

Cocktailtuotteiden suunnittelu ja toteutus Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville

Hanna Fraktman

Opinnäytetyö
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma

16.11.2016



Tekijä Hanna Fraktman	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma (RUOKA)	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Cocktailtuotteen suunnittelu ja toteutus Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville	Sivu- ja liitesivumäärä 30 + 15
<p>Tämä opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona Helsingin Tennisstadion Oy:lle. Työn tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa toimiva ruokatuotekokonaisuus Talissa järjestettyyn 40-vuotissyntymäpäivään. Ruokatuotteet koostuivat kolmesta erilaisesta cocktailtuotteesta. Toimeksiantajalle annettiin valmis opinnäytetyö, jota toimeksiantaja pystyy käyttämään vastaavalaisten tilaisuuksien järjestämiseen.</p> <p>Opinnäytetyön tietoperusta käsittelee cocktailtilaisuuksia sekä ruokatuotantoon vaikuttavia osia. Cocktailtilaisuus-kappaleessa käsitellään tapahtuman luonnetta, normeja sekä tilaisuudessa tarjoiltavaa ruokatuotetta. Ruokatuotanto-osiossa perehdytään ruokatuotteen suunnitteluun ja toteutukseen vaikuttaviin tekijöihin.</p> <p>Opinnäytetyön prosessikuvauksessa käydään läpi cocktailtuotteen suunnittelun sekä toteutuksen vaiheet kohta kohdalta. Prosessikuvauksessa huomattiin useita projektia vaikeuttavia tekijöitä, joihin keksittiin toimivia ratkaisuja.</p> <p>Cocktailtilaisuudet ovat seisomatilaisuuksia ja tämän takia ruokatuotteen on oltava helppoa sormin syötävää. Cocktailtilaisuuden luonteen määrittää sen tarkoitus. Tilaisuuksia voidaan järjestää esimerkiksi arvokkaiden vieraiden vuoksi tai se voi olla vapaamuotoinen syntymäpäiväjuhla.</p> <p>Ruokatuotannon suunnittelu alkaa ideasta. Idealle on yleensä jokin tarkoitus ja tavoite. Ruokatuotannon suunnittelu on pitkä ja työteliäs prosessi. Valmiiseen tuotteeseen on vaikuttanut useat tekijät, kuten asiakkaan tarpeet sekä tilaisuuden luonne. Prosessin pääkohtia ovat suunnittelu, toteutus ja seuranta.</p> <p>Prosessikuvauksessa kerrotaan, kuinka cocktailtuotteet suunniteltiin sekä toteutettiin. Tapahtuman jälkeen toimeksiantajat arvioivat toteutuksen. Talin 40-vuotis syntymäpäivien cocktailtuotteiksi valitut tuotteet olivat piparjuurigravattua lohta, tillikreemiä sekä mummonkurkkua, toinen tuote oli possurillette, tomaattihilloketta ja marinoitua punasipulia ja kolmantena tuotteena vuohenjuustoa ja fenkolihilloketta. Jokaisesta tuotteesta kirjoitettiin reseptiikka sekä laskettiin annoskortit.</p>	
Asiasanat ruokatuotanto, cocktailpalat, suunnittelu	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Cocktailtilaisuus	3
2.1	Cocktailtilaisuuden suunnittelu- ja toteutusvaihe	4
2.2	Cocktailtilaisuuden ruokatuote	5
3	Ruokatuotanto.....	6
3.1	Ruokatuotannon suunnittelu.....	6
3.2	Ruokalistasuunnittelu	8
3.3	Ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu	11
3.4	Ruokatuotannon toteutus	12
3.5	Ruokatuotannon seuraaminen	12
4	Prosessikuvaus Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville	14
4.1	Toimeksiantajan esittely.....	15
4.2	Cocktailtuotteen suunnittelu	16
4.3	Possurillette	18
4.4	Piparjuurigraavattua lohta	20
4.5	Juusto	21
4.6	Ruokatuotteen toteutusvaihe.....	23
4.7	Projektin päättäminen	25
5	Pohdinta.....	26
5.1	Työn arviointi	26
5.2	Tilaisuuden arviointi ja kehitysideat	27
6	Lähteet.....	29
	Liitteet.....	31
	Liite 1. Annosten päiväkohtainen aikataulutus.....	31
	Liite 2. Annoskortit & Reseptit	33

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää sekä toteuttaa ruokatuote 40 vuotta täyttävälle Talin Tenniskeskukselle. Ruokatuotteeksi valittiin cocktailpalat, joita kehitettiin kolmea erilaista. Opinnäytetyö tarjosi kirjoittajalle mahdollisuuden kehittää ammattitaitoaan tuotesuunnittelussa ja saada laaja ymmärrys tuotesuunnittelun ja toteutuksen eri vaiheista. Työprosessi antoi hyvää perustaa tulevaisuuden työelämää ajatellen ja siksi se koettiin hyödylliseksi toteuttaa.

Tämä opinnäytetyö on produktityö ja se tehtiin toimeksiantona Helsingin Tennisstadion Oy:lle. Tenniskeskus perustettiin vuonna 1976 ja siitä asti talo on tarjonnut asiakkailleen loistavat tilat tenniksen, sulkapallon ja golfin harrastamiseen (Talin Tenniskeskus 2016a.) Tenniskeskuksessa järjestetään suuria tennisturnauksia läpi vuoden. Syntymäpäivien tarkoituksena oli kiittää Talin kanssa yhteistyötä tekeviä sidosryhmiä, osakkeenomistajia, valmentajia sekä tärkeitä asiakkaita. Juhlat järjestettiin 15.11.2016 ja ne pidettiin Talin sisäpelikentällä.

Valmis produktityö sisältää kaikkien valmistettujen annosten annoskortit sekä reseptiikan. Annoskortteja käytetään tuotteiden hinnan laskemiseen ja niistä löytyy myös annoksien valmistusohjeet. Annoskorttien avulla pystytään sujuvasti laskemaan tuotteiden raaka-ainekustannuksia. (Selanderoy.) Reseptiikat ja annoskortit vakioitiin kahden testikerran jälkeen, jolloin tuotteet olivat halutun makuisia ja näköisiä. Produktin reseptiikka ja annoskortit annettiin toimeksiantajalle. Valmista tuotosta voidaan käyttää pohjana seuraavien tapahtumien ruokatuotteen suunnittelussa.

Opinnäytetyön tavoite oli suunnitella ja toteuttaa juhlia palveleva ruokatuote, sekä kehittää omaa ammattitaitoa. Tuotteista kehitettiin ominaisuuksiltaan maukkaita ja ulkonäöltään houkuttelevia. Pääraaka-aineiksi valittiin liha, kala ja juusto, joiden ympärille kehittyivät lisukkeet. Tarkoituksena oli luoda tuotteita joiden valmistaminen olisi helppoa isolle vierasmäärälle. Tuotteiden suunnittelun pohjana kirjoittaja käytti kirjoitettua tietoperustaa sekä omaa ammattitaitoaan. Tuotesuunnitteluvaiheessa huomattiin useita kriittisiä kohtia, joiden ratkaisua pohdittiin prosessikuvauksessa.

Olen työskennellyt ravintola-alalla kokkina seitsemän vuotta, joista neljä viimeistä vuotta Helsingissä. Osaamista olen kehittänyt useissa ravintoiloissa, jotka omaavat hyvän maineen Helsingin ravintolamaailmassa. Annossuunnittelua olen päässyt harjoittamaan vain

pintapuolisesti ja tästä syystä opinnäytetyöaihe kiinnosti. Opinnäytetyön kaikissa vaiheissa käytin hyödyksi omaa ravintola-alan osaamistani heijastaen niitä Haaga-Heliassa kerryttämiini oppeihin. Prosessin edetessä osaamiseni ja ymmärrykseni aihetta kohtaan kasvoivat.

Aihe rajattiin käsittelemään cocktailtilaisuutta sekä ruokatuotannon suunnittelua. Aihepiiriin ei otettu mukaan tilaisuuden toteuttamiseen tarvittavia hallinnollisia puolia eikä se käsittele tapahtumapaikan koristelua. Tietoperustassa käsitellään cocktailtilaisuutta ja siihen sisältyviä normeja. Cocktailkutsuja voidaan järjestää esimerkiksi yhteistyökumppaneille tai arvokkaan vieraan vuoksi (Määttä, Nuutila & Saranpää 2008, 31), mutta tähän päivään tultaessa cocktailkutsut ovat vakiintuneet myös vapaamuotoisemmiksi tilaisuuksiksi. Ruokatuote on yleisesti pientä sormin syötävää. Tuotteet asetellaan vadeille buffetpöytään tai vaihtoehtoisesti tarjoilijat kiertävät vatien kanssa vieraiden keskellä. (Määttä ym. 2008, 32.)

Ruokatuotannon suunnittelussa tärkeää on tietää perimmäinen syy toiminnalle. Yleensä toiminta lähtee ideasta, jota seuraa tavoitteiden sekä tarkoituksen kartoitus. Tuotteita suunnitellaan kohtaamaan asiakkaiden tarpeita. Ruokatuotannon suunnitteluun liittyy useita prosesseja, jotka ovat näkymättömiä tai näkyviä. Vaikka prosessit voidaan jaotella erillisiksi, ne ovat silti päällekkäisiä toimintoja (Määttä ym. 2008, 61; Taskinen 2007, 19-21).

2 Cocktailtilaisuus

Hyvin suunniteltu juhla sisältää asiakkaiden tarpeita kohtaavan ohjelman, ruoka- ja juomatuotteen sekä ystävällisen palvelun. Tilaisuuden järjestäminen aloitetaan määrittämällä tavoitteet ja päämäärät; miksi tapahtuma järjestetään ja mitä sillä halutaan viestiä asiakkaille tai vieraille? (Määttä ym. 2008, 31; Iiskola-Kesonen 2004, 8.) Jokainen projekti-suunnitelma lähtee ideasta, idea on se, jonka ympärille kietoutuu koko tapahtuman suunnittelu. Ideaa seuraa tavoitteiden kartoitus, tapahtuman suunnittelu, toteutussuunnitelma sekä tilaisuuden päättäminen. (Iiskola-Kesonen 2004, 8; Vallo & Häyrinen 2016, 123.) Tapahtuman suunnittelun alkuvaihe on haastavin, sillä on päätettävä mitä tehdään ja miten ja mille kohderyhmälle sekä mihin tarkoitukseen. Lähtökohtana tapahtumaa voidaan tarkastella projektityönä, joka pitää sisällään päämäärän, aikataulun, järjestäjän ja budjetin. Tapahtumat voidaan järjestää itse, jos yrityksen tai organisaation osaaminen siihen riittää, tai vaihtoehtoisesti tilata ulkopuoliselta tapahtumajärjestäjältä. (Vallo & Häyrinen 2016, 75.)

Cocktailkutsuja on yleisesti pidetty diplomaattien ja yritysten juhlina. Cocktailjuhlia järjestetään juhlapäivän tai tärkeän vieraan vuoksi, mutta ne ovat lisäksi oivallinen tilaisuus tutustua uusiin yhteistyökumppaneihin tai juhlistaa jo olemassa olevaa kumppanuutta. (Määttä ym. 2008, 31.) Useasti seminaarit päättyivät cocktailtilaisuuteen, mutta kyseinen tapa on vaihtunut nopeasti hoidettuun ruoka- ja juomatilaisuuteen, joka ei palvele asiakkaita samaan tapaan. (Vallo & Häyrinen 2016, 88.) Aiemmin cocktailtilaisuuksia pidettiin ravintoloissa ja yksityisesti kotiloissa, sieltä ne ovat siirtyneet yritysten ja suurlähetysten juhliksi. Juhlita järjestäessä paikan valinnalla on suuri merkitys. Pienemmät juhlat voidaan pitää kotiloissa, mutta suurempia juhlita varten on varattava kattavammat edustustilat. Paikan koko vaikuttaa vieraiden viihtyvyyteen ja tilan tunnelmaan. (Vallo & Häyrinen 2016, 88.)

Cocktailtilaisuus on seisomatilaisuus, mutta on hyvä varata istumatilaa vanhemmille vieraille. Ruoka- ja juomatuotteet tarjoillaan joko buffetista tai apupöydiltä, vaihtoehtoisesti hienoimmissa tilaisuuksissa tarjoilija kiertää vierasjoukossa vatien kanssa tarjoillen. Ruokatuotteiden vierellä on aina oltava serviettejä. (Määttä ym. 2008, 31-32.) Cocktailtilaisuudessa tarjoiltavat alkoholijuomat ovat tärkeä osa juhlaa. Yleisimpiä juhlissa tarjoiltavia juomia ovat kuohuvat, väkevät juomat kuten gini, ja miedommat juomat esimerkiksi valkoviini, mutta on hyvä muistaa myös alkoholittomat vaihtoehdot. (Määttä ym. 2008, 32.)

Yleisesti cocktailtilaisuus keskittyy iltapäivän ja illan ajalle ja tämän ajan puitteissa vieraiden on lupa saapua ja poistua. Kutsukortit lähetetään kaksi–kolme viikkoa ennen tilaisuutta eikä niihin ole pakollista vastata, ellei toisin ole pyydetty. Kutsusta on käytävä ilmi teema, tilaisuuden vetäjä, aika ja paikka, osoite ja mahdolliset ajo- tai pysäköintiohjeet, pukukoodi sekä vihjaus tilaisuuden ohjelmasta. (Määttä ym. 2008, 31.)

Tapahtuman sijainnilla ja ajankohdalla on suuri vaikutus osallistujamäärään. Tapahtumapaikan sijainnin määrittää se, että paikalle päästään ja löydetään helposti. Tapahtumia on pyrittävä pitämään ajankohtina, jotka ovat suotuisia kaikille. (Vallo & Häyrynen 2016, 122, 148.)

2.1 Cocktailtilaisuuden suunnittelu- ja toteutusvaihe

Suunnittelun ensimmäinen vaihe on perehtyä tavoitteiden kartoittamiseen. Peruskysymyksiä ovat kenelle tapahtuma suunnitellaan, missä ja minkä vuoksi. Lisäksi on päätettävä projektin vetäjät ja vastualueet. (Iiskola-Kesonen 2004, 9.) Kohderyhmän tunteminen ja heidän kiinnostuksenkohteiden tiedostaminen määrittävät tapahtuman rakennetta ja luonnetta, sen vuoksi suunnitteluvaiheen jokaisessa vaiheessa on muistettava ottaa kohderyhmä huomioon. Tapahtuman suunnitteluvaiheessa pystytään kartoittamaan tavoitteet selkeään muotoon. Tarkka suunnittelu auttaa järjestäjiä sekä työntekijöitä löytämään oikeat työkalut onnistuneen tapahtuman järjestämiseen sekä tekemään työntekijöiden mielekkäämmäksi ja tehokkaammaksi. Hyvä suunnitelma sisältää tavoitteen, toteutussuunnitelman, mittarit, aikataulut, budjetin sekä resurssit. (Iiskola-Kesonen 2004, 9-10.) Tapahtuman ohjelmisto määräytyy tavoitteiden myötä ja sen on kohdattava kutsutun vierasjoukon kanssa. Kutsuttu kohderyhmä on tunnettava riittävän hyvin, jotta vältytään valitsemasta epäkiinnostavia esiintyjiä, puhujia tai elämyksiä tapahtumaan. (Vallo 2016, 126.)

Toteutusvaiheessa suurin vastuu on projektipäälliköllä ja muilla vastuhenkilöillä. Pienien ongelmien ilmetessä työntekijöillä on oltava selkeät ohjeet siitä, kenelle ongelmista ilmoitetaan. Hyvin suunniteltu tapahtuma mahdollistaa työntekijöiden itsenäisen ongelmaratkaisukyvyn. (Iiskola-Kesonen 2004, 11.) Hyvä projektipäällikkö valitsee työntekijöikseen niitä, joilla on sopivasti taitoa ja tietoa järjestää tai toteuttaa tilaisuuksia. Työntekijöille on aina annettava tarpeeksi informaatiota ja ohjeita, jotta työnteko sujuu luontaisesti. Hyvä johtaja antaa ja ottaa vastaan palautetta. Vastaanotetun palautteen myötä on helpompaa kehittää uusia toimintamalleja tai parannella vanhoja. (Wagen & White 2010, 199.)

2.2 Cocktailtilaisuuden ruokatuote

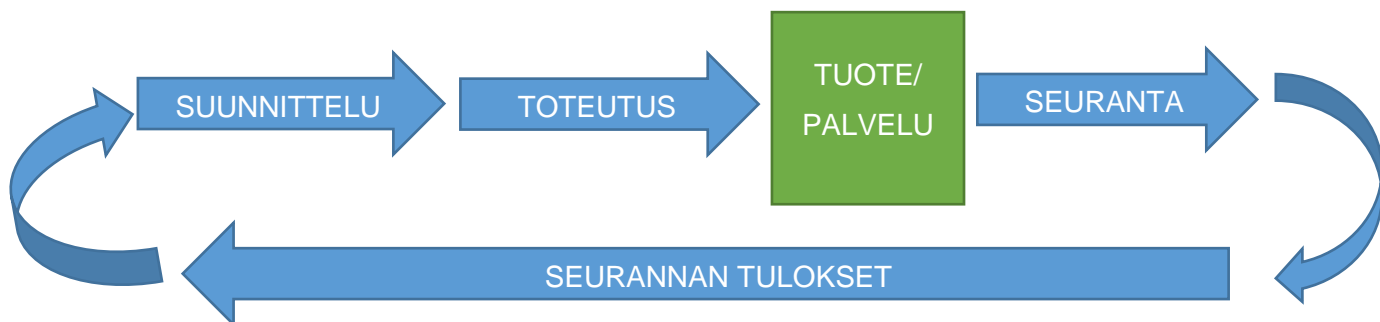
Cocktailtilaisuudessa nautittavat ruokatuotteet ovat helposti syötäviä, pieniä suupaloja sel-laisenaan tai tikusta syötynä. Ruokatuotetta ei syödä ottimien kanssa vaan käsin tai pel-källä haarukalla. (Manninen 1997, 45.) Yleensä tuotteen alla oleva pohja (leipä) lähente-lee halkaisijaltaan neljää senttimetriä. Tuotteen suunnitteluvaiheessa on kiinnitettävä huomiota sen kasassa pysymiseen, jottei tuote hajoa asiakkaan käsiin. (Määttä ym. 2008, 31.) Hyviä esimerkkejä cocktailtilaisuuksissa tarjoiltavista tuotteista ovat canapèet, piira-kat, voitaikinaan paistetut leivonnaiset, dipattavat kasvikset sekä juustot. Juhlissa tuotteiden valinta suunnataan vähintään kolmeen erilaiseen pääraaka-aineeseen, joita ovat liha, kala ja kasvis (Manninen 1997, 46).

Tuotevalikoima on kehittynyt tähän päivään tultaessa. Ennen valikoima sisälsi yksinkertai-sia tuotteita, jotka usein olivat koottu tikkuun (lihapulla ja paprika), vartaaseen tai puikkoihin. Nykyään tuotteet asetellaan kauniisti leipien, taikinoiden tai kasvisten päälle ja ne saattavat sisältää useita eri raaka-aineita. Maku- ja väriyhdistelmien yhteensopivuus ei ole muuttunut vuosien saatossa, mutta annokset ovat muuttuneet monimutkaisemmiksi. (Barber, Whiteford & Narlock 1999, 32; Manninen 1997, 46; Määttä ym. 2008, 32).

Tuotteiden suunnitteluvaiheessa on syytä miettiä ruokien valmistukseen kuluva aikaa (Barber, ym 1999, 8). Tuotteen suunnittelu nousee merkityksellisiksi suurille määrille ruo-kaa tehtäessä, työteliäät annokset kannattaa jättää pienempien juhlien tuotevalikoimaan (Manninen 1997, 46). Menuun on hyvä valita muitakin kuin lämpimiä annoksia, koska nii-den esille laittoon kuluu paljon aikaa. Kylmät tarjottavat voidaan tehdä valmiiksi etukäteen, joten niiden esille laittoon ei tarvitse kuluttaa aikaa ennen tilaisuuden alkua. Annosten määräksi suositellaan henkilöä kohden viisi cocktailpalaa juhlien kestäessä kaksi tuntia. Kahden tunnin jälkeen, joka tunti, tarjoillaan kolme annospalaa henkilö kohden. (Barber ym. 1999, 8-9).

3 Ruokatuotanto

Ruokatuotanto voidaan jakaa näkyviin ja näkymättömiin prosesseihin (Kuvio 1). Asiakkailla näkyvät prosessit ovat konkreettinen tuote sekä sen tarjoilu. Näkymätön puoli koostuu tuotteen tai palvelun suunnittelusta, toteutuksesta sekä seurannasta. Nämä molemmat puolet ovat osa ruokatuotannon kokonaissuunnittelua, jonka lähtökohtana on tavoitteiden luominen ja riskien minimoiminen. Tavoitteet ohjaavat suunniteltua päämäärää kohti. (Määttä ym. 2008, 61; Taskinen 2007, 19-21.) Ruokatuotanto on jatkuvaa suunnittelua, toteutusta sekä seuraamista. Nämä prosessit tapahtuvat päällekkäisinä tapahtumina, eikä niitä kannata jakaa täsmällisesti eri prosesseiksi (Kuvio1). (Taskinen 2007, 49-50.)



Kuvio 1. Ruokatuotannon näkymättömät (sininen) ja näkyvät (vihreä) prosessit Määttälän ym. (2008) & Taskinen (2007) mukaan.

3.1 Ruokatuotannon suunnittelu

Ruokatuotannon suunnitteluun vaikuttaa tilaisuuden teema, asiakas, vieraiden määrä ja esimerkiksi keittiön varustus. Suuria tapahtumia järjestäessä valitaan suunnitteluryhmä, joka vastaa ruokatuotteesta, henkilöstöstä sekä hallinnollisista puolista. Ryhmän tulee aloittaa suunnittelu tarpeeksi ajoissa, näin voidaan mahdollistaa toimiva suunnitelma. (Hiltunen 2005, 7-8.) Mikäli tapahtuma vaatii varastointitilaa tai mahdollista tavaroiden ja ruokien kuljetusta, on nämäkin kirjattava suunnitelmaan. Se, mitä pystytään toteuttamaan ja tekemään, on lasketusta budjetista kiinni. Kalliiden tuotteiden tilalle voidaan valita halvempi, silti laadukas tuote, joka tukee tilaisuuden tarkoitusta. Useissa tilanteissa asiakas päättää hintaraamit, ellei kyseessä ole yrityksen itse toteuttama tilaisuus. (Määttä ym. 2008, 20 & 65.)

Kaikkia tiloja, joissa tarjoillaan, myydään, kuljetetaan tai tehdään ruokaa, voidaan kutsua elintarvikehuoneistoiksi. Elintarvikehuoneisto tarvitsee luvan ennen sen käyttöönottoa, lupa haetaan terveys- ja elintarviketurvallisuusviranomaisilta. Hyväksytystä elintarvikehuoneistosta tulee löytyä tarpeeksi säilytys-, valmistus- ja pakkaustilaa, riittävästi vesipisteitä, tarpeelliset siivoustarvikkeet ja henkilökunta- sekä asiakastilat. (Määttä ym. 2008, 74.)

Suunnitelmat vaativat tilaa jälkitöille. Jälkitöillä tarkoitetaan jatkuvaa siivousta tilaisuuden aikana ja jälkeen, jätteiden kierrätystä sekä omavalvontaa. Omavalvontasuunnitelma tulee olla laadittuna jokaisessa elintarvikepalveluja tuottavassa tilassa ja sen on oltava aina viranomaisten nähtävissä. Tätä sääntöä määrää kansainvälinen elintarvikelaki sekä Euroopan unionin elintarvikelainsäädäntö. Omavalvontasuunnitelma sisältää raaka-aineiden käsittelyä, ruokien kuumennusta ja jäähdystystä, tilojen ja laitteiden siisteyttä sekä henkilökohtaisia hygieniata koskevia määräyksiä. (Määttä ym. 2008, 76.) Tämän kyseisen opinäytetyön tapahtumapaikalta löytyy toimiva omavalvontasuunnitelma, joten uuden omavalvontasuunnitelman laatimista ei tässä työssä tulla tekemään.

Tilaisuutta suunniteltaessa on ensin selvittävä mitä asiakas tilaisuudelta toivoo ja haluaa. Selvitykset voivat liittyä asiakkaan ruokamieltymyksiin, vieraiden määrään, teemaan, tilaisuuden luonteeseen tai raaka-aine rajoitteisiin. Yhtä tärkeänä voidaan silti nähdä molemminpuolinen kommunikaatio, koska asiakkaan on osattava esittää kysymyksiä järjestäjille. Molemminpuolinen vuorovaikutus ja osallistuminen selventävät tilaisuuden ideaa ja tarkoitusta. (Thomas & Hansen 2005, 69-71.)

Ruokatuotesuunnittelussa on otettava huomioon mm. asiakkaan ikä, kulttuuri, koulutus ja etniset taustat (Earle & Anderson 2001, 195). Jokainen asiakas on erilainen, eikä tästä syystä jokaisen tarpeita pystytä täyttämään. Helpoin tapa luokitella ihmisiä on jakaa heidät segmentteihin eli ryhmiin. Segmenttien avulla pystytään arvioimaan ryhmän arvoja, tottumuksia ja tarpeita. (Grönroos 2009, 219-223.) Jokaisella asiakasryhmällä on odotuksia, joten tuotteiden ja palveluiden tulee vastata kohderyhmän mieltymyksiä. Esimerkiksi urheilijoille valmistettujen ruokien tulee olla proteiinipitoisia ja lastenjuhlien ruokatuote yksinkertaista, hauskaa ja lapsille sopivaa. (Kotschevar & Escoffier 1994, 46.)

Ennen varsinaisen ruokatuotteen suunnittelua on otettava huomioon olosuhteet, eli tilat joissa ruokaa tehdään, ruokien lämmitysmahdollisuudet, vesipisteet ja ilmastointi. (Thomas & Hansen 2005, 68-69.) Myös keittiön koko säätelee ruokalistan suunnittelua, koska pienet tilat vaikeuttavat työn tekemistä, vähentävät keittiöhenkilökunnan määrää ja näin ollen suuritöiset annokset kannattaa jättää suunnittelusta pois (Pyötiälä & Mäkivaaara 1993, 16). Kylmien ruokien tarjoilua suositellaan, jos tilat ja laitteet eivät omaa hyviä ruoanlämmitys mahdollisuuksia. Tilaisuuden onnistumisen kannalta jopa ilmastoinnilla on suuri merkitys. Tiloissa, josta ei löydy hyvin toimivaa ilmastointia täytyy rasvaisten ruokien tarjoilua miettiä uudelleen, sillä rasvan haju ei poistu tilasta. (Thomas & Hansen 2005, 75.)

Aina ei ole mahdollisuutta järjestää ruokapalvelua tilaan jossa on valmis vesipiste, viemäroinnin tai tarjoilupaikan. Kun ruoanvalmistus ja tarjoilu sijoittuvat eri tiloihin on suunniteltava kuljetusmahdollisuus tiloista toiseen. Ruokien oikea kylmä- tai kuumasäilytys on tapahtuttava molemmissa tiloissa. Jos oikeita kalusteita ei ole saatavilla on varmistettava, että ne hankitaan vuokraamalla tai rakentamalla. (Hiltunen 2005, 9.) Tilat, joista löytyy laaja valikoima erilaisia laitteita ja välineitä, takaa mahdollisuuden luoda ja toteuttaa monimutkaisempia tuotteita erilaisia menetelmiä käyttäen. (Pyötiälä & Mäkivaara 1993, 16). Tapahtumia varten on mahdollista vuokrata kylmätilaa ja laitteita, jotka voidaan sijoittaa tarjoilupaikan lähetyville. Kylmätiloissa ei koskaan säilytetä tuotteita lattialla, vaan niiden alla pidetään aina jotakin alustaksi sopivaa. Kylmätilojen täytyy olla lukittavia, jotta sinne ei pääse ulkopuolisia henkilöitä. (Hiltunen 2005, 18 - 19.)

3.2 Ruokalistasuunnittelu

Ruokatuote on parhaimmillaan moniaistillinen kokemus. Siinä on tekstuuria, pehmeyttä ja rapeutta, makuyhdistelmät ovat moniulotteisia, värit miellyttävät silmää ja korvat kuulevat vielä rasvan tirinän. Näitä kaikkia aistillisia ominaisuuksia voidaan hyödyntää ruokalistasuunnittelussa. (Thomas & Hansen 2005, 83 & 86.)

Suunnitteluvaiheessa reseptien laatiminen on kriittinen kohta. Reseptien on tarkoitus olla niin ymmärrettäviä, että jokainen pystyisi valmistamaan annoksen. Reseptejä kirjatessa vältetään epämääräisten mittojen käyttöä esim. kupillinen maitoa. Tarkat mitat ovat valtakunnallisesti käytettyjä, kuten desilitra. Reseptien laatimiseen tarvitaan tarkkoja mittauksia ja useita kokeiluja. Kokeilujen jälkeen tuotteet maistetaan, jonka jälkeen päätetään, vakioidaanko ne annoskortiksi ja otetaanko ne valikoimaan. Hyvässä reseptissä luetellaan kaikki annoksen raaka-aineet, välineet ja laitteet sekä malli annoksen esille laitosta. (Ninemeier 2009, 60-66.)

Ruokalistan tarkoitus on kertoa asiakkaille mitä on tarjolla ja mihin hintaan ja myös toimii työntekijöille tehtävälisänä. Ruokalistan tekemiseen tarvitaan osaamista, on tiedettävä nykyiset markkinat, miten ruoat linkittyvät liikeideaan, on osattava valmistaa tuotteista herkullisia ja tehdä niistä näyttävän näköisiä. (Kotscher & Escoffier 1994, 54-56 & Ninemeier 2009, 60-62 & 138.) Liikeidea- sekä asiakaspohjainen suunnittelu ohjaavat tekemään valintoja, jotka ovat yritykselle tai organisaatiolle ja asiakkaille suotuisia. Esimerkiksi joutsenmerkkiä käyttävien toimipaikkojen raaka-ainehankinnat ovat suomalaisia ja kouluissa huomioidaan annoksien monipuolisuus, ravitsemuksellisuus ja terveellisyys. Merkittävä vaiku-

tus ruokalistasuunnitteluun on ravintolan/yrityksen toimintamalli, eli puhutaanko suurkeittiöstä vai pienestä ravintolasta tai onko tilaisuus kerran järjestettävä vai jatkuvaa toimintaa. Kertaluonteisissa tilaisuuksissa terveyteen vaikuttavia asioita ei tarvitse nostaa tärkeysjärjestyksessä ensimmäiseksi, ellei se ole vallitseva teema. (Taskinen 2007, 26-27; Hiltunen 2005, 27.)

Yrityksien periaate on tehdä voittoa, joten markkinoiden seuraaminen ja itse markkinointi täytyy hoitaa perusteellisesti ja tehokkaasti. Raaka-aineiden ostohinnat on otettava huomioon, jotta tuotteet pystytään hinnoittelemaan. Ostotoimia tehtäessä seurataan varastoja ja ehkäistään liikaostoa. (Taskinen 2007, 27; Pyöttiä & Mäkivaara 1993, 14.)

Tilaisuuden luonne ja vuodenaika rajoittavat ruokalistasuunnittelua. Kyseessä voi olla seisomatilaisuus tai istumalounas, jolloin ruokatuote ja tarjoilutapa ovat erilaisia. Istumalounaalla ruokatuote voidaan suunnitella monimutkaisemmaksi ja se yleisesti syödään käyttäen ottimia. Seisomatilaisuudessa ruokatuote voidaan tarjoilla sormin syötävänä, joten tuote suunnitellaan yksinkertaisemmaksi. (Thomas & Hansen 2005, 71-72 & 75.) Myös vuodenajat ohjaavat ruokalistasuunnittelua. Raaka-aineet valitaan sesongin parhaista tuotteista, pyrkimyksenä on saada mahdollisimman tuoreita, lähellä kasvatettuja raaka-aineita. Vuodenajasta riippuen raaka-aineiden hinnat vaihtelevat sen saatavuuden ja mekin myötä. (Pyöttiä & Mäkivaara 1993, 18.)

Erikoisruokavalioiden huomioiminen ruokalistalla on nykypäivänä melkein välttämätöntä. Yhä useampi henkilö on yliherkkä tai allerginen aineille kuten laktoosi, maito tai vilja. Ruoka-annoksien suunnittelussa on hyvä ottaa huomioon tavallisimmat allergiat ja erikoisvaliot. Annoksista voidaan myös tehdä muokkaamalla sopivia, kuten vaihtamalla allergisoivat raaka-aineet toisiin. (Taskinen 2007, 30.)

Annoskortti on loistava väline vakioida reseptejä. Annoskortti sisältää annoksen hinnan, reseptiikan sekä valmistusohjeet. Työntekijöille se on tärkeä työkalu annoksien esivalmisteluvaiheessa, sillä siitä voidaan tarkistaa tarkat ohjeet sekä raaka-ainemäärät. Annoskorttia seuraamalla pystytään välttämään turhan hävikin syntymistä. Myyntikatteet pysyvät laskettujen raamien sisällä reseptejä noudattamalla. (Vuorenmaa & Peltola 2009, 212.) Annoskortti muodostuu ala- ja yläkortista. Alakortit muodostuvat annoksen komponenteista eli, jos annos sisältää viisi komponenttia, on kortteja oltava sama määrä. Alakortissa on annoksen valmistusohjeet sekä tietoa, kuinka monta annosta yhdestä alakortista voidaan valmistaa. Yläkortti sen sijaan muodostuu jokaisesta alakortista. Alakorteista siirretään yläkorttiin vain yhden annoksen tiedot, joka mahdollistaa tuotteiden hinnoittelun.

(Vuorenmaa & Peltola 2009, 212.) Annoskorttien on oltava paikassa, josta kaikkien niitä käyttävien on helppo löytää ne. Annoskorttia hyödynnetään, kun halutaan suurentaa tai pienentää reseptiä muuttamatta sen ulkonäköä tai muita ominaisuuksia. Yleensä annoskortteja lasketaan tietokoneohjelmia käyttämällä. Annoskortin käyttö on loistava tapa hoitaa annosten laskennallisista puolta ja raaka-ainetilauksia. (Määttä ym. 2008, 64.)

Ruokien annoskoko on syytä pohtia tarkkaan, koska annoskoolla on suora yhteys rahallisiin tappioihin tai voittoihin. Ruokailun paikka, aika ja luonne vaikuttavat annoskokolaskentaan. Pitkillä, monen ruokalajin illallisilla, annoskoot pysyvät pienempinä verraten pikaruokaravintoloiden annoskokoihin. Buffetlounasravintola, jossa asiakaskunta on suurilta osin työmiehiä, voidaan annoksetkin laskea isommiksi, jos vertailun kohteena käytetään samankaltaista perhekeskeistä ravintolaa. Annoskokojen laskenta lepää pääasiassa ruoka-tuotteen valmistajan hartioilla. (Määttä ym. 2008, 67.) Liian suurien annosten tarjoilu on kustannustehotonta ja sen lisäksi epämiellyttävää myös asiakkaalle. Sopivasti syönyt asiakas on tyytyväisempi kuin epämiellyttävän täynnä oleva. Liian pienten annosten tarjoilukaan ei tue asiakastytyväisyyttä. Annoskokoja laskemalla pystytään tilaamaan tarvittava määrä tuotteita ruokien valmistamiseen, jolloin ei synny hävikkiä. (Määttä ym. 2008, 67.) Vaikka järjestäjän on syytä välttää turhia ostoja, on silti huolehdittava ruoan riittävydestä, ruoka ei saisi koskaan loppua kesken. Jokaisen tilaisuuden jälkeen kerätään tietoa ruokamenekistä. Vanhoja tietoja vertailemalla pystytään arvioimaan seuraavan tilaisuuden ruoantarve. Usein työntekijät oppivat, useiden tilaisuuksien jälkeen, mitoittamaan asiakkaiden ruoankulutusta. (Thomas & Hansen 2005, 91.)

Raaka-ainetilauksia tehtäessä on muistettava laskea mukaan raaka-aineista mahdollisesti muodostuva hävikki. Hävikkiä voi syntyä esikäsittely-, valmistus- ja kypsennysvaiheessa, tuotteet voivat pilaantua tai tuotteiden menekki on laskettu väärin. Monesti turhaa hävikkiä syntyy piittaamattomuuden tai henkilöstön tietämättömyyden takia, joka voidaan huomata kannattavuutta laskettaessa. (Määttä ym. 2007, 71.) Hävikkiä syntyy esikäsittelyvaiheessa, kuten leikatessa kasviksia tai peratessa kalaa. Ammattitaitoinen kokki pystyy esikäsittelemään raaka-aineita poistaen niistä vain tarvittavat osat. Usein yritykset tai organisaatiot tilaavat raaka-aineita valmiiksi esikäsiteltyinä (jos se on laskennallisesti kannattavaa), jolloin hukkaa ei synny eikä esikäsittelevaiheeseen tarvita työtunteja. (Määttä ym. 2007, 71; Vuorenmaa & Peltola 2009, 134-135.) Valmistus- ja kypsennyshävikki on otettava huomioon varsinkin suurille määrille ruokaa valmistaessa. Kypsennyshävikkiä syntyy, kun raaka-aineesta haihtuu nestettä ja osa painosta katoaa. Valmistus- ja kypsennyshävikkiä voidaan ehkäistä valmistamalla ruokaa oikeilla laitteilla sekä lämpötiloissa sekä käyttämällä laadittua reseptiikkaa. Raaka-aineiden pilaantumista tapahtuu, kun raaka-aineita varastoidaan väärissä lämpötiloissa tai tilataan tarvittavaa suurempi määrä raaka-

aineita. Varastoa tulisi aina kierrättää käyttäen vanhimmat tuotteet ensin. (Määttä ym. 2007, 71.)

Laatu muodostuu asiakkaan kokemuksesta. Asiakas mittaa laatua koko palveluprosessin ajan, alkaen ravintolaan tulosta maksamiseen ja lähtöön. Liian usein yritykset tai organisaatiot keskittyvät pelkästään konkreettisen tuotteen laatuun (ruokatuote). Se miten tuote tai palvelu asiakkaalle on tarjottu (tarjoilijan käyttäytyminen) on aivan yhtä tärkeässä osassa. Asiakkaiden laatuksitykseen vaikuttaa myös suuresti palvelutarjoajan imago ja tunnettuus. (Grönroos 2009, 101-102.) Ruokatuotteen laadulliset piirteet muodostuvat sensaattillisista ominaisuuksista. Ne liittyvät maku-, näkö-, haju-, kuulo- ja tuntoaisteihin. Laadukas ruokatuote sisältää toimivan yhdistelmän, joka sisältää kaikkia aisteihin vaikuttavia osia. Jotta asiakas kokisi ruokatuotteen laadun hyväksi, on myös palvelussa onnistuttava. Ammattitaitoinen henkilökunta ja viihtyisäksi koristeltu tila auttavat laatukokemuksen onnistumisesta. (Määttä ym. 2007, 72.) Kaikissa ruokatuotannon vaiheissa otetaan huomioon ruokatuotteen laatuun vaikuttavat tekijät, jotka ovat raaka-aineiden alkuperän tunteminen, ruokien valmistaminen oikeilla valmistusmenetelmillä ja laitteilla, oikeat säilytyslämpötilat, varastointi, hygieniaan liittyvät lainalaisuudet sekä kuljetukset. (Määttä ym. 2007, 72.)

3.3 Ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu

Ruokatuotannon toteutusvaiheessa prosessi keskittyy pääasiassa tuotteiden valmistamiseen ja siihen liittyviin toimintoihin. Toteutusvaihetta ennen prosessivaihe vaatii suunnittelua ja asioiden uudelleen järjestämistä (Taskinen 2007, 43). Toteutuksen suunnitteluvaiheessa pyritään huomioimaan jokaiseen työvaiheeseen kuluva aika, jonka perusteella kirjataan työsuunnitelma. Työsuunnitelman pohjalta suunnitellaan työntekijöiden määrä. Työvoimaa yleisesti lisätään, kun on kyseessä suurempi tilaisuus, valmistettavia ruokannoksia on paljon tai ruokatuotteen valmistusmenetelmät ovat hankalia. Suunnitteluvaiheessa raaka-aineet tilataan, tilaukset pohjautuvat asiakas- tai vierasmääriin. Prosessin jokaisessa vaiheessa pyritään välttämään riskien ja tappioiden syntymistä. Raaka-ainetilaukset, työntekijöiden perehdyttäminen ja varastointi vaativat työntekijöiltä osaamista ja sitoutumista, jotta laaditut tavoitteet saataisiin toteutettua. (Hiltunen 2005, 11; Taskinen 2007, 37-39 & 43-46.)

Raaka-ainemäärät määräytyvät reseptien tai annoskorttien mukaan. Tilausvaiheessa perehdytään eri tilauskanavien raaka-ainehintoihin ja tuotteiden laatuun. Raaka-ainetilaukset pidetään mahdollisimman tarkkoina, jottei ruokaa menisi hävikkiin. Hankintoja tehtäessä

tarkistetaan, onko muita samankaltaisia tapahtumia tuloillaan, jolloin pystytään tilaamaan ja valmistamaan suurempia eriä samanaikaisesti. Tilauksia tehtäessä mietitään raaka-aineiden jalostusastetta, varsinkin isoja tapahtumia varten tuotteita kannattaa ostaa jalostettuina, kuten kalatuotteet perattuina ja porkkanat kuorittuina. (Määttä ym. 2007, 84; Taskinen 2007, 39.)

Työsuunnitelman tarkka laatiminen on tärkeää. Hyvästä työsuunnitelmasta löytyy ruokatuotteiden esikäsittely- ja valmistusajat, työntekijöiden jaetut vastualueet, pakkausten tai tuotteiden haluttu ulkonäkö ja miten mahdollisesti tapahtuva tuotteiden kuljetus tulisi hoitaa. Tarjoilua varten suunnitellaan esille laiton ajankohta ja tarjoiluasiat sekä päätetään jälkitöiden hoidosta. Valmistusvaiheen kriittisin kohta on saada ruokatuote asiakkaille sovittoon aikaan. Aikataulua tehtäessä tulee huomioida esikäsittelyyn kuluva aikaa, koska monet raaka-aineet tarvitsevat huolellisen pesun ennen niiden käyttöönottoa. (Määttä ym. 2007, 84-85.)

3.4 Ruokatuotannon toteutus

Ruokatuotannon toteutus alkaa raaka-ainetilausten vastaanottamisella. Tilatut raaka-aineet varastoidaan ja niiden kunto tarkastetaan, huonokuntoiset tuotteet reklamoidaan. Vastaanottovaiheessa, kuormakirjaa käyttäen, katsotaan kaikkien tilattujen tuotteiden saapuneen, jonka jälkeen ne varastoidaan oikeisiin lämpötiloihin. (Taskinen 2007, 43.)

Keittiössä annoksia valmistavien työntekijöiden on tunnettava annosohjeet ja niiden laadulliset vaatimukset. Annoksia voidaan valmistaa varauksiin pohjautuen, jolloin annosten määrä ja tuote tiedetään, tai sitä mukaan, kun asiakas saapuu paikalle ja tilaa. Paikan päällä tilatut annokset kaipaavat toteutusvaiheelta seuraavia asioita: tuotteet valmistetaan ja tarjoillaan nopeasti. Tätä edellyttää annosten huolellinen esivalmisteluprosessi. (Taskinen 2007, 43.)

Keittiössä on oltava aina vastaava. Vastaava perehdyttää töihin tulevat työntekijät. Työntekijöille on kerrottava tapahtuman luonne, asiakasmäärät, vastuut, aikataulut ja tutustuttaa tiloihin sekä laitteisiin. Työntekijöille annetaan valmiudet oikeaoppiseen asiakaspalveluun sekä ongelmanratkaisuun. (Hiltunen 2005, 11.)

3.5 Ruokatuotannon seuraaminen

Toteutuksen jälkeen kerätään tietoa ruokatuotannon onnistumisesta. Onnistumista voidaan mitata erilaisilla asiakaskyselyillä. Palaute voi tulla suoraa asiakkaalta henkilökun-

nalle, se voi olla kirjoitettuna kyselylomakkeelle tai palautteen voi käydä antamassa internetissä. Palautteet luetaan ja arvioidaan, asiattomat palautteet kannattaa jättää huomiotta. (Taskinen 2007, 47.) Annettua palautetta voidaan hyödyntää esim. seuraavaa tapahtumaa, tai ruokalistaa suunniteltaessa (Hiltula 2005, 68). Työntekijöiltä saatua palautetta käytetään, kun halutaan saada tietoa koskien tuotteita ja niiden valmistusta. Asiakkaiden ja työntekijöiden palautteen perusteella ruokalistaan voidaan tehdä uudistuksia ja parannuksia. (Taskinen 2007, 47.)

Yritykset ja organisaatiot voivat käyttää erilaisia tietokoneohjelmia ruokatuotannon seuraamiseen. Tietokoneet laskevat annosmenekkiä, joten on helppoa selvittää mikä on ruokalistojen suosikkiannos ja mitkä annokset eivät myy. (Kotschevar & Escoffier 1994, 190.) Ohjelmien avulla seurataan myyntiä. Myyntiä voidaan tulkita yksittäisten annosten tai kokonaisymyynnin kautta. Kaiken kerätyn asiakaspalautteen sekä tietokoneiden keräämän tiedon myötä arvioidaan tuotannon muutostarpeita. (Taskinen 2007, 47.)

Yrityksien periaate tähtää rahallisen voiton saamiseen, joten markkinoiden seuraaminen ja itse markkinointi täytyy hoitaa perusteellisesti ja tehokkaasti. Raaka-aineiden ostohinnat otetaan huomioon, jotta tuotteet pystytään hinnoittelemaan. Ostotoimia tehtäessä seurataan varastoja ja ehkäistään liikaostoa, koska kuten jo edellä mainittiin, niillä on suora yhteys yrityksen tappioihin ja voittoihin. (Taskinen 2007, 27; Pyötilä & Mäkivaara 1993, 14.)

4 Prosessikuvaus Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa toimiva ruokatuote Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville. Toimeksiantajana toimi Helsingin Tennisstadion Oy, jonka toimipaikka on Talin Tenniskeskus. Talin Tenniskeskus on yksi Euroopan suurimmista Tenniskeskuksista (Talin Tenniskeskus 2016a).

Juhlapäiväksi valittiin 15.11.2016 ja sen tapahtumapaikkana toimi Talin Tennishalli, tarkemmin määriteltynä sisätenniskenttä. Kutsuttuja vieraita oli 700, joista 450 vastasi kutsuun. Tilaisuuden ruokatuotteen tuli sopia seisomatilaisuuteen. Juhlan suunnitteluun osallistui 6 henkilöä, joista 4 oli toimeksiantajina ja 3 opinnäytetyötä tekeviä. Opinnäytetyöt jaettiin eri osa-alueisiin, jotka olivat ruokatuotteen -, koristuksen - ja hallinnollisen puolen suunnittelu. Yhteistyötä tekemällä saatiin valmiiksi kokonaisvaltainen juhlasuunnitelma. Valmiit opinnäytetyöt annettiin toimeksiantajille, jotta ne tulevaisuudessa toimisivat juhlasuunnittelumallina. Toimeksiantajalla ei ollut ennestään olemassa minkäänlaista juhlasuunnitelmapohjaa.

Ensimmäisen kerran kokoonnuimme toukokuun puolella välissä. Kokouksessa mietittiin juhlien teemaa, ruokaa, ohjelmaa ja vieraita. Tarkoituksena oli saada yleiskuva tulevan juhlan luonteesta. Teemaksi päätettiin rento syntymäpäivätillaisuus, jossa tarjottaisiin pieniä cocktailtuotteita, kuohuvaa, kakkua ja kahvia. Ajankohta suunnattiin pikkujoulu-aikaan, mikä antoi tietyn suunnan juhlasuunnitteluun. Kokouksessa päätettiin pitää tilaisuus lokakuussa, joka myöhemmässä vaiheessa vaihtui marraskuun puoleenväliin.

Varsinainen tekeminen ja suunnittelu aloitettiin syyskuussa. Suunnitteluryhmä kokoontui tennishallille katsomaan tuotantotiloja sekä arvioimaan toteutusmahdollisuuksia. Valmiiksi tiedettiin, että haasteita tulisi tuomaan sisäkentälle rakennettava ruokien nostotila sekä paikan koristelu. Lisähaasteita toivat ruokien esivalmistelutilat, sillä tuotantokeittiö oli juhlien aikaan käytössä kahden tennisturnauksen takia. Tuotantokeittiössä valmistettiin lounasmahdollisuus turnaukseen osallistujille kahtena päivänä, samaan aikaan kun juhlija tulisi valmistaa. Kylmiötilat eivät olisi riittävät, joten juhlija varten tuli vuokrata lisää kylmätilaa.

Ensimmäiset ruokatuotteen testaukset tehtiin puolitoista kuukautta ennen tilaisuutta. Tuotantokeittiö ei tässä vaiheessa vielä vastannut varsinaista Talin tuotantokeittiötä. Testivaiheessa kiinnitettiin huomiota raaka-aineiden punnitsemiseen, makuihin sekä mahdollisiin reseptimuokkauksiin. Testit tehtiin reseptien vakioimista varten.

Tilaisuuden toteuttamista suunniteltaessa jouduttiin miettimään aikataulutusta, henkilöstön määrää, tilojen käyttöä, ruokien kuljetusta sekä varastointia. Näistä asioita keskusteltiin toisessa palaverissa, joka pidettiin 10.10.2016. Paikalle saapui toimeksiantaja sekä opinäytetyötä tekevät henkilöt. Ennen palaveria valmistettiin toinen ruokatesti, koska reseptit haluttiin vakioida oikeaan muotoon sekä maistattaa annokset toimeksiantajalle.

Tuotesuunnittelu aloitettiin tietoperustan kirjoittamisen jälkeen. Suunnittelu pohjautuu kirjoitettuun tietoperustaan ja kirjoittajan olemassa olevaan taitoon ruokatuotesuunnittelussa. Tietoperusta kirjoitettiin kirjallisuuteen ja artikkeleihin pohjautuen. Olemassa olevaa tietoa löytyi suomeksi sekä englanniksi. Tiedon määrää pyrittiin rajaamaan ruokatuotteen suunnitteluun vaikuttaviin tekijöihin, joten se ei käsittele tapahtuman somistusta tai hallinnollisia puolia.

Tuotesuunnittelutyön tavoite oli, yhteistyössä muiden kanssa, laatia ja toteuttaa juhliin sopiva ruokatuote. Tuotteet olivat cocktailpaloja, joita suunniteltiin ja valmistettiin kolmea erilaista (liha, kala ja kasvis). Suunnitelmassa pohdittiin ruokatuotteeseen vaikuttavia tekijöitä, tuotteita testattiin ja muokattiin tarvittaessa.

Ruokatuotteen vaatimukseen kuului sen monistettavuus usealle sadalle henkilölle. Tuotteiden testauksen jälkeen pohdittiin tarvittavia muutoksia, tehtiin annoskortit sekä tilattiin ja varastoitettiin raaka-aineet. Sisätenniskentälle tuli rakentaa ruokien nostopiste, sekä huolehtia ruokien kuljetuksesta keittiöltä hallille. Työ tehtiin toimeksiantajan antamien toiveiden ja juhlan aikataulun mukaisesti.

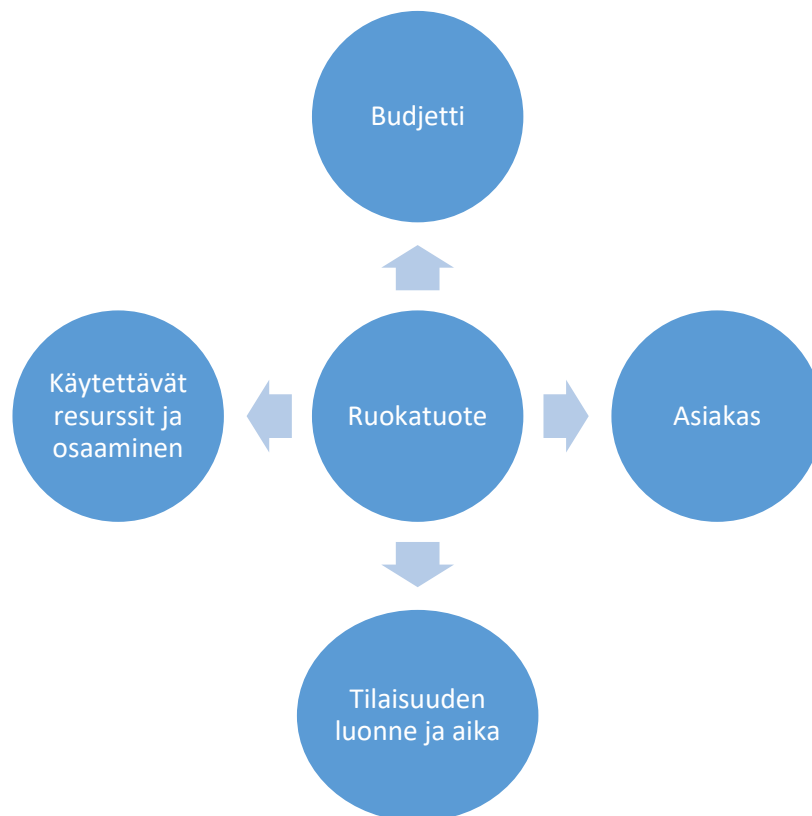
4.1 Toimeksiantajan esittely

Toimeksiantajana toimi Talin tenniskeskuksen halliyhtiö. Tenniskeskus rakennettiin Munkkivuoreen vuonna 1976. Silloin se sisälsi kahdeksan tenniskenttää sekä kaksi sulkapallokenttää. Vuoteen 2016 tilat ovat suurentuneet huomattavasti. Nykyään hallista löytyy 22 sisäpelikenttää sekä 11 ulkokenttää. Yhtiön suurimmat tulot saadaan kenttävuokrista, muut voitot tulevat hallissa olevasta tennisshopista sekä hallin muiden tilojen vuokrista. Talin osakkeita omistaa yli 400 henkilöä. Yhtiössä työskentelee seitsemän henkilöä, joista 4 henkilöä oli mukana projektissa. Halliyhtiö vuokraa keittiötilaa yrittäjille ja ostaa siivous- ja kiinteistöhuollot muilta yrityksiltä. Yrityksen tavoitteena on tukea harraste- sekä kilpailutennistä. (Talin Tenniskeskus 2016a.)

Tenniskeskuksessa löytyy iloa muuhunkin kuin tenniksen peluuseen. Keskuksesta löytyy bistro, joka tuottaa lounasruokaa sekä pientä purtavaa asiakkaille, ravintolalla on A-oikeudet. Ravintola on vuokralla yrittäjille. Bistro tekee yhteistyötä yhtiön kanssa esimerkiksi tuottamalla ruokaa hallissa oleviin kabinetteihin. Kabinetteja löytyy kaksi, toinen kabinetti on saunatilojen yhteydessä. Kabinetit ovat loistava kokouspaikka. Tenniksen ohella hallissa pystyy harrastamaan sulkapalloa, golfia ja kuntosalia. (Talin Tenniskeskus 2016b.)

4.2 Cocktailtuotteen suunnittelu

Kuviossa (Kuvio 2) kuvataan osia, joita mietittiin tuotteita suunniteltaessa. Jokainen kuvion osa linkittyy toisiinsa ja oli yhtä tärkeä suunnitteluvaiheessa.



Kuvio 2. Cocktailtuotteen suunnitteluun vaikuttavat osat

Suunnittelu aloitettiin pohtimalla juhlien teemaa, joka oli Tennishallin syntymäpäivä. Toimeksiantaja halusi makean tuotteen, joka olisi kakku, mutta suolaisen tuotteen suunnitteluun annettiin vapaat kädet. Päädyttiin valmistamaan cocktailtuotteita, sillä ne sopivat hyvin seisomatilaisuuteen. Cocktailtuotteet ovat pieniä suupaloja, jotka tähän tilaisuuteen

suunniteltiin syötäväksi sormin. Tuotteen kohdalla täytyi huomioida sen rakenne ja koostumus, tuote ei saisi hajota vieraiden käsiin tai olla sotkuinen. Tuotevalikoimaan haluttiin kolme erilaista tuotetta, joiden pääraaka-aineita olivat liha, kala ja kasvis.

Juhlakutsuun vastasi 450 vierasta, jonka vuoksi tuotteiden komponenttimäärä oli pidettävä alhaisena. Jokaista tuotetta valmistettiin kaksi kappaletta vierasta kohti eli yhteensä 2700 kappaletta. Komponenttimäärä oli maksimissaan neljä komponenttia tuotetta kohti. Tilat, jossa tilaisuus pidettiin, oli sisätenniskentällä. Kentän haastavin puoli oli se, ettei siellä ollut minkäänlaista keittiövälineistöä. Kentälle täytyi rakentaa ruokien nostopiste. Tilat ja vierasmäärä määrittivät lisäksi sen, etteivät tuotteet olleet lämmitettäviä. Lämmitysvälineistön vuokraamista ei edes harkittu kustannussyistä. Kylmien tuotteiden nosto voitiin suorittaa ennen vieraiden saapumista, jolloin ne tarjottiin viileinä tai huoneenlämpöisinä.

Ruokien nostovaihetta nopeutettiin tilaamalla kylmäkontti sisäpelikentän läheisyyteen. Kontti sijoitettiin ulos, oven viereen, joka johti suoraan nostotiloihin. Kylmäkontin tilauksesta huolehti toimeksiantaja.

Raaka-ainevalinnoissa haluttiin käyttää pikkujoulukauteen sopivia tuotteita. Pääraaka-aineet valittiin ensin, ja niiden ympärille kehittyvät lisukkeet. Lisukkeet valittiin täydentämään pääraaka-aineiden makuja, värejä sekä tuntoyhdistelmiä. Raaka-ainevalintoja ohjasi lisäksi hinta. Tuotteita valittiin eri hintaluokista. Pääraaka-aineiksi valittiin possun kassler, joka kilohinnaltaan maksaa hyvin vähän verraten toisiin raaka-ainesiin, loheen ja juustoon. Valituista pääraaka-aineista ja niihin valituista lisukkeista muodostui seuraavaksi kerrottu ruokalistakokonaisuus:

- Possurillette, marinoitua punasipulia, tomaattihilloketta ja paahtoleipä (Kuva 1)
- Piparjuurigraavattua lohta, mummonkurkkua, tillikreemiä ja ruisnappi (Kuva 2)
- Vuohenjuusto, fenkolihilloke ja ruisnappi (Kuva 3 & Kuva 4)

Tuotteiden ensimmäinen testivaihe suoritettiin laadittujen reseptien perusteella. Testit tehtiin puolitoista kuukautta ennen tilaisuutta. Tilat, jossa tuotteet testattiin, eivät vastanneet tuotantokeittiön tiloja. Huomiota kiinnitettiin siihen, että tuotantotiloissa pystyttäisiin valmistamaan kyseiset annokset. Testitila oli omakotitalon pieni keittiö, joten Talin tuotantokeittiön isommat tilat sopeutuivat annosten tekemiseen paremmin. Käytetyt valmistustekniikat olivat samoja kuin isolle määrälle tehtäessä. Jokaisesta raaka-aineesta laskettiin painohäviö, jotta tilausvaiheessa osattiin tilata oikea määrä raaka-aineita.

Toinen testivaihe sekä palaveri pidettiin samanaikaisesti. Tällä kertaa tuotantokeittiönä käytettiin Talin keittiötä. Toisella testikerralla valmistettiin myös juusto-annos. Keittiön tilat sopeutuivat annosten tekemiseen loistavasti. Testivaiheessa arvioitiin tilojen kapasiteettia itse tapahtumaa varten. Ainoa kriittinen kohta oli uunien pieni koko, joka tulisi vaikuttamaan mahdollisuuksiin kypsentää possut yhdellä kertaa. Tässä vaiheessa ei vielä tiedetty vieraiden määrää, mutta päätettiin aloittaa possun kypsennys päivää suunniteltua aikaisemmin, jos tilanne sen vaatisi. Alustavassa suunnitelmassa possun valmistus ajoitettiin sunnuntaille eli kaksi päivää ennen tapahtumaa.

10.10.2016 pidetyssä palaverissa toimeksiantajat maistoivat jokaista cocktailtuotetta. Palaute oli pelkästään positiivista. Tuotteiden ulkonäköä kehuttiin kauniiksi ja makua loistavaksi. Puheenaiheeksi nousivat henkilöstön tarve ja astiavuokraus. Päätettiin käyttää kolme henkilöä esivalmisteluvaiheessa ja nostovaiheessa (vierasmäärän mukaan) 4-5 henkilöä. Astiavuokrausta hoitamaan valittiin yksi henkilö, joka huolehti myös ruokien esivalmistukseen tarvittavat GN-pakit sekä tarjottimet tuotteiden esille laittoa varten. Tarjottimiksi valittiin hopeiset tarjoilualustat. Vuokraamisen hyödyksi katsottiin jälkitöiden helpottaminen. Käytetyt astiat sekä pakit saatiin palautettua likaisina, joten niiden pesemiseen ei tarvittu työtunteja.

Tuotteiden annoskortit laskettiin vasta reseptien muokkaamisen jälkeen. Annoskortit laskettiin yhtä annoskorttipohjaa käyttäen. Annosten esivalmistelupäivistä sekä tilaisuuden nostovaiheista tehtiin erillinen aikataulutus (Liite 1), jota seuraamalla pystyttiin jaksottamaan tuotteiden valmistusta.

Erikoisruokavalioihin valmistauduttiin ostamalla gluteiinitonta leipää. Leivät koottaisiin sitä mukaan, kun gluteiinittomia tuotteita pyydettäisiin. Lisäksi pystyttiin valmistamaan maidottomia tuotteita, niitä haluaville. Erikoisruokavalioiden ruokatuotteista ei tehty annoskortteja, sillä niitä ei ennakoon ilmoitettu.

4.3 Possurillette

Ranskalaisen gastronomian mukaan rillette luokitellaan pateeksi, mutta siihen ei käytetä liivatetta. Yleisesti sitä valmistetaan lihasta, kalasta tai linnusta. Raaka-aineeksi suositellaan rasvaisia tuotteita. Kypsennyksen jälkeen liha revitään ja painetaan kasaan. (Viitasari 2006, 92.) Testivaiheessa huomattiin possurilleten tarvitsevan lisää suolaa, jotta tomaattihillokkeen makeus ei tuntuisi liian voimakkaalta. Lisäksi punasipulin marinadista poistettiin sokeria. Testivaiheen reseptiikka muokattiin (Liite 2.). Annoksen ulkonäköön ja makuun oltiin tyytyväisiä. Kuvassa näkyvä (kuva 1.) timjami koriste otettiin pois käytöstä

kustannussyistä. Tämä annos oli helppoa nostaa esille, kun possu repimisen jälkeen painettiin kasaan ja siitä saatiin leikattua valmiita annospaloja paahtoleivän päälle. Koko mitoitettiin leivän suuruiseksi.

Annoksen esivalmistelu aloitettiin kaksi päivää ennen tilaisuutta. Silloin valmistettiin marinadi ja siihen sekoitettiin leikatut punasipulit. Myös hilloke valmistettiin ja annettiin jäähtyä yön yli, jotta pystyttäisiin varautumaan sen mahdolliseen muokkaamiseen. Hillokkeen haluttiin olevan niin hyytynyttä, että sitä pystyttäisiin pursottamaan. Pursottamisen etuna on sen nopea siirtäminen rilleten päälle. Possun valmistukseen täytyi varata aikaa, sillä suuren lihamäärän takia valmistusprosessi vaati enemmän kypsymisaikaa. Possu laitettiin kaksi päivää ennen uuniin yön yli hautumaan. Seuraavana päivänä se jäähdytettiin, revittiin GN-pakkeihin ja prässättiin. Prässäys tapahtui kokoamalla samankokoisia GN-pakkeja päällekkäin, painon lisäämiseksi. Possu poistettiin prässistä tapahtumapäivän aamuna ja leikattiin valmiiksi annospaloiksi. Possurilleten pohjana käytetty paahtoleipä vaati reunojen kanttauksen ja uunissa rapeaksi paahdon. Leipä paahdettiin myös valmistuspäivänä, jotta se pysyisi rapeana.



Kuva 1. Possurillette, marinoitua punasipulia ja tomaattihilloketta paahtoleivällä

4.4 Piparjuurigraavattua lohta

Perinteisessä graavissa käytetään karkeaa merisuolaa sekä sokeria pehmentämään kalan koostumusta. Graavaus on vanha säilöntämenetelmä, joka väheni kylmäsäilytystilojen saapuessa. Graavikalaa pystytään valmistamaan kaikista kaloista, mutta rasvaisimmat kalat (lohi) sopeutuvat tarkoitukseen parhaiten. Graaviin suositellaan karkeaa merisuolaa hienon suolan sijaan, sillä hieno suola kypsentää kalaa pinnalta, jättäen sisäosan raa'aksi. (Viitasaari 2006, 78.) Lohi valittiin yhdeksi cocktailtuotteen pääraaka-aineeksi, sillä se sopii hyvin pikkujouluuikaan ja sitä on helppoa valmistaa suurille määrille. Valmistettu annos oli kaunis ja makuparit sopivat täydellisesti toisiinsa. Testiryhmältä saatu palaute oli pelkästään positiivista (Kuva 2.).

Piparjuuri haluttiin mukaan graavaukseen tuomaan lisämakua ja antamaan tuotteelle jotain uutta. Kalan käsittelyssä kylmäketjun säilyttäminen on tärkeää kalan pilaantumisen riskin takia (Evira 2016). Riskiä ehkäistiin valmistamalla kaikki graavaukseen tarvittavat raaka-aineet valmiiksi ennen kuin lohi otettiin kylmätilasta. Esivalmisteltavat asiat olivat piparjuuren raastaminen, tillin varsien leikkaaminen, suolan, sokerin ja mustapippurin punnitseminen. Lohet graavattiin GN-pakkeihin kaksi vuorokautta ennen tilaisuutta. Graavilohi leikatettiin ohuiksi suikaleiksi. Oikean kokoisen palan leikkaaminen vaati keittiöryhmältä ammattitaitoa sekä oikeita välineitä.

Lisukkeet valittiin täydentämään suolaista lohta. Suolaisen makupareiksi valittiin maakeampi mummonkurkku sekä happoinen majoneesi. Majoneesin testivaiheessa huomattiin, että itse tehdyn majoneesin emulsio ei kestänyt ranskankerman lisäyksen jälkeen. Majoneesin valmistukseen käytettiin tilliöljyä, joka saatiin valmiiksi tehosekoittimella. Päätettiin vaihtaa itse tehty majoneesi valmistustuotteeseen riskin minimoimiseksi. Valmismajoneesin hyvä puoli on se, että se ei pääse juoksettumaan, eikä valmistuksessa synny hävikkiä. Toisessa testivaiheessa käytettiin valmismajoneesia sekä ranskankermaa, mausteina toimivat edelleen tilli sekä sitruuna. Tilli leikattiin pieneksi käsin, koska ei haluttu sekoittaa tilliöljyä valmismajoneesiin. Majoneesi ei juoksettunut enää, mutta jäi aavistuksen liian löysäksi. Ranskankerma päätettiin vaihtaa smetanaan, sillä smetana on ominaisuuksiltaan vaahdotuvaa. Vaahdotettu smetana ja valmismajoneesi pysyivät tarpeeksi kiinteinä ja sitä oli helppo pursottaa.

Mummonkurkkuliemi antaa kurkkuun maun. Liemen maku syntyy siinä käytetystä väkiviinaetikasta, sokerista sekä muista mausteista. Liemi tehtiin ja jäädytettiin ennen leikatun

kurkun lisäämistä. Kurkun annettiin olla liemessä vuorokausi, jotta se kerkesi ottaa liemen maut itseensä. Kurkun valutus tapahtui hyvissä ajoin ennen annoksen kasaamista, jotta ylimääräinen neste ei pääsisi annokseen. Annos koottiin ruissipsiin, jossa se ei päässyt lässähtämään eikä valumaan. Juhlaa varten päätettiin vaihtaa ohuempi ruissipsi ruisnappiin. Ruisnappi oli tarpeeksi paksu kestämään majoneesin sekä kurkun kosteuden eikä näin ollen pehmennyt liikaa. Kuvassa (Kuva 2) koristeeksi valittiin tilli, joka tilaisuudessa aseteltiin isompina oksina tarjottimien ympärille.



Kuva 2. Piparjuurigraavattua lohta, mummonkurkkua ja tillikreemiä ruisnapissa

4.5 Juusto

Juustot ovat klassinen cocktailtilaisuuksissa käytetty tuote. Juustoannoksen valinta perustui lisäksi kahden edellä mainitun tuotteen valmistusprosessin työteliäisyyteen, yhdellä nopeavalmisteisella tuotteella pystyttiin vähentämään esivalmistukseen ja esille laittoon kuluvia työtunteja. Juustoannos testattiin ennen toisen palaverin alkua. Juustoksi valittiin kovempirakenteinen vuohenjuusto, Vuohen Vuoristo. Juuston makupariksi valikoitui makea

fenkolihilloke. Hillokkeita käytetään yleisesti juustojen kanssa. Pohjalle testattiin kahta erilaista ruispohjaa. Toinen oli ruislastu (Kuva 3), ja toinen, myös graavilohiannoksessa käytetty, ruisnappi (Kuva 4). Huomattiin kuitenkin, ettei ohuen lastun ottaminen tarjoilualustalta ollut kovin helppoa, joten päädyttiin käyttämään paksumpaa ruisnappia. Juustoannoksien esivalmistukseen kuului leikata juusto pieniksi annospaloiksi sekä valmistaa fenkolihilloke. Hilloke onnistui ensimmäisellä yrittämällä, joten se ei tarvinnut toista testausta. Makuun ja ulkonäköön oltiin tyytyväisiä tekijän sekä toimeksiantajien puolesta.



Kuva 3. Vuohen Vuoristajuusto, fenkolihilloke ja ruislastu



Kuva 4. Vuohen Vuoristojuusto, fenkolihilloke ja ruisnappi

4.6 Ruokatuotteen toteutusvaihe

Toteutusvaiheessa valmiit annoskortit sekä reseptit otettiin käyttöön. Annoskorttien perusteella tuotteet tilattiin tukusta. Vaikka annoskorttilaskennan periaate on laskea tarkat ainemäärät vieraslukumäärää kohden, tilattiin silti tarvittua enemmän raaka-aineita. Näin haluttiin varautua vieraisiin, jotka mahdollisesti saapuisivat paikalle, vaikka eivät olisikaan vastanneet kutsuun. Raaka-aineita tilattiin kattamaan ylimääräisten 50 vieraan tulon. Raaka-ainelaskennan jälkeen tuotteet tilasi Talin keittiöesimies. Tuotteet tilattiin kolme päivää ennen tilaisuutta. Tuotteet otettiin vastaan ja niiden kunto tarkistettiin mahdollista reklamointia varten. Kuormakirjasta tarkastettiin mahdolliset puuttuvat tuotteet. Tuotteet varastoitettiin kylmä- sekä kuiva-ainetiloihin odottamaan valmistusvaihetta.

Kaikki tuotteet valmistettiin Talin tuotantokeittiöllä. Jokainen tuote esivalmistettiin nostovalmiiksi. Nostovalmiilla tuotteella tarkoitetaan jokaisen komponentin työstämistä siihen pisteeseen, että se voidaan siirtää annokseen tekemättä siihen muutoksia. Esimerkkinä graavilohiannoksissa olevat lohirusukkeet pyöriteltiin pakkeihin valmiiksi.

Talin tuotantokeittiö mahdollisti ruokien valmistamisen samassa talossa kuin itse tilaisuus pidettiin. Mietittäväksi jäi kuitenkin, miten esivalmistetut tuotteet saataisiin keittiöltä kentälle. Matka keittiöltä kentälle ei ollut pitkä, noin 150 metriä, mutta vaihtoehtoiset reitit kuljivat pihan poikki taikka yläkerran kautta. Tuotteet päätettiin kuljettaa autoilla pihan kautta. Ennen kuljettamista tuotteet pakattiin GN-pakkeihin tai isompiin laatikkoihin. Käsien kuljettiin vain pieni määrä kevyttä kannettavaa. Kuljetuksen jälkeen tuotteet siirrettiin pihalla olevaan kylmäkonttiin odottamaan ruokien nostovaihetta. Kuljetus tehtiin mahdollisimman nopeasti, jottei kylmäketju pääsisi katkeamaan.

Tilaisuuksissa, joissa tarjotaan ruokaa, on tärkeää saada tuotteet esille päätettyyn aikaan mennessä. Tämän tilaisuuden aikataulutuksesta tehtiin päiväkohtainen tehtävälista (Liite 1). Tehtävälistassa ilmeni mitä asioita oli saatava valmiiksi kunkin annoksen kohdalla ja minäkin päivänä. Aikataulua seuraamalla pystyttiin varmistamaan, että jokainen annos valmistuu ajallaan asiakkaille. Ajoituksen lähtökohtana oli arvioida tuotteiden valmistukseen kuluva aikaa. Ruoanvalmistus ajoitettiin ilta/yö painotteiseksi, sillä tuotantotilat olivat päivisin käytössä. Ajoituksen onnistumisen edellytyksenä oli myös suunnitella tarvittava henkilöstömäärä. Esivalmistelupäivinä työtä tekivät kolme kokkia ja nostopäivänä paikalla oli neljä kokkia. Yksi työntekijä lisättiin nostopäivää varten, sillä ruokien noston haluttiin olevan mahdollisimman nopeaa. Jokaiselle työntekijälle annettiin tarvittavat reseptit ja ohjeet sekä käytiin läpi tilojen laitteistoa. Ruokat tuotteen suunnittelija oli paikalla koko esivalmistelu- sekä nostoprosessin ajan, jotta työntekijät pystyivät mahdollisten epäselvyyksien ilmetessä esittämään kysymyksiä.

Ruokien nosto tapahtui yhdellä sisäpelikentällä, joka sijaitsi tapahtumakenttien vieressä. Nostokentän sivut peitettiin pressulla. Kentälle rakennettiin pitkä pöytäriivi. Pöydät tilattiin vuokrausfirmalta ja niiden kokoamisesta vastasi Talin työntekijät. Pöydät täytettiin vaodeilla, joihin annokset tehtiin. Jokaisen tuotteen nostoon varattiin aikaa tunti, joten nosto aloitettiin puolen päivän aikaan. Ruoat nostettiin järjestyksessä aloittamalla juustoista, sen jälkeen kala ja viimeisenä possu. Nostovaihe suoritettiin linjatyönä. Linjatyöskentelyn etuna on sen nopeus ja selkeys. Linjatyössä ensimmäinen työntekijä aloitti laittamalla annoksien pohjat alustoille ja seuraavalla oli eri komponentti jne. Annoksien nosto- ja komponenttijärjestys oli seuraava:

- Juustoannos= pohja, juusto, fenkolihilloke ja koristus
- Graavilohi= pohja, kurkku, lohi, tillikreemi ja koristus
- Possu= pohja, possurillette, tomaattihilloke, punasipuli ja koristus

Täydet tarjottimet peitettiin huolellisesti kelmulla, jotta tuotteet eivät pääsisi kuivumaan. Täydet kelmutatut tarjottimet siirrettiin kylmätilaan odottamaan ruokien tarjoilua. Ruokien

tarjoilu aloitettiin neljältä, joten vadit aseteltiin esille puoli tuntia aikaisemmin. Annokset otettiin puoli tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, koska niitä ei haluttu tarjoilla jääkaappikylminä.

Juhlan alkaessa ruoat oli aseteltu kolmelle pöydälle. Jokainen tuote oli omalla pöydällään ja linjasto kulki molemmin puolin pöytä. Jokainen tuote laitettiin omalle pöydälleen, sillä ei haluttu eri tuotteiden pääsevät kosketuksiin toistensa kanssa. Esimerkiksi kala-allergikojen oli turvallisempaa ottaa tuotteita tarjottimilta, joilla kala ei ollut käynyt. Tarjottimet vaihdeltiin uusiin aina ennen tuotteiden loppumista. Tämä oli kokkien vastuulla. Nostoken-tän pöydille tuotiin aina uusia tarjottimia kylmiöstä odottamaan vaihtoa ja siitä ne vietiin saliin.

4.7 Projektin päättäminen

Juhlan kesti kaksi tuntia. Siivoustyöt aloitettiin jo ennen juhlien alkua ja niitä jatkettiin läpi tilaisuuden. Nostoken-ttä siivottiin lattiaita ja pöytiä myöten. Pöydät haluttiin pitää siistinä koko tilaisuuden ajan, koska niihin tuotiin kylmiöstä puhtaita ja täysiä tarjottimia. Likaantuneita tarjottimia ja välineitä kasattiin niille tarkoitettuun paikkaan. Vuokrafirman tavaroista pidettiin hyvä huoli läpi tilaisuuden, koska kadonneista tai rikkoontuneista tavaroista velotettaisiin.

Juhlien loppuessa kaikki jäljelle jääneet tuotteet kerättiin samaan paikkaan. Käyttökelpoiset tuotteet, jotka eivät olleet tarjolla, säästettiin toimeksiantajien pyynnöstä. Kaikki esillä olleet tuotteet heitettiin bioroskiin. Kaikki käytetyt tavarat, jotka eivät olleet vuokrattuja, vietiin takaisin tuotantokeittiolle, jossa ne pestiin ja laitettiin omille paikoilleen.

Siivouksen loppuksi kaikki roskat vietiin roskakatokseen. Tilaisuuden aikana ja sen jälkeen jokainen työntekijä huolehti oikeaoppisesta jätteiden kierrätyksestä. Sisäpelikentällä oli erilliset roskakorit poltto-, lasi-, metalli- ja biojätteelle.

Päätoimisesti kokit huolehtivat keittiöön ja ruokiin liittyvästä siivoamisesta, mutta omien töiden lisäksi autettiin tapahtumasalin siivouksessa. Töitä tehtiin yhdessä, toisia auttaen. Vasta koko tapahtumapaikan siivouksen ja järjestämisen jälkeen työt lopetettiin.

Jälkitöiden jälkeen pidettiin palaveri, jossa käytiin läpi tilaisuuden kulkua ja onnistumista. Samalla toimeksiantajat antoivat palautteen opinnäytetyötä tekeville sekä toisinpäin.

5 Pohdinta

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää ja tuottaa ruokatuote Talin Tennishallin 40-vuotissyntymäpäiville, jotka järjestettiin 15.11.2016. Toimeksiantajana oli Helsingin Tennisstadion Oy. Tuotteiden kehitysvaihe aloitettiin syksyllä 2016 kaksi kuukautta ennen tapahtumaa. Annoksien testivaiheita suoritettiin kaksi, toisella kerralla annokset maistatettiin toimeksiantajille, joilta kirjoittaja sai paljon kiitosta hyvin tehdystä työstä. Opinnäytetyön tuotos annettiin toimeksiantajalle. Toimeksiantaja pystyy käyttämään tuotostaan seuraavia tilaisuuksia järjestäessään.

Tietoperustan lähteinä käytettiin pääasiassa olemassa olevaa kirjallisuutta. Kirjallisen tiedon löytäminen ei ollut vaikeaa, mutta osa käytetyistä lähteistä oli suhteellisen vanhaa. Vanhimpiin käytettyihin teoksiin kuului esimerkiksi Pyötiälän sekä Mäkivaaran Ruokatuotanto 1, Esillepanotekniikat ja annossuunnittelu. Vanhempien teosten käyttämistä ei nähty haittana, sillä useat uudemmat painokset käyttävät lähteinään näitä teoksia. Teoksista käytettiin tietoa, jota pystytään edelleen soveltamaan nykypäivään. Lisäksi kirjoittaja käytti omaa ammattitaitoista näkemystään soveltaessaan vanhempia teoksia opinnäytetyöhönsä.

Prosessisuunnitelma tehtiin tietoperustaan pohjautuen. Kirjoittaja käytti myös omaa ammattitaitoaan prosessisuunnitelman jokaisessa vaiheessa. Seitsemän vuoden keittiötyökentely on opettanut aikataulutamaan työnteon niin, että asiakas saa ruokansa sovittuun aikaan mennessä. Annoksien komponentit valittiin täydentämään toisiaan, niin maultaan kuin näöltään. Kirjoittajan kokemus alalta helpotti makuparien yhdistelyprosessia.

Oma oppinen kasvoi koko opinnäytetyöprosessin ajan. Kirjoittaja oppi ymmärtämään ruokatuotannon erillisiä vaiheita ja soveltamaan niistä juhlaa vastaavan suunnitelman. Opinnäytetyön tekeminen nähtiin tärkeäksi, koska se kehitti ammatillista osaamista. Varsinkin produktin reseptiikan laatiminen ja annoskorttien laskeminen katsottiin edesauttavan tulevissa työhaasteissa.

5.1 Työn arviointi

Opinnäytetyön vaiheet olivat tarkkaan aikataulutettuja ja kirjoittaja noudatti niitä huolellisesti. Tietoperustan kirjoittaminen tapahtui jouhevasti, sillä käytetyt lähteet koettiin mielekkäiksi sekä työn tarkoitusta ajavaksi. Haasteellisimpana kohtana nähtiin myöhään pidetyt palaverit, joidenka pohjalta prosessisuunnitelman laatiminen tehtiin.

Opinnäytetyön vaikeimpana asiana koettiin reseptiikan vakiointi ja niistä laaditut annoskortit. Annoksien raaka-aineita mitattaessa olisi ollut hyödyllistä käyttää tarkempaa vaakaa, josta olisi saanut tarkat painomäärät. Käytetty vaaka ajoi asiansa, mutta ei näyttänyt pienempiä grammamääriä.

Prosessisuunnitelman laatiminen vaati tarkkaa suunnittelua, jotta saatiin valmiiksi jouhevasti toimiva tilaisuus. Esimerkkinä voidaan käyttää työn aikatauluttamista, joka oli haasteellista, sillä tuotantokeittiö oli jatkuvasti käytössä tennisturnauksista johtuen. Ruokatuotteiden valmistus päätettiin sijoittaa ilta ja yö painotteiseksi.

5.2 Tilaisuuden arviointi ja kehitysideat

Tilaisuus järjestettiin laadittujen prosessisuunnitelmien pohjalta. Prosessisuunnitelmaa pyrittiin seuraamaan niin pitkälle kuin mahdollista. Ruokien esivalmistelut aloitettiin laaditun aikataulun mukaisesti sunnuntaina. Esivalmisteluihin osallistui neljä henkilöä. Toisin kuin suunnitelmassa, raaka-ainetilaukset hoidettiin itse. Raaka-aineet haettiin tukusta perjantaina ja siirrettiin välittömästi kylmäkonttiin. Tukussa lohen pohjaksi suunnitellut palttoonapit vaihdettiin Maalahden Limppuun. Vaihdos tehtiin, koska palttoonappeja ei löytynyt tarpeeksi. Tuotantotilat sopeutuivat loistavasti ruokien esivalmistukseen. Laadittuja reseptejä seurattiin tarkasti, niiden katsottiin olevan ymmärrettäviä sekä helppoja valmistaa.

Sunnuntain esivalmistelut muuttuivat hiukan. Possu laitettiin uuniin jo päivällä, jotta se pystyttäisiin myöhään illalla repimään ja laittamaan prässiin. Aikataulumuutos johtui siitä, että tuotantotilojen uuneja ei saanut pitää yöllä päällä ilman valvontaa. Muiden tuotteiden valmistaminen tapahtui aikataulun mukaisesti. Possun laittaminen uuniin päivällä nähtiin hyvänä asiana, koska aamulle ei tarvittu työntekijöitä hoitamaan esivalmistelua loppuun.

Maanantaina valmistettiin loput ruoat. Tomaattihillokkeen koostumus tarkistettiin ja siihen tehtiin muutoksia, koska se oli jäänyt aavistuksen liian löysäksi. Esivalmisteluita oli hoitamassa neljä henkilöä. Tuotteet maistettiin ja niiden maut hyväksyttiin seuraavaa päivää varten.

Juhlapäivänä annoksia oli kokoamassa neljä henkilöä. Jäljelle jääneet esivalmistelut hoidettiin heti aamupäivän aluksi. Esivalmisteltavat asiat olivat possurillean leikkaus, tomaattihillokkeen pussitus sekä ruohosipulin leikkaus koristusta varten. Henkilömäärä oli las-

kettu tarpeeksi suureksi, sillä ruoat saatiin esille juuri ennen tilaisuuden alkua. Suunnitelmasta poiketen annokset eivät olleet esille laitto valmiita puolta tuntia aikaisemmin. Tuotteet näyttivät ja maistuivat hyviltä. Ainoa komponentti joka ei toiminut oli paahtoleipä, jota käytettiin possun pohjana. Paahtoleipä pehmeni liikaa ja possurillette ei pysynyt kunnolla sen päällä. Paahtoleivän päälle olisi pitänyt kehittää jokin sitova aine pitämään possurillette paikoillaan. Vatien vaihto suoritettiin keittiöhenkilökunnan osalta kiitettävästi, eikä ruoka loppunut kesken minkään tuotteen kohdalla. Tuotteiden määrä oli laskettu korkeammaksi mitä vieraiden lukumäärä oli, joten hävikkiä syntyi possurillettestä sekä juustoannoksesta. Hävikki pysyi suhteellisen pienenä, noin neljä vadillista jäi yli.

Annoksien valmistamiseen kului kolme päivää. Jos toimeksiantaja haluaisi valmistaa annoksia nopeammalla aikataululla, olisi syytä valita valmiita tuotteita, kuten lohi valmiiksi graavattuna. Valmiit jalostetut tuotteet vähentäisivät työtuntien määrää. Tässä opinnäytetyössä toimeksiantaja oli tyytyväinen alusta asti tehtyihin tuotteisiin, kuten myös kirjoittaja.

Kun tarkastellaan tilaisuutta jälkikäteen, voidaan todeta sen haastaneen kirjoittajaa hyvällä tavalla. Aikataulu oli tarkasti suunniteltua, koska saadut ohjeet tulivat toimeksiantajilta hyvin myöhäisessä vaiheessa. Ravintoloissa tiukkojen aikataulujen kanssa eläminen on jokapäiväinen haaste, joten tämän opinnäytetyön katsottiin olevan todella työelämäkeskeinen ja siksi tärkeä.

6 Lähteet

Grönroos, C. 2009. Palvelujen johtaminen ja markkinointi. Kolmas painos. WSOYpro. Helsinki.

Earle, M., Earle, R. & Anderson, A. 2000. Food product development. WOODHEAD PUBLISHING LIMITED. Cambridge. England.

Evira 2016. Luettavissa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/hygienia-kotikeittiossa/kala/>. Luettu: 5.10.2016.

Hiltunen, S. 2005. Suur tapahtumien ruokapalvelu. Maa- ja kotitalousnaisten Keskus. Vantaa.

Kotschevar, L. & Escoffier, M. 1994. Management by menu. National Restaurant Association Educational Foundation. USA.

Iiskola-Kesonen, H. 2004. Mitä, Miksi, Kuinka?. Käsikirja tapahtumajärjestäjille. Suomen Liikunta ja Urheilu ry. Helsinki.

Manninen, M. 1997. Juhla- ja Edustustarjoilu. Otava. Helsinki.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2008. Juhlapalvelu. Suunnittele ja toteuta. WSOY. Helsinki.

Ninemeier, J. 2009. Planning and Control for Food and Beverage Operations. Seventh edition. The American hotel & lodging educational institute. Michigan.

Talin Tenniskeskus 2016a. Luettavissa: <http://www.talintenniskeskus.fi/tali/tenniskeskus/yritysesittely/>. Luettu: 13.10.2016.

Talin Tenniskeskus 2016b. Luettavissa: <http://www.talintenniskeskus.fi/tali/tenniskeskus/halliesittely/>. Luettu: 4.10.2016.

Thomas, C. & Hansen, B. 2005. Off-premise catering management. John Wiley & sons. New Jersey.

Pyöttiälä, R. & Mäkivaara, J. 1993. Ruokatuotanto 1. Esillepanotekniikka ja annossuunnittelu. Restamark. Helsinki.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Mikkeli.

Selander Oy. Luettavissa: <http://www.selanderoy.fi/fi/kirja/arvonlisavero-ja-hinnoittelu/>. Luettu: 15.10.2016.

Vallo, H. 2016. Tapahtuma on tilaisuus. Tapahtumamarkkinointi ja tapahtuman järjestäminen. Tietosanoma Oy. Helsinki.

Van der Wagen, L & White, L. 2010. Event Management. For tourism, cultural, business and sporting events. The 4 edition. Pearson Australia. Melbourne.

Viitasaari, A. 2006. À la carte. Ravintolaruokien historiaa. WSOY Oppimateriaalit Oy. Helsinki.

Vuorenmaa, S. & Peltola, M. 2009. Annos & asiakas. Ravitsemisalan matematiikkaa ja ammattilaskentaa. WSOYpro Oy. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Annosten päiväkohtainen aikataulutus

<u>Päivä- määrä</u>	<u>Possurillette</u>	<u>Graavilohi</u>	<u>Juusto</u>
13.11.2016	<ul style="list-style-type: none">- Possu hautumaan yöksi.Hautumisen kesto n. 9h.- Tomaattihillokkeen valmistus- Marinoitu punasipuli	<ul style="list-style-type: none">- Lohi graaviin- Mummonkurkkuliemi	<ul style="list-style-type: none">- Fenkolihillokkeen valmistus
14.11.2016	<ul style="list-style-type: none">- Possun jäähditys, repiminen ja prässäys- Hillokkeen tarkistaminen, mahdolliset korjaukset ja pussittaminen- Punasipulin sekoitus- Leipien leikkaus	<ul style="list-style-type: none">- Kurkut liemeen- Tillikreemin valmistus ja pussitus- Graavilohen leikkuu ja ruusukkeiden tekeminen	<ul style="list-style-type: none">- Fenkolihillokkeen tarkastaminen- Juustojen leikkuu
15.11.2015	<ul style="list-style-type: none">- Possun leikkaus- Hilloke pursotinpussiin- Punasipulin valutus- Leipien paahto- Annosten nosto klo 13 kylmiöön- Tuotteet esille 16.30	<ul style="list-style-type: none">- Kurkun valutus- Annosten nosto klo 15 kylmiöön- Tuotteet esille 16.30	<ul style="list-style-type: none">- Annosten nosto klo 12.00 kylmätilaan- Tuotteet esille 16.30

Liite 2. Annoskortit & Reseptit



Cocktailtuotteiden annoskortit & reseptiikat

Hanna Fraktman

Produkti
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma
16.11.2016



Tästä liitteestä löytyy produktin tuotos eli annoshintalaskelmat sekä reseptiikat jokaisen komponentin osalta. Tuotteisiin on laskettu mukaan verolliset sekä verottomat myyntihinnat. Verolliset myyntihinnat auttavat toimeksiantajia tarvittaessa hinnoittelemaan tuotteita myöhemmässä vaiheessa.

Annoskorttien ja reseptiikan jälkeen on kuvia ruokatuotteista ja niiden esille laitto mahdollisuuksista.

Piparjuurigraavattua lohta, mummonkurkkua ja tillikreemiä palttoonapilta

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Päivämäärä		ALKUPERÄINEN RESEPTI							
PÄIVÄMÄÄRÄ		ANNOKSIA		ANNOKSIA							
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE	12	
✓	5,952 kg	16 %	5,000	Lohifile	13,85	16,49	82,44	0,060	Lohifile		
✓	0,500 kg		0,500	Karkea merisuola	0,52	0,52	0,26	0,006	Karkea merisuola		
✓	0,167 l		0,167	Sokeri	1,17	1,17	0,20	0,002	Sokeri		
✓	0,333 kg		0,333	Tilli	6,21	6,21	2,07	0,004	Tilli		
✓	0,017 kg		0,017	Mustapippuri	17,20	17,20	0,29	0,000	Mustapippuri		
✓	0,333 kg		0,333	Piparjuuri	10,77	10,77	3,59	0,004	Piparjuuri		
				MAUSTEET	%	1	0,89				
				R-A HINTA			89,73				
				ANNOKSIA	ALV %	0	0,00				
				1000							
KOKONAISPAINO		6,350		R-A HINTA/ANNOS	VEROTON						
KYP.S.HÄVIKKI %		28		R-A HINTA		89,73					
NETTOPAINO		4,572		ANNOSKOKO	KATE %						
				0,005	65,00						
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):				VEROTON MYYNTIHINTA		256,37					
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>				ALV %		14					
				35,89							
				MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		292,27					
				RUOKALISTA-ANNOSHINTA:		0,29					

Valmistusohje:

Lohen graavauksessa on huomioitava sen pilaantumiskahva. Tästä syystä kaikki muut esivalmistelut tehdään ennen lohen ottamista huoneenlämpöön. Esivalmisteltavat asiat ovat piparjuuren kuoriminen ja raastaminen, mausteiden mittaaminen ja tillin leikkuu.

Graavaukseen käytetään vain tillin paksuimmat alaoksat. Esille otetaan tarvittava määrä GN-pakkeja ja niiden pohjalle sirotellaan ohut kerros karkeaa merisuolaa (tätä ei tarvitse punnita). Vasta tämän vaiheen jälkeen GN-pakkeihin asetellaan lohet (2 fileetä/pakki) liha

puoli ylöspäin. Kalan päälle sirotellaan mitattu (kalan painoon nähden) 10 %:n karkea me-
 risuola, sokeri, mustapippuri, raastettu piparjuuri sekä tilli. GN-pakit suojataan kelmulla ja
 siirretään takaisin kylmätilaan graaviin yhdeksi ja puoleksi vuorokaudeksi. Graavauksen
 jälkeen lohet leikataan terävää veistä käyttäen ohuiksi siivuiksi. Yhden annoksen tarvit-
 tava lohimäärä on 5 grammaa. Leikatut kalasiivut kääritään valmiiksi ruusukkeiksi GN-
 pakkeihin ja laitetaan takaisin kylmään odottamaan annosten kokoamista. Ruusukkeet
 voidaan kääriä kerroksiksi GN-pakettiin, jos jokaisen kerroksen väliin sijoitetaan leivinpä-
 peri. Leivinpaperi ehkäisee ruusukkeiden tarttumista toisiinsa ja nostovaihe sujuu mutkat-
 tomammin.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Palttoonappi						ALKUPERÄINEN RESEPTI	
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.10.2016						ANNOKSIA	
								12	
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
✓	5,000 kg		5,000	✓ Palttoonappi	10,00	10,00	50,00	0,060	✓ Palttoonappi
MAUSTEET					%	1	0,50		
					R-A HINTA		50,50		
ANNOKSIA					ALV %	0	0,00		
KOKONAISPAINO					5,000	R-A HINTA/ANNOS	0,05		
KYP.S.HÄVIKKI %						ANNOSKOKO	0,005		
NETTOPAINO					5	VEROTON R-A HINTA	50,50		
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):						KATE %	65,00		
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>					VEROTON MYYNTIHINTA		144,29		
					ALV %	14	20,20		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		164,49		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:		0,16		

Graavilohi-annoksen pohjana käytetään valmiita Palttoonappeja.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Tillikreemi
PÄIVÄMÄÄRÄ 18.11.2016

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA 12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
✓	0,250 kg		0,250	Tilli	6,21	6,21	1,55	0,003	Tilli
✓	1,250 kg		1,250	Smetana	5,40	5,40	6,75	0,015	Smetana
✓	0,833 l		0,833	Majoneesi	5,12	5,12	4,27	0,010	Majoneesi
✓	1,000 kg	75 %	0,250	Sitruuna	4,15	16,60	4,15	0,003	Sitruuna

MAUSTEET % 1 0,17

R-A HINTA 16,89

ANNOKSIA

ALV % 0 0,00

KOKONAISPAINO 2,583

R-A HINTA/
ANNOS

VEROTON
R-A HINTA 16,89

KYPS.HÄVIKKI %

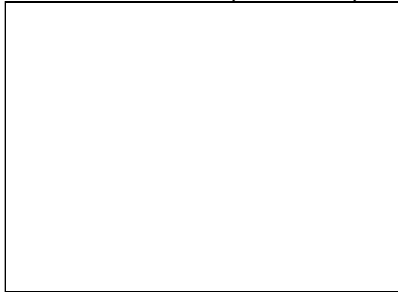
ANNOSKOKO

0,02 KATE %

NETTOPAINO 2,5833333

0,003 65,00

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):



VEROTON
MYYNTIHINTA 48,25

ALV % 14 6,75

MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ 55,00

RUOKALISTA-ANNOSHINTA: 0,06

Valmistusohje:

Hienonna tilli mahdollisimman pieneksi. Vatkaa smetana kovaksi vaahdoksi ja lisää siihen valmismajoneesi, tilli sekä puristetun sitruunanmehu. Makujen lisäämiseksi voidaan käyttää suolaa ja/tai mustapippuria. Valmis tillikreemi siirretään pursotinpusseihin, josta sen siirtäminen annokseen käy vaivattomasti.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI Mummonkurkku
PÄIVÄMÄÄRÄ 18.11.2016

ALKUPERÄINEN RESEPTI
ANNOKSIA 12

OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
✓	3,061 kg	2 %	3,000	Kurkku	1,85	1,89	5,78	0,036	Kurkku
✓	0,583 kg		0,583	Väkiviinaetikka	2,40	2,40	1,40	0,007	Väkiviinaetikka
✓	0,083 kg		0,083	Sinapinsiemen	6,92	6,92	0,58	0,001	Sinapinsiemen
✓	0,017 kg		0,017	Mustapippuri kokonainen	17,20	17,20	0,29	0,000	Mustapippuri kokonainen
✓	0,583 kg		0,583	Sokeri	1,17	1,17	0,68	0,007	Sokeri
✓	0,083 kg		0,083	Suola	0,52	0,52	0,04	0,001	Suola
✓	0,167 kg		0,167	Tilli	6,21	6,21	1,04	0,002	Tilli
✓	0,017 kg		0,017	Laakerinlehti	11,24	11,24	0,19	0,000	Laakerinlehti
✓	1,718 kg	3 %	1,667	Vesi		0,00	0,00	0,020	Vesi

MAUSTEET % 1 0,10

R-A HINTA 10,09

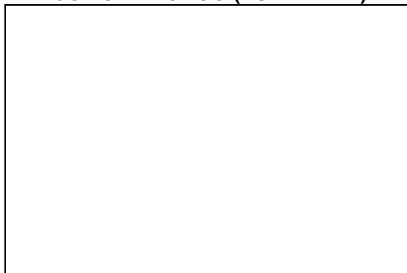
ANNOKSIA 1000 ALV % 0 0,00

KOKONAISPAINO 6,200 R-A HINTA/ANNOS 0,01 VEROTON R-A HINTA 10,09

KYPS.HÄVIKKI % 50 ANNOSKOKO 0,003 KATE % 65,00

NETTOPAINO 3,1 VEROTON MYYNTIHINTA 28,83

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):



ALV % 14 4,04

MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ 32,87

RUOKALISTA-ANNOSHINTA: 0,03

Valmistusohje:

Valmista ensin etikkaliemi (tuorekurkku lisätään siihen vasta liemen jäähtyttyä). Laita kaikki tarvittavat aineet kattilaan ja kiehauta liemi nopeasti ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Siivilöi liemi talteen. Kurkkua ei tarvitse kuori, mutta päät leikataan pois. Leikkaa kurkusta mandoliinilla ohuita, sentin paksuisia, kiekkoja. Kurkkusiivut siirretään valmiiseen, jäähtyneeseen liemeen. Kurkut saavat maustua liemessä vuorokauden ajan. Kurkut siivilöidään liemestä pari tuntia ennen annosten kokoamista, jotta niistä irtoaisi suurin osa nesteestä pois.

Possurillette, marinoitua punasipulia ja tomaattihilloketta paahdetulta leivältä

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Possurillette							ALKUPERÄINEN RESEPTI		
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.10.2016							ANNOKSIA		12
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE		
✓	22,287 kg	14 %	19,167	Kassler	2,10	2,44	54,42		0,230 Kassler		
✓	3,125 kg	20 %	2,500	Porkkana	1,54	1,93	6,02		0,030 Porkkana		
✓	1,250 kg		1,250	Sipuli	1,00	1,00	1,25		0,015 Sipuli		
✓	0,167 kg		0,167	Valkosipuli	6,09	6,09	1,02		0,002 Valkosipuli		
✓	1,667 kg		1,667	Punaviini	8,00	8,00	13,33		0,020 Punaviini		
✓	0,417 kg		0,417	Timjami	5,03	5,03	2,10		0,005 Timjami		
✓	0,175 kg	5 %	0,167	Chili	30,00	31,58	5,54		0,002 Chili		
✓	0,667 kg		0,667	Suola	0,52	0,52	0,35		0,008 Suola		
✓	0,417 kg		0,417	Sokeri	1,17	1,17	0,49		0,005 Sokeri		
✓	0,075 kg		0,075	Mustapippuri	17,20	17,20	1,29		0,001 Mustapippuri		
✓	0,000 kg		0,000	Vesi		0,00	0,00		Vesi		
✓	0,667 kg		0,667	Voi	5,90	5,90	3,93		0,008 Voi		
MAUSTEET					%		1		0,90		
R-A HINTA									90,63		
ANNOKSIA					ALV %		0		0,00		
KOKONAISPAINO					27,158	R-A HINTA /			1000		
ANNOS						ANNOS			0,09		
KYPS.HÄVIKKI %					60	ANNOSKOKO			0,011		
NETTOPAINO					10,863333				65,00		
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):						VEROTON			258,93		
						R-A HINTA			36,25		
						MYYNTIHINTA			295,18		
						ALV %	14				
						MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ					
						RUOKALISTA-ANNOSHINTA:					
									0,30		

Valmistusohje:

Possun valmistus tapahtuu kaksi päivää ennen esille laittoa. Possun kasslerista poistetaan ylimääräinen rasva. Lihaan paistetaan väri paistinpannalla, öljyä käyttäen. Paiston aikana lisätään suolaa lihaan. Kaikki paiston aikana syntyvä neste pannulla otetaan talteen, siivilän kautta valutettuna, jotta ylimääräinen karsta ei pääse ruokaan. Paistetut lihat laitetaan syviin GN-pakkeihin. Seuraavaksi sipuliin, valkosipuliin ja porkkanaan otetaan värit pannulla. Sipulit leikataan puoliksi tai neljään osaan. Niihin saa jäädä kuoret makua antamaan. Porkkana pestään, otetaan päät pois ja leikataan neljään osaan, koosta riippuen. Chilistä irrotetaan siemenkota sekä vihreä osa. Timjamia voidaan käyttää kokonaisuina oksina. Kasvikset ja yrtit laitetaan samoihin pakkeihin lihan kanssa. Kaikkien raaka-aineiden ollessa pakeissa lisätään punaviini, suola, sokeri, mustapippuri sekä vettä. Vettä

lisätään niin paljon, että lihat ja kasvikset peittyvät. Possu saa hautua 9-12 tuntia tai niin pitkään kunnes se on mureaa. Uunissa käytetään höyrypaistoa 100 astetta.

Possut poistetaan pakeista uusiin pakkeihin ja revitään. Possujen hautumisliemi otetaan talteen, siivilöidään sekä keitetään kasaan. Lientä voidaan käyttää revityn possun kostutamiseen sekä suolan ja makujen lisäämiseksi. Lientä ei sovi käyttää liikaa, jotta liha ei muutu vetiseksi, mikä vaikeuttaa annoksen kasaamista. Revityn possun sekaan lisätään sulatettu voi. Voin tarkoitus on prässäys- ja leikkausvaiheessa pitää liha kasassa. Lihamassa siirretään GN-pakkeihin. Pakin pohjalle asetellaan leivinpaperi, jonka päälle liha asetellaan ohueksi, tiiviiksi kerrokseksi. Lihan päälle asetellaan uusi leivinpaperi, jonka tarkoituksena on peittää se kauttaaltaan. Prässäminen tapahtuu asettelemalla useita pakkeja päällekkäin, jolloin pakkien paino kasaa lihaa tiiviimmäksi. Ylimmän GN-pakin päällä voidaan käyttää esimerkiksi maitopurkkeja, jotta siihenkin kohdistuu painoa.

Annosten esille laittopäivänä liha nostetaan leivinpaperia käyttäen leikkuulaudalle, jossa siitä leikataan n. 12 g painoisia annospaloja.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Paahtoleipä		ALKUPERÄINEN RESEPTI					
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.10.2016		ANNOKSIA					
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
	5,556 kg	25 %	4,167	Paahtoleipä	5,14	6,85	28,56	0,050	Paahtoleipä
				MAUSTEET	%	1	0,29		
					R-A HINTA		28,84		
				ANNOKSIA	ALV %	0	0,00		
					1000				
				KOKONAISPAINO	R-A HINTA/ANNOS	VEROTON R-A HINTA			
				4,167	0,03	28,84			
				KYPS.HÄVIKKI %	ANNOSKOKO	KATE %			
					0,004	65,00			
				NETTOPAINO	VEROTON MYYNTIHINTA		82,40		
				4,1666667	ALV %	14	11,54		
				TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):	MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		93,94		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:				
									0,09

Paahtoleivät, jotka tulevat possurilleten pohjaksi, kantataan ja leikataan neljään osaan neljän muotoon. Leikkuu suoritetaan päivää ennen tapahtumaa ja kelmutetaan huolellisesti. Tapahtumapäivänä leivät paahdetaan uunissa rapeiksi.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Marinoitu punasipuli		ALKUPERÄINEN RESEPTI						
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.11.2016		ANNOKSIA						
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE	
✓	3,745 kg	11 %	3,333	Punasipuli	1,38	1,55	5,17	0,040	Punasipuli	
✓	2,083 kg		2,083	Valkoviinietikka	2,54	2,54	5,29	0,025	Valkoviinietikka	
✓	2,083 l		2,083	Punajuurimehu	6,08	6,08	12,67	0,025	Punajuurimehu	
✓	7,500 kg		7,500	Öljy	1,86	1,86	13,95	0,090	Öljy	
✓	1,667 kg		1,667	Sokeri	1,17	1,17	1,95	0,020	Sokeri	
✓	0,167 kg		0,167	Suola	0,52	0,52	0,09	0,002	Suola	
✓	0,017 kg		0,017	Mustapippuri	17,20	17,20	0,29	0,000	Mustapippuri	
✓	0,000 kg		0,000	0		0,00	0,00			
				MAUSTEET	%		1	0,39		
					R-A HINTA			39,79		
				ANNOKSIA		ALV %	0			
				1000				0,00		
KOKONAISPAINO	16,850	R-A HINTA/ANNOS			VEROTON R-A HINTA			0,04		
KYPS.HÄVIKKI %	80	ANNOSKOKO			KATE %					
NETTOPAINO	3,37			0,003			65,00			
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):					VEROTON MYYNTIHINTA			113,70		
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>					ALV %	14		15,92		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ				129,62	
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:				0,13	

Valmistusohje: Punasipulin marinointi tehdään samana päivänä, jona possu laitetaan uuniin. Punasipulista poistetaan kuoret, leikataan puoliksi jonka jälkeen ohuiksi veneiksi. Marinadi sekoitetaan hyvissä ajoin ennen sipulin lisäämistä siihen. Sokeri, suola, mustapippuri, etikka ja punajuurimehu sekoitetaan, kunnes suola ja sokeri liukenevat. Tämän jälkeen siihen lisätään öljy ja sekoitetaan toistamiseen. Marinadin sekaan lisätään leikatut punasipulit ja huolehditaan, että marinadi peittää sipulit täysin. Seuraavana päivänä sekoitetaan ja esille laitto päivänä sipulit valutetaan siivilän kautta kolme tuntia ennen ruokien nostoa.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Tomaattihilloke						ALKUPERÄINEN RESEPTI		
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.10.2016						ANNOKSIA		12
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE	
✓	1,579 kg	5 %	1,500	Tomaatti	2,15	2,26	3,39	0,018	Tomaatti	
✓	1,083 kg		1,083	Hillosokeri	1,69	1,69	1,83	0,013	Hillosokeri	
✓	0,083 l		0,083	Suola	0,52	0,52	0,04	0,001	Suola	
✓	0,017 kg		0,017	Mustapippuri	17,20	17,20	0,29	0,000	Mustapippuri	
✓	0,877 kg	5 %	0,833	Vesi		0,00	0,00	0,010	Vesi	
MAUSTEET					%		1	0,06		
					R-A HINTA			5,61		
ANNOKSIA					ALV %		0	0,00		
								1000		
KOKONAISPAINO		3,517	R-A HINTA/ANNOS		VEROTON R-A HINTA					
KYPS.HÄVIKKI %		5	ANNOSKOKO		0,01		5,61			
NETTOPAINO		3,3408333			0,003		65,00			
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):					VEROTON MYYNTIHINTA		16,03			
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>					ALV %		14	2,24		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ			18,28		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:					
								0,02		

Valmistusohje: Tomaattihilloke tehdään kaksi päivää ennen sen tarjoilua. Tomaateista poistetaan kannata ja leikataan puoliksi. Tomaatteja keitetään veden ja hillosokerin kanssa kunnes ne ovat pehmenneet. Suola ja mustapippuri lisätään joukkoon. Sen jälkeen hilloke porataan mahdollisimman tasaiseksi. Seuraavana päivänä hillokkeen koostumus tarkistetaan sekä tehdään sille mahdolliset tarvittavat muutokset. Hillokkeen jäädessä liian paksuksi siihen voidaan lisätä nestettä ja sekoittaa tai liian vetinen hilloke voidaan uudelleen keittää lisäten siihen tarvittava määrä hillosokeria. Hillokkeen ollessa valmis se siirretään pursotinpusseihin, mistä sitä on helpompi pursottaa possurilleten päälle.

Vuohen vuoristojuustoa ja fenkolihilloketta ruisnapista

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI	Vuohen vuoristo							ALKUPERÄINEN RESEPTI	
PÄIVÄMÄÄRÄ	18.11.2016							ANNOKSIA	12
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
✓	4,032 kg	7 %	3,750	✓ Vuohen vuoristo	5,00	5,38	20,16		0,045 Vuohen vuoristo
				MAUSTEET	%				
					R-A HINTA				
				ANNOKSIA		1	0,20		
					ALV %	0			
				1000			20,36		
KOKONAISPAINO		3,750		R-A HINTA/ANNOS					
KYPS.HÄVIKKI %							20,36		
NETTOPAINO		3,75		ANNOSKOKO					
				0,004			65,00		
TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):									
<div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>									
					VEROTON R-A HINTA				
					KATE %				
					VEROTON MYYNTIHINTA		58,18		
					ALV %	14			
							8,15		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		66,32		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:				
							0,07		

Valmistusohje: Leikkaa juustosta kuoret pois. Tämän jälkeen juusto leikataan n. 3 gramman suuruisiksi annospaloiksi. Annospalat voidaan leikata päivä ennen tilaisuutta. Leikatut juustot kelmutetaan huolellisesti, jotta ne eivät pääsisi kuivumaan.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Palttoonappi		ALKUPERÄINEN RESEPTI					
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.10.2016		ANNOKSIA 12					
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
	5,000			5,000 Palttoonappi	10,00	10,00	50,00		0,060 Palttoonappi
				MAUSTEET	%	1	0,50		
					R-A HINTA				
				ANNOKSIA	ALV %	0	50,50		
				1000			0,00		
KOKONAISPAINO	5,000			R-A HINTA/ANNOS	VEROTON R-A HINTA				
KYPS.HÄVIKKI %					0,05		50,50		
NETTOPAINO	5			ANNOSKOKO	KATE %		65,00		
				0,005	VEROTON MYYNTIHINTA		144,29		
					ALV %	14	20,20		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		164,49		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:		0,16		

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Juuston pohjana toimii palttoonappi.

ANNOSHINTALASKELMA

ANNOKSEN NIMI		Fenkolihiiloke		ALKUPERÄINEN RESEPTI					
PÄIVÄMÄÄRÄ		18.11.2016		ANNOKSIA 12					
OP	YKS	PH%	KP	RAAKA-AINE	OH	KH	HINTA	KP	RAAKA-AINE
	3,205	22 %		2,500 Fenkoli	2,15	2,76	6,89		0,030 Fenkoli
	1,667			1,667 Hillosokeri	1,69	1,69	2,82		0,020 Hillosokeri
	0,017			0,017 Tähtianis	30,00	30,00	0,50		0,000 Tähtianis
	0,439	5 %		0,417 Vesi		0,00	0,00		0,005 Vesi
				MAUSTEET	%	1	0,10		
					R-A HINTA				
				ANNOKSIA	ALV %	0	10,31		
				1000			0,00		
KOKONAISPAINO	4,600			R-A HINTA/ANNOS	VEROTON R-A HINTA				
KYPS.HÄVIKKI %	7				0,01		10,31		
NETTOPAINO	4,278			ANNOSKOKO	KATE %		65,00		
				0,004	VEROTON MYYNTIHINTA		29,46		
					ALV %	14	4,12		
					MYYNTIHINTA / VALM.ERÄ		33,58		
					RUOKALISTA-ANNOSHINTA:		0,03		

TARJOILUEHDOTUS (KUVA ALLA):

Valmistusohje: Leikkaa fenkolista päätyosa pois, eli vain sipulimainen osa käytetään. Fenkoli leikataan mandoliinia käyttäen, ohuiksi 3 mm ohuiksi suikaleiksi. Leikkuun jälkeen suikaleet laitetaan kattilaan ja lisätään sokeri, vesi sekä tähtianis. Hillokkeen annetaan kiehahtaa, jonka jälkeen se otetaan hellalevyltä pois, siirretään uuteen astiaan ja jäähdytetään. Hilloke on hyvä valmistaa tapahtumaa edeltävänä päivänä.



Tuotteet tarjolla tapahtumapaikalla



Vuohen Vuoristojuusto, fenkolihilloke ja ruisnappi



Piparjuurigravattua lohta, mummonkurkkua, tillikreemiä ja Maalahden Limppu



Possurillette, tomaattihilloketta ja marinoitua punasipulia paahtoleivältä



Ruokien nostopöydät