaa kerrallaan vaan tulee miettiä, mikä on järkevää ja mahdollista esimerkiksi keittiön kapasiteetti huomioiden. Keittiöllä ja sen kapasiteetilla sekä laitteilla on hyvin suuri merkitys siihen, millaista ruokaa ravintolassa tarjoillaan.

## 9 JOHTOPÄÄTÖKSET

Itselleni kenties tärkein johtopäätös tästä työstä on se, että ravintolaruoan omavalmistuksen nostamisen vaikutukset eivät ole pelkillä laskentakaavioilla tai laskelmilla havaittavissa. Kannattavuuteen vaikuttavat hyvin monet tekijät ja niitä ei tulla vielä kaikkia näkemään tämän työn valmistuessa. Tämä opinnäytetyö tuo osaltaan vain yhden toimintatutkimuksen syklin päätökseen ja tämän työn avulla saatu tieto voidaan haluttaessa hyödyntää seuraavaa talviruokalistaa suunniteltaessa.

Omasta mielestäni myös mitä enemmän ravintolassa valmistetaan ruokaa itse, sen parempi on ruoanlaatu. Tämä perustuu ihan puhtaasti omiin päätelmiini asiakkailta kerätystä suullisesta palautteesta. Itse tehtyjä hampurilaispihvejä testattiin keväällä 2014. Keräsimme silloin asiakkailta suullista palautetta ja monet sanoivat, että jos teidän hampurilaiset ovat tulevaisuudessa näin hyviä, niin kyllä me tulemme tänne useammin syömään. Sillä ruoanlaadun ollessa, ravintolaruokailun trenditutkimuksessa (2012) toiseksi tärkein tekijä ruokailupaikkaa valittaessa, tulisi siihen juurikin kiinnittää huomiota. Tärkein tekijä ruokailupaikkaa valittaessa on ravintolan sijainti (Matkailu- ja ravintolapalvelu MARA ry 2012,17). Mikä kohderavintolaa ajateltaessa ei ole se kaikista paras, sillä ravintola sijaitsee hieman sivussa Tampereen keskustasta.

Olisi myös hyvä teettää mahdollisesti uusi asiakastyytyväisyyskysely Jack the Roosterin asiakkaille, jolloin saataisiin ajantasaista tietoa heidän näkemyksestään ravintolan suhteen. Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijat tekivät vuonna 2012 asiakastyytyväisyyskyselyn. Tästä kyselystä käy ilmi että tärkein syy vierailulle ravintolassa on musiikki ja toiseksi tärkein ravintolan ilmapiiri ja kolmantena tulee ruoka. Kysyttäessä mitä mieltä ruoasta ollaan, oli 41 % sitä mieltä että se loistavaa, mutta 15 % vastanneista ei ollut koskaan edes maistanut ravintolan ruokia. (Wang, Salo, Shrestha, Valtanen & Multamäki 2012, 10-11.) Tämä juurikin osoittaa mielestäni sitä että ravintola on ohjelmaravintola, jossa lisäpalveluna tarjoillaan ruokaa.

## 10 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tiimoilta saatiin hyvin pintapuolinen katsaus siitä, mitä omavalmistusasteen nostaminen ravintolassa tarkoittaa. Tulosten analysointi osoittautui hankalaksi, sillä työstä puuttui vertailuun tarvittavat edellisten ruoka-annosten katteet ja muut tarvittavat tiedot.

Opinnäytetyön suunnitelman muuttuminen kesken prosessia toi työhön myös omat haasteensa. Nopeat muutokset suunnitelmissa ovat tyypillisiä toimialalla, joten aiheen muuttuminen kesken prosessin ei tullut suurena yllätyksenä. Alun perin työn tärkeimmässä osassa olivat laskentakaaviot ja työajanseuranta, mutta työn muuttuessa muuttui myös sen sisältö ja sen avulla kerättävä tieto sekä niiden analysointi.

Omat haasteensa minulle tähän opinnäytetyöhön toi ehdottomasti se, että opinnäytetyöprosessi kesti reilusti yli vuoden ja kyseisen ajanjakson aikana tapahtui paljon suuria muutoksia ravintolassa. Siirryin itse keittiöpäällikön rooliin huhtikuussa 2014 ja ravintolapäällikkö vaihtui syyskuussa 2014. Nämä muutokset toivat osaltaan minulle itselleni paljon lisää mahdollisuuksia vaikuttaa keittiön toimintaan, mutta vanhan ravintolapäällikön ollessa suurin tukijani työssä, vaikutti hänen lähtemisensä ravintolasta erittäin paljon opinnäytetyöni edistymiseen.

Toisaalta yksi suuri vaikuttaja myös työn valmistumiseen ja sen mielekkyyteen loppuajasta oli se, että irtisanouduin Ravintola Jack the Roosterin palveluksesta helmikuussa 2015, eli työ on viimeistelty niin, että en ole ollut enää kyseisen yrityksen palveluksessa. Tämä opinnäytetyö oli tärkeä osa omaa ammattitaitoani ja halukkuuttani kehittää ravintolan keittiön toimintaa mielestäni parempaan suuntaan, mutta mielenkiinto työn loppuun saattamiseen loppui irtisanoutumisen myötä. Sillä tämän työn oli tarkoitus olla tärkeä työkalu itselleni tulevaisuudessa uusia ruokalistoja ja keittiön toimintaa suunniteltaessa.

Tämä opinnäytetyö on hyvä alkusysäys muille, joita kyseinen aihe on kiinnostanut, mutta eivät ole aiheen tiimoilta löytäneet materiaalia. Työ antaa varmasti yleismaallisen käsityksen siitä millä tavoin asiaa kannattaa lähestyä ja mistä lähteä liikkeelle. Tulee



muistaa että jokainen ravintola ja keittiö on oma yksikkönsä ja tässä työssä tuotettua tietoa ei välttämättä voida hyödyntää muissa yrityksissä.

## LÄHTEET

Heikkilä, P. & Saranpää, T. 2013. Hotelli- ja ravintola-alan sisäinen laskentatoimi. 5. tarkistettu painos. Helsinki: Restamark

Heikkinen, H., Rovio, E. & Syrjälä, L. (toim.) 2007. Toiminnasta tietoon. Toimintatutkimuksen menetelmät ja lähestymistavat. Helsinki: Dark Oy

Kauppalehti.fi. 2014. Priima-ravintolat Oy: Spelttitortilloista tattikeittoon- Roosterin ruokalistamullistus rokkaa. Päivitetty 1.10.2014. Luettu 1.10.2014  
<http://www.kauppalehti.fi/5/i/yritykset/lehdisto/stt-info/tiedote.jsp?selected=kaikki&oid=20141001%2F14121483482700>

Lahtonen, M., Lyly, M. & So, L. 2009. Liiketoimintasuunnitelma Jack the Rooster.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. Helsinki: Sanoma Pro Oy

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MARA ry. 2012. Ravintolaruokailun trenditutkimus 2012.

Miettinen, P. & Santala, H. 2003. Tuloksen tekijät. Yritystoiminta ja talous hotelli- ja ravintola-alalla. 1. painos. Porvoo: WS Bookwell Oy

Nieminen, G. 2005. Ravintola-alan laskentatoimi. 3. painos. Helsinki: Restamark

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. 1. painos. Helsinki: WSOYpro Oy

Robson, C. 2007. How to do a research project. A guide for undergraduate students. United states: Blackwell Publishing

Selander, K. & Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. 1. painos. Helsinki: WSOY

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. A, tutkimuksia ja raportteja 22

Wang, Y., Salo, K., Shrestha, A., Valtanen, J. & Multamäki, M. 2012. Customer satisfaction in service industry. Case Jack the Rooster. Tampereen ammattikorkeakoulu. Asiakastyytyväisyyskysely

Winpos. 2014. Kassajärjestelmä liiketoiminnan tehokkaaseen ohjaukseen ja seurantaan. Ravintola-alan kassajärjestelmät. Luettu 15.4.2015.  
<http://www.winpos.fi/kassajarjestelmat/ravintolajarjestelma/tuotehallinta-ja-varastoseuranta/>

## LIITTEET

Liite 1. Lehdistötiedote Priima-ravintolat Oy

### **Priima-Ravintolat Oy:**

#### **Spelttitortilloista tattikeittoon – Roosterin ruokalistamullistus rokkaa**

Priima-Ravintolat Oy/Mediatiedote 1.10.2014. Miltä kuulostaisi Koskenlaskija®-juustolla täytetty ja pekoniin kääritty lihamureke? Entäpä tortillahodari? Tai kermainen tattikeitto?

Rokkimekka Jack The Roosterin uusi ruokalista tuo tullessaan uusia makuelämyksiä tamperelaisille. Tulisilla ja herkullisilla burgereillaan jopa kulttimaineeseen yltäneen ravintolan ruokalista vaihtuu 1.10.

- Lista on kokenut täysmullistuksen. Sen suunnittelussa lähtökohtana oli, että jokaiselle pöytäseurueen ruokailijalle ikään ja sukupuoleen katsomatta löytyy listalta mieluisa vaihtoehto. Lisäksi ruoan omavalmistusasetta on nostettu entisestään, toteaa keittiöpäällikkö Laura Kontio.

Monipuoliseksi listaa voi todellakin kutsua, ja listalla tavataan kauan kaivattuja uusia tuulia muun muassa tattikeiton ja open tortilla -dogien muodossa.

- Aivan kaikkea listalla ei ole uudistettu, nimittäin legendaariset Roosterin burgerit pysyvät sisällöltään melko samana. Mutta jatkossa esimerkiksi purilaisten pihvit keittiö valmistaa täysin itse käsityönä.

Ravintola Jack the Rooster kuuluu Priima-Ravintolat Oy:hyn.

Ravintola Jack The Rooster Satakunnankatu 13 B, Tampere

Avoinna:

KE-PE 16-04 (keittiö auki klo 23 saakka) LA-SU 13-04 (keittiö auki klo 23 saakka)

Lisätiedot:

Keittiöpäällikkö Laura Kontio puh. 050 522 2456, [laura@jacktherooster.fi](mailto:laura@jacktherooster.fi)

Ravintolapäällikkö Mikko Hammar puh. 045 129 4056, [mikko@jacktherooster.fi](mailto:mikko@jacktherooster.fi)

[www.jacktherooster.fi](http://www.jacktherooster.fi) (Kauppalehti.fi 2014.)

## Liite 2. Seurantajakson päiväkirja

1 (2)

		Päivän tehot	Kommentit päiväkirjasta
LA	15.11	132	Päivä oli rauhallinen ja Essi kerkesi misaileen päivän aikana. Kuuden aikaan alkoi tapahtua ja päivän kiire johtui puhtaasti siitä että kaikki asiakkaat+varaukset saapuivat kerralla/samaan aikaan. Tasasen tappavaa koko päivä, kokonaisuudessaan hyvä päivä
SU	16.11	73	Hiljanen päivä ja ilta. Hetkellinen kiire iltapäivällä kun sali täyttyi kerralla syöjistä. Kiire johtui siitä että asiakkaat saapuivat kaikki kerralla.
KE	19.11	48	Päivä oli aika rauhallinen, joten misat saatiin tehtyä työn lomassa. Laura oli toimistopäivällä ja purki avuksi kuormat.
TO	20.11	56	Varaukset Klo 18.00 25hlö ja 18.30 10hlö
PE	21.11	250	Yksityistilaisuus koko ravintola. Joulumenu 100hlö
LA	22.11	121	Hyvä päivä! Misojen suhteen kaikki meni nappiin ja kerettiin misaamaan työn lomassa.
SU	23.11	89	Kiire päivä asiakkaiden suhteen, sitten taas hiljeni ja asiakkaita ei ollu pariin tuntiin
TI	25.11	123	Yksityistilaisuus ravintola poikkeuksellisesti auki
KE	26.11	59	Varaus klo 16.30 18hlö. Kaksin misat saatiin homma ajoissa kuosiin.
TO	27.11	34	Ei kommentteja
PE	28.11	15	Kanta-asiakas pikkujoulut klo 20.00 eteenpäin/Keittiö auki 16-19.30 Toinen misaili pikkujouluja ja toinen hoiti ruokahommia
LA	29.11	114	Paljon varauksia! Paljon misoja! Sali myöhässä keittiö auttoi baarin avaamisessa.
SU	30.11	74	Rauhallista! Misat saatu aamusta hyvin kuntoon! Bar fight 21->
KE	3.12	67	Rauhallinen päivä misailtu tulevaa viikonloppua varten. Keskiviikot on siitä huonoja päiviä että kuormat tulevat pääsääntöises- ti vasta avaamisen jälkeen, jolloin misat ei välttämättä ole kunnossa kun avataan!!
TO	4.12	42	Paljon misattaavaa viikonloppua varten! Rauhallinen päivä muuten, onneksi niin kerkes misaileen.
PE	5.12	105	Misattiin yhdessä ja saatiin hommat ajoissa kuntoon! Mitään ei tarvinnu tehdä lisää kesken päivän.
LA	6.12	101	Rauhallista! Klo 16.00 25hlö, ruuat etukäteen tilattu.
SU	7.12	127	Ei kommentteja
TI	9.12	104	Yksityistilaisuus ravintola poikkeuksellisesti auki
KE	10.12	68	Paljon varauksia paljon misattavaa + kuormat.
TO	11.12	46	Siivouspäivä, rauhallista siis, misat ok.

PE	12.12	127	Takabaarissa yksityistilaisuus 39hlö oma menu + varaukset, ei muuten paljoa misattavaa.
LA	13.12	122	Take away setti 17.30
SU	14.12	109	Rauhallista!
KE	17.12	84	Ei kommentteja
TO	18.12	28	Ei kommentteja
PE	19.12	92	Rauhallista, vähän misoja (juustokakku & mansikkasås)
LA	20.12	101	Ei kommentteja
SU	21.12	106	Ei kommentteja
KE	24.12	0	Keittiö kiinni
TO	25.12	0	Keittiö kiinni
PE	26.12	57	Paljon misattaavaa oltiin kiinni koko alkuviikko!! Muuten tosi rauhallinen päivä!
LA	27.12	113	Rauhallista!
SU	28.12	68	Rauhallista!
KE	31.12	68	Rauhallista! Misat ok! Invis.