

Anne Malinen

Voittoa tavoittelemattoman toimipaikan ruokalistasuunnittelun ja hinnoittelun kehittäminen

CASE: Ravintola Oppikokki

Opinnäytetyö

Kevät 2015

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), ravitsemispalvelut

Tekijä: Anne Malinen

Työn nimi: Voittoa tavoittelemattoman toimipaikan ruokalistasuunnittelun ja hinnoittelun kehittäminen. CASE: Ravintola Oppikokki.

Ohjaaja: Kirta Nieminen

Vuosi: 2015

Sivumäärä: 45

Liitteiden lukumäärä: 3

Ravintola Oppikokki toimii Kauhajoella Suupohjan ammatti-instituutin tiloissa tarjoten lounaspalveluja ulkopuolisille asiakkaille osana kokin koulutusalan opintoja. Suupohjan ammatti-instituutti on Suupohjan koulutuskuntayhtymän ylläpitämä voittoa tavoittelematon organisaatio, jossa järjestetään toisen asteen koulutusta alueen nuorisolle. Oppikokin toiminnalle ei ole asetettu yhdenmukaisia sääntöjä ja ohjeistuksia, joten toiminnan kehittäminen on tarpeen muuttuvan rahoitusraken-teen ja toiminnan myötä. Tämän kehittämistyön tarkoituksena on tarkastella ravintola Oppikokin kulurakennetta ja selvittää realistiset toimintakulut, mikä mahdollistaa toiminnan suunnittelun myös opiskeluaikojen ulkopuolelle. Toisena kehittämis-kohteena on runkoruokalistan suunnitteleminen pääraaka-aineiden osalta tavarankankintojen ja toiminnan helpottamiseksi.

Runkoruokalistan kehittäminen pääraaka-aineiden osalta helpottaa ravintolan toiminnasta vastaavien opettajien suunnittelutyötä. Raaka-aineiden hankinta helpotuu ja varaston kierto tehostuu. Asiakkaat ovat löytäneet Oppikokin viihtyisänä ja kilpailukykyisenä ruokapaikkana Kauhajoella. Asiakkaan näkökulmasta ruokalistank kehittäminen vähentää samojen raaka-aineiden toistuvuutta listalla ja tuo mielekkyyttä ruokailuun ravintola Oppikokissa.

Kulurakenteen pohjalta pystyttiin selvittämään annoksen hinnan muodostuminen. Vertailukohteeksi valittiin MARA ry:n annoksen hinnan muodostuminen, jonka yhdistys määrittelee vuosittain. Koska ravintola Oppikokki toimii koulutuskuntayhtymän omassa kiinteistössä ja on osa voittoa tavoittelematonta organisaatiota, eroaa Oppikokin annoksen hinnan muodostuminen joiltakin osin MARA ry:n vastaavasta hinnan muodostumisesta.

Kehittämistyön pohjalta ravintola Oppikokin nykyisiä hintoja tulisi nostaa kulujen kattamiseksi. Lisäksi kulurakennetta tulisi tarkastella toiminnan tehostamiseksi ja kustannustehokkuuden parantamiseksi. Raaka-aineiden valinnassa tulisi suosia hankintarenkaan sopimustuotteita, sikäli kun se on mahdollista. Toiminnan jatkuminen oppilaitoksen loma-ajalle mahdollistaisi tilojen tehokkaamman käytön ja laitekannan hyödyntämisen.

Avainsanat: non-profit organisaatio, ruokalistasuunnittelu, runkoruokalista, kulurakenne, annoksen hinta

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author: Anne Malinen

Title of thesis: Development of the menu planning and pricing in a non-profit organisation. CASE: Restaurant Oppikokki.

Supervisor(s): Kirta Nieminen

Year: 2015

Number of pages: 45

Number of appendices: 3

As a part of the study program of cooks, Restaurant Oppikokki caters for lunch customers at Suupohja Vocational Institute in Kauhajoki. The institute is owned by Suupohja Education Consortium which provides upper secondary vocational education for the youth in the region. No uniform regulations have been set to guideline the operations at Oppikokki. Due to the changes in school funding in Finland there is a need to develop the operations. One aim of this development project is to review the cost structure and to determine the factual operation costs of Restaurant Oppikokki. This would allow some operations outside the school terms. Another aim is to plan a menu frame regarding to the main ingredients to facilitate the ordering process and operations of the restaurant.

The menu frame for the main ingredients would facilitate the respective teachers' planning work for the operations of Restaurant Oppikokki. The purchase of ingredients and raw materials would be less time-consuming and the rotation of the food storage would be more efficient. Customers have discovered that Restaurant Oppikokki in Kauhajoki is an attractive and competitive place to dine at. From the customers' perspective, developing the menu reduces the occurrence of the same ingredients on the menu and increases their interest in dining at Restaurant Oppikokki.

The study on the cost structure made it possible to determine the price formation for an individual portion. The portion price of MARA Association was selected as a benchmark price. The price formation is not precisely the same because Restaurant Oppikokki operates in the premises owned by Suupohja Education Consortium and is a non-profit organisation.

On the basis of the development project the current prices at Restaurant Oppikokki should be raised to cover the costs. In addition, the cost structure should be re-evaluated to streamline the operations and to improve the cost efficiency. When selecting ingredients and raw materials the acquisition of the supply ring should be encouraged. A longer operation period during school holidays would enable a more efficient use of the school premises, equipment and other facilities.

Keywords: non-profit organization, menu planning, rotating menu, cost structure, food portion price

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
1 JOHDANTO.....	7
1.1 Tavoitteet.....	7
1.2 Työn rajaus ja sisällön esittely.....	8
1.3 Työn merkityksen arviointi.....	9
2 ORGANISAATION TOIMINTA.....	10
2.1 Voittoa tavoittelematon organisaatio.....	10
2.2 Ravintola Oppikokin toiminta.....	11
2.2.1 Suupohjan ammatti-instituutin toimintajärjestelmä.....	13
2.2.2 Omavalvonta ja Oiva-järjestelmä.....	15
3 RUOKALISTA- JA ANNOSSUUNNITTELU.....	17
3.1 Opetussuunnitelma annosruokien valmistuksessa.....	19
3.2 Muiden opiskeltavien aineiden hyödyntäminen.....	21
3.3 Jamix-ohjelman käyttäminen reseptiikan suunnittelussa.....	21
4 HINNOITTELU JA KUSTANNUSTEN MÄÄRITTÄMINEN VOITTOA TAVOITTELEMATTOMASSA ORGANISAATIOSSA.....	23
4.1 Kannattavuuden tekijät.....	23
4.1.1 Raaka-ainehankinnat ja -kustannukset.....	24
4.1.2 Työkustannukset.....	24
4.1.3 Kiinteistökustannukset.....	25
4.2 Katelaskenta ja annoksen hinta.....	27
5 RAVINTOLA OPPIKOKIN TOIMINNAN KEHITTÄMINEN.....	30
5.1 Runkoruokalistan muodostuminen.....	31
5.2 Ravintola Oppikokin annoskukurakenne.....	32
5.3 Tulokset.....	35
5.4 Tulevaisuuden haasteet tulosten näkökulmasta.....	36
6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA.....	38

LÄHTEET.....	41
LIITTEET.....	45

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Suupohjan koulutuskuntayhtymän organisaatiokaavio.....	10
Kuva 2. Ammattioppilaitoksen keittiön ruokatuotannon prosessikartta.....	12
Kuva 3. Hankintaprosessikaavio.....	14
Kuva 4. Oiva-arviointiasteikko.....	16
Kuva 5. Kaavakuva ruokalistan systemaattisesta suunnittelusta.....	18
Kuva 6. Katelaskennan kaava.....	28
Kuva 7. Annoksen hinnan muodostuminen.....	29
Kuva 8. Annoksen hinnan muodostuminen ravintola Oppikokissa.....	36

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kehittää Suupohjan ammatti-instituutin tiiloissa toimivan ravintola Oppikokin toimintaa. Kyseessä on case-tutkimus, jossa on niin laadullisen kuin määrällisen tutkimuksen piirteitä. Tutkimusaineistona kehittämistyössä käytetään aikaisempia dokumentteja, arkistointitietoja, havaintoja ja teemahaastatteluita. Lähestymistapa on aineistolähtöinen eli ravintola Oppikokin kehittäminen perustuu aineistoon perehtymiseen ja sen pohjalta tehtävään kehittämistyöhön. (Kananen 2012, 34–36.)

Suupohjan ammatti-instituutti on Suupohjan Koulutuskuntayhtymän omistama toisen asteen opetusta järjestävä organisaatio Kauhajoella. Organisaatio on non-profit eli voittoa tavoittelematon organisaatio. (Yli-Juoni 2014.) Suupohjan ammatti-instituutissa on jo pitkään toiminut opetusravintola Oppikokki. Oppikokin toimintaa pyörittävät hotelli-, ravintola- ja cateringalan opettajat vuorollaan opetusryhmänsä kanssa. Suupohjan ammatti-instituutilla on hyväksytty laatusertifikaatti ja toimintajärjestelmä, joka koskee myös ravintola Oppikokin toimintaa. Oppikokkiin on laadittu omavalvontasuunnitelma ja siitä vastaa ruokapalvelupäällikkö, jonka vastuulla ovat myös opiskelijaruokalan toiminta ja raaka-ainehankinnat. (Malinen 2012, 2.)

Ravintola Oppikokkiin ei ole tehty ohjeistusta annossuunnittelusta eikä hinnoittelun periaatteista. Hinnoittelusta on yhteisesti päätetty ja myös annossuunnittelulle on mietitty jonkinlaiset toimintaohjeet. Yhtenäinen toimintaohjeistus annossuunnittelulle ja hinnoittelulle on siis tarpeen. (Yli-Juoni 2014.)

Ravintola Oppikokissa toimintaa ohjaa kokin koulutusohjelman opetussuunnitelma. Opetussuunnitelma antaa reunaehdoja toimintaan, mutta muutoin mahdollistaa ravintolatoiminnan. Ravintola Oppikokki tarjoaakin hyvät puitteet ja aidon ravintolaympäristön ravintolan ruoanvalmistuksen ja tarjoilun opettamiseen.

1.1 Tavoitteet

Toiminnan kehittäminen lähtee ruokalistasuunnittelusta, jonka tarkoituksena on helpottaa ravintolan hankintoja sekä parantaa kustannustehokkuutta. Annossuun-

nittelutyön helpottamiseksi on perusannoksista tarkoitus tehdä annoskortit, jotka ohjaavat ravintola Oppikokin tyyppisimpien annoksien valmistamisessa. Annoskortit perustuvat oikeanlaisiin annoskokoihin ja reaaliaikaiseen hinnoitteluun.

Hinnoittelun perusteeksi selvitetään realistiset kulut ja määritellään voittoa tavoittelemattoman organisaation katetavoite, jolla ravintolan kulut saadaan peittoon. Hinnoittelua varten on selvitettävä ravintolan kulurakenne, johon kuuluvat verot ja työnantajamaksut, raaka-aine- ja palkkakulut, kiinteistökulut sekä muut mahdolliset kulut. Hinnoittelussa tulee ottaa huomioon myös opetussuunnitelma ja Suupohjan ammatti-instituutin säännöt sekä toimintajärjestelmä.

Ravintola Oppikokki on avoinna ainoastaan koulutyön puitteissa. Kalliit koneet ja laitteet ovat käytössä vain noin 7 kk:n ajan vuodesta. Miten toimintaa voisi kehittää tulevaisuutta ajatellen? Opetussuunnitelmiin on lisätty yrittäjyysopintoja, joiden puitteissa voisi miettiä toiminnan jatkuvuutta myös koulutyön ulkopuolelle.

1.2 Työn rajaus ja sisällön esittely

Kehittämistyö aloitetaan kartoittamalla nykytilanne. Erilaisten teemahaastatteluiden avulla pyritään saamaan selville toimintaan olennaisesti liittyvät tekijät. Työtä varten haastatellaan talousjohtajaa ja kirjanpitäjää kustannusrakenteen selvittämiseksi, laatupäällikköä toimintajärjestelmän huomioimiseksi sekä ruokapalvelupäällikköä hankinnoista. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan osastonjohtajan haastattelun avulla päästään selville Oppikokin nykyisestä toiminnasta.

Ravintolan annossuunnittelun kehittämiseksi perehdytään opetussuunnitelman mukaisiin ohjeistuksiin ravintolan annosruoanvalmistuksesta. Haastattelujen merkitys nousee esiin hinnoittelua määritellessä. Myös annosten toimivuuteen tulee kiinnittää huomiota.

Kehittämistyön tuloksena ravintola Oppikokille muodostuu kulurakenne ja mahdollinen kate ravintolan myyntityöstä. Ravintola Oppikokki määrittyy selkeämmin omaksi toiminnalliseksi yksiköksi. Toiminta selkiytyy käyttämällä kiertävää ruokalistaa, johon mietitään ainoastaan pääraaka-aineet valmiiksi, jolloin hankinnat ja

varastonkierto tehostuvat. Lisäksi ravintolatoiminnasta vastaavan opettajan suunnittelutyö helpottuu ja tietoisuus ravintolan tuottavuudesta lisääntyy.

Työn lopputuotteena syntyy runkoruokalista pääraaka-aineiden osalta ravintola Oppikokin toiminnasta vastaavien opettajien käyttöön. Ruokalistan ruokalajeista tehdään kuvilla varustettuja annoskortteja ravintola Oppikokin tyypillisimmistä annoksista tarkkojen ohjeistuksien kanssa. Annoskortit sijoitetaan keittiölle käytettäväksi annosruoanvalmistuksen opinnoissa ja esimerkeiksi opiskelijoiden oman työn suunnittelua varten.

Muuna hyötynä on todellisten kustannusten paljastuminen, jolloin toimintaa voi suunnitella myös kouluaikeiden ulkopuolelle. Todelliset kustannukset varmistavat tarkemman kannattavuusseurannan ravintola Oppikokin toiminnasta. Opiskelijoiden tietoisuutta on myös helpompi lisätä kustannusten muodostumisesta, ruokalista- ja annossuunnittelusta sekä katteellisesta hinnoittelusta.

1.3 Työn merkityksen arviointi

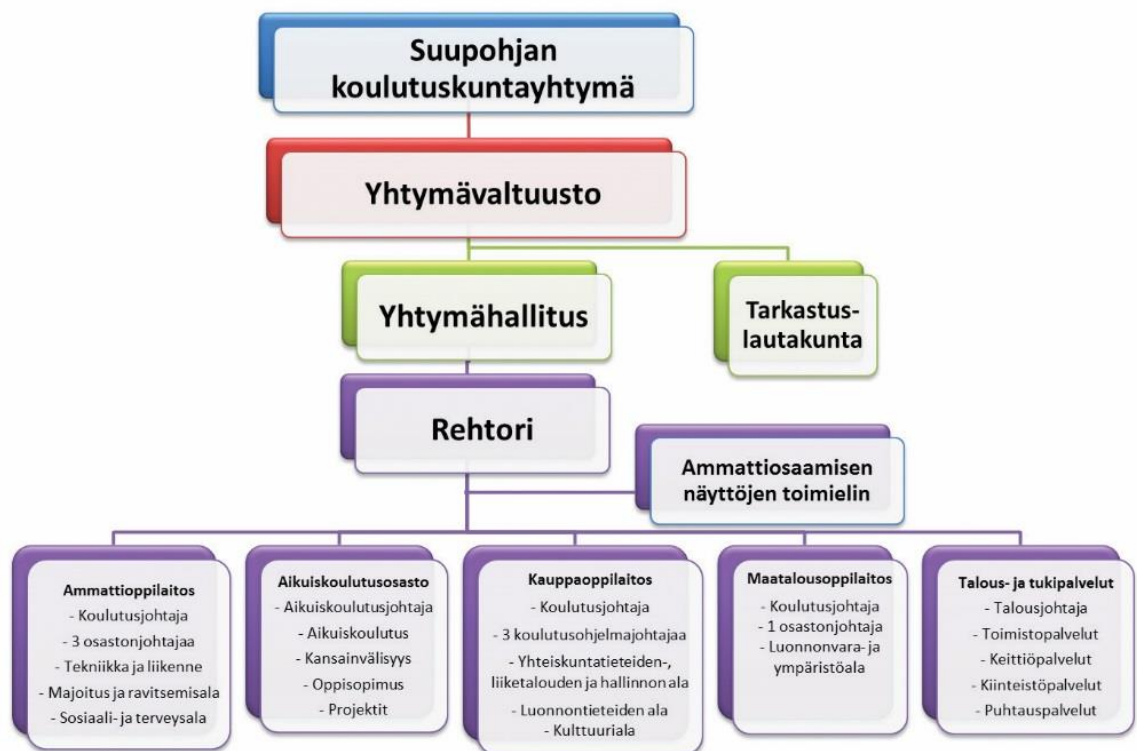
Kehittämistyö on ajankohtainen koulutuksen rakenneuudistuksen myötä. Ravintola Oppikokin toiminnan selkiyttäminen omaksi kustannuspaikakseen helpottaa tulevaisuudessa Suupohjan ammatti-instituutin talouden suunnittelua. Tietoisuus ravintolatoiminnan kannattavuudesta lisääntyy niin opiskelijoille, opettajille kuin toiminnasta vastaavalle organisaatiollekin.

Hankintojen kannalta ruokalistan kehittäminen raaka-aineiden osalta helpottaa tilauksien tekemistä ja varastonkiertoa. Tästä syntyy myös kustannustehokkaampi toiminta ja kustannusten seuranta realisoituu. Osaltaan ruokalistasuunnittelu helpottaa myös opettajien työtä ja ravintolatoiminnan laadukkuus lisääntyy, kun päälekkäisyydet poistuvat.

2 ORGANISAATION TOIMINTA

2.1 Voittoa tavoittelematon organisaatio

Suupohjan ammatti-instituutti on Suupohjan koulutuskuntayhtymän ylläpitämä organisaatio (kuva 1), jonka tavoitteena ei ole rahallisen voiton tuottaminen (Vuokko 2004, 14). Tämän nonprofit-organisaation omistavat Suupohjan alueen kunnat Isojoki, Karijoki, Kaskinen, Kauhajoki, Kristiinankaupunki, Kurikka, Närpiö ja Teuva (Suupohjan ammatti-instituutti 2014d, 6). Jäsenkunnat vastaavat organisaation rahoituksesta kuntien valtionosuusjärjestelmän mukaisesti (Opetushallitus 2014b, 7).



Kuva 1. Suupohjan koulutuskuntayhtymän organisaatiokaavio (Suupohjan ammatti-instituutti 2014b).

Voittoa tavoittelemattomassa organisaatiossa on tärkeää painottaa, miksi ja mille kohderyhmälle toiminta on olemassa. Organisaation olemassaolo ja mission toteutuminen tarvitsee henkilöstön työpanoksen, jäsenten jäsenmaksuja, tukijoiden lah-

joituksia, asiakkaiden ostoja ja yhteistyökumppanien panoksia. (Vuokko 2004, 14–15.) Suupohjan koulutuskuntayhtymä luokitellaan yhteiskunnan julkiseen sektoriin, jolla on tarkka toimintamalli ja päätöksentekojärjestelmä sekä palkattu henkilöstö (Yli-Juoni 2014).

Vuokon (2004, 20) mukaan nonprofit-organisaatio ei siis tavoittele taloudellista voittoa, mutta taloudelliset tavoitteet ovat kuitenkin olemassa, kuten toiminnan kulojen kattaminen. Tavoitteellinen toiminta perustuu mission toteuttamiseen ja taloudellisten tavoitteiden saavuttamiseen. Rahoituksen organisaatio saa valtiolta ja kunnilta, eli toiminnan kustannuksia rahoitetaan kuntien valtionosuusjärjestelmän mukaan (Vuokko 2004, 24).

Ammatillisen peruskoulutuksen rahoituksesta vastaavat valtio ja kunnat yhdessä. Jokaiselle koulutuksenjärjestäjälle on määritelty yksikköhinta, johon vaikuttavat muun muassa opiskelijamäärä ja koulutusala. Tuloksellisuus muutettiin vuoden 2006 alusta osaksi rahoitusta, eli rahoituksen saantiin vaikuttavat myös työllistymisen opintojen jälkeen, jatko-opinnot, opintojen keskeytykset, koulutuksen läpäisyaste (vaikuttavuus), opetushenkilöstön kelpoisuus ja henkilöstön kehittäminen. (Opetushallitus 2015.)

2.2 Ravintola Oppikokin toiminta

Ravintola Oppikokki toimii osana Suupohjan ammatti-instituuttia. Se on perustettu palvelemaan matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opintoja ravintolan asiakaspalvelun, ruoanvalmistuksen ja tarjoilun osalta. (Suupohjan ammatti-instituutti 2014d.) Ravintola Oppikokilla on pitkät perinteet, se on ollut toiminnassa jo useita vuosikymmeniä. Nykyaikaisilla koneilla ja laitteilla varustettu keittiö varmistaa laadukkaan opetuksen alueen työelämän tarpeisiin. (Stenroos 2013, 74.)

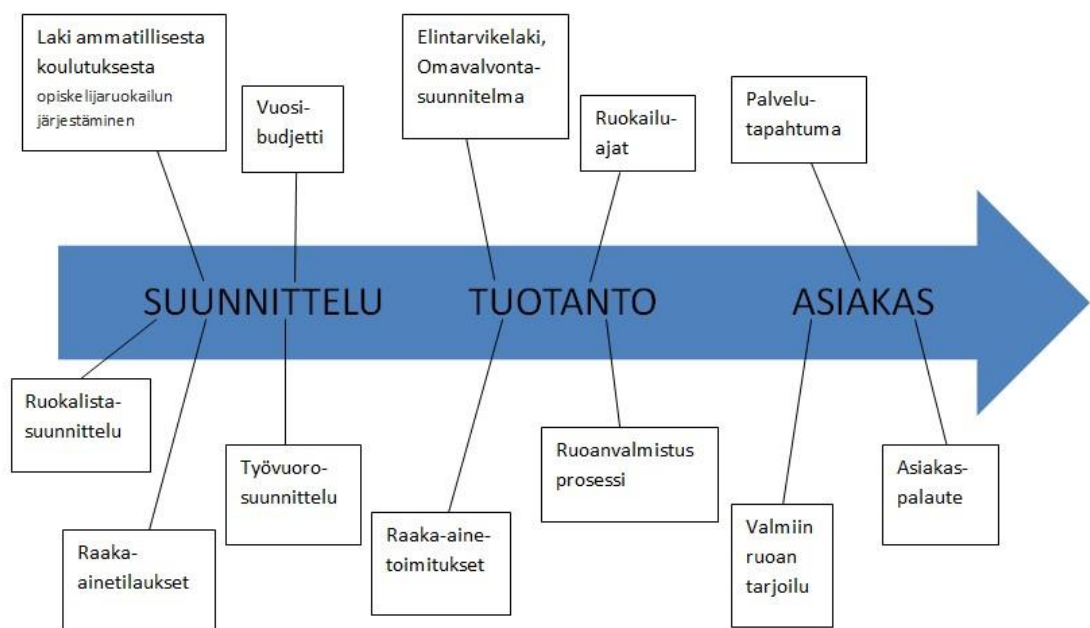
Ravintola Oppikokki on avoinna opiskeluaikana maanantaista torstaihin lounasaikaan klo 11–12.15, ruokailla voi aina klo 13:een saakka. Ravintolan toiminnasta vastaavat hotelli-, ravintola- ja cateringalan opettajat, kukin kerrallaan opetettavan ryhmänsä kanssa. Ravintolassa työskentelee lisäksi yksi ravitsemistyöntekijä ravintolan aukioloaikoina. Hänen työtehtäviinsä kuuluu tavaroiden noutaminen suur-

keittiön varastoista ja ravintolan puhtaanapidon sekä astiahuollon toimivuuden varmistaminen yhdessä opiskelijoiden kanssa. (Malinen 2012, 7.)

Asiakkaita ravintola Oppikokissa käy päivittäin vaihtelevasti 20:sta 50:een henkilöä. Ravintolassa käyvät pääosin ulkopuoliset asiakkaat, jotka työskentelevät läheisissä yrityksissä ja organisaatioissa, mutta jonkin verran palveluja käytetään myös instituutin omissa vierastarjoiluissa. Asiakkaat siis koostuvat työssä käyvistä henkilöistä, joilla on vähän aikaa käytettävissä ruokailuun. Ravintola Oppikokissa lounastavat myös eläkeläiset, joilla on aikaa nauttia ravintolan palveluista pidempään. Asiakkaiden ikäjakauma on laaja, vauvasta vaariin. (Malinen 2012, 7.)

Ravintola Oppikokin ja koko Suupohjan ammatti-instituutin keittiötoiminnan toimintaprosessi on kuvattu Malisen (2012) kaaviossa seuraavasti:

AMMATTIOPPILAITOKSEN KEITTIÖN RUOKATUOTANNON PROSESSIKARTTA



Kuva 2. Ammattioppilaitoksen keittiön ruokatuotannon prosessikartta (Malinen 2012).

2.2.1 Suupohjan ammatti-instituutin toimintajärjestelmä

Vuonna 2008 koulutuskuntayhtymän hallitus päätti toimintajärjestelmän laatimisesta Suupohjan ammatti-instituutille. ISO-standardin mukainen laatu- ja ympäristöjärjestelmä sai sertifiointilaitoksen sertifikaatin vuonna 2008. (Suupohjan ammatti-instituutti 2010, 4.) Suupohjan ammatti-instituutille myönnettiin 2.12.2008 ISO 9001:2008 -laatusertifikaatti ja ISO 14001:2004 -ympäristösertifikaatti, sekä työterveys- ja työturvallisuussertifikaatti OHSAS 18001:2007 4.5.2011 (Suupohjan ammatti-instituutti 2014a).

Standardilla tarkoitetaan yhteisten menetelmien kehittämistä toistuvaan toimintaan. Menetelmät ovat suosituksia, mutta niiden käyttämistä voidaan edellyttää viranomaisten taholta. Standardien sisällöissä painottuvat asiakas- ja sidosryhmälähtöisyys, tavoitteellisuus, järjestelmällisyys ja toiminnan jatkuva parantaminen. Pyrkimyksenä on saavuttaa tyytyväisiä asiakassuhteita ja työntekijöitä, sidosryhmiä unohtamatta. Nämä onnistuvat luomalla laadukkaita ja tehokkaita prosesseja, sekä turvallisia toimintatapoja, hoitamalla ympäristöasioita ja vähentämällä riskejä. (Suomen standardisoimisliitto SFS 2014.) Toimintajärjestelmän tarkoituksena on kilpailukyvyyn ylläpitäminen, joka vaatii jatkuvaa kehittämistä niin laadun, ympäristönäkökulmien kuin työterveyden ja -turvallisuuden kannalta. Toimintajärjestelmän sisältö eli standardien ohjeet ja vaatimukset on päätettävä organisaatiossa itse ja niitä toteuttamalla voidaan saavuttaa merkittäviä etuja. (Moisio & Tuominen 2008, 6.)

Suupohjan ammatti-instituutin perustehtävä on opetus ja kasvatusta, tuotteena oppiminen. Missiona on antaa sen tasoista opetusta, että se mahdollistaa opiskelijalle kiitettävän tason saavuttamisen kaikissa tutkinnon osissa. Lisäksi opiskelijoilla on hyvät työelämävalmiudet sekä hyvät mahdollisuudet sijoittua työelämään ja jatko-opintoihin. Opiskelijoista kasvaa vastuullisia kansalaisia, jotka ymmärtävät yhteiskunnan toimintaa. (Suupohjan ammatti-instituutti 2010, 6.)

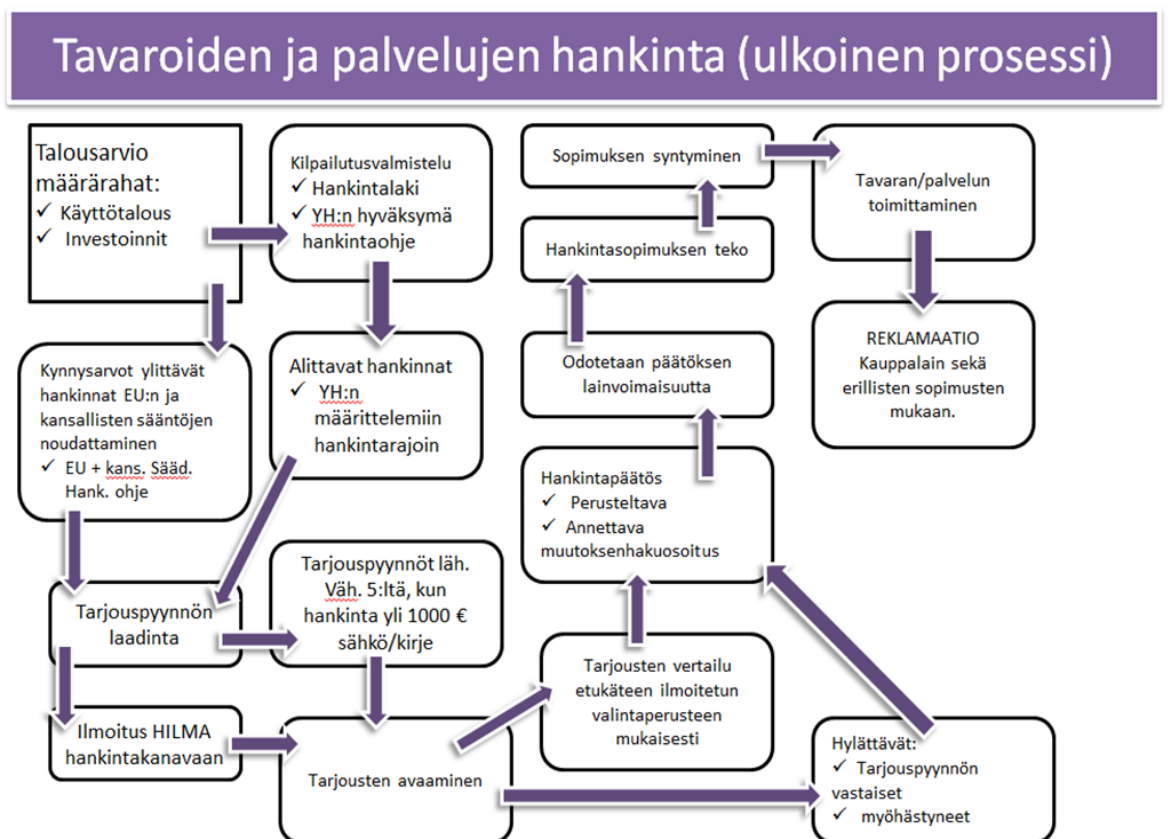
Ravintola Oppikokin osalta toimintajärjestelmä asettaa vaatimuksia opetus- ja ohjausprosessissa, ammattiosaamisen näyttöjen prosessissa ja keittiöpalveluiden sekä tavaroiden ja palveluiden hankintaprosesseissa (Suupohjan ammatti-instituutti 2010, 13–20). Opetuksen ja palveluiden tuottamisen ohjaus sekä am-

mattiossaamisen näyttö määräytyy toteutettavaksi opetussuunnitelman pohjalta. Laatukäsikirja määrittää ne toimenpiteet, joita tehdään opetuksen tunnistettavuuden, jäljitettävyyden ja dokumentoinnin osalta ja joilla voidaan todentaa opetussuunnitelman noudattaminen. (Suupohjan ammatti-instituutti 2010, 24.)

Ravintola Oppikokin ruokapalvelut koostuvat elintarvikkeiden hankinnasta, ruoanvalmistuksesta (opetus ja ohjaaminen, ammattiosaamisen näyttö), omavalvonnasta ja kuluseurannasta (Suupohjan ammatti-instituutti 2010, 25). Ravintola Oppikokin elintarvikehankinnat tehdään keskitetysti suurkeittiön hankintojen mukana. Elintarvikehankinnoista vastaa ruokapalvelupäällikkö opettajan laatimien tilauslistojen pohjalta. (Malinen 2012, 7.)



SUUPOHJAN AMMATTI-INSTITUUTTI



Kuva 3. Hankintaprosessikaavio (Suupohjan ammatti-instituutti 2012).

2.2.2 Omavalvonta ja Oiva-järjestelmä

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran (2012a) mukaan omavalvonta on järjestelmä, jolla elintarvikealan toimija/yrittäjä itse pyrkii varmistamaan elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset elintarvikkeen, alkutuotantopaikan, elintarvikehuoneiston ja siellä tapahtuvan toiminnan osalta. Elintarvikealan toimijoille on vuonna 1995 säädetty pakolliseksi omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen. Se tarkoittaa kirjallisen omavalvontasuunnitelman olemassaoloa ja sen noudattamista ja toteuttamista. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2012a.) Kauhajoella Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän ympäristöterveystarkastajat valvovat tarkastuskäynneillään että omavalvontaa noudatetaan (Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä 2014).

Jokainen elintarvikealan yrittäjä laatii kirjallisen omavalvontasuunnitelman toiminnalleen ja päivittää sitä tarvittaessa. Suunnitelma tulee esittää ympäristöterveysviranomaiselle toiminnan alkaessa tarkastuskäynnin yhteydessä. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kirjattuna elintarvikkeen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset pisteet. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2012b.)

Suupohjan ammatti-instituutissa, ammattioppilaitoksen kiinteistössä, on kolme eri keittiötä. Suurkeittiössä valmistetaan ja tarjotaan maanantaista perjantaihin lounasruokaa ammattioppilaitoksen opiskelijoille ja henkilöstölle. Ravintola Oppikissa tarjotaan lounaspalveluita ulkopuolisille asiakkaille maanantaista torstaihin lounasaikaan. Suurkeittiön ohessa toimii myös opetuskeittiö, jossa opiskellaan ruoanvalmistuksen perustietoja ja -taitoja. Kaikkien kolmen keittiön toiminnasta vastaa ruokapalvelupäällikkö vs. Hanne Siirtola. Suurkeittiöllä ja ravintola Oppikilla on asianmukaiset omavalvontasuunnitelmat. (Malinen 2012, 7.)

Oiva on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima järjestelmä, jonka tarkoituksena on tuoda elintarvikevalvonnan tulokset kuluttajien tietoon. Oiva-tarkastuksia tekevät kuntien elintarvikevalvojat. Oivan tarkoituksena on yritysten elintarvikehygienian huolehtimiseen ja tuotteiden turvallisuuteen kannustaminen. Oivan avulla elintarvikealan toimijoiden ja viranomaisten toiminta tulee kuluttajäläheisemmäksi ja valvonta yhtenäistyy. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013.)

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran (2013) mukaan kaikkien yritysten Oiva-raportit on nähtävillä oivahymy.fi-sivustolla. Raporteista selviää kunkin yrityksen saamat hymiöt. Sivuston mukaan oivallinen hymy kertoo kuluttajalle, että yrityksessä hoidetaan omavalvonta erittäin hyvin.

Vuonna 2014 ravintola Oppikokki saavutti arvosanan hyvä. Poikkeamat tulivat lämpötilojen seurannasta sekä edellisen Oiva-raportin puuttumisesta. Vuoden 2015 alussa Oppikokki saavutti tarkastuksessa arvosanan oivallinen, minkä mahdollistivat tehokkaampi lämpötilaseuranta ja Oiva-raportin näkyvillä olo.

Oivan arviointiasteikko on seuraavanlainen:



Kuva 4. Oiva-arviointiasteikko (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013).

3 RUOKALISTA- JA ANNOSSUUNNITTELU

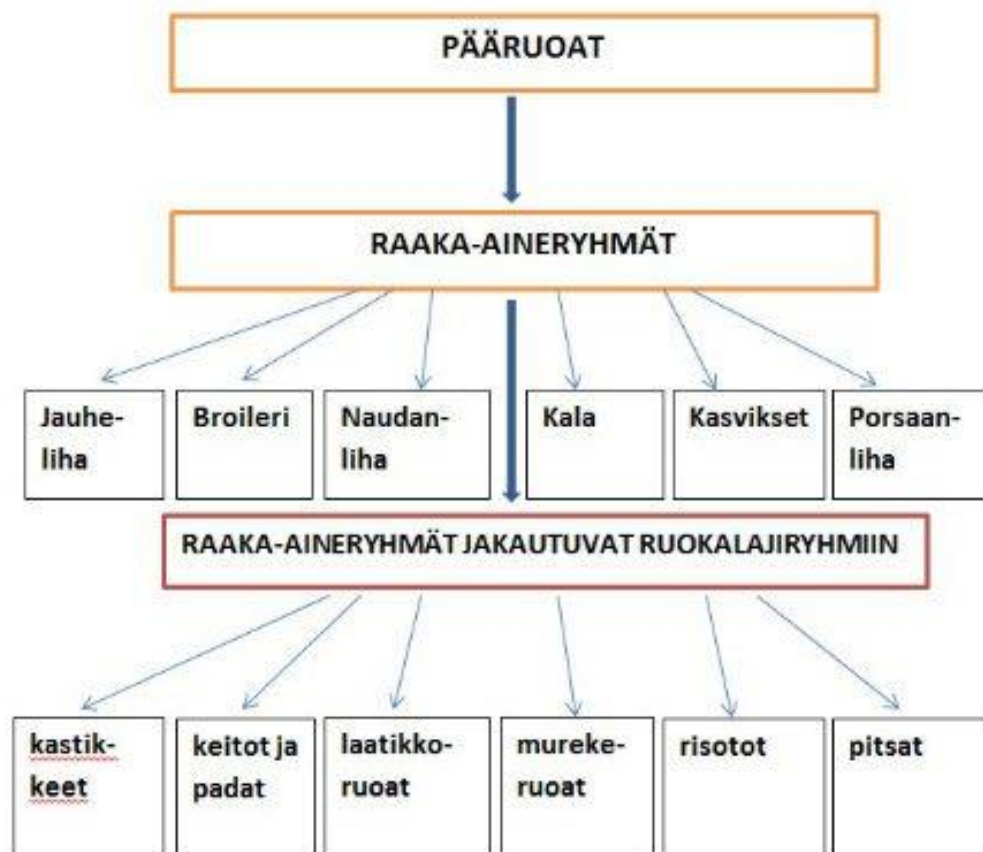
Ruokalistojen laadinnan tavoitteena on edullisuus raaka-ainekuluissa, terveellisyys, vaihtelevuus ja ruokamyynnin kannattavuus eli tuottoisuus. Lisäksi pitää huomioida ruokalistan oikeakielisyys, selkeys, ymmärrettävyys ja ruokalajien vaihtoehtojen kattavuus. (Vainio 2010.) Ravintolan tärkein markkinointiväline on sen ruokalista. Ruokalistasuunnittelun muita apuvälineitä ovat analyysit, joilla voidaan arvioida tuotteiden menekkiä. Haaga-Helia-instituutti on esimerkiksi kehittänyt Menu engineering –työkalun, jolla voidaan tuotevalikoimaa analysoimalla tarkastella myyntiä ja katetta. Excel-pohjaisella työkalulla pyritään erottamaan toisistaan kustannuksiltaan, katteeltaan ja menekiltään kunkin tuoteryhmän tuotteet. Sen perusteella voidaan kehittää ruokalistaa kannattavammaksi. (Aunola 2014.)

Unilever Food Solutions (2012) kehottaa suunnittelemaan ruokalistaa houkuttavien adjektiivien kautta. Heidän mukaansa houkuttavat sananvalinnat ihastuttavat asiakkaat ruokalajeihin, samalla ateriaelämykset syvenevät. Unilever Food Solutionin esitteeseen on koottu houkuttelevia adjektiiveja ruokahalun herättäjiksi. Niillä pyritään kuvaamaan myös nostalgiaa, alueellisuutta, parempaa ruokailua, makua, koostumusta, valmistusta ja aistielämyksiä.

Mauno ja Lipre (2008, 17–18) kehottavat huomioimaan ruokalistan suunnittelussa ruokailevien asiakkaiden tarpeet ja toiveet. Heidän mukaansa asiakaspalautteella voidaan selvittää asiakkaiden mieltymykset ja soveltaa tietoa ruokalistasuunnittelussa. Suunnittelussa voidaan käyttää systemaattista järjestelmää, jossa tulee ottaa huomioon toimipaikka ja elintarvikkeiden hankinta, he toteavat.

Keittiökohtaiset tekijät vaikuttavat myös suunnitteluun. On huomioitava keittiön kone- ja laitekapasiteetti sekä varastointimahdollisuus. Tärkeää on selvittää tavarantoimittajien aikataulut ja toimitusväli. Eri jalostusasteella olevat tuotteet pyritään miettimään henkilöstökapasiteetin kautta. (Mauno & Lipre 2008, 18.)

Suunnittelussa tulee huomioida hankintasopimukset ja niiden mukaiset tuotteet. Näin pystytään takaamaan toimitusvarmuus ja hinnan pysyminen samana koko sopimuskauden. Raaka-aineet ovat myös tuttuja, jolloin käyttäminen helpottuu. Tarkkojen ruokaohjeiden myötä kustannussuunnittelu ja työhön ohjaaminen helpottuvat. (Mauno & Lipre 2008, 20.)



Kuva 5. Kaavakuva ruokalistan systemaattisesta suunnittelusta (Mauno & Lipre 2008, 24).

Edellä esitetyn kaavion mukaan ruokalistaa suunnitellessa Mauno & Lipre (2008, 21) kehottavat suorittamaan ruoka-annoksien perusteella ryhmäjaon seuraavasti: 1) Pääruoat, 2) Pääruokakastikkeet, 3) Energialisäkkeet, 4) Lämpimät kasvislisäkkeet, 5) Salaatit, 6) Jälkiruoat ja 7) Leipä ja leivonnaiset. Ruokalajiryhmät voidaan edelleen jakaa erilaisista raaka-aineista valmistettaviin ryhmiin, esimerkiksi jauhe-liharaaka-aineryhmä ja broileriraaka-aineryhmä. Raaka-aineryhmät jakautuvat

edelleen ruokalajeiksi, esimerkiksi jauheliharuokat: kastikkeet, keitot ja padat, laattikoruoat, murekeruoat, risotot ja pitsat. (Mauno & Lipre 2008, 22.) Ravintola Opikokin annosruokia suunnitellessa kaaviota voidaan käyttää hyväksi, sillä opinnoissa tulee kokonaisvaltaisesti käsitellä erilaisia raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä (Kivelä, 2015).

3.1 Opetussuunnitelma annosruokien valmistuksessa

Opetushallitus (2014a, 1) on määrännyt uudet ammatillisten perustutkintojen perusteet, jotka otetaan käyttöön 1.8.2015 alkaen. Uuden opetussuunnitelman mukaan kokon koulutusohjelmassa opiskellaan annosruokien valmistusta 20 osamispistettä (osp). Annosruokien valmistuksen ammattitaitovaatimuksina opiskelijan tulee aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä eli suunnitella ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmäärien mukaisesti. Hän muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden ja noudattaen ravitsemussuosituksia ja erityisruokavaliolle annettuja ohjeita. Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa annos- ja tilausruokia sekä leivonnaisia käyttäen erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä sekä niihin soveltuvia koneita ja laitteita. Hän laittaa ruoka-annoksia esille huomioiden gastronomiset periaatteet sekä osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun tasavertaisesti ottamalla huomioon asiakkaiden kulttuurierot ja muun taustan. Opiskelija puhdistaa ruoanvalmistamiseen käytettyjä koneita ja laitteita, siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja sekä noudattaa omavalvontasuunnitelmaa. Hänen tulee myös varmistaa asiakastytyväisyys sekä arvioida omaa työtään ja toimintaansa. (Opetushallitus 2014a, 33–37.)

Opiskelijan arviointi tapahtuu ammattiosaamisen näytön suorittamisella. Opetus ja ammattiosaamisen näytön suorittaminen tulee tapahtua ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa toimipaikan muun henkilökunnan kanssa yhteistyössä. Arvioinnin neljä kohdetta ovat työprosessin hallinta, työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalin hallinta, työn perustana olevan tiedon hallinta ja elinikäisen oppimisen avaintaidot. (Opetushallitus 2014a, 37.)

Työprosessin hallinnassa arvioidaan opiskelijan ajanhallintaa ja asianmukaista pukeutumista sekä työvuoron työtehtävien ja ajoituksen suunnittelua. Hänen valmiudet annosruokien esivalmistamisesta ja valmistamisesta ovat myös prosessiin kuuluvan arvioinnin kohteena, annoskoot sekä siisteys ja viimeistely huomioiden. Lisäksi arvioidaan laadukkaan ja kestävän kehityksen mukaista toimintaa, jossa korostuvat työympäristön siisteys ja järjestys, astiahuollon tehtävät ja jätteiden lajittelu. Asiakastyytyväisyyden varmistaminen arvioidaan opiskelijan asiakkailta saaman palautteen ja asiakaspalveluprosessissa toimimisen kautta, missä toimipaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen hallitseminen ovat avainasemassa. Lisäksi opiskelijan arviointiin vaikuttavat työvuoron vaihtoon ja seuraavan päivän valmisteluihin liittyvissä tehtävissä toimiminen, turvallinen ja vastuullinen toiminta ja oman toiminnan arvioiminen. (Opetushallitus 2014a, 33–34.)

Työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalien hallinnassa korostuvat opiskelijan raaka-aineiden valinta ja käytettävyys annos- ja tilausruokiin sekä laadun arviointi. Opiskelijan arviointiin vaikuttaa ruoanvalmistusmenetelmien ja -välineiden valinta. Niiden avulla opiskelija valmistaa maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia erilaisille asiakasryhmille. Kannattava ja taloudellinen toiminta sekä hävikin muodostuminen huomioidaan myös. Myös koneiden ja laitteiden hallintaa ja monipuolista käyttämistä sekä niiden puhdistamista arvioidaan. (Opetushallitus 2014a, 34–35.)

Työn perustana olevan tiedon hallinnassa opiskelijan arvioinnissa mietitään niin gastronomian periaatteiden toteuttamista annosten kokoamisessa kuin ravitsemussuosittelun noudattamista ja erityisruokavalioiden valmistamista. Erityisruokavalioiden valmistamisessa tulee huomioida asiakkaiden tarpeet ja muuntaminen. Kustannustehokas ja tuloksellinen sekä kestävän kehityksen mukainen toiminta muodostavat myös oman osuutensa opiskelijan arvioinnista. (Opetushallitus 2014a, 35–36.)

Elinikäisen oppimisen avaintaitojen arvioinnissa huomioidaan opiskelijan suunnitelmallisuus ja palautteen vastaanottokyky. Uusissa tilanteissa toimiminen ja joustava ja aktiivinen toiminta ovat ratkaisevia tekijöitä opiskelijan oppimisessa. Vuorovaikutustaidot ja yhteistyökyky luovat myös hyvän pohjan opiskelijan toiminnalle työyhteisön jäsenenä. Säädösten ja ohjeiden noudattaminen sekä omasta toiminnasta

takyvystä huolehtiminen ovat osa arviointia. Elinikäiseen oppimiseen kuuluu myös ammattietiikka, eli tasavertainen toiminta asiakkaita palvellessa, asiakkaiden tarpeista huolehtiminen ja vaitiolovelvollisuuden noudattaminen. (Opetushallitus 2014a, 36–37.)

3.2 Muiden opiskeltavien aineiden hyödyntäminen

Ravintola Oppikokissa toimivat toisen asteen kokkiopiskelijat opettajansa johdolla. Ravintolapäivän kulkuun kuuluu ruoanvalmistuksen ohella ravintolan salin kunnostaminen tarjoilua varten, pöytien liinottaminen sekä kattaminen. Tarjoiluvuorossa opiskelija laittaa myös leivät ja juomat sekä jälkiruoka- ja kahvipöydän valmiiksi. Asiakaspalveluprosessiin kuuluvat myös asiakkaan kohtaaminen, ruokatilauksen vastaanottaminen, kassatoiminnot sekä muu tarjoilutyö. Asiakaspalveluprosessin lopussa tarjoilija laskuttaa asiakasta ja varmistaa asiakastytyväisyyden. Päivän päätteeksi tarjoilija laskee päivittäisen kassan ja huolehtii raporttien ottamisesta. Ravintolasalin toiminnoissa hyödynnettäviä oppiaineita ovat ravintolapalvelu sekä ammattia tukevista opinnoista matematiikka, kielet ja taide- ja kulttuuriopinnot. (Kivelä 2015.)

Ruoanvalmistusprosessissa korostuvat kädentaidot. Annosruokien valmistuksen opintoja edeltävät kokin osaamisalan koulutuksessa majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimimisen opintokokonaisuus sekä osia lounasruokien valmistamisesta. Näiden opintokokonaisuuksien sisällä opiskellaan myös teoriaopintoja, jotka sisältävät ruokalajit, annoskoot ja annossuunnittelua. Tämä takaa ruoanvalmistuksen perustaidot annosruokien valmistamiseen. Lisäksi ruoanvalmistuksen apuna ovat myös elintarvikekemian opinnot, sillä kemialliset ilmiöt toteutuvat ruoanvalmistustapahtumassa. (Kivelä 2015.)

3.3 Jamix-ohjelman käyttäminen reseptiikan suunnittelussa

Jamix Oy on ansiokkaasti jo 25 vuoden ajan kehitelty keittiön ammattilaisille järjestelmää, jonka avulla voidaan hallita ruokaohjeiden ja ruokalistojen suunnittelua sekä varastoa. Uudistunut Jamix-ruokatuotanto mahdollistaa myös ruokalistoihin

liittyvät tilaukset ja toimitukset, joten kyseessä on täydellinen ammattikeittiön tuotannonohjausjärjestelmä. Ohjelmassa on kolme eri osiota: ruoka, varasto ja ateriatilaus. (Jamix Oy 2015.)

Ruokaosio on tarkoitettu ruokaohjeiden, annoskorttien, aterioiden sekä koko ruokalistan laatimiseen. Ohjelma laskee kaikki keittiössä tarvittavat laskelmat, esimerkiksi annosmäärät, ravintoarvolaskelmat ja -vertailun sekä kustannus- ja katelaskelmat. Ohjelmassa on laaja ruoka-ainetiedosto ja Finelin ravintoarvotietokanta valmiina. Varasto-osion avulla voidaan hallita varaston sisältöä, tilauksia ja laskutusta. Raportoinnin avulla saadaan tiedot varastosaldosta ja hävikistä. Varastoosio mahdollistaa hintalaskelmien ja tuotehinnoittelun tekemisen ajan tasalla olevien hintojen ansiosta. Ateriatilausosion avulla pystytään hallitsemaan koko tuotantoketju, eli tilaus, valmistus, toimitus ja laskutus. Osion avulla voidaan suunnitella esimerkiksi työlistat ja tulostaa asiakaskohtaisia etikettejä. Se hallitsee myös monimutkaisen toimituslogistiikan huomioiden eri tuotteiden lämpötilat. Jamix-ruokatuotanto on mahdollista liittää myös OVA-omavalvontajärjestelmään. (Jamix Oy 2015.)

Suupohjan koulutuskuntayhtymä on hankkinut uuden päivityksen Jamix-ohjelmaan, mikä mahdollistaa kokonaisvaltaisen ruokatuotannon suunnittelun ohjelman kautta. Ohjelmaa käytetään kokkien koulutusohjelmassa tietotekniikan opetuksessa. Kolmen vuoden opintojen aikana kokkiopiskelijat oppivat tekemään ruokaohjeita Jamix-ohjelman avulla. Opettaja voi myös halutessaan käyttää ohjelmaa ravintolan keittiöpäivien suunnitteluun. Varsinaista reseptiikkaa ei ravintola Oppikokille ole tehty, vaan opiskelijat hyödyntävät ravintolatyöskentelyssä opettajien yhteisesti valitsemia alan oppikirjoja. (Siirtola 2015.)

4 HINNOITTELU JA KUSTANNUSTEN MÄÄRITTÄMINEN VOITTOA TAVOITTELEMATTOMASSA ORGANISAATIOSSA

Nonprofit-organisaatio toteuttaa toimintaansa julkisen rahoitusmallin avulla. Valtion ja kuntien perimistä verotuloista Suupohjan koulutuskuntayhtymä saa rahoitusta valtion maksamina tulonsiirtoina, mikä mahdollistaa vuosittaisen talousarvion laatimisen koko organisaation toimintaan. (Lauslahti 2003, 26–27.)

Koska ravintola Oppikokki on osa voittoa tavoittelematonta organisaatiota, tulee hinnoittelua suunniteltaessa ottaa huomioon kaikki kustannuksia aiheuttavat tuotannontekijät. Ravintola Oppikokin kustannukset koostuvat raaka-ainekuluista, markkinointikuluista, pesula- ja kuljetuspalveluista, jätehuollosta, työntekijän palkasta ja kiinteistökuluista, joihin on laskettu mukaan sähkö ja vesi, vakuutuksista sekä koneiden, laitteiden ja kaluston osalta tehtävistä poistoista. (Harju-Suokas 2014.)

4.1 Kannattavuuden tekijät

Yritystoiminnan tavoitteena on kannattava toiminta ja voiton tuottaminen. Jotta voittoa syntyy, on yrityksen pystyttävä kattamaan kaikki kulunsa. (Tomperi 2012, 8.) Tähän pääsemiseen vaaditaan liiketoiminnan kokonaisuuden eri osioiden yhteen sopimista. Liiketoiminnan kokonaisuus koostuu johtamisesta, markkinoinnista, palveluista, taloudesta, tuotannosta, tutkimuksesta ja tuotekehityksestä. Mitä moniulotteisempaa yrityksen toiminta on, sitä paremmin kannattaa liiketoimintaa suunnitella. (Koski & Virtanen 2005, 8.)

Tuotot ovat tuotteiden myynnistä syntyviä tuloja. Kustannus taas on tuotannontekijän käyttö tai kulutus rahassa mitattuna. Tuotannontekijöiksi Suomala, Manninen ja Lyly-Yrjänäinen (2011, 91) määrittelevät työvoiman, raaka-aineet, koneet, rakennukset ja energian.

4.1.1 Raaka-ainehankinnat ja -kustannukset

Valtion ja kuntien toimintayksiköiden on raaka-ainehankinnoissaan noudatettava hankintalakia, joka tarkoittaa hankintojen kilpailuttamista. Hankintalain tarkoituksena on julkisten varojen tehostaminen, hankintojen laadukkuus, tasapuolinen kohtelu kaikille raaka-aineita tarjoaville toimittajille sekä avoin toiminta ja suhteutetut vaatimukset. Toimintayksikön on myös suunniteltava taloutensa tarkasti. Hankintamenettely toimii tarjouspyynnön ilmoittamisena julkisesti ja tuleva tarjous on myös julkinen. Hankintapäätöstä tehdessä tulee käyttää hyväksi kilpailuolosuhteet, toimia ketään tarjoajaa syrjimättä, huomioida ympäristönäkökulmat ja budjetoida hankinnat. Hankintapäätöksestä tulee tehdä julkinen tiedonanto. (L 30.3.2007/348.)

Suupohjan koulutuskuntayhtymä on mukana Kauhajoen alueen julkisten keittiöiden yhteisessä hankintarenkaassa. Hankintarenkaan keittiöiden esimiehet tekevät päätöksiä hankinnoista ja hankintaprosessi tehdään yhteisesti. Tämä sitoo kaikki keittiöt tilaamaan päivittäiset raaka-aineet hankintarenkaan toimittajiksi valituilta yrityksiltä. Ravintola Oppikokin raaka-aineet tulevat osana Suupohjan ammatti-instituutin ammattioppilaitoksen suurkeittiön hankintoja. Hankintalain puitteissa ravintola Oppikokkiin voidaan kuitenkin ostaa hankintarenkaan ulkopuolelle jäävistä yrityksistä pieniä eriä erikoistuotteita, joita ei saa hankintarenkaan toimittajilta. (Siirtola 2015.)

Raaka-ainekustannukset koostuvat ravintola Oppikokin päivittäisen ruoanvalmistusprosessin mukaan. Vuorossa oleva opettaja suunnittelee ruokalistan opetussuunnitelman toteuttamiseksi ja toimittaa tilauslistat ravitsemispäällikölle, joka tekee tilaukset keskitetysti eri yrityksiltä hankintarenkaan sääntöjen mukaisesti. (Kivelä 2015.)

4.1.2 Työkustannukset

Työkustannukset koostuvat henkilöstön palkasta, sosiaaliturvamaksusta sekä työeläke- ja tapaturmavakuutusmaksuista. Kansainvälisen palkkaverovertailun 2014

mukaan suomalaiset työnantajamaksut olivat 23,1 % bruttopalkasta (Kirkko-Jaakkola 2014, 45.)

Palkkakustannukset voivat muodostua

- aikapalkkauksesta, jonka perusteena käytetään työssäoloaikaa
- urakkapalkkauksesta, jonka perusteena on työsuoritus
- palkkiopalkkauksesta, jonka perusteena on aikaansaannos
- tulospalkkauksesta, jonka perusteena on yrityksen tulos. (Tomperi 2012, 12.)

Pääkirjanpitäjän Yli-Juonen (2014) mukaan ravintola Oppikokissa työskentelee yksi ravitsemistyöntekijä niinä päivinä, kun ravintola on auki asiakkaille. Lukuvuoden aikana aukiolopäiviä kertyy n. 85. Syyslukukauden 2014 aikana ravintola Oppikokki palveli asiakkaita 42 päivänä. Ravitsemistyöntekijän bruttopalkka sosiaalikuluneen on 109,20 € päivässä ja se muodostuu työssäoloajan perusteella (aikapalkkaus). Viikon muut päivät ravitsemistyöntekijä työskentelee ammattioppilaitoksen suurkeittiöllä. (Yli-Juoni 2014.)

4.1.3 Kiinteistökustannukset

Ravintola Oppikokki sijaitsee Suupohjan koulutuskuntayhtymän omistaman ammattioppilaitoksen kiinteistössä. Ravintola Oppikokin kokonaispinta-ala on 324 m², joka muodostuu seuraavista tiloista:

- eteinen ja asiakas WC-tilat 18 m²
- ravintolasali, kabinetti ja liinavaatevarasto 98 m²
- tuotantotila: keittiö ja varastotilat 127,5 m²
- erillinen astia- ja kalustevarastotila 25 m²
- sosiaalitilat ja käytävä 55,5 m². (Harju-Suokas 2014.)

Kiinteistön ylläpitokustannukset koostuvat suurimmalta osin lämmityskuluista. Talouspäällikkö Harju-Suokkaan (2014) mukaan ammattioppilaitoksen kiinteistöä lämmitetään kaukolämmöllä. Ammattioppilaitoksen kiinteistö kuuluu Kauhajoen Lämpöhuolto Oy:n kaukolämpöverkkoon. Kauhajoen Lämpöhuollon www-sivujen

(2014) mukaan energian raaka-aineina käytettiin vuonna 2013 turvetta 50,4 %, haketta 37,4 %, 12 % raskasta polttoöljyä sekä kevytöljyä 0,3 % (Kauhajoen Lämpöhuolto 2014).

Tilastokeskuksen (2015) mukaan kiinteistönhoidon palveluihin voivat kuulua ulkoalueiden huolto, lumityöt, hiekoitus sekä nurmikoiden leikkuu. Palveluissa huomioidaan myös kiinteistön pienkorjaukset, kunnossapitotyöt ja LVIS-laitteiden valvonta. Lisäksi voivat kuulua jätetilojen puhdistus ja jätehuollon valvonta, kiinteistön siivouspalvelut sekä vartioinnista ja turvallisuudesta vastaaminen. Kiinteistön siivouspalvelut muodostuvat sisätilojen yleissiivouksesta, ulkosiivouksesta sekä erikoissiivouksista. Suupohjan ammatti-instituutin kiinteistöhuollosta ja siivouspalveluista vastaavat instituutin omat kiinteistöhoitajat sekä kouluhuoltajat (Harju-Suokas 2014). Kiinteistöhoitokulut olivat koko kiinteistössä vuonna 2014 yhteensä 11 546,49 €. Kiinteistöhoitajien ja kouluhuoltajien palkkoihin taas kului vuonna 2014 yhteensä 233 613 €. (Suupohjan ammatti-instituutti 2014c.)

Keittiön kuluista suurin osa muodostuu sähkönkulutuksesta. Reisbackan ym. (2009, 8) raportin mukaan sähkönkulutus jakautuu kylmäsäilytykseen 37 %, kypsennykseen 49 % sekä astianpesuun 14 %. Raportissa on laskettu 85 ruokaannosta valmistavan ravintolan sähkönkulutukseksi 130 kWh/vrk, eli 1,49 kWh/annos. Ravintola Oppikokin kone- ja laitekanta on uudistunut viimeisen 10 vuoden aikana, joten keittiössä on suurin osa laitteista energiatehokkaita. Esimerkiksi induktiolieden kulutus on edellä mainitun raportin mukaan 70 % pienempi kuin perinteisen valurautalieden.

Timosen (2010) mukaan keittiön vedenkulutuksesta 80 % kuluu astiahuoltoon. Vettä kuluu myös pintojen ja lattian pesuun sekä pieniä määriä ruoanvalmistukseen.

Pääomakustannuksia muodostavat rakennukset, koneet ja laitteet sekä kalustot. Koneiden, laitteiden ja kaluston osalle mietitään taloudellinen käyttöaika, jolloin niiden hankintahinta voidaan jakaa poistona usean vuoden kustannukseksi. (Tomperi 2013.) Talouspäällikkö Harju-Suokkaan (2014) mukaan Suupohjan ammatti-instituutissa käytetään tasapoistomenetelmää, jolloin esimerkiksi koneelle arvioidaan käyttöikä ja hankintahinta jaetaan tasaisesti koko käyttöiälle. Näin saadaan

vuosittain poistettavat tasaosuudet määritetyille käyttöiälle. Ravintola Oppikokin poistot koostuvat tällä hetkellä uuden ruokailulinjaston hankkimisesta. Ravintolan saliin hankittiin syksyllä 2014 uusi linjasto, joka koostuu kahdesta kylmäbuffeesta, lautaslämmittimestä ja lämminbuffeesta. (Harju-Suokas 2014.)

4.2 Katelaskenta ja annoksen hinta

Kustannusperusteisessa katehinnoittelussa kustannukset määrittävät annoksen hinnalle alarajan (Koski & Virtanen 2005, 65). Siinä lähdetään liikkeelle tuotteen kustannuksista, jolloin on tärkeää, että kustannukset on oikein laskettu. Kustannukset jaetaan ensin välittömiin ja välillisiin sekä muuttuviin ja kiinteisiin kustannuksiin. Tämän jälkeen päätetään, otetaanko kustannuslaskelmaan mukaan välittömien kustannusten lisäksi välilliset kustannukset. Sitten päätetään, otetaanko kiinteät kustannukset muuttuvien kustannusten tavoin mukaan laskelmaan. Tämän jälkeen määritetään välillisten kustannusten kohdentamisperiaatteet tuotteille ja päätetään kiinteistä kustannuksista sekä lasketaan tuotekohtaiset kustannukset ja päätetään tavoitevoitosta. Tuotteelle määritetään myyntihinta, jossa on huomioitu tuotekohtainen tavoitevoitto ja mahdolliset alennukset. (Järvenpää ym. 2010, 187–188.)

Kustannusperusteisessa hinnoittelussa ei huomioida markkinoita eikä kilpailijoiden hintoja, vaan valmistamisesta aiheutuvat kulut maksaa asiakas. Jos muut yritykset pystyvät myymään vastaavia tuotteitaan ja palveluitaan halvemmalla, ei kustannusperusteinen hinnoittelu mahdollista alentamaan hintoja. (Raudasoja & Johansson 2009, 156–157.)

Raudasojan ja Johanssonin mukaan (2009, 157) maksimihinta voidaan etsiä markkinoilta, jolloin kyseessä on markkinalähtöinen hinnoittelu. Heidän mielestään asiakkaiden maksuhalu tai kilpailijoiden hinnat kertovat, miten yritys voi tuotteitaan ja palveluitaan hinnoitella. He kertovat käytännön hinnoittelun perustuvan usein sekä kustannusperusteiseen että markkinalähtöiseen hinnoitteluun, eli vallitsevan markkinoilla olevan hinnan lisäksi huomioidaan myös kustannukset.

Katetuottohinnoittelussa lasketaan muuttuvien kustannusten lisäksi katelisiä, jolla katetaan kiinteät kustannukset ja voittotavoite. Katetuottohinnoittelu on luotettavampi tapa määrittää ravintola-annoksen hinta, koska muuttuvien kustannusten osuus on suuri. (Järvenpää ym. 2010, 187–189.)

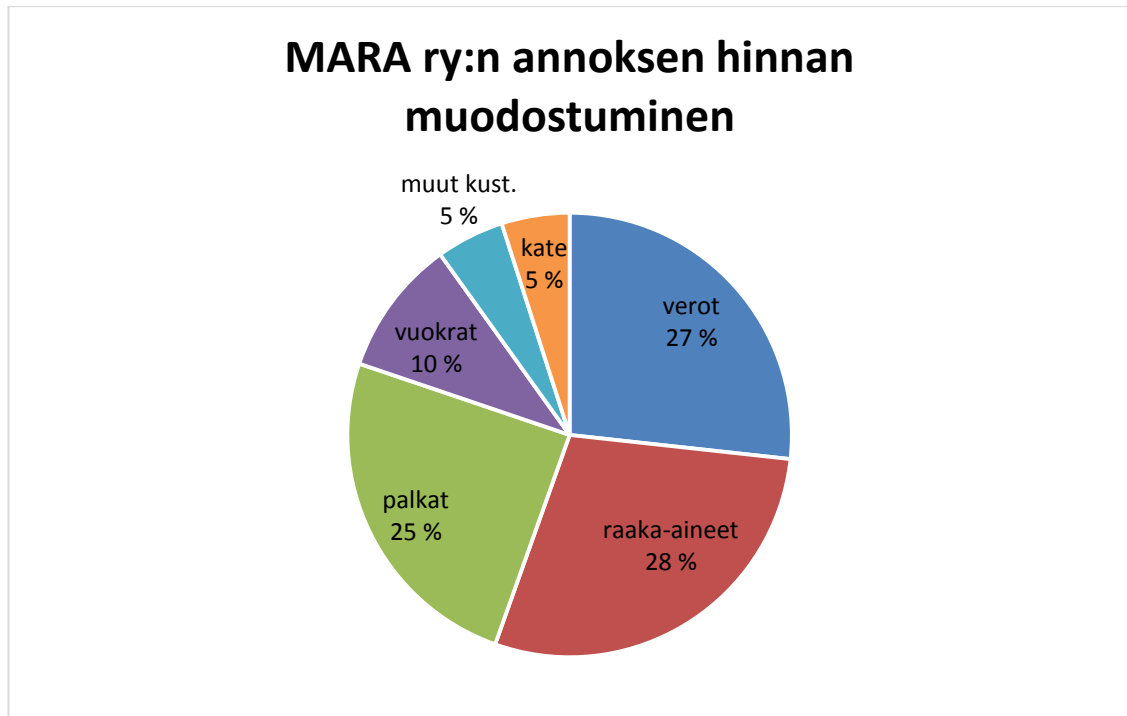
Katetuottoprosentti määrittelee, millainen osuus tuotteen tuotosta riittää kiinteiden kulujen ja voiton kattamiseen, eli paljonko hinnasta jää jäljelle muuttuvien kustannusten vähennyksen jälkeen. Hyvän kannattavuuden merkinä voidaan pitää korkeaa katetuottoprosenttia. Kriittisellä pisteellä tarkoitetaan tuottojen ja kustannusten samansuuruista määrää, jonka ohittamisen jälkeen alkaa toiminta tuottaa voittoa. Varmuusmarginaali on toteutuneen ja kriittisen toiminta-asteen erotus. (Eskola & Mäntysaari 2006, 22–24.)

Katelaskennan kaavat ovat seuraavanlaiset:
$\text{Katetuotto} = \text{tuotot} - \text{muuttuvat kustannukset}$
$\text{Katetuotto} = 100 \times (\text{katetuotto}/\text{myynti})$
$\text{Kriittinen piste (kriittinen myynti €)} = 100 \times (\text{kiinteät kustannukset}/\text{katetuotto\%})$
$\text{Varmuusmarginaali} = \text{myynti} - \text{kriittinen piste}$

Kuva 6. Katelaskennan kaava (Eskola & Mäntysaari 2006, 24).

Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara ry:n julkaisee vuosittain tilastoja matkailu- ja ravitsemisalán kehityksestä. Heidán tilastojensa mukaan annoksen hinta koostuu seuraavanlaisesti:

- 27 % veroista ja työnantajamaksuista
- 29 % raaka-ainekuluista
- 25 % palkoista
- 10 % vuokrasta
- 5 % muista kustannuksista
- 5 % kätteestä. (Matkailu- ja ravintolapalvelut ry 2015.)



Kuva 7. Annoksen hinnan muodostuminen (Matkailu- ja ravintolapalvelut ry 2015).

Annoksen hinnassa verojen ja työnantajamaksujen osuus 27 % muodostuu raaka-aineiden arvonlisäveroista sekä työnantajan maksamista palkkasidonnaisista ja veroluonteisista sosiaalivakuutusmaksuista (Matkailu- ja ravintolapalvelut ry). Työnantajamaksuihin kuuluvat ryhmähenkivakuutus, sosiaaliturva-, tapaturmavakuutus-, työeläke- ja työttömyysvakuutusmaksu (Suomen Yrittäjät 2015). 29 % koostuu raaka-aineiden hankintahinnoista. Neljäsosa hinnasta on palkkakustannuksia ja 10 % on vuokrakuluja. 5 % on muita kuluja, joihin sisältyvät esim. markkinointi- ja materiaalikulut. Käyttökatetta jää hinnasta 5 %. (Matkailu- ja ravintolapalvelut ry 2015.)

5 RAVINTOLA OPIKOKIN TOIMINNAN KEHITTÄMINEN

Ravintola Oppikokin toiminnan kehittämisessä on kaksi eri kohdetta: runkoruokalistan suunnitteleminen pääraaka-aineista sekä kokonaiskulurakenteen selvittäminen annoksen hintaa varten. Ravintola Oppikokissa käy keskimäärin 25 asiakasta aukiolopäivinä. Koska Oppikokin toiminnan tarkoituksena on opettaa kokkiopiskelijoille ruoanvalmistustaitoja, on yksi osa sitä myös ruokien maistaminen. Annoksia valmistetaan yleensä noin 40, jolloin osa kuluista määritellään opetukseen. Opetukselle ei ole määritelty tarkkaa kustannusta, joten kehittämistyöstä saatavaa annoksen hintaa ei voi suoraan asettaa ravintola Oppikokin ruoka-annoksen hinnaksi asiakkaalle.

Runkoruokalistan suunnittelussa pääraaka-aineiden osalta käytettiin systemaattista menetelmää, jolla varmistettiin erilaisten raaka-aineiden kiertävyys listalla. Ruokalistan päällimmäisenä tarkoituksena oli peräkkäisten päivien samankaltaisuuden poistaminen. Ruokalistaa varten tutustuttiin hankintarenkaan sopimustuotteisiin ja erilaisiin tilastoihin aikaisemmista hankinnoista. Listalle pyrittiin valitsemaan raaka-aineita sopimustuotteista, mutta esimerkiksi kokolihan osalta raaka-aineita joudutaan ottamaan sopimustuotteiden ulkopuolelta.

Kulurakenteen selvittämistä varten tutustuttiin erilaisiin tilastoihin lämmityksestä, vedenkulutuksesta, sähkönkulutuksesta ja kiinteistöhuollosta. Ravintola Oppikokin kokonaispinta-alaa piti tarkentaa, jotta saatiin kohdennettua kulut oikeille neliöille (liite 1). Pinta-alan tarkistaminen on hyödyllistä, jos tiloja tulevaisuudessa vuokrataan eteenpäin. Tällöin vuokrahinta pystytään määrittämään tarkemmin. Erinäisten laskusuoritusten ja mittauksen avulla selvitettiin ravintola Oppikokin veden, sähkön, lämmön ja kiinteistöhuollon kulut. Palkkakustannuksista selvitettiin ravitsemistyöntekijän päivittäinen palkka ja työskentelyaika.

Tämän työn kulujen määrittämisessä käytetään asiakkaille myytävää annosmäärää eli 25 annosta. Ravitsemistyöntekijän palkkakuluissa ja kiinteistökuuluissa on kuitenkin huomioitu opetuksen osuus, eli niiltä osin kulut on laskettu 40 annoksen mukaan. Kaukolämpö- ja kiinteistöhoitokuluissa kustannukset on määritelty vuoden 365 päivän mukaan, koska kiinteistöä joudutaan lämmittämään ja huoltamaan koko ajan.

5.1 Runkoruokalistan muodostuminen

Ravintola Oppikokin ruokalista suunnitellaan opetussuunnitelman pohjalta. Siinä tulee ottaa huomioon kunkin ryhmän opintojen eteneminen, eli ruokalistasuunnittelu pelkästään raaka-aineiden osalta antaa mahdollisuuden ruokalajien valintaan. Annosruokien valmistuksen opinnot sijoittuvat kokkiopinnoissa toiselle ja kolmannelle vuodelle. Annosruokien valmistuksessa on tarkoitus sekä kerrata että syventää aiemmin opittua. Suunnittelussa tulee huomioida monipuoliset ruoanvalmistustavat, jotta erilaiset valmistusmenetelmät sekä koneet ja laitteet tulevat tutuiksi. Näin varmistetaan myös opetussuunnitelman tavoitteiden saavuttaminen.

Ruokalista suunniteltiin kuudeksi viikoksi, koska yhden ravintolajakson pituus on yleensä kuusi viikkoa. Syksystä 2015 alkaen ravintola Oppikokki on avoinna kolmena päivänä viikossa, joten ruokalistassa on pääraaka-aineet kolmelle päivälle kuuden viikon ajalla. Suunnittelun aluksi pääraaka-aineet sijoitettiin systemaattisesti listan päiville siten, että raaka-aineet vaihtelevat eri viikonpäivinä, ettei peräkkäisinä päivinä ole samoja raaka-aineita.

Raaka-aineet ruokalistalle valikoituivat hankintarenkaan sopimustuotteista sekä hankintarenkaan ulkopuolelta erikseen tilattavista lihoista ja kaloista, joita muut hankintarenkaan keittiöt eivät ruoanvalmistusprosessissaan käytä. Ruokalistan liharaaka-aineet ovat naudan ulkofilee/NE-suikale, porsaan ulko- ja sisäfilee, jauheliha, broileri ja maksa. Kalaraaka-aineiksi valikoituivat ahven, kuha, kirjolohi, lohi, puna-ahven, sei, kampela ja äyriäisistä katkarapu. Ruoanvalmistusmenetelmiä ja -tapoja vaihtamalla saa ruokalistalle vaihtelua. Esimerkiksi ensimmäisen viikon ruokalistalle voidaan maanantaina valita pataruoka naudanlihasta, uunipais-tos kalasta ja kappaleruoka kasviksista (liite 2).

Jokaisen ruokalistan ruokalajin ohjeen voi tehdä Jamix-ohjelmalla. Tätä kehittämistyötä varten suunniteltiin kahden viikon ohjeellinen ruokalista, josta tehtiin Jamix-ohjelmalla annoskortit (liite 3). Annoskortteja varten määriteltiin jokaista päivää varten yhteisesti käytettäväksi kaksi ruokaohjekorttia, joissa on leipä, levite ja juoma sekä kahvi ja kahvimaito. Muutoin kaikki ruokaohjekortit työstetään erikseen. Tämän työn aikana tehtiin valmiiksi ensimmäisen viikon annoskortit, joista saatiin kustannusten määrittelyä varten raaka-ainekulut.

Jamix-varasto-ohjelmaan on perustettu ravintola Oppikokille oma kustannuspaikka, jolloin raaka-aineostot voidaan tehdä niin sanottuna varasto-ottona. Tämä mahdollistaa ravintola Oppikokin tarkan raaka-ainekuluseurannan. (Siirtola 2015).

5.2 Ravintola Oppikokin annoskulurakenne

Verot ja työnantajamaksut muodostuvat Oppikokin annoksen hinnassa kaikkien eri sektoreiden veroista, ravitsemistyöntekijän palkan mukaan maksettavista työnantajamaksusta ja vielä koko annoksen arvonlisäverosta. Verojen osalta jouduttiin tarkastelemaan erilaisia verokantoja, sillä ruoan arvonlisävero on 14 %, kun taas esimerkiksi sähkön ja veden arvonlisävero on 24 % ja työnantajamaksun osuus 23,1 %.

Raaka-ainekulut muodostuvat kyseiseen ravintola-annokseen käytettyjen raaka-aineiden kuluista. Ravintola Oppikokin annostarjoilupäivänä tarjolla on alkuruokia, pääruokia ja niiden lisäkkeitä sekä jälkiruokia. Asiakas valitsee yhden alkuruoan, joka annosruoanvalmistuksen opinnoissa tarkoittaa keittoa, salaattia tai piirasta ynnä muuta pientä suolapalaa. Pääruoan asiakas valitsee kolmesta eri vaihtoehdosta ja saa siihen kuuluvat lisäkkeet. Jälkiruoat katetaan usein jälkiruokapöytään, josta asiakas voi valita mieleisensä kahdesta eri vaihtoehdosta, jotka ovat yleensä leivonnainen ja esimerkiksi kiisseli tai vaahtojälkiruoka. Lisäksi tarjotaan vielä kahvia tai teetä. Raaka-ainekulut selviävät kunkin ruokalajin annoskortilta, joka tehdään Jamix-ohjelmalla. Jamix-varastotoimintoon on syötetty tavarantoimittajilta tulleiden tuotteiden lähetyslistat ja päivitetty hinnat, jolloin raaka-aineiden hinnat ovat aina reaaliajassa.

Annoksen hintaa varten määriteltiin kaksi jokaisessa annoskortissa käytettävää ruokalajikorttia, joista ensimmäiselle tehtiin kateleipä ja levite sekä juoma. Toinen kortti tehtiin kahvijuomalle. Alkuruokien ruokalajikortit tehtiin caesarsalaatista ja purjo-perunasosekeitosta. Pääruokien ruokalajikortteja tehtiin ruokalistan mukaisesti paprika-purjoseistä, unkarilaisesta lihapadasta sekä yksi kortti metsästäjänleikkeestä kustannusten keskiarvojen määrittämiseksi. Jälkiruokaa varten annoskorteille valittiin vadelma-jogurttimousse ja porkkanaleivos. Annoskorttien mukaan raaka-ainehinnat vaihtelivat annosta kohden 3,39 eurosta 5,08 euroon. Laskentaa

varten keskimääräiseksi annoksen raaka-ainekuluksi määritettiin 4,30 €. Raaka-ainekulut sisältävät arvonlisäveroa 14 %. Eli veroton raaka-ainehinta on 3,77 € ja arvonlisäveron osuus 0,53 € annosta kohden.

Palkkakustannukset muodostuvat ravitsemistyöntekijän palkasta. Kuten aikaisemmin työssä on ilmennyt, työskentelee yksi ravitsemistyöntekijä ravintola Oppikokissa niinä päivinä, jolloin ravintola on avoinna ulkopuolisille asiakkaille. Näitä päiviä kertyy lukuvuoden aikana noin 85. Ravitsemistyöntekijän palkka sosiaaliluokkaan on 109,20 €/vrk. Työnantajamaksua Suupohjan koulutuskuntayhtymä joutuu suorittamaan 23,1 %, eli 25,23 €/vrk. Annosta kohden palkan suuruus määritetään 40 annoksen mukaan, koska osa kuluista jaetaan opetukselle. Eli myytäviä annoksia on 25 ja opiskelijoiden opetusta varten valmistetaan 15 annosta. Näin palkan suuruus annosta kohden on 2,73 € ja työnantajamaksu 0,51€.

Kiinteistökustannusten määrittelyä varten selvitettiin ravintola Oppikokin osalta vedenkulutus. Tämä oli haasteellinen selvittää, sillä kiinteistössä on vain yksi vesimittari, joka mittaa koko kiinteistön kulutusta. Päädyttiin vertailemaan vedenkulutusta tiettyinä päivinä, eli mittarilukemat otettiin eri viikkojen samoilta päiviltä, jolloin ravintola oli auki ja kiinni. Ravintola Oppikokin päivittäiseksi vedenkulutukseksi saatiin 1 m³. Vesikuution hinta on 4,58 €, joka on siis päivittäinen vedenkulutuksen kustannus. Arvonlisäveroa hinta sisältää 24 %, eli 0,89 €. Annosta kohden vesi maksaa 0,11 € ja verot 0,02 €.

Kaukolämpökustannukset koko ammattioppilaitoksen kiinteistössä vuonna 2014 olivat 143 046 €, siitä ravintola Oppikokin osuudeksi muodostuu kokonaispinta-alan 324 m² mukaisesti 9,34 €/vrk. Laskennassa on ensin selvitetty kustannukset yhdelle neliömetrille ja edelleen ravintolan pinta-alalle. Koska rakennusta pitää lämmittää vuoden jokaisena päivänä, on päivittäinen kustannus laskettu vuoden 365 päivän mukaan. Annosta kohden kaukolämpökulut ovat 0,23 €, josta vähennetään verojen osuus 0,04 € (24 %).

Sähkön osalta päädyttiin käyttämään Reisbackan ym. (2009) raportin mukaista kulutusta 130 kWh/vrk, koska Oppikokin ruoanvalmistusprosessi on monipuolisuutensa ja valmistettävien määrien mukaan suunnilleen samalla tasolla 85 annosta valmistavan ravintolan kanssa. Raportin mukaan sähkönkulutus on 130 kWh/vrk,

eli 1,49 kWh/annos. Koulutuskuntayhtymän sähkösopimuksen mukaan 1 kWh maksaa 4,2 snt, eli sähkään kuluu 6,3 snt annosta kohden, mikä sisältää arvonlisäveroa 24 %. Veroton sähköhinta annosta kohden on 0,05 €, ja veron osuus on 0,01 €.

Kiinteistöhoito-, siivous- ja vakuutuskustannukset määriteltiin vuoden päivien mukaisesti koko kiinteistölle. Koko ammattioppilaitoksen rakennusalan kiinteistöhoitoon, siivoukseen ja vakuutuksiin kuluu 14 115,37 € vuodessa. Ravintola Oppikokin osuus näistä kustannuksista on vuoden 2014 mukaan 336,25 €. Oppikokin osuudeksi tulee 0,92 € päivässä, eli annoshinnaksi tuli 0,02 € ja arvonlisäveron osuus on 0,004 € (24 %). Kiinteistöhoitajien ja kouluhuoltajien palkkoja Oppikokin osuudelle vuonna 2014 oli 5565,08 €. Annoksen osuudelle määriteltiin hinta vuoden päivien mukaisesti (365 päivää), ei siis käyttöpäivien mukaan. Annosta kohti nämä kiinteistöhoitokulut palkkoineen ovat 0,38 €, jonka lisäksi työnantajamaksu ja maksetaan vielä 0,09 €.

Muita kustannuksia ravintola Oppikokille kertyy mainostamisesta paikallislehdessä. Mainos laitetaan lehteen noin kolme kertaa vuodessa. Kauhajoki-lehdessä on Lounasnälkään-palsta, jossa mainostaminen on edullisempaa kuin laittaa lehteen oma mainos. Palstalla mainostavat monet Kauhajoella lounaspalvelua tarjoavat yritykset. Yhden mainoksen hinta on 41,20 €, johon lisätään arvonlisäveroa 24 % (9,89 €). Annosta kohden hintaa kertyy mainoksesta 0,06 €, kun huomioidaan mainostaminen kolme kertaa vuodessa, arvonlisäveroa lisätään 0,01 €. Ravintola Oppikokille kertyy kuluja myös annosruokalistan pohjina käytettävistä erikoispapereista. Erikoispaperin kappalehinta on 0,21 €, johon arvonlisäveroa lisätään 24 % (0,05 €). Papereita ravintolassa käytetään annostarjoilupäivinä noin 10 kappaletta, eli kokonaiskustannus päivää kohti on 2,21 € ja annosta kohti hinnaksi tulee 0,09 € ja veron osuus on 0,02 €. Jokaiseen annokseen kuuluu myös servetti, joka on annoshinnaltaan 0,15 € ja arvonlisäveroa on 0,03 € (24 %).

Vaikka ravintola Oppikokki on osa voittoa tavoittelematonta organisaatiota, harjoittaa se kuitenkin liiketoimintaa. Tämän vuoksi Oppikokille tulee myös määrittää käyttökate, joka takaa ravintolan kannattavan toiminnan. Käyttökatteeksi päätettiin laittaa 0,35 € annosta kohti. Annoksesta asiakas joutuu vielä maksamaan arvon-

lisäveroa 14 %, mikä on 1,29 €. Annoksen arvonlisävero on lisätty verojen ja työnantajamaksujen sektoriin.

Ravintola Oppikokin annoksen hinta on 10,50 € ja se muodostuu kokonaisuudessaan seuraavasti:

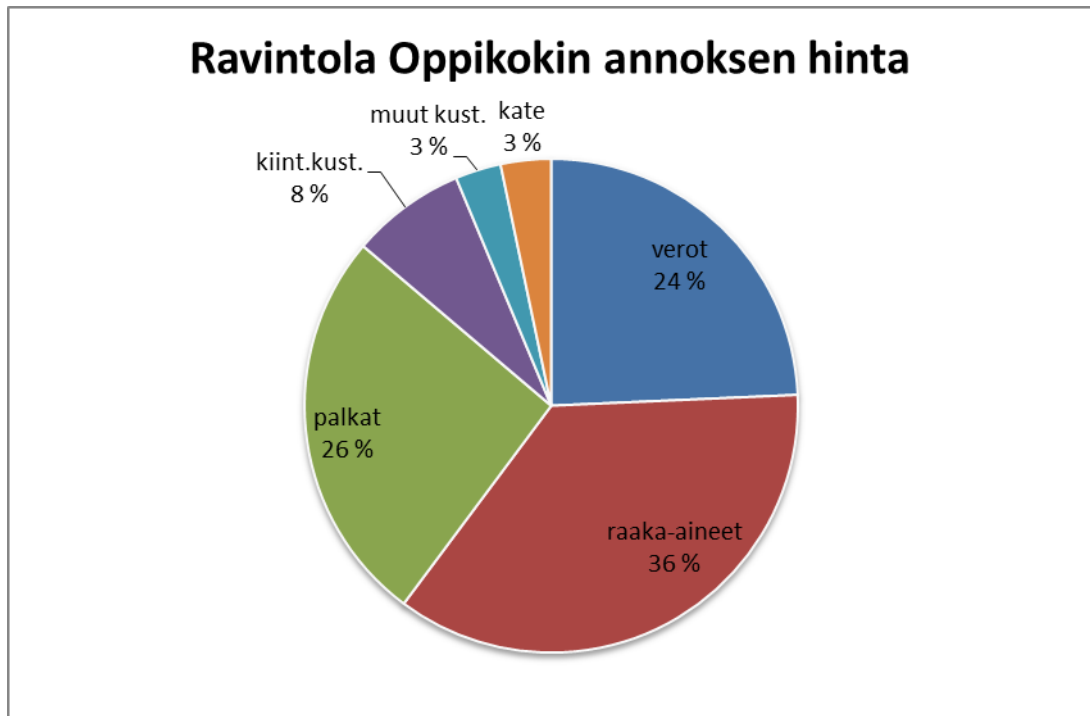
- verot ja työnantajamaksut 2,55 €
- raaka-ainekulut 3,77 €
- palkka 2,73 €
- kiinteistökustannukset 0,79 €
- muut kustannukset 0,30 €
- käyttökate 0,35 €

5.3 Tulokset

Ravintola Oppikokin kulujen mukaisesti määritelty annoksen hinta jaettiin prosentuaalisesti. Annoksen hinta 10,50 € on 100 %. Hinnan muodostuminen sektoreittain saatiin laskemalla prosenttiosuudet taulukkolaskentakaavan avulla. Annoksen hinnan muodostuminen eroaa rakenteeltaan Matkailu- ja ravintolapalvelut ry:n esityksestä. Siinä annoksen hinnan määrittävät verot ja työnantajamaksut, raaka-ainekulut, palkat, vuokrat, muut kulut ja käyttökate. Vuokran osalta kustannukset eroavat, koska ravintola Oppikokki toimii instituutin omassa kiinteistössä. Vuokran sijasta Oppikokilla on kiinteistökulut, joihin määritellään sähkö, vesi, lämmitys, siivous, kiinteistönhuolto sekä kiinteistönhoitajien ja kouluhuoltajien palkat.

Ravintola Oppikokin annoksen hinta koostuu seuraavasti:

- verot ja työnantajamaksut 24 %
- raaka-aineet 36 %
- palkat 26 %
- kiinteistökustannukset 8 %
- muut kustannukset 3 %
- käyttökate 3 %.



Kuva 8. Annoksen hinnan muodostuminen ravintola Oppikokissa.

Raaka-ainekulujen osalta ravintola Oppikokin kustannukset ovat MARA ry:n annosta suuremmat. Tätä voisi selittää sillä, että varsinkin monet pienemmät ruokaravintolat voivat hankkia raaka-aineensa sieltä, mistä halvimmalla saavat. Julkisen sektorin tavaranhankinta on monimutkaisempi hankintasopimusprosessin vuoksi. Sopimukset lisäksi sitovat hankkimaan tavaran sopimusyrittäjiltä, ja hinnat pysyvät koko sopimuskauden samoina.

Kiinteistökustannukset ovat ravintola Oppikokin annoksessa pienemmät kuin MARA ry:n vuokratkustannukset. Kiinteistökustannusten osalta lämmitys- ja kiinteistöhuoltokustannukset päätettiin laskea vuoden päivien mukaan. Tämä alentaa kustannuksia annoksessa. Jos ravintola Oppikokin toiminnan tulisi kattaa kustannukset kokonaisuudessaan, nousisi ruoka-annoksen hinta edelleen.

5.4 Tulevaisuuden haasteet tulosten näkökulmasta

Ravintola Oppikokin aukioloajat supistuvat ensi syksystä alkaen. Ruokalistasuunnittelussa on otettu huomioon ravintolan aukiolo vain kolmena päivänä viikossa.

Tämä kaventaa ravintolan käyttökapasiteettia entisestään ja asettaa näin haasteita mahdollisen muun toiminnan kehittämiseksi opetuksen rinnalle. Toiminnan pitäminen nykyisellään nostaa annoksen hintaa ainakin kiinteistökustannusten ja palkkojen osalta, jos ravintolan asiakasmäärät pysyvät samalla tasolla. Ravintola Oppikokin annoshinnat ovat annosruokapäivänä nykyisin 8–9 €. Kehittämistyön mukaan annoksen hinta pitäisi olla 10,50 €, että se kattaisi kaikki toiminnasta aiheutuvat kulut.

Suupohjan ammatti-instituutin rehtori Ari Loppi (2015) näkee ravintola Oppikokin tulevaisuuden valoisana. Lopin mukaan kokkien ammattitaidolla on kysyntää niin kauan, kun ruokaa syödään. Oppikokin ovat löytäneet ruokailupaikakseen myös iäkkäämmät ihmiset, ja keski-ikänsä nousun myötä asiakaskunta tulee vahvistumaan. Laadukas asiakaspalvelu, monipuolinen ja hyvä ruoka sekä viihtyisä miljöö ovat ravintola Oppikokin kilpailuvaltteja lounaspalvelua tarjoavien yritysten joukossa. (Loppi 2015.)

Ravintola Oppikokin toiminnan kehittäminen tulevaisuudessa on haaste nyky-yhteiskunnassa. Monipuolinen verkottuminen takaisi ravintolatoiminnan laajentamisen myös kouluajan ulkopuolelle. Hyvä kone- ja laitekanta mahdollistaisi ravintolatilojen ja keittiön vuokraamisen esimerkiksi pitopalvelua tarjoavalle yritykselle tai hoivapalveluyritykselle vanhusten ruokailun järjestämiseen. Toki toimintaa voisi kehittää myös kokkiopintojen puitteissa yritystoiminnan osalta. Osuuskunta- tai Nuori yritys -toiminnalla voisi kesäaikana pyörittää lounasravintolaa. (Loppi 2015.)

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Pääraaka-aineiden osalta suunnitellun runkoruokalistan kehittämisen haasteena olivat sopivien hankintasopimustuotteiden löytäminen. Koska hankintarenkaan keittiöt koostuvat julkisen sektorin ruokapalveluyksiköistä, suosituimmat tuotteet hankintalistalla koostuvat puolivalmisteista. Ravintola Oppikokissa taas keskeinen ajatus on ruoanvalmistus perusraaka-aineista, minkä vuoksi listalle piti ottaa tuotteita hankintasopimusten ulkopuolelta. Tämä nostaa raaka-aineiden osalta annoshintaa useampina päivinä. Hankintasopimuksen mukaisten tuotteiden käyttäminen toteuttaa entistä paremmin Suupohjan ammatti-instituutin toimintajärjestelmää. Lisäksi vuorossa olevan opettajan työ helpottuu, koska runkoruokalistalle on mietitty sekä pääraaka-aineet että ruoanvalmistusmenetelmät valmiiksi. Hankintojen osalta työ selkiytyy sekä opettajalla että hankinnoista vastaavalla ruokapalvelupäälliköllä.

Oman haasteensa toimintaan tuo opiskelijoiden osaaminen. Huolellisuus ja tarkkuus työskentelyssä ovat nykyopiskelijalle usein ongelmallisia. Esimerkiksi leikkeen valmistuksessa fileepihvin paino voi vaihdella useita kymmeniä grammoja, mikä tekee raaka-ainekuluihin hintalisäyksen. Kontaktiopetuksen vähentymisen myötä keskeisimpien asioiden painottaminen ja toiminnan monipuolistaminen jäävät opetuksessa vähemmälle. Toiminnan selkiytyminen mahdollistaa opetustyön tehostamisen keittiöpäivien osalta. Osittain valmis ruokalista parantaa opettajan valmiuksia suunnitella päivän työt tehokkaasti ja monipuolisesti.

Ravintola Oppikokin kulurakenteen selvittäminen oli haasteellista, mutta tarpeellista tulevaisuuden kannalta. Tämän hetkinen hintataso vaatii tarkastelua ja hintojen korottaminen olisi suotavaa kaikkien kulujen kattamiseksi. Kuten aikaisemmin työssä on ilmennyt, on voittoa tavoittelemattomassa organisaatiossa tärkeää toiminnan kulujen kattaminen. Ei pidä kuitenkaan unohtaa, että Suupohjan ammatti-instituutin tärkein tehtävä on opetus ja kasvatusta, joten opetus on otettava huomioon hinnoittelusta päätettäessä.

Tarkastelua vaatii myös työntekijän sijoittaminen, sillä ravintola Oppikokin toiminta ei vaadi ravitsemistyöntekijän kokopäiväistä työpanosta. Oppikokin toiminta keskittyy kokkiopiskelijoiden opiskeluun opettajan ohjauksessa. Ravitsemistyöntekijän

työnkuvaa voisi muuttaa siten, että hän toimittaisi ravintolapäivään tarvittavat raaka-aineet aamulla keittiölle ja siirtyisi esimerkiksi puolen päivän aikaan ravintolaan takaisin tekemään tarvittavat lopputyöt. Muun päivittäisen työajan ravitsemistyöntekijä voisi työskennellä ammattioppilaitoksen suurkeittiöllä tai huolehtia opiskelijakahvilan palveluista. Opiskelijaryhmä puhdistaa keittiön päivän lopussa, mutta teoriaoppituntien jatkuessa iltapäivällä ravitsemistyöntekijä hoitaa astiahuollon tehtäviä ja kylmiöiden siivouksia opiskelijoiden lähdettyä.

Koska ravintola Oppikokin käyttöaste opetuksessa pienenee, tulee tilojen käyttöä miettiä uudelleen. Rehtori Lopin ajatuksiin yhtyen Oppikokin tiloja voisi markkinoida pitopalveluyritysten käyttöön. Oppikokissa on noin 50-paikkainen ravintolasali, joka on helposti muunneltavissa erilaisiin tilaisuuksiin sopivaksi. Ravintolakeittiön monipuolinen kone- ja laitekanta sekä astiasto mahdollistavat myös erilaisten ruokien valmistamisen ja tarjolle laiton. Tämä kehittämistyö antaa tarpeellisia lukuja organisaatiolle vuokrauksen mietintään. Kulurakenteen selviytymisen myötä vuokraustoiminnalle voidaan määrittää tarkka hinta, joka kattaa vuokraustoiminnasta aiheutuvat kulut.

Ravintola Oppikokin palvelujen tarjoaminen loma-aikoina olisi opiskelijatoiminnalla mahdollista. Osuuskuntatoiminnalla on toteutettu useita erilaisia palvelutoiminnan yrityksiä. Osuuskuntatoiminnan on todettu soveltuvan hyvin opiskelijoiden opetukseen, joten tämän kaltainen toimintamalli voisi toimia myös ravintola Oppikokissa.

Toisen asteen koulutuksen kokkiopetuksen opetusravintoloista ei ole olemassa tietoja, joita olisi voinut hyödyntää tässä työssä. Aikaisempia kehittämistöitä ei ole tehty kulurakenteen ja annoksen hinnan muodostamiseksi. Joitakin kehittämistöitä löytyi liittyen toiminnan ja toimintaympäristön kehittämiseen, mutta niistä ei löytynyt tätä työtä edistäviä asioita. Tilastotietoja ravintola Oppikokin toiminnan kuluista ei aikaisemmin ole kerätty. Tämän työn ansiosta toiminnan kustannuksia voidaan nyt tarkemmin seurata ja miettiä toiminnan kehittämistä.

Kehittämistyön kannalta tavoitteet täyttyivät hyvin. Toiminnan selkiyttäminen on mahdollista runkoruokalistan käyttöön otolla, jolloin se myös palvelee Suupohjan ammatti-instituutin toimintajärjestelmää paremmin. Nähtäväksi jää, palveleeko runkoruokalista kehittävästi myös opetustyötä. Ravintolan työvuorossa olevan

opettajan vastuulla on ruokalistan toteuttaminen. Myöhemmin olisi hyvä tehdä tutkimusta siitä, miten toiminta on muuttunut runkoruokalistan käyttöönoton myötä ja onko sillä ollut vaikutusta opetukseen. Parhaiten kehittämistyön tavoitteet toteutuivat kustannusrakenteen selvittämisellä. Tarkat laskelmat parantavat katteellisen toiminnan suunnittelua tulevaisuudessa.

LÄHTEET

- Aunola, E. 6.11.2014. Menu engineering ohjaa kannattavaan liiketoimintaan. Silab. Poimintoja. Haaga-Helia amk. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 12.1.2015.] Saatavana: <http://www.silab.fi/tag/ruokalistasuunnittelu/>
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013. Oiva tuo kuluttajan yrityksesi ovelle. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 3.11.2014]. Saatavana: https://www.oivahymy.fi/files/attachments/fi/oiva/oiva_esite_final.pdf
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2012a. 28.5.2012. Omavalvonta. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 3.11.2014]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/>
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2012b. 19.6.2012. Omavalvontasuunnitelma. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 3.11.2014]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta/omavalvontasuunnitelma/>
- Eskola, A. & Mäntysaari, A. 2006. Menestys. Kannattavuuden hallinnan perusteet. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Otava.
- Harju-Suokas, P. 2014. Talousjohtaja. Suupohjan ammatti-instituutti. Haastattelu 20.11.2014.
- Jamix Oy. 2015. Jamix tekee työstäsi tehokkaampaa ja laadukkaampaa – helposti. [Verkkosivu]. Jyväskylä. [Viitattu 25.2.2015]. Saatavana: <http://www.jamix.fi/home/>
- Järvenpää, M., Länsiluoto, A., Partanen, V. & Pellinen, J. 2010. Talousohjaus ja kustannuslaskenta. Helsinki: WSOYpro OY.
- Kananen, J. 2012. Kehittämistutkimus opinnäytetyönä. Kehittämistutkimuksen kirjoittamisen käytännön opas. Jyväskylä. Jyväskylän ammattikorkeakoulu.
- Kauhajoen Lämpöhuolto Oy. 2014. Lämmön myynti. [Verkkosivu]. Kauhajoki. [Viitattu 22.3.2015]. Saatavana: http://www.lampohuolto.fi/?page_id=19
- Kirkko-Jaakkola, M. 2014. Kansainvälinen palkkaverovertailu 2014. Verotietoa. Helsinki. Veronmaksajain keskusliitto ry.
- Kivelä, P. 2015. Lehtori. Suupohjan ammatti-instituutti. Haastattelu 13.3.2015.

Koski, T. & Virtanen, M. 2005. Tulos. Liiketoiminnan suunnittelulla menestykseen. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Otava.

L 30.3.2007/348. Hankintalaki.

Lauslahti, S. 2003. Menestyvä kunta. Kuntalaislähtöinen talousjohtaminen. Porvoo: WSOY.

Loppi, A. 2015. Rehtori. Suupohjan ammatti-instituutti. Haastattelu 8.1.2015.

Malinen, A. 2012. Ravintola Oppikokin omavalvontasuunnitelman analysointi ja päivittäminen. Oppimistehtävä. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Seinäjoki.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut Mara ry. 2015. Taloudellinen vastuu. [Verkkajulkaisu]. Helsinki. [Viitattu 15.3.2015]. Saatavana: <http://www.mara.fi/taloudellinen-vastuu/>

Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Moisio, J. & Tuominen, K. 2008. Johtamisstandardit – osa 2. Toimintajärjestelmän kehittäminen. Laatu, terveys, turvallisuus ja ympäristö ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001. Itsearviointin työkirja. Turku: Benchmarking Oy.

Opetushallitus 2015. Ammatillisen koulutuksen hallinto, ohjaus ja rahoitus. [Verkkajulkaisu]. Helsinki. [Viitattu 24.1.2015]. Saatavana: http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/ammattillinen_koulutus/hallinto_ohjaus_ja_rahointus/?lang=fi

Opetushallitus 2014a. Ammatillisen tutkinnon perusteet. Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto 2014. Helsinki. Opetushallitus. Määräys 44/011/2014.

Opetushallitus 2014b. Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitus- ja yksikköhintojen ja rahoituksen määräytyminen vuonna 2014. Helsinki. Opetushallitus. Oppaat ja käsikirjat 2014:4.

Raudasoja, K. & Johansson, M.-L. 2009. Esimies talouden johtajana julkishallinnossa. Helsinki: WSOYpro Oy.

Reisbacka, A., Rytönen, A, Salminen, M & Kosonen, R. 2009. Energiatehokas ammattikeittiö-opas. TTS tutkimuksen loppuraportti 2009. [Verkkajulkaisu]. Nurmijärvi. [Viitattu 8.3.2015]. Saatavana: http://www.motiva.fi/files/3041/TTS-tutkimuksen_loppuraportti_2009_Energiatehokas_ammattikeittio.pdf

Siirtola, H. 2015. Ravitsemispäällikkö. Suupohjan ammatti-instituutti. Haastattelu 4.3.2015.

- Stenroos, M. (toim.) 2013. Pohjanmaa Österbotten a la carte. Helsinki: A la carte kirjat.
- Suomala, P., Manninen, O. & Lyly-Yrjänäinen, J. 2011. Laskentatoimi johtamisen tukena. Helsinki: Edita Publishing Oy.
- Suomen Standardisoimisliitto SFS ry. 2014. Hallintajärjestelmästandardit ja niiden yhdistetty käyttö. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 17.11.2014]. Saatavana: http://www.sfs.fi/julkaisut_ ja_palvelut/tuotteet_valokeilassa/iso_9000_laadunhal_linta/hallintajarjestelma-standardit_ ja_ niiden_yhdistetty_kaytto
- Suomen Yrittäjät. 2015. Työnantajan ABC. Työnantajamaksut. [Verkkosivu]. Helsinki. [Viitattu 1.4.2015]. Saatavana: <http://www.yrittajat.fi/fi-FI/tyonantajanabc/tyonantajamaksut/>
- Suupohjan ammatti-instituutti. 2014a. Suupohjan ammatti-instituutin toimintajärjestelmä. [Verkkosivu]. Kauhajoki. [Viitattu 17.11.2014]. Saatavana: <http://www.saiedu.fi/fi/suupohjan-ammatti-instituutti/organisaatio/toimintajarjestelma/>
- Suupohjan ammatti-instituutti. 2014b. Suupohjan koulutuskuntayhtymä. [Verkkosivu]. Kauhajoki. [Viitattu 17.11.2014]. Saatavana: <http://www.saiedu.fi/fi/suupohjan-ammatti-instituutti/organisaatio/>
- Suupohjan ammatti-instituutti. 2014c. Toimintajärjestelmä. Laatukäsikirja ja Ympäristökäsikirja 2010. Käsikirjojen liitelomakkeet. Mitatut tiedot. Kauhajoki.
- Suupohjan ammatti-instituutti. 2014d. Vuosikertomus 2013 - 2014. Kauhajoki. Suupohjan ammatti-instituutti.
- Suupohjan ammatti-instituutti. 2010. ISO-9001:2008. Laatukäsikirja 2010. Kauhajoki. Suupohjan ammatti-instituutti.
- Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä. 1.9.2014. Ympäristöterveysvalvonta. [Verkkosivu]. Kauhajoki. [Viitattu: 3.11.2014]. Saatavana: http://www.llky.fi/site?node_id=854
- Tilastokeskus. 2015. Tietoa tilastoista. 81 Kiinteistö- ja maisemanhoito. [Verkkojulkaisu]. Helsinki. [Viitattu: 23.3.2015]. Saatavana: <http://www.stat.fi/meta/luokitukset/toimiala/910-2008/812.html>
- Timonen, L. (toim.) 2010. Energiatehokas ammattikeittiö. Helsinki. Motiva Oy. 3/2010.
- Tomperi, S. 2013. Yrityksen taloushallinto 3. Kannattavuus- ja kustannuslaskenta. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Unilever Food Solutions. 2012. Tuunaa ruokalistasi houkuttelevaksi. [Verkojulkaisu]. Helsinki. [Viitattu: 9.2.2015]. Saatavana: http://www.unileverfoodsolutions.fi/inspiroivia-palveluj/your-menu/hyvaeae_ja_herkullista/houkutteleva_ruokalista

Vainio, J. 2010. Lounasruokien valmistus 1 Ruokalistasuunnittelu. [Verkojulkaisu]. Jyväskylä. [Viitattu: 25.2.2015]. Saatavana: <http://blogit.jao.fi/omena/lova1/ruokalistasuunnittelu/>

Vuokko, P. 2004. Nonprofit – organisaatioiden markkinointi. Helsinki: WSOY.

Yli-Juoni, K. 2014. Pääkirjanpitäjä. Suupohjan ammatti-instituutti. Haastattelu 16.10.2014.

LIITTEET

Liite 1. Ravintola Oppikokin pohjapiirros

Liite 2. Ravintola Oppikokin runkoruokalista pääraaka-aineiden osalta

Liite 3. Annoskortit

LIITE 2 Ravintola Oppikokin runkoruokalista pääraaka-aineiden osalta

VIKKO	TIISTAI	KESKIVIKKO	TORSTAI
1	naudan NE-suikale/pata seifilee/uuni kesäkurpitsa/kappale	porsaan ulkofilee/kappale ahvenfilee/uuni kasvis/laatikko	jauheliha/laatikko siikafilee/kappale punajuuri/pata
2	porsaan sisäfilee/kappale kuha/uuni kasvis/vuoka	naudan ulkofilee/kappale kampela/uuni selleri/kappale	broileri/uuni lohifilee/kappale kasvis/uuni
3	jauheliha/mureke siika/kappale kasvis/pata	porsaanliha/pata kirjolohi/kappale kasvis/kappale	naudan ulkofilee/kappale puna-ahvenfilee/uuni kasvis/laatikko
4	broileri/kappale lohi/laatikko kasvis/kappale	naudan ulkofilee/kappale katkarapu/pata kasvis/vuoka	porsaan ulkofilee/kappale kuha/uuni kasvis/mureke
5	naudan NE-kuutio/pata kampela/kappale kasvis/laatikko	porsaan sisäfilee/kappale kirjolohi/mureke kasvis/kappale	maksa/pata siikafilee/kappale kasvis/uuni
6	porsaan ulkofilee/uuni ahven/kappale kasvis/vuoka	naudan ulkofilee/kappale puna-ahvenfilee/uuni kasvis/kappale	broileri/pata lohifilee/kappale kasvis/laatikko

Esimerkkiruokalista viikko 1 ja 2

viikko	tiistai	keskiviikko	torstai
1	Unkarilaista lihapataa Paprika-purjoseitä (uuni) Täytettyä kesäkurpitsaa	Hawaijinleikettä Ahventa kasvispedillä ja sienimu- hennosta Kasviskiusausta	Kaalilaatikkoa Pariloitua siikaa ja kanan- munakastiketta Punajuuririsottoa
2	Roseepippuripossua Chili-appelsiinikuhaa Kasvis-juustovuokaa	Grillipihviä ja maustevoita Katkarapukuorrutettua kampelaa Selleripihviä ja kermaviilikastiket- ta	Oliivibroileria Pariloitua lohta ja tillimajonee- sia Kasvispaistosta

LIITE 3. Annoskortit

Oppikokki/annos1 LIHA	annoskoko		tarkennus
	1188 g		
ruokaohjeet/ruoka-aineet	annoskoko	rivihuomautus	
Caesarsalaatti	128 g		
Juustosarvet AM	39 g		
Unkarilainen lihapata	256 g		
Uunijuurekset (SAI)	80 g		
Perunasose (SAI)	150 g		
Oppikokin juoma ja leipä	244 g		
Vadelma-jogurttimousse	110 g		
Kahvijuoma	176 g		
Persilja	5 g		

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
annoshinta	3,91 €	0,00 €	3,91 €

Oppikokki/annos2 KALA	annoskoko		tarkennus
	1219 g		
ruokaohjeet/ruoka-aineet	annoskoko	rivihuomautus	
Purjo-perunasosekeitto	160 g		
Juustosarvet AM	39 g		
Paprika-purjosei	174 g		
Kermaperunat	212 g		
Uunijuurekset (SAI)	80 g		
Oppikokin juoma ja leipä	244 g		
Porkkanaleivos	116 g		
Kahvijuoma	176 g		
Tilli	3 g		
Sitruuna	15 g		

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
annoshinta	3,41 €	0,00 €	3,41 €

Metsästäjänleike

annoskoko
1323 g

tarkennus

ruokaohjeet/ruoka-aineet	annoskoko	rivihuomautus
Caesarsalaatti	128 g	
Juustosarvet AM	39 g	
Leike (SAI)	133 g	
Herkkusienikastike	111 g	
Ratatouille (SAI)	143 g	
Kermaperunat	212 g	
Kerrosyytelö (SAI)	112 g	
Persilja	10 g	
Paprika punainen	15 g	
Oppikokin juoma ja leipä	244 g	
Kahviuoma	176 g	

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
annoshinta	4,56 €	0,00 €	4,56 €