

Vegaanisen katuruokamenun luominen ja hinnoittelu pitopalveluyritykselle

Vilma Pyykkönen

Tekijä(t) Vilma Pyykkönen	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
Raportin/Opinnäytetyön nimi Vegaanisen katuruokamenun luominen ja hinnoittelu pitopalveluyritykselle	Sivu- ja liitesivumäärä 33+8
<p>Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimi tuusulalainen pitopalvelu Tuus-Catering Oy. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa tavoitteena oli luoda yritykselle vegaaninen katuruokamenu ja hinnoitella se. Yritys on kokenut vegaaniruoasta kiinnostuneiden asiakkaiden lisääntyneen, joten aihe oli ajankohtainen. Yrityksellä ei myöskään tämänkaltaista tuotetta ollut vielä valikoimissaan.</p> <p>Tietoperustassa lähestytään aiheita kolmen eri luvun avulla. Vegaanisuutta käsitellään yleisesti, nykypäivän trendinä sekä kertoen lyhyesti myös ruokavalion koostamisesta ja vegaanisista raaka-aineista suunniteltaessa menua. Katuruoasta yleistietojen ja kategorioiden lisäksi selvitetään myös vegaanisen katuruoan saatavuutta Helsingin alueella sekä Suomessa järjestettäviä katuruokatapahtumia. Menun suunnitteluluvussa käydään läpi lyhyesti suunnittelua, hinnoittelua sekä annoskorttia, jotka olivat käytössä hinnoiteltaessa katuruokamenua.</p> <p>Toteutukseen johtanut prosessi koostui suunnitteluvaiheesta, reseptien kokeilemisesta sekä itse toteutuksesta. Suunnitellun katuruokamenun toimivuus kokeiltiin elokuussa 2017 järjestetyssä pop up –tapahtumassa. Tuotosta suunniteltaessa apuna oli lehti-, verkko- sekä kirjalähteiden lisäksi palaverit toimeksiantajan kanssa sekä oma havainnointi. Reseptien kokeilemiset ja suunnittelu suoritettiin Tuus-Catering in tiloissa.</p> <p>Lopputuloksena työssä oli kuusi eri ruokalajia sisältävä menu. Järjestetyssä pop up –tapahtumassa palautetta kerättiin asiakkailta kasvotusten sekä kyselylomakkeella. Täytettyjä lomakkeita oli lopulta 34. Toteutettu menu sai paljon hyvää palautetta asiakkailta kuin toimeksiantajankin puolelta. Tuus-Catering aikoo käyttää toteutettua menua pitopalvelutoiminnassaan sekä vuoden 2018 alussa aukeavassa kahvila-ravintolassa.</p>	
Asiasanat Vegaanisuus, katuruoka, hinnoittelu	

Sisällys

1	Johdanto	1
2	Vegaaniruokavalio	3
2.1	Vegaanisuus ruokatrendinä Suomessa.....	3
2.2	Ruokavalion koostaminen	4
2.3	Vegaaniset raaka-aineet suunniteltaessa katuruokamenua.....	6
3	Katuruoka	8
3.1	Katuruoan kategoriat	9
3.2	Vegaanisen katuruoan saatavuus	11
3.3	Katuruokatapahtumia Suomessa	11
4	Menun suunnittelemiseen vaikuttavat tekijät	13
4.1	Hinnoittelu.....	13
4.2	Annoskortti.....	15
5	Vegaanisen katuruokamenu toteutus	17
5.1	Toimeksiantaja: Tuus-Catering	20
5.2	Reseptien kokeileminen ja lopputuotokseen päätyminen	21
5.3	Tuotoksen esittely.....	24
5.4	Valmis katuruokamenu palautteineen	28
6	Pohdinta.....	32
	Lähteet	34
	Liitteet.....	38
	Liite 1. Katuruoka arviointilomake	38
	Liite 2. Vegaaninen katuruokamenu	39
	Liite 3. Annoskortti ja resepti: Tomaattinen nyhtökaura -hot dog.....	40
	Liite 4. Annoskortti ja resepti: Tomaattisalsa	41
	Liite 5. Annoskortti ja resepti: Härkäpapu-maissipihvi	42
	Liite 6. Annoskortti ja resepti: Valkosipuliaioli	43
	Liite 7. Annoskortti ja resepti: Belugalinssi-couscoussalaatti.....	44
	Liite 8. Annoskortti ja resepti: Vihersalaatti	45

1 Johdanto

Katuruoasta tekee trendikästä se, että se on vaivatonta saavuttaa, rentoa sekä herkullista. Katuruuan valmistuksessa valmistustavat sekä raaka-aineet voivat olla lähes mitä vain, kylmää, kuumaa tai molempia, pientä tai suurta syötävää. Vuonna 2011 ensimmäistä kertaa järjestetty Ravintolapäivä oli katuruualle ilmiönä merkittävä askel, koska yksityiset henkilöt pääsivät kadulle myymään omia tuotteitaan. (Kesko 2017; Väkevä 2016.)

Olen yläasteikäisestä lähtien ollut kiinnostunut kasvisruoasta, ammattikoulussakin valitsin lähes aina kasvisvaihtoehdon. Vegaanisuus ei siihen aikaan ollut vielä niin pinnalla kuin nykyään, tarjolla oli linjastossa aina kasvisvaihtoehto, mutta se ei ollut vegaanista vaan usein sisälsi maitoa tai kananmunaa. Valmistan mielelläni vegaaniruokaa, koska se on niin monipuolista. Kaupassa vihannesosastot ovat täynnä erilaisia kasviksia ja vihanneksia, jotka tuovat väriä lautaselle ja ovat ravintorikkaita. Samaten nykypäivänä löytyy paljon erilaisia kasvisproteiinituotteita, joita on jatkuvasti helpommin saatavilla ruokakaupoista. Erilaiset vaihtoehdot tuovat helppoutta ja monipuolisuutta ruoanlaittoon ja uusia reseptejä löytyy kokeiluun useita niin lehdistä kuin internetistä. Kauppojen vegaanisten tuotteiden valikoimat ovat kasvaneet vauhdilla ja lisäksi monista ravintoloista ja kahviloista löytyy vegaanisia vaihtoehtoja. Opinnäytetyössä käsitellään myöhemmin aiheeseen liittyen vegaanisen katuruuan saatavuutta Helsingin alueella.

Opinnäytetyö toteutetaan produktina eli toiminnallisena opinnäytetyönä. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on luoda ja hinnoitella trendikäs vegaaninen katuruokamenu tuusulalaiselle pitopalveluyritykselle. Yritykselle on tärkeää, että kaikille asiakkaille olisi saatavilla tasapuolisesti erilaisia ruokatuotteita. Katuruokamenun ideoinnissa on käytössä pitopalvelussa yhdessä mietityt asiat, oma havainnointi, erilaiset reseptit ja verkkolähteistä sekä kirjojen kautta saatu tieto. Opinnäytetyön viitekehityksessä käytetyt lähteet ovat löytyneet pitkälti verkkolähteistä sekä kirjallisuudesta.

Halusin aiheen olevan hyödyllinen yritykselle sekä minua kiinnostava. Katuruokamenun suunnittelu valikoitui sopivaksi aiheeksi, koska sellaista ei pitopalvelulla ollut lainkaan ja katuruuan rentous ja trendikkyys kiinnosti. Pitopalvelu haluaa, että vegaaniasiakaskunnalle löytyy tuotteita, joka on normaalista buffetruokatarjoilusta poikkeavaa ja monipuolista tarjottavaa. Työn päämääränä oli luoda uusi kiinnostava menu, jota voi hyvillä mielin mainostaa vegaaniasiakkaille ja muillekin kiinnostuneille. Lopputulema työssä on kuudesta eri ruokalajista koostuva katuruokamenu, jonka testaus suoritettiin Tuusulassa elokuussa järjestetyssä pop up -tapahtumassa. Asiakkailta kerättiin tapahtumassa arviointilomakkeella aineistoa menun mahdolliselle kehittämiselle.

Opinnäytetyö on tärkeä pitopalveluyritykselle, sillä yritys on kokenut vegaaniasiakkaiden määrän lisääntyneet tasaisesti, jonka vuoksi kysyntää on erilaisille uusille ruokatuotteille. Syksyllä 2016 yritykselle tuli ensimmäistä kertaa tarjouspyyntö vegaaniselle häämenulle ja aluksi ajattelin suunnittelevani kyseisen häämenun yritykselle. Idea sulkeutui sen vuoksi, että häät lyötiin lukkoon vilkkaasti vuodelle 2017 ja menun täytyi olla valmiina nopeam- malla tahdilla.

Käsittelen tietoperustassa vegaanisuutta, katuruokaa sekä menun suunnittelemiseen vai- kuttavia tekijöitä. Aiheet tietoperustaan olen valikoinut siten, että ne helpottaisivat minua produktin suunnittelussa. Vegaanisuus on suhteellisen vähän aikaa ollut näin pinnalla kuin tällä hetkellä ja mielestäni aiheesta on lukijalle hyvä selvittää yleistietoa, josta selviää miksi mahdollisesti kyseistä ruokavaliota noudatetaan ja miksi vegaaninen katuruoka- menu voisi kiinnostaa asiakkaita. Yleistietojen lisäksi kerron lyhyesti oikeanlaisen ruoka- valion koostamisen kulmakivistä. Vegaanisuus trendinä alaluvussa käyn läpi asioita ja piir- teitä, joista huomaa aiheen trendikkyuden nykypäivänä. Vegaanisia raaka-aineita alalu- vussa selvitän vegaanisia proteiininlähteitä ja muita, jotka menun suunnittelussa mahdolli- sesti poikkeavat normaalisti käytetyistä raaka-aineista. Vegaanisuudesta löytyisi run- saasti tietoa, mutta rajasin tarvittavat informaatiot pienempään pakettiin, produktin kan- nalta hyödylliseksi. Tietoperustassa en käsittele erilaisia vegaaniruokavaliota tai ruokava- lion noudattamisen eettisiä tai ekologisia näkökulmia, koska en koe niiden olevan tässä kontekstissa niin tärkeässä roolissa.

Katuruokamenun laadinnassa selvitän erilaisia katuruoka annostyyppejä, jotka ovat ai- heelle luonteenomaisia. Näihin haen esimerkkejä ulkomailta, mutta en käy läpi laajemmin maailmalla järjestettävistä katuruokatapahtumista. Tietoperustassa käsittelen katuruoka- aihetta yleisesti, käyn läpi katuruokan kategorioita ja kartoitan, minkälaisia katuruokatapah- tumia Suomessa on. Katuruokatapahtumia haluan käydä läpi siksi, koska pitopalvelu voi mahdollisesti mennä myymään omia tuotteitaan johonkin tapahtumaan. Tapahtumia käyn läpi muutamien Suomen isoimpien kaupunkien kohdalla. En käsittele työssäni maailman erilaisia katuruokakulttuureja tai sen historiaa ulkomailla tai Suomessa.

Menun suunnitteluun vaikuttavia tekijöitä kartoitan selvittämällä yleisiä periaatteita, jotka tulee ottaa huomioon etenkin pitopalvelun osalta. Saman luvun alla käyn läpi hinnoittelua yleisesti niin hinnoittelumenetelmien kuin annoskortin käyttämisen kautta. Hinnoittelulu- vussa en käsittele hinnoittelua laajemmin vaan ainoastaan produktin kannalta oleellisia asioita.

2 Vegaaniruokavalio

Tässä luvussa keskitytään vegaanisuuteen ja kuinka koostaa monipuolinen ruokavalio käyttämättä lainkaan eläinperäisiä tuotteita. Vegaaniruokavalioluvun tarkoituksena on toimia lisäksi apuna raaka-aineiden valinnassa katuruokamenuun sekä hyvän menukokonaisuuden koostamisessa.

Maailmalla kasvissyönti ja veganismi omaavat jo pitkät perinteet. Vegaaniruokavalio koostuu ainoastaan kasvikunnan tuotteista. Useat vegaanit karttavat eläinkunnan tuotteiden lisäksi muita eläinperäisiä tuotteita kuten nahkaa, villaa, silkkiä sekä muita tuotteita ja palveluita, joissa mahdollisesti on käytetty hyväksi eläimiä. Ihmiset noudattavat vegaaniruokavaliota lisäksi terveydellisistä, henkisistä tai uskonnollisista syistä johtuen. Veganismissa on kytköksiä ihmisoikeuksiin. Vilja, josta menee 40 prosenttia eläimille rehuksi, sopisi sen sijaan ihmiselle ravinnoksi. (Vegaaniliitto; Rajakangas & Tainio 1999, 9.)

Vegaaniruokavalion noudattamisen yhtenä syynä on halu estää eläinten hyväksikäyttöä ja monella se onkin ryhtyä vegaaniksi ja pysyä sillä tiellä. Joillain ihmisillä tunnepohjainen kiintymys eläimiin on syy vegaaniseen elämäntapaan. Syynä voi olla myös ajatus, että kaikilla luontokappaleilla on oikeus elää vapaasti (Vegan Society 1944-2017a). Ihmiset kääntyvät vegaaniruokavalion puoleen myös terveydellisiin syihin vedoten. Kasvispainotteen ruokavalio sisältää yleensä vähemmän tyydyttynyttä rasvaa, sisältää runsaasti antioksidantteja sekä on runsaskuituista ja näin ollen vegaaniruokavalio voi auttaa vähentämään ylipainoa, diabetestä, syöpää ja sydänsairauksia. (The Vegan Society 1944-2017b.)

2.1 Vegaanisuus ruokatrendinä Suomessa

Vuonna 2013 ensimmäistä kertaa järjestetty Lihaton lokakuu lähti liikkeelle ympäristöaktivisti Leo Straniuksen haasteesta Docventures –televisiosarjasta tutulle Riku Rantalalle. Ensimmäistä kertaa järjestettyyn tapahtumaan oli Facebookissa osallistunut yli 30 000 osanottajaa. Stranius arvioi Helsingin sanomien artikkelissa (2016), että Docventuresin aikaan saama Lihaton lokakuu toimi alkusysäyksenä kasvisruoka-ilmiölle. (Vuorio 2016.)

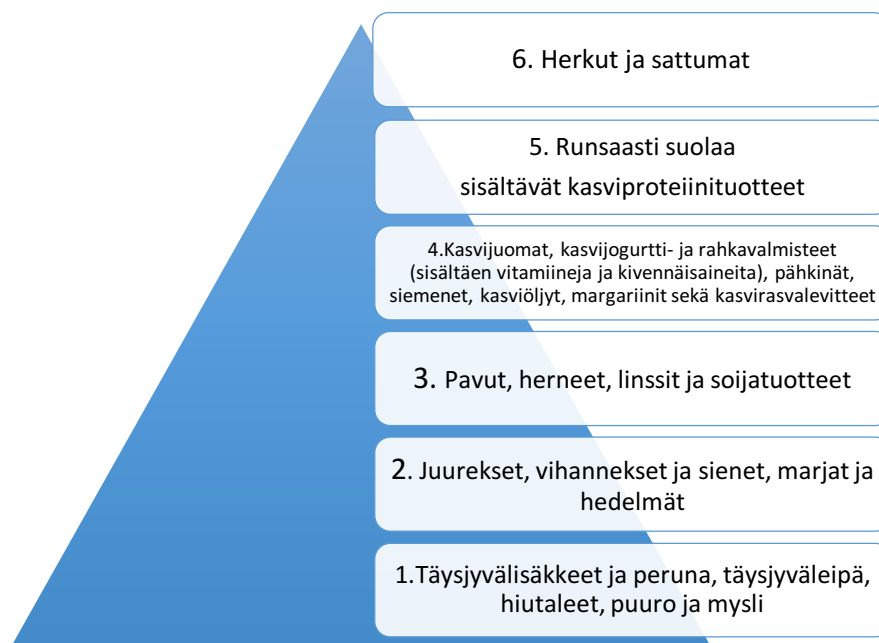
Suomalaisten pikaruokaketjujen Kotipizzan toimitusjohtajan Tommi Tervasen sekä Hesperin varatoimitusjohtajan Jari Vuodin mukaan kasvisruokailu ja veganismi ovat kääntyneet trendistä tehden lähtemättömän muutoksen ruokakulttuuriin. Yritykset ovat lisänneet tarjontaansa kasvisruuan suhteen ja tarjoavat pikaruokaa vegaaniasiakaskunnalle. Tervanen käytti apuna uuden tuotteen suunnittelussa Facebookin Sipsikaljavegaanit -ryhmää, jonka kautta löytyi keskusteluryhmä uuden vegaanisen pizzan suunnitteluun. (Kempas 2017.)

Heimonen (2017) kertoo teoksessaan luoneensa Sipsikaljavegaanit ryhmän, jotta vegaanisesta mättöruuasta kiinnostuneet ihmiset voivat julkaista kuvia suolaisista, että rasvaisista ruuistaan ilman arvosteluita niiden ravintosisällöstä. Ryhmän tavoite on nostaa syömisen ilon tärkeyttä. Ryhmän rento ilmapiiri houkuttelee joukkoonsa myös ei-vegaaneja ja monet ihmettelevät, että vegaaniruokakin voi olla mättöä (Heimonen, Heinonen & Somersalo 2017, 11-12). Ryhmässä jaetaan omien ruuanlaittojen sekä uusien vegaanituotteiden löytymisen ohella vinkkejä, esimerkiksi mistä eri tuotteita löytyy ja miten korvata kananmunat kakkutaikinassa tai mitä suositella tilattavaksi pikaruokapaikassa. (Salonen 2016.)

Vegaanisia päivittäistavaroita tarjoava kauppaketju Vegekauppa on Suomessa ainoa laatuaan, joka on laajentanut kaikkien tuoteryhmiensä tarjontaa. Ketju on huomannut, että esimerkiksi vegaanisille kylmätuotteille on kysyntää. Kasvisruoka- ja vegaaniruokavalion noudattaminen sekä kyseisen elämäntavan noudattaminen, on Vegekaupan mukaan muuttumaton tilanne, joka jatkaa kasvamistaan ei pelkästään Suomessa vaan ympäri maailmaa. Vegeketjun toimitusjohtaja Timo Alanko mainitsee, vegaanisten tuotteiden kasvu päivittäistavarakaupoissa on ollut upea havaita, joka samalla lisää erikoisosaamisen tarvetta Vegekaupassa liittyen veganismiin ja kasvisruokailuun. (City 2017.)

2.2 Ruokavalion koostaminen

Vegaaninen ruokavalio on oikealla tavalla koostettuna yhtä monipuolista kuin muutkin ruokavaliot ja näin ollen vaihtoehto kenelle vaan iästä riippumatta, eri elämänvaiheissa sekä eri tarpeissa. Välttämättömien aminohappojen saanti onnistuu vegaaniruokavaliolla, kun ateria koostetaan oikein. Hyvän aminohappokoostumuksen saamiseksi ateriasa tulee olla täysjyväviljaa, palkokasveja, pähkinöitä tai siemeniä. (Pelkonen 2017; Fogelholm, Hakala, Kara, Kiuru & Kurppa ym. 2014, 33.)



Kuvio 1. Vegaaninen ruokapyramidi (mukaillen Pelkonen 2017)

Seuraamalla ruokapyramidia (kuvio 1) oikeanlaisen vegaanisen ruokavalion ylläpitäminen helpottuu ja kaikkien tarpeellisten ravintoaineiden imeytyminen on turvattu. B12-vitamiini, rauta, D-vitamiini, jodi ja sinkki ovat kriittisiä ravintoaineita, joiden saaminen on suojattava (Pelkonen 2017). Riboflaviini, kalsium ja seleeni ovat myös tärkeitä vegaanin vitamiineja niiden saanti tulee turvata käyttämällä ravintolisiä ja elintarvikkeita, joihin vitamiinit ovat lisätty. Käyttämällä vaihtelevia kasviksia on proteiinin saanti vegaaniruokavaliossa yleensä riittävää. Hyviä kasviproteiininlähteitä vegaaniruokavaliossa ovat soijatuotteet, täysjyvävilja, pavut, siemenet, pähkinät, herneet ja linssit. (Fogelholm, Hakala, Kara, Kiuru & Kurppa ym. 2014, 32-33.)

Somersalo kiteyttää (2015) kirjassaan ruokavalion koostamisen kulmakivet, joita ovat täysjyväviljat, jotka sisältävä hyvälaatuisia hiilihydraatteja ja proteiineja sekä lisäksi sinkkiä, seleeniä ja rautaa. Pähkinöissä, siemenissä ja palkokasveissa on proteiinin lisäksi B-vitamiinia ja kivennäisaineita. Kasviksista vegaani saa kalsiumia, kuitua, vitamiineja ja hiilihydraatteja. Hedelmissä ja marjoissa on hyödyllisiä antioksidanteja ja vesiliukoisia vitamiineja (Somersalo 2015, 170). Rasvojen kohdalla on hyvä kiinnittää huomio omega-3-rasvahappoihin, jotka ovat olennaisia hermoston toiminnassa ja kehityksessä. (Somersalo 2015, 168.)

2.3 Vegaaniset raaka-aineet suunniteltaessa katuruokamenua

Von Bargen (2016) toteaa katuruoan valmistamisen olevan mutkatonta. Valmistaminen tapahtuu tarjoamalla kala tai liha jossain kastikkeessa tai koottuna sandwichin tai wrapin sisään (Von Bargen 2016, 6). Tässä alaluvussa käydään läpi vegaanisia proteiininlähteitä, jotka toimivat korvikkeena kalalle tai lihalle.

Vegaanisten tuotteiden myynti on kasvussa, kasviproteiinituotteiden myynti on Keskon mukaan kasvanut 20 prosenttia verrattuna vuoteen 2016. Pelkästään kasvisruokatuotteita sisältäviä hyllyjä löytyy jo 200 Keskon ruokakaupasta. Myynnin kehitys Nyhtökauran ja Härkiksen kohdalla on ollut korkea, lähes 100 prosenttia (Talouselämä 2017). Nyhtökaura on suomalainen ruokatuote, joka koostuu kaurasta sekä palkokasveista, keltaherneestä sekä härkäpavusta. Tuote on kokonaan kasvipohjainen, lisäaineeton sekä sisältää kaikki välttämättömät aminohapot (Gold & Green Foods Ltd 2017). Härkäpavuista ja herneistä valmistettava Härkis on toinen täysin vegaaninen Suomessa valmistettava tuote. Härkiksestä on tarjolla vaihtoehtoisesti pihvejä, joissa makuna ovat Original, Itämainen ja Punajuuri (Verso food Oy). Härkäpapurouheseos, joka on käytössä yhtenä pääraaka-aineena suunnittelemissani menussa, on saman Verso food -yrityksen valmistama kuin Härkiskin. Nyhtökaura on toinen käytettävä pääraaka-aine.

Love Senn (1.10.2014) on listannut kymmenen runsaasti proteiinia sisältäviä kasvista, joita ovat herneet, pinaatti, lehtikaali, parsakaali, idut ja versot, sienet, ruusukaali, artisokka, parsakaali ja maissi. Ensimmäisenä listauksessa ovat herneet, jotka ovat kasviksista runsasproteiinisimpia. Seuraavana tumman vihreä pinaatti, joka sisältää on paljon vitamiineja, mineraaleja ja antioksidantteja. Lehtikaali on parhaimpia kasvisvalintoja, josta saa proteiinia sekä vihreän annoksen. Parsakaalissa on proteiinin lisäksi antioksidantteja, kuituja ja mineraaleja. Idut ja versot elävät siihen saakka, kunnes ne poimitaan, joten ne ovat hyvin tuore raaka-aine. Sienet ovat maittava ja ravinteikas raaka-aine. Ruusukaali on runsasproteiininen ja –kuituinen. Artisokka tekee runsasproteiinisuutensa ja –kuituisuutensa vuoksi kylläisyyden tunteen nopeasti syömisen jälkeen. Parsakaali on otollinen runsasproteiinisuuden ja -kuituisuuden lisäksi myös auttamaan kehoa myrkkyjen poistossa. Viimeisimpänä maissi, joka sisältää proteiinin lisäksi myös kuitua. (Love Senn 1.10. 2014). Listauksessa mainittuja raaka-aineita käytössä menuni suunnittelussa olivat parsakaali sekä maissi.

Kovanen (2016, 18-19) listaa kirjassaan kasvissyöjille sopivia proteiininlähteitä joita ovat esimerkiksi tofu, gluteenijauhasta valmistettava seitan, Nyhtökaura, herneestä, kaurasta ja lupiinista valmistettava tempe, kikherne, keitetty linssi, keitetty mustapapu, edamame –

soijapapu, Soyappetit –soijapihvi, kvinoa, tumma soijarouhe, Quorn ja Härkis (Kovanen 2016,19). Kyseisestä listauksesta katuruokamenussa käytössä oli keitetty linssi.

Tuus-Catering kokee tärkeäksi erilaisten vegaanivaihtoehtojen tarjoamisen, koska vegaaniasiakkaiden kautta tuleva kysyntä kasvaa jatkuvasti. Kesällä 2017 yritys valmisti ruoat kaksiin hääjuhliin ja syksyllä 2017 olivat kolmannet edessä. Ruoka on ensimmäisissä hääjuhlissa ollut hyvin pidettyä ja ihmiset kehuivat ruokaa. Tarjolla oli eri vaihtoehtoja monipuolisesti, jotka todistavat, että ainoastaan vegaaniruosta koostuva pöytä voi olla runsas. Tietous vegaanisista pääraaka-aineista, jotka toimivat mallikkaasti lihan korvaajina ovat eduksi kattavan ruokakokonaisuuden laatimisessa. Vegaanisia raaka-aineita hankkiessa on niiden hinta ollut yllättävän korkea verraten lihaversioon. Kyseinen asia on täytynyt huomioida hinnoittelussa. Saatavilla on niiden lisäksi paljon erilaisia kasviksia, joita hyödyntää samalla tavalla kuin normaaleita ruokatarjoiluita tehdessä. Monipuolisia kasviksia on hyvä hyödyntää tarjoiluissa, sillä ne tuovat paljon väriä ja hyvää makua ruokiin. Yritys on huomannut, että nykyään on aivan eri tavalla kasvispohjaisia kerma-, maito- ja rasvavalmisteita kuin aiempina vuosina, joten normaaleista maitotuotteista tehtyjen valmisteiden korvaaminen ei ole haasteellista. Monille vegaaniasiakkaille proteiinin määrä ruoassa on tärkeää, joten on hyvä tietää vegaanisten proteiinivalmisteiden lisäksi erilaisia kasviksia, joista proteiinia löytyy.

3 Katuruoka

Tässä luvussa käydään läpi yleistietoa katuruoasta ja raaka-aineiden valinnasta. Kartoituksessa on katuruokaan kuuluvia kategorioita sekä vegaanisen katuruoan saatavuutta Helsingin alueella. Luvussa 3.3 esiintyy esimerkkejä erilaisista katuruokatapahtumista, joita Suomessa järjestetään. Tapahtumia käydään läpi Suomen isompien kaupunkien kohdalla.

Katuruoka määritellään yleisesti kokonaisuksi aterioiksi tai pikkupurttavaksi, jotka valmistetaan, myydään ja tarjotaan yleisesti markkinoilla, puistoissa, kaduilla sekä toreilla sijaitsevista ruokarekoista, kärryistä, kojuista tai kelluvista toreista. Katuruoka on usein heti valmista syötäväksi, yleensä ravintolaruokaa huokeampaa ja sormisyötävää. Tacot, täytetyt leivät sekä hot dogit ovat esimerkki tyypillisistä annoksista. Suomalaisten innostus katuruokaan alkoi liikkuvien ruokapaikkojen tullessa katukuvaan. Suomessa katuruoka on löytänyt alakulttuurin kautta paikkansa osana ruokakulttuuria. (Väkevä 2016; Rekola & Takala 2015, 8; Vainio 2014, 3; Van Bergen 2016, 4.)

Katuruoan raaka-aineiden valinnassa tärkeää ovat sesongit, paikallisuus sekä tuoreus. Usein katuruokaa tarjoavat yksityiset yrittäjät, jotka ovat keskittyneet muutamaani eri annokseen, josta heijastuu oman maan ruokakulttuuri. (Von Bergen 2016, 4.)

Katuruoka on helppo muuntaa valmistettavaksi suurtalouskeittiössäkkin. Katuruokaan tarvittavia komponentteja on helppo valmistaa ennalta, näitä ovat esimerkiksi kylmät kastikkeet ja salaattit, joista tulee herkullinen ja mehevä maku katuruokiin. (Apetit Ruoka Oy.)

3.1 Katuruoan kategoriat

Von Bargen (2016) määrittelee katuruoan viisi eri kategoriaa (kuvio 2), joita ovat sormisyötävät, täytetyt ruoat, varrasruoat, kulhoruoat ja jälkiruoat juomineen.



Kuvio 2. Katuruoan viisi eri kategoriaa (mukaillen Von Bargen 2016, 7-9)

Sormisyötävät koetaan yleisesti pikkupurtavaksi, jotka syödään ilman ruokailuvälineitä. Kyseiset pikkupurtavat ovat usein kahden tai kolmen puraisun tuotteita, jotka ovat joko kuivia tai rapeita pinnasta. (Von Bargen 2016, 9.)

Täytetyt ruoat -kategoriaan sisältyy erilaiset leivät ja sandwichit, kuten pitaleipä tai bruschetta. Joissain päin maailmaa leipä tarjotaan osana salaattia tai se voi olla tarjoiltuna dipin kera. Useasti leipä on pääosassa tarjoiltuna se täytteen tai päällisen kera (Von Bargen 2016, 8-9). Katuruokamenussa olevat tomaattiset Nyhtökaura -hot dogit kuuluvat tähän kategoriaan. Kävin kokeilemassa Street Gastron Vege Sandwichiä heidän Kampin toimipaikassaan (kuva 1). Täytteenä sandwichissa oli Nyhtöhernettä kastikkeessa, fetaa, salaattia, tuoreita yrttejä ja punasipulia. Täysin vegaanista sandwichia ei ollut käydessäni saatavilla, vaikka heillä on sellainen listalla.



Kuva 1. Street Gastron Vege sandwich (oma arkisto)

Varrasruokien tarjoamisen tärkeänä pointtina on valmistaa ne joutuisasti mahdollisimman vähän välineitä ja energiaa käyttäen. Kuutioitu liha, kala tai kasvikset ovat tyypillisiä raaka-aineita, jotka pujotellaan varrastikkuun. (Von Bargen 2016, 8.)

Kulhuruoat voidaan tarjota joko isommasta kulhosta, jolla voi ruokkia isommankin joukon. Kulhuruoka voidaan tarjota myös lautasella. Kulhuruokia voivat olla erilaiset padat, keitot ja salaattit. (Von Bargen 2016, 7.)

Makeat katuruoat ovat usein osa tapahtumaa tai juhlaa, joka järjestetään kausittain tai alueittain (Von Bargen 2016, 9). Esimerkkejä makeasta katuruoasta ovat ranskalaiset crêpet sekä espanjalaiset churrot. Crêpeihin voi laittaa erilaisia makeita täytteitä kuten banaania kardemummasiirapilla tai marjoja. Churrot tarjotaan usein lämpimän suklaan kera (Von Bargen 2016, 352, 356). Virvoitusjuomia, jotka kytkeytyvät katuruokaan ovat esimerkiksi limonadit sekä Etelä- ja Keski-Aasiassa että Lähi-Idässä tarjottavat jogurttijuomat. Tunnettu virvoitusjuoma on intialainen mangolassi. Virvoitusjuomat voivat olla myös alkoholi-pitoisia, joita tarjotaan etenkin maissa, joissa tarvitsee lämmintä juotavaa. Kyseinen juoma voi olla esimerkiksi lämmin teekannu, jossa yhtenä raaka-aineena on punaviiniä. (Von Bargen 2016, 9.)

3.2 Vegaanisen katuruoan saatavuus

Ensimmäinen täysin vegaaninen lippakioski Jänö avattiin Helsinkiin pop up -avajaisten merkeissä elokuussa 2016, jonka jälkeen kioski sulkeutui vuoden 2017 vappuun saakka remontin vuoksi. Kioskilta saa vegaanista katuruokaa muun muassa hampurilaisia, hotdogeja, Nyhtökaura -pitaleipiä ja makkaraperunoita. Lisäksi Jänössä myydään virvokkeita, leivoksia ja kahvia. (Jänö.)

Väkevä (2016) listaa kirjoittamassaan artikkelissa helsinkiläisiä katuruokaravintoloita, joihin pääsee syömään sisätiloihin. Mainitut ravintolat olivat Street Gastro, Fafa's, Döner Harju, Levant, Naughty BRGR, Soi Soi ja Tortilla House (Väkevä 2016). Kyseisistä ravintoloista mahdollisuus saada vegaanisia katuruoka-annoksia.

Helsinkiläisen Street Gastron katuruokamenusta löytyy vegaanille soveltuva Vegan Sandwich, joka sisältää itsetehtyä seitania, vegaanista aiolia, tomaattia, kurkkua, vegaanista savujuustoa, pikkeloitua punasipulia, chermoula –kastiketta ja lehtipersiljaa. (Street Gastro.)

Kauppalehti (2017) uutisoi vuoden 2017 alussa katuruokaketju Fafa'sin laajenemisaikasta. Päätuotteenaan yritys tarjoaa falafelejä, salaatteja ja pitaleipiä (Mustonen 2017). Fafa'sin menulistauksesta löytyy tavallisten maitotuotteita ja lihaa sisältävien tuotteiden lisäksi täysin vegaanisia pitaleipiä, salaatteja ja pientä purtavaa. (Fafa's 2015.)

3.3 Katuruokatapahtumia Suomessa

Street Helsinki EATS ilmoitti mediatiedotteessa (12.3.2015) laajentavansa vuonna 2014 ensimmäistä kertaa järjestettyä yksipäiväistä Helsinki Street EATS tapahtumaa, joka työllisti vuonna 2014 37 katuruokayrittäjää. Siellä valmistettiin sekä myytiin 25 000 annosta ja kävijöitä oli 20 000. Kansainvälisesti edukseen erottuva vuoden 2015 kaksipäiväinen Street Helsinki EATS tapahtuma sisälsi 64 erilaista katukeittiötä sekä yli 200 erilaista annosta laajennetulla alueella. (Street Helsinki 12.3.2015.)

Vuoden 2015 maaliskuussa järjestetty Street Helsinki EATS tapahtuma osoittautui hyvin suosituksi, vaikka sää oli hyvin viileä. Tapahtumassa myytiin parin päivän aikana yli 50 000 ruoka-annosta, joita myivät 66 katuruokamyymyjä sekä ostivat 30 000 kävijää. (Ruotsalainen 25.3.2015.)

Elokuussa 2017 neljännen kerran järjestetty SATOA Kuopio food festival -katuruokatapahtuma on kasvanut vuosi vuodelta. Tapahtuma järjestettiin ensimmäistä kertaa vuonna

2014 ja jo samana vuonna Kuopion kaupunki myönsi tapahtumalle vuoden ilmiö –palkinnon. Tapahtumassa katuruokaa valmistaa paikalliset yrittäjät ja käytössä olevat raaka-aineet ovat suurin osa Pohjois-Savosta peräisin. (SATO.)

Jyväskylässä järjestettiin syyskuun alussa 2017 Street JKL tapahtuma, johon kokoontui katuruokakojuja kauempaakin. Erilaisia katuruokalajeja oli monia, kuten burgereita, muikkuja ja gourmet hot dogeja. Makeaa katuruokaa muiden muassa crêpejä ja churroja oli lisäksi saatavilla (Tuotantotiimi 2017a). Kuopiossa järjestettiin toista kertaa toukokuussa. 2017 saman Street –konseptin katuruokatapahtuma Street Kuopio. Tapahtuman päämääränä on esitellä ihmisille monimuotoista katuruokakulttuuria. Tapahtumassa mukana ovat kävelykadun lisäksi myös kivijalkaravintoloita. (Tuotantotiimi 2017b.)

Katuruokatapahtuma Street Food Fiesta & Choco asettui Aurajokirantaan Turkuun kesäkuun lopussa ja viipyi siellä muutaman päivän. Toukokuussa alkanut tapahtuma kiersi Suomea useilla paikkakunnilla syyskuuhun saakka. Katuruokakojuja oli tapahtumassa pitämässä myyjiä monista maista kuten Kreikasta, Belgiasta, Saksasta ja Espanjasta. Tarjolla tapahtumassa oli niin katuruokaa kuin makeita herkkujakin. (Nurmi 2017.)

Helsingin sanomien artikkelissa (2016) ilmenee, vuoden 2016 Flow –festivaaleilla vegaanitrendin olleen selkeästi mukana. Alueella oli ainoastaan vegaaniruokaa sisältävä Vegaanikuja, jossa oli erilaisia vaihtoehtoja niin vegaaneille kuin kokeilunhaluisille sekasyöjillekin. Tarjolla oli esimerkiksi vegaanista dipkauslautasta, lehtikaalicaesaria ja jalotofua, seitancurryä. (Ahlroth, Sarhimaa, Määttänen, Typpö & Pullinen 2016.)

Tuus-Catering tarjosi ensimmäistä kertaa vegaaniseksi katuruoksi laskettavaa Härkisiisipannua alkukevästä 2017 järjestetyssä tapahtumassa. Se oli ensimmäisiä kertoja, kun ulkoruokailutapahtumaan pyydettiin lihaversioita lisäksi vegaanista tarjottavaa. Ulkotapahtumiin tai muihin yritystapahtumiin, jossa ruoka valmistetaan joko muurikalla tai soppatykillä, tarvittavat raaka-aineet pitopalvelu esivalmistelee aina keittiössä. Muurikalla valmisteltavat ruoat luetellaan katuruokan kategorioiden mukaan kulhoruokiin.

4 Menun suunnitteluun vaikuttavat tekijät

Tavoitteena työssä oli luoda pitopalvelu yritykselle vegaaninen katuruokamenu ja hinnoitella se. Tässä kappaleessa käydään läpi tekijöitä liittyen menun suunnitteluun, hinnoitteluun sekä annoskorttiin.

Pitopalvelun ruokalista alkaa usein kevyistä tarjottavista, josta listaus jatkuu tukevampiin ruokatuotteisiin. Usein ruoat tilaisuuksiin valmistuvat pitopalvelun omassa keittiössä. Hinta pitopalvelumenuissa voi olla korkea erilaisten ruokatarjottavien lisäksi tarvittavien välineiden vuoksi, joita ovat ruokailuvälineet, pöydät, tuolit ja juhlatila (Lévesque Ware, McVety & Ware 2009, 79). Raaka-aineiden tulee olla eri ruokalajien kohdalla monipuolisia sekä kokonaisuuden tulee olla tasapainossa. Raaka-aineryhmien organisointi esimerkiksi kasvikset, liha ja kala otetaan ruokalajivalinnassa huomioon. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 42.) Vegaanisen katuruokamenun suunnittelussa ei käytetä mitään eläinperäisiä proteiininlähteitä, toteutuksessa lihan ja kalan sijaan oli Nyhtökauraa, linssejä, parsakaalia sekä härkäpapua.

4.1 Hinnoittelu

Oikein hinnoiteltu tuote kertoo asiakkaalle tuotteen arvon sekä hyvin hinnoiteltu tuote toimii yrityksen kilpailuvalttina. Hinta on oleellinen markkinointikeino yrityksessä, hyvin laskeutulla ja asetetulla hinnalla tavoitellaan yrityksestä kannattavaa, joka on hinnoittelun tärkein päämäärä. (Isoviita & Lahtinen 2004, 97.)

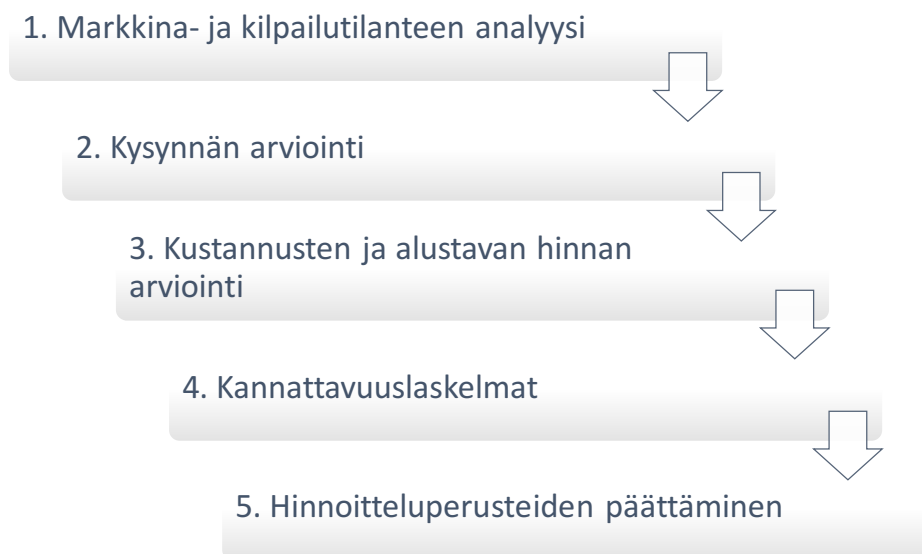
Ensimmäisenä tulee pohtia yleisesti tuotteista liikeidea huomioiden, jonka pohjalta tuotteen yleisilme, sisältö sekä rakenne muotoutuvat. Tuotesuunnittelu tehdään todeksi yleisuunnittelussa hyväksi todettujen asioiden pohjalta. Seuraavaksi tulee määrittää tuotteiden valmistuksesta aiheutuvat työ-, raaka-aine- sekä muut mahdolliset kustannukset. Tämän jälkeen tulee asettaa tuotteelle hinta ottaen huomioon kustannukset tai hinnoitella tuote muiden vastaavien tuotteiden hintojen perusteella, jotka markkinoilla sillä hetkellä ovat voimassa. Viimeisempänä tulee seurata tuotteiden myyntiä ja niiden kannattavuutta, jotta tuotesuunnittelu olisi tulevaisuudessa helpompaa. (Heikkilä & Saranpää 2013, 87.)

Oikeanlainen hinnoittelu on yritykselle tärkeää, koska sillä on suora vaikutus liiketoiminnan menestymiseen. Kannattavuus, kilpailu ja kysyntä ovat asioita, joita oikein asetettu hinta johtaa. Oman yrityksen hinnoittelua voidaan pohtia kolmen eri lähtökohdan kautta. Ensimmäisenä lähtökohtana on perinteinen hinnoittelu, jossa tuotteen myyntihinnan tulee kattaa kustannukset, jotka ovat aiheutuneet tuotteen valmistuksesta. Yrityksen tulosta-

voite on toisena lähtökohtana hinnoittelussa, myyntihinta tulee asettaa kattamaan tietty tu-
lostavoite. Markkinalähtöinen hinnoittelu on kolmantena lähtökohtana, jolloin hinta mää-
räytyy ottaen huomioon markkinoiden tilanteen. Esimerkiksi tuotteen ollessa uusi ja asiak-
kaiden suosiossa voidaan sen hinta asettaa suuremmaksi (Heikkilä & Saranpää 2013, 87;
Selander & Valli 2007, 68). Hinnoittelussa voidaan käyttää myös arvopohjaista hinnoittelu-
menetelmää, jossa tavoitteena on asettaa tuotteelle valmistuskustannuksia suurempi
hintaa ja näin tavoitella maksimaalista voittoa. (TIEKE 2005.)

Tuus-Catering käyttää hinnoittelussaan perinteistä hinnoittelutekniikkaa eli pyrkimyksenä
hinnoitella tuotteet kattamaan valmistuskustannukset ottaen huomioon raaka-ainekustan-
nuksien lisäksi myös työn osuuden. Hotelli- ja ravintola-alalla työvoima- ja raaka-ainekulu-
jen osuudet ovat liikevaihdosta jopa 65-70 prosenttia. (Heikkilä & Saranpää 2013, 97.)

Pitopalvelussa tarkkaillaan usein muiden saman alan yritysten hintoja vertailumielessä.
Monet asiakkaat ovat kommentoineet Tuus-Catering hintojen olevan edullisia verrattuna
moneen muuhun Keski-Uudellamaalla toimivaan yritykseen.

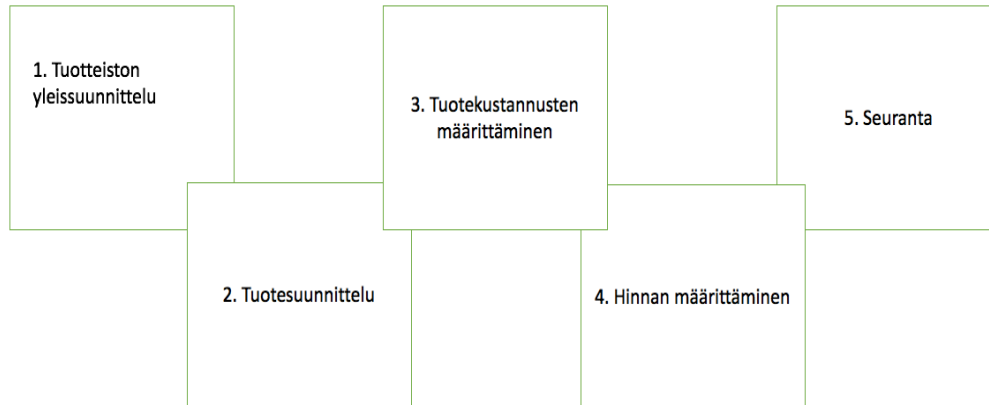


Kuvio 3. Hinnoittelun vaiheet (mukaillen Rauhala 2016, 3)

Kuviossa 3 käy ilmi hinnoittelun eri vaiheet. Tuus-Catering toimesta on tehty kohdat 1 ja
2. Monet pitopalveluyritykset Keski-Uudellamaalla muokkaavat tarjoamiansa menuja asi-
akkaiden toiveiden mukaan ja ainakaan samalla alueella toimivien pitopalvelujen verkkosi-
vuilla ei ole näkynyt olevan tarjolla vegaanista katuruokamenua tai muutakaan vegaanista,
joten markkina- ja kilpailuanalyysin tuloksen kannalta Tuus-Cateringillä tilanne on hyvä.
Kohta 2 eli kysynnän arviointi on käynyt ilmi vegaaniasiakkaiden mielenkiinnosta yrityksen
tuotteita kohtaan. Ihmisten kiinnostus vegaanisia ruokatuotteita kohtaan näkyi myös elo-

kuussa järjestetyssä pop up –tapahtumassa. Kohdassa 3 ilmenee kustannusten ja alustavan hinnan arviointi, ostettaessa tarvittavia raaka-aineita katuruokamenuun pystyy arvioimaan kuinka korkea hinnan tulisi olla. Henkilökohtaisesti olen ostaessani huomannut useiden vegaanisten proteiinivalmisteiden olevan kalliimpia kuin lihatuotteet. Apuna tuotteiden hinnoittelussa on annoskortti, josta lisää luvussa 4.2. Pitopalvelu ei ole tehnyt tuotekohtaisia kannattavuuslaskelmia tavallisten menujen eikä vegaanisten menujen kohdalla (kohta 4). Viimeisenä vaiheena hinnoittelumenetelmän valinta, joka on jo aiemmin tässä luvussa mainittu perinteinen hinnoittelutekniikka.

Hinnoittelu voidaan katsoa myös prosessina, jossa on viisi eri kohtaa:



Kuvio 4. Hinnoittelu prosessina (mukaillen Heikkilä & Saranpää 2013, 87)

Heikkilä ja Saranpää (2013, 87) avaavat teoksessaan hinnoittelua prosessina (kuvio 4), jossa hinnoittelu lähtee liikkeelle tuotteiston suunnitteluvaiheesta, jossa liikeidea huomioidaan ottaen suunnitellaan valikoiman tärkeät piirteet. Seuraavana tehdään tarkempi tuotesuunnittelu, jossa huomioon otetaan yleissuunnitteluvaiheessakin käytetyt näkökohdat sekä liikeidea. Tämän jälkeen määritetään tuotekustannukset, joita ovat raaka-ainekulujen lisäksi työ- ja muut mahdolliset kustannukset. Hinta määrittyy lopuksi tuotekustannusten perusteella tai vaihtoehtoisesti markkinoilla sillä hetkellä vaikuttavan saman kategorian tuotteiden mukaan. Viimeisenä prosessissa on seurantavaihe, jossa tuotteen myyntiä ja kannattavuutta seurataan, jotta lukuja voi käyttää hyödyksi tulevaisuudessa tuotesuunnittelun apuna. (Heikkilä & Saranpää 2013, 87.)

4.2 Annoskortti

Tässä työssä hinnoittelussa olen käyttänyt apuna annoskorttia, jolla on hinnoitellut jokaisen kuusi ruokalajia erikseen. Annoskortit on tehty Haaga-Helian annoskorttipohjaa käyttäen.

Keittiötyössä annoskortit ovat erinomainen työväline, jonka avulla pystyy seuraamaan valmistettavien ruokien raaka-ainekustannuksia sekä määrittelemään myyntihinnan. Raaka-aineiden hankinta, valmistusmäärät sekä ruuan valmistus sujuvat vaivattomammin, koska annokset valmistetaan annoskortin mukaan aina samanlaisesti. Raaka-aineiden mittaaminen on tärkeää, jotta kustannuksia pystyy seuraamaan. Annoskorttia käyttäen saa selville raaka-aineiden hinnan yhtä annosta kohden, myyntihinnan sekä katteen. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 64.)

Vegaanisen katuruokamenun hinnoittelu tapahtui käyttäen Haaga-Helian annoskorttipohjaa, johon syötettiin tuotteen alkuperäinen resepti tarvittavine määrineen, raaka-aineen ostohinta sekä mahdollinen kypsennys- ja painohävikki. Annoshintalaskelmasta selviää tuotteen lopullinen hinta katteineen sekä annoksen paino. Annoshintalaskelmaa on helppo soveltaa jatkokäyttöä varten muokkaamalla hintoja ja reseptejä tarpeen mukaan. Tuus-Catering käyttää tukkunaan Heinon tukkua, jonka ostohinnat olivat käytössä annoskortteja tehdessä. Menuissa ei ollut paljoakaan tuotteita, joista syntyisi suuria määriä kypsennys- tai painohävikkejä, jos oli niin hävikkimäärät ovat arvioituja.

5 Vegaanisen katuruokamenu toteutus

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli luoda vegaaninen katuruokamenu pitopalveluyritykselle. Opinnäytetyön toteuttaminen alkoi keväällä 2017 jatkuen marraskuulle 2017, jonka välissä tapahtui menun ideointia, reseptien kokeilua, menun toteutusta, omia havainnointeja sekä lopullisen tuotoksen muotoutuminen. Opinnäytetyö toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä.

Toiminnallinen opinnäytetyö muodostuu kahdesta toisiaan täydentävästä osasta: raportista, joka sisältää tietoperustan ja kuvaa toiminnallisen osuuden, sekä varsinaisesta tuotoksesta. Raportti esittelee tavoitteet, perustelee tuotoksen tarpeellisuuden ja hyödynnettävyyden sekä määrittelee kohderyhmän. (Haaga Helia 2017, 14.)

Toiminnallinen opinnäytetyö tuntui alusta alkaen olevan minua varten, koska halusin aiheen olevan hyödyllinen perheyrityksessämme ja myös itseäni kiinnostava ja halusin, että siinä näkyy oma kädenjälki. Näin keväällä lehtiartikkelin liittyen katuruokaan, josta sain idean aiheeseeni.

Produktin toteutus (kuvio 5) lähti liikkeelle kesäkuun 2017 loppupuolella ja katuruokatuotteiden kokeileminen alkoi heinäkuussa muiden töiden lomassa. Tuotteiden kokeiluvaiheesta lisää alaluvussa 5.2. Katuruokamenu toteutettiin elokuussa järjestetyssä pop up – tapahtumassa, jossa kyselylomakkeen avulla tiedustelussa oli asiakkaiden mielipiteitä menun ruokalajeista. Pop up –tapahtumasta ja tuotoksen esittelystä lisää alaluvussa 5.3. Lopputuloksena oli valmiiksi pitopalvelun käyttöön hinnoiteltu katuruokamenu sekä jatkossa työskentelyä helpottamaan annoskortit resepteineen.



Kuvio 5. Produktin etenemisprosessi

Alun perin idea vegaanisen menun toteuttamiseen syntyi syksyllä 2016 erään pariskunnan laittaessa pitopalvelulle tarjouspyyntöä häätarjoiluista, johon haluaisivat täysin vegaanisen ruokamenu kesällä 2017 pidettäviin häihin. Aluksi ajattelin sen olevan hyvä opinnäytetyöaihe minulle, mutta aikataulu tuli vastaan ja menun piti olla tarjottuna pariskunnalle nopeammin kuin olisin ennättänyt sen opinnäytetyönä toteuttaa.

Keväällä 2017 aloin miettiä opinnäytetyötäni uudestaan ja syntyi päätös toteuttaa vegaaninen katuruokamenu yritykselle. Suunnitelmana oli toteuttaa sellaista mitä yrityksen valikoimissa ei vielä ole. Päätimme, että elokuun alussa järjestäisimme pop up –tapahtuman,

jossa kesän aikana suunniteltuja katuruokatuotteita tarjottaisiin ensi kertaa asiakkaille. Tapahtuman avulla saisi suoria mielipiteitä tuotteista ja siitä olisiko kyseisen tyyppiselle ruu-alle kysyntää.

Yrityksen aiempi kokemus katuruokaan on lähtenyt liikkeelle ruuista, joita tarjotaan soppatykillä (kuva 3), muurikalla (kuva 2) tai makkaragrillillä. Vegaanisista tarjottavista ei yrityksellä vielä keväällä ollut oikeastaan kokemusta, mutta hiljalleen ideoita alkoi syntyä ja hahmotelmia mitä menussa voisi olla. Kuvassa 2 tarjolla kasvisversiona Härkis-riisipannua, josta mainittiin Katuruokaluovun lopussa.



Kuva 2. Ruokatarjoilua muurikoita käyttäen (Oma arkisto)



Kuva 3. Soppatykki (Oma arkisto)

Kesäkuun lopussa aloimme miettiä tarkemmin, mitä haluamme menun sisältävän. Juhannusta edeltävällä viikolla istuimme alas suunnittelemaan katuruusta kertovien kirjojen

sekä vegaaniruokalehden kanssa. Halusimme, että ruoka on helppoa syötävää ja mahdollisimman helppoa valmistaa alusta alkaen. Menun rakennetta pohdittaessa tulimme siihen lopputulokseen, että vähemmän on enemmän eli emme halua tehdä menusta liian laajaa. Päätimme keskittyä hyviin raaka-aineisiin ja selkeisiin tuotteisiin.

Ensimmäiselle testauskerralle valikoitui kokeiltaviksi hot dogit muutamalla eri täytteellä, joihin löytyi idea Vegaanimättöä kirjasta, jonka kirjoittajat ovat Anu Brask sekä Sami Repo. Maissi-kevätsipulipihvien alkuperäinen ohje löytyi Jack Kearnyn Vegaanin katuruokateoksesta.

Heinäkuun puolessa välissä festivaaleilla käydessäni ja opinnäytetyötä ajatellessani kiinnitin huomiotani erilaisiin kojuihin. Myynnissä oli hampurilaisia erilaisilla täytteillä, täytettyjä rullia ja muita erilaisia annoksia. Maistoin esimerkiksi falafeltäytteistä burritoa, jonka syömisessä oli apuna haarukka, burritoksessa oli sisällä salaattia ja katuruualle tyypillinen kylmäkastike, joka oli kyseisellä kertaa tzatziki. Rullaan sai halutessaan lisätä tulista chilistä valmistettavaa sriracha-kastiketta antamaan lisää makua. Samaisilla festivaaleilla söin myös falafelia, joka tarjottiin kylmän kastikkeen sekä lohkoporonoiden kera, annos oli ihan syötävä, mutta olisi kaivannut paljon enemmän makua.



Kuva 4. Hampurilainen mustapapupihvillä, bataattiranskalaisilla ja valkosipulimajoneesilla

Samoihin aikoihin Jyväskylän vierailullani kävin ensimmäistä kertaa katuruokaravintolassa nimeltä Street food bar Taikuri. Listalla oli paljon herkullisia annoksia, joihin lukeutuivat erilaiset hot dogit, hampurilaiset, salaattit ja taskut. Otin itselleni maisteluun mustapapuhampurilaisen (kuva 4), joka oli kokonaan vegaaninen lukuun ottamatta majoneesia. Annos oli kokonaisuudessaan erittäin onnistunut ja maukas. Ravintolassa oli erilaisina kasvisvaihtoehtoina hampurilaisen väliin mustapapupihvin lisäksi portobellopihvi, linssi-kvinoapihvi tai kyytönjuustopihvi.

Kävin loppukesästä vielä järjestämämme Pop up –tapahtuman jälkeen kotikaupungissani katuruokatapahtumassa, jossa maistoin ensimmäistä kertaa kreikkalaista Gyros –leipää falafeltäytteellä ja jugurttikastikkeella. Huomasin omista kokemuksista, että monet käyttävät kasvisvaihtoehtona falafelia, vaikka muitakin vaihtoehtoja olisi esimerkiksi suomalaiset Nyhtökaura sekä Härkis tai vaikka pavut ja tofu.

Vegaanisia proteiininlähteitä kävin läpi alaluvussa 2.3, joista enemmän reseptien kokeilemisvaiheessa. Käyttämiäni proteiininlähteitä olivat Nyhtökaura, härkäpapu, parsakaali, maissi ja linssit, jotka olivat pääosassa tuotteissa.

5.1 Toimeksiantaja: Tuus-Catering

Toimeksiantajana toimii tuusulalainen pieni pitopalveluyritys Tuus-Catering Oy. Yritys tarjoaa palveluitaan muiden muassa häissä, perhejuhlissa, yritysjuhlissa sekä muistotilaisuuksissa. Yrityksellä on tällä hetkellä toimipaikkana oma keittiö sekä varastotilat, josta kuljetukset lähtevät eri suuntiin. Käytössä on kaksi paellapannua sekä kaksi soppatykkiä ruokkimaan isompaakin ruokailijamäärää esimerkiksi pihatapahtumissa tai festivaaleilla. (Arkko-Huumonen 21.8.2017a.)

Yrityksen toimitusjohtaja Minna Arkko-Huumonen perusti vuonna 2009 toiminimen, jolla harjoitti pitopalvelua sivutoimisena työnään, omassa pienessä kotikeittiössä. Ihmiset pitivät tarjoiluista ja vähitellen työt lisääntyivät ja oman ammattikeittiön hankinta tuli ajankoh- taiseksi. Sopivaa vuokrakeittiötä etsittiin aikansa, mutta sopivaa paikkaa ei löytynyt, sillä monissa paikoissa vuokrat olivat todella korkeat. Vuonna 2010 alkoi oman ammattikeittiön rakentaminen kotitalon yhteyteen, joka valmistui vuonna 2011. Yritys toimi vuoden 2013 loppuun toiminimellä, mutta vuonna 2014 vaihtoi yritysmuodon osakeyhtiöksi ja nimeksi valikoitui Tuus-Catering Oy. (Arkko-Huumonen 21.8.2017a.)

Yrityksen henkilökuntaan sisältyy tällä hetkellä Minna Arkko-Huumonen miehensä Pekka Huuosen kanssa sekä lisäksi minä. Tarvittaessa lisätyövoimaa, yrityksellä on muutamia vakituisia tarvittaessa töihin kutsuttavia tarjoilijoita ja kokkeja.

Vuonna 2016 Tuus-Catering Oy:n liikevaihto oli 177 000 euroa tehden tulosta 14 000 euroa. Vuonna 2017 yritys koki tasaisesti asiakasvirtojen lisääntyvän ja lisätyövoimalle on ollut tarvetta monesti. Syyskuun lopussa 2017 henkilöstölle avautui mahdollisuus käydä katsomassa liiketilaa Tuusulan Hyrylästä, joka osoittautui juuri toivomusten mukaiseksi. Tuus-Catering laajentaa toimintaansa vuonna 2018. Omasta paikasta haaveilu oli ollut pitkään ilmoilla ja muutamia muita liiketiloja tuli käytyä katsomassa alkusyksystä mutta ne eivät tuntuneet oikeilta. Hyrylässä sijaitseva 248 neliön liiketilaan avautuu tammi-helmikuun 2018 vaihteessa Nurkka 10 –niminen kahvila-ravintola, jossa yritys tarjoaa lounasta,

kahvilatuotteita ja iltapäivällä annosruokia rennolla otteella. Kahvila-ravintolan avaaminen vaatii lisätyövoimaa.

Pitopalvelu haluaa tarjota tässä opinnäytetyössä suunniteltavaa katuruokamenua erilaisissa pihajuhlissa, yritysten tilaisuuksissa sekä festivaaleilla tai muissa vastaavissa tapahtumissa esimerkiksi markkinoilla. Innostus katuruokaan lähti ideasta tarjota monipuolisempaa ja trendikkäämpää ruokaa vegaaniasiakkaille ja tietysti muille vegaaniruuasta kiinnostuneille. Yritys valmistaa monesti ulkotapahtumissa tarjottavan ruuan muurikalla, jos odotettavissa on monta ruokailijaa. Yleinen muurikalla tarjottava ruoka, jota yritys valmistaa on paella vaihtelevilla raaka-aineilla. Isommalle joukolle ruoka valmistuu myös käyttämällä soppatykkiä, suosittu ruoka on hernekeitto. Tulevassa toimipaikassa Nurkka 10:ssä voisi toteutettavaa katuruokamenua tarjota esimerkiksi lounaalla.

5.2 Reseptien kokeileminen ja lopputuotokseen päätyminen

Heinäkuun alussa pidin ensimmäisen reseptien kokeilupäivän ajatellen katuruokamenua. Edellisenä päivänä kävin hankkimassa tarvitsemi raaka-aineet. Aamun aloitin valmistamalla hot dog –sämpylöihin taikinan. Taikina oli nopea ja helppo valmistaa.

Ennen uuniin laittamista sämpylöiden piti kohota liinan alla kaksinkertaisiksi, joten samalla aloin valmistaa Vegaanin katuruokaa –kirjasta löytyneellä ohjeella maissi-kevätsipulipihvejä. Taikinan tein ohjeen mukaan, mutta jostain syystä se oli todella löysää. Lisäsin sinne lisää perunajauhoja antamaan ryhtiä. Ennen pihvien uppopaistoa käytin niitä uunissa kevyellä lämmöllä jonkun aikaa, jotta niistä tulisi tukevampia uppopaistaa. Joidenkin pihvien kohdalla uppopaisto onnistui hyvin, kun taas osa pihveistä hajosi. Pihvin täytyy olla tarpeeksi paksu sekä lähes kypsä ennen uppopaistamista, jotta ne pysyvät kasassa paistettaessa. Pihveistä tuli hyvin maukkaita vaikkakin toki aika rasvaisia, mutta niitä voisi ajatella tarjottavaksi esimerkiksi festivaaleilla tai markkinoilla. Seuraavalla reseptien testauksella ajattelin valmistaa pihvejä samalla tyylillä, mutta haluaisin kokeilla lisätä taikinaan kotimaista härkäpapua.

Hot dogeihin valitsin täytteiksi tomaatin, savupaprikan sekä lehtipersiljan makuista Nyhtökauraa sekä texmex Härkistä. Kastikkeiksi valitsin vegaanisen majoneesin ja BBQ-kastikkeen, joita kokeilin yhdessä toiseen hot dogiin Nyhtökaura -täytteellä sekä tzatzikin, jota kokeilin toiseen hot dogiin texmex Härkis -täytteellä.

Vegaanisen majoneesin valmistin sauvasekoittimella soijamaidosta, öljystä sekä omaniinietikasta. BBQ –kastikkeena käytin hyväksi todettua Santa Maria –tuotemerkin val-

mistamaa kastiketta. Tzatzikin valmistin Oatlyn kaurafraichesta, Alpron maustamattomasta soijajugurtista, kurkusta, jossa mausteena limemehua, tuoretta minttua, sokeria ja suolaa.



Kuva 5. Hot dog Nyhtökauralla, vegaanisella majoneesilla ja BBQ-kastikkeella

Kummassakin hot dogissa on sisällä tuoretta pinaattia sekä päällä auringonkukansiemeniä tuomassa suutuntumaa. Ensimmäisellä testauksella maultaan ylivoimainen oli hot dog Nyhtökauralla, vegaanisella majoneesilla sekä BBQ –kastikkeella. Tzatziki ei sovi maultaan kovinkaan hyvin yhteen tex mex Härkiksen kanssa. Kokeilin tzatzikia kastikkeeksi maissi-kevätsipulipihvien kanssa ja totesin sen olevan hyvä yhdistelmä.



Kuva 6. Hot dog texmex Härkis ja tzatziki täytteellä

Seuraavaa kertaa ajatellen valmistan sämpylöistä isommat ja pitkulaisemmat. Tällä testauskerralla halusin nähdä, minkälainen taikinan koostumus on. Lisään täytteisiin kuivatua sipulia tai pannulla kuullotettua punasipulia. Pihvien ohjetta muokkaan lisäämällä täytteeseen härkäpapua, teen lisäkkeeksi kaalisalaattia sekä kastikkeena tzatzikia.

Heinäkuun puolella välissä pidin toisen testauspäivän katuruokatuotteilleni. Aloitin tekemällä saman hot dog –taikinan kuin viime kerralla ja laitoin sen tekeytymään. Samalla aloin valmistaa viime kerrallakin kokeiltuja maissi-kevätisipulipihvejä, jonka massaan lisäsin lisäksi härkäpapurouhetta. Ennen uuniin laittoa pyörittelin pihvejä seesaminsiemessä, jotta tulisi vähän suutuntumaa. Viime kerralla uppoastoin pihvit öljyssä, mutta sen sijaan tein pihvit uunissa. Niistä tuli hyviä myös sillä tavalla, ulkotapahtumissa pihvejä olisi helppo pyöräyttää esimerkiksi paellapannulla öljyssä, jotta pintaan saisi enemmän väriä. Uppopaiston todettiin kestävän liian kauan. Pihveille valmistin minttu-jogurtti kastikkeen, jossa oli minttua, Alpro jogurttia, Oatlyn kaurafraichea, suolaa, sokeria ja pippuria.

Tavoitteena oli tehdä hot dog –tuote valmiiksi pop up- tapahtumaan, mutta maisteltuamme koko porukalla tuli palautetta, että hot dog –sämpylä vaatii lisää makua, kosteutta ja sen tulisi olla vielä pehmeämpää. Nyhtökauralle tulee valmistaa mausteinen kastike tuomaan potkua. Kylmät kastikkeet, vegaaninen majoneesi sekä BBQ –kastike toimivat hyvin.

Ajatuksena oli valmistaa kaalisalaattia pihvien kaveriksi, mutta totesimme sen olevan mahdollisesti liian kuiva. Päätimme sen sijaan kokeilla couscousalaattia, joka olisi härkäpapu-maissipihvin lisäke. Se tarjottaisiin huoneenlämpöisenä kylmän kastikkeen kera.

Lopputuotokseen päätyi ruokalajeiksi kuusi erilaista ruokalajia, joita olivat tomaattiset Nyhtökaura –hotdogit, härkäpapu-maissipihvit, belugalinssi-couscoussalaatti, vihersalaatti, valkosipuliaioli ja tomaattisalsa. Lopputuotoksen valmistelussa huomioin kaikki aiemmin todetut huomautukset liittyen makuun, koostumukseen ja ulkonäköön.

5.3 Tuotoksen esittely

Varasimme tilan Pop Up Tuusula –sivuston kautta. Kyseisen tilan vuokraus onnistui ilmaiseksi. Tapahtumassa esiteltäisiin myös raakakakkuja, jotka suunniteltaisiin myös Tuus-Cateringin tarpeisiin. Löimme lukkoon 4.8.2017, tähän mennessä tuotteiden tulisi olla kunnossa ja valmiita tarjottaviksi. Tapahtuman ideana oli samalla myös toimia markkinointitapahtumana yritykselle. Loimme yhdessä raakakakkuja suunnitelleen henkilön kanssa Facebookiin tapahtumalle oman sivun, jota jaoin heinäkuussa omille sivuillemme sekä Tuusulan omaan Facebook -ryhmään. Päätimme, että tapahtumassa tarjoamme muutamaa raakakakkuja, jotka toinen opiskelija suunnittelisi ja valmistelisi sekä lisäksi katuruokamaistelulautasen, kahvia, teetä sekä makuvettä.



POP UP!

*Vegaanista
raakakakkuja
&
Katuruokaa*

Tervetuloa maistelemaan edullisesti, opinnäytetyönä Tuus-Cateringille kehitettyjä vegaanisia raakakakkuja sekä katuruokaa! Tarjolla raakakakkuja kera kahvin tai teen sekä katuruokaa, jonka kaverina makuvettä. Ota jompaakumpaa tai molemmat herkut maisteluun! Käteinen & kortti käy. 😊

Milloin: 04.08.2017
KLO 17-21

Missä: Pop up -tilassa,
Jääkärintie 1, 04300
Tuusula
(Tuusulan kirjaston takana puistossa,
tiilirakennus)

Lisätietoja:
Vilma Pyykkönen 044 259 7613

Kuva 7. Pop up –tapahtuman mainos

Heinäkuussa muotoutuivat tarjottavat tapahtumaan. Testauspäivinä kokeillut hot dogit valikoituivat yhdeksi ruokalajiksi maistelulautaselle. Hot dogit saivat sisälleen mehukkaamman tomaattisen kastikkeen, tavallinen vegemajoneesi muuntautui valkosipuliaioliksi. Maissi-kevätsipulipihvit saivat taikinaan lisäksi härkäpapua. Tuore salsakastike valikoitui pihveille kastikkeeksi. Kokonaisuuden täydensi vielä värikäs belugalinssi- couscoussa-laatti, jossa oli erilaisia kasviksia.

Heinäkuun viimeisellä viikolla kävimme katsomassa Pop up –tilaa sekä noutamassa avaimen. Paikka sijaitsi aivan Hyrylän keskustassa, Tuusulan pääkirjaston kupeessa. Päästyämme tilaan sisälle, hahmottelimme mihin laitamme tarjoilupöydän sekä tarvitsemme omia pöytiä, tuoleja tai muita tarvittavia välineitä mukaan.

Katuruokapuolen valmisteluprosessi (kuvio 6) alkoi alkuvuokasta tukkutilauksella, josta tilaukseen lähti tarvittavat raaka-aineet, astiat sekä hot dog –taskut.

Mausteita ja lautasia löytyi yrityksemme varastosta jo valmiiksi. Facebook –tapahtumassa näkyi keskiviikkona 75 ihmisen olevan kiinnostuneita tapahtumasta, joten valmistimme yhteistuumiin sinne tuotteita, koska valmistettavaa oli suhteellisen paljon.



Kuvio 6. Katuruokatuotteiden valmistusprosessi vaihe vaiheelta

Torstaina valmistin härkäpapu-maissipihvit sekä paistoin ne valmiiksi. Hot dog taikinan valmistimme yhdessä ja leivoimme valmiiksi ne hot dog –sämpylän mallisiksi ja laitoimme pakkaseen seuraavaa päivää varten. Hot dog taikinan valmistusvaiheessa lisäsin taikinaan öljyä sekä enemmän suolaa kuin aiemmin testauspäivinä leivotuissa. Lisäkkeeksi tarkoitettu salsakastike valmistui myös torstaina. Aiemmin torstaina valkosipulit paahdettiin uunissa aioliin. Valmistin vegaanisen majoneesin myöhemmin, jonka jälkeen sekoitin valkosipulit sauvasekoittimella majoneesiin.

Torstaina kävin myös lainaamassa rekvisiitaksi tapahtumaan lasisia kynttilälyhtyjä, kirjoitin mainokseksi A-kyllin, joka tulisi pop up –tilan viereiselle kävelytielle ohjeistamaan ihmiset oikeaan paikkaan. Viimeistelin myös tapahtuman- sekä katuruokapuolen arviointilomakkeen.

Perjantaina valmisteluihin sisältyi sämpylöiden paistaminen, tärkeää oli niiden olevan tuoreita (kuva 9) sekä lisäksi tomaattisen nyhtökaurakastikkeen, couscoussalaatin (kuva 8) sekä vihersalaatin valmistaminen. Auton pakkaamiseen täytyi varata hyvin aikaa, sillä tavaraa oli tulossa paljon mukaan.



Kuva 8. Värikäs couscoussalaatti



Kuva 9. Tuoreet hot dog –sämpylät

Perjantaina 4.8 menimme paikalle klo 16. Meillä oli tunti aikaa laittaa paikat kuntoon ennen tapahtuman alkamista. Aloimme heti koristella paikkaa sekä veimme A-kytlin rakennuksen nurkalle, laitoimme kahvit ja teet valmistumaan sekä valmistimme makuveden, johon jo aiemmin päivällä esivalmistellut limet, sitruunat ja mintut laitettiin. Aikataulu kävi kii- reiseksi, koska hot dog sämpylöiden valmiiksi leikkaamiseen ei ollut aikaa ennen tapahtu- mapaikalle siirtymistä. Härkäpapu-maissipihvit olivat esilämmitettyjä tapahtuman alussa, mukana oli pieni paistolevy sekä paistinpannu, jossa lämmitin niitä vielä ennen tarjoilua.

Voileipägrillissä valmistuivat hot dog –sämpylät. Tomaattinen nyhtökaura oli tapahtuman ajan lämpöhauteessa, josta täytettä sai helposti lusikoitua hot dogin väliin. Mukana oli iso kylmälevy kylmille tuotteille eli valkosipuliaiolille, vihersalaatille, couscousille ja tomaattisalsalle. Kuva 10. havainnollistaa tuotteiden esillepanoa.



Kuva 10. Katuruokatarjoiluiden esillepano

Myynnissä oli raakakakkupala, maistelulautanen tai paketti, jolloin sai ottaa kumpiakin tuotteita, hintoihin sisältyivät juomat. Raakakakkupala oli 5 euroa, katuruoka-annos 7 euroa sekä molemmat 10 euroa. Hintoja emme tarkasti laskeneet, tavoitteena tapahtumasta oli saada raaka-aineisiin käytettyjä varoja takaisin ei niinkään voittoa, sillä tapahtumassa päällimmäisenä tarkoituksena oli tuoda esille uusia tuotteitamme ja samalla markkinoida yritystä.



Kuva 11. Tarjoilupöytä toisesta suunnasta



Kuva 12. Ruokailusali

Tapahtuma alkoi klo 17 ja yllätys oli asiakasmäärä, joka oli löytänyt tiensä paikalle heti alkuun. Laitteet olisi pitänyt laittaa lämpiämään hieman aikaisemmin, joten ensimmäiset asiakkaat joutuivat hieman odottamaan, mutta onneksi kenelläkään ei ollut kiire, jonosta kuuluikin kommentti, että hyvää kannattaa odottaa. Meillä oli onneksemme alussa apuhenkilö ottamassa maksuja asiakkailta sekä yksi henkilö, joka toimitti myyntipisteeseen lisää leikkattuja hot dog –sämpylöitä. Ihmisiä riitti tasaisen hyvin kahdeksaan saakka, jonka jälkeen rauhoittui selkeästi. Ruoka riitti hyvin ja sitä jonkun verran jäikin. Raakakakut upposivat pitkälti parempiin suihin. Palautteista lisää ja seuraavassa alaluvussa 5.5.

5.4 Valmis katuruokamenu palautteineen

Valmis vegaaninen katuruokamenu koostui lopulta kuudesta eri ruokakomponentista: nyhtökaura -hot dogista, härkäpapumaissipihveistä, tomaattisalsasta, belugalinssi –couscousalaatista, valkosipuliaiolista ja vihersalaatista. Juomana tapahtumassa oli lime-sitruunavettä. Toteutuksen tarvittavat reseptit osana annoskorttia, jotka löytyvät liitteistä.

Asiakkaat antoivat katuruokamenusta palautetta pop up –tapahtumassa yksinkertaisen kyselylomakkeen (liite 1) avulla. Monet antoivat tapahtumassa palautetta myös kasvatusten. Täytettyjä katuruoka-arviointilomakkeita oli lopulta 34 kappaletta, joihin ihmiset jättivät nimettömästi palautteet.

1. Mitä mieltä olit annoksesta? Sopivatko komponentit toisiinsa?
2. Söisitkö annoksen uudestaan?
3. Minkä arvosanan antaisit tapahtumalle asteikolla 4-10? Muita lisäkommentteja?

Taulukko 1. Kyselylomakkeen ensimmäinen kysymysrivi

<i>Mitä mieltä olit annoksesta? Sopivatko komponentit toisiinsa?</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Herkullinen annos, yhteensopivat komponentit • Täyttävä • Kastikkeet toivat hyvin makuja esille ja antoivat potkua • Nälkä lähti • Voimakkaampaa makua • Pihvi kuiva • Sämpylä hyvä • Tasapainoinen • Komponentit hyvät ja toisiaan täydentävät • Sämpylä kova, vaikeasti syötävä • Valkosipulimajoneesi kepeä ja samettinen • Valkosipulimajoneesiin enemmän valkosipulia • Salsa ja couscous hyvä yhdistelmä • Ihanat maut • Plussaa itsetehdyistä tuotteista

Annoksesta (taulukko 1) tuli monipuolisesti kommentteja sekä kehitysehdotuksia. Osa vastaajista oli kommentoinut koko annosta monipuolisesti, kun taas joukossa oli lomakkeita, joissa oli kommentoitu vain jotain tiettyä osaa. Valtaosa vastaajista piti annoksesta ja kuvasi sen olevan herkullinen ja hyvä kokonaisuus. Tulkiten lomakkeita yleisesti kävi selväksi, että härkäpapuruhepihvi oli kuiva eli se olisi saanut olla mehukkaampi sekä mausteisempi. Kastikkeet, valkosipuliaioli ja tomaattisalsa tukivat hyvin annoksen komponentteja.

Taulukko 2. Kyselylomakkeen toinen kysymys

<i>Söisitkö annoksen uudestaan?</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Mielellään • Kyllä • Heti • Todellakin • Joo ja ei, hoidarin voisin syödä uudestaan • Kyllä, voimakkaammin maustettuna • Kyllä, vaikka annos maisteluannokseksi liian iso, olisi voinut olla puolet pienempi

Moni ollut valmis syömään annoksen uudestaan (taulukko 2) eli annoksesta pääasiassa pidettiin, vaikka joukossa oli muutamia moitteita. Katuruoka-annosta mainostettiin maistelulautasena, joka oli mahdollisesti hieman harhaanjohtava. Annos nimettiin sen vuoksi maistelulautaseksi, koska tarjolla oli pitopalvelun uusia tuotteita, joita ei asiakkaat olleet aiemmin maistaneet. Yhtenä kommenttina oli myös, että olisi saanut olla mausteisempaa. Aina ei voi kaikkia makumieltymyksiä viehättää, toinen haluaa tulisempaa ja enemmän maustettua, kun taas toiselle riittää neutraalimmat maut. Tarjolla oli sriracha- ja BBQ -kastikkeita, joita asiakkaat saivat lisätä oman maun mukaan.

Taulukko 3. Kyselylomakkeen kolmas kysymysrivi

<i>Minkä arvosanan antaisit tapahtumalle asteikolla 4-10? Muita lisäkommentteja?</i>
<p>Tulosten keskiarvo: 9</p> <p>Muita lisäkommentteja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vegaaniplussaa • Ihana tapahtuma • Vaihtelua perusruokailuun • Tuoteselosteet olisivat olleet kiva lisä, koska maut olivat ”uusia” • Tarjoilu hoidettu sujuvasti, hyvät tilat • Lisää näitä • Mausteita rohkeammin • Tasapainoinen vegaaniateria • Hyvä te! ☺ • Tapahtumana ja saavutettavuutena täydellinen • Tila tunnelmallinen ja ilmapiiri sopivan rento. Tulis uudestaan ☺ • Mukava tapahtuma • Annos liian iso • Kaipaisi rinnalle raikasta esim. kurkkusuikaleita

Viimeisimpänä tiedustelussa (taulukko 3) oli asiakkaiden arvio tapahtumasta sekä muita mahdollisia lisäkommentteja. Keskiarvo tuloksissa oli 9 eli selkeästi tapahtuma ja tuotteet olivat onnistuneita. Pop up –tapahtuman järjestäminen oli pitopalvelulle ensimmäinen kerta, joten kaikista hyvistä ja huonoista palautteista tuli ottaa oppia. Yhtenä palautteena oli tuoteselosteiden puuttuminen, joita olisi toivottu. Osa asiakkaista tuli kyselemään suoraan tuotteiden ainesosista, mutta näin jälkeenpäin ajateltuna olisi ollut hyvä laittaa tuoteselostekortit ruokapöydille. Tarjoilun sujuvuutta keuhuttiin, joka oli mukava kommentti kuulla, sillä keskustelu henkilökunnan kanssa tarjoilun organisoinnista jäi tekemättä ennen tapahtumaa ja tapahtuma alkoi pienellä säätämällä, koska emme olleet ihan täysin valmiita tasan viideltä.

Hot dog –sämpylöiden lämmityksessä käytetty parila olisi pitänyt laittaa aiemmin päälle, koska se ei ollut tarpeeksi lämmin asiakkaiden jo tullessa paikalle. Samoin sämpylöiden leikkaaminen jäi hieman viime tinkaankin, mutta onneksi apuvoimia oli paikalle ja niitä tuotiin

myyntipisteelle tasaisesti. Härkäpapupihvien lämmitys oli hieman hidasta pienellä pannulla, mutta olosuhteisiin nähden se onnistui hyvin. Kylmälevyn päällä olleet vihersalaatti, belugalinssi-couscoussalaatti, valkosipuliaioli ja tomaattisalsa olivat hyvällä etäisyydellä ja niiden lusikointi annokseen onnistui joutuisasti. Työpiste kaiken kaikkiaan oli hieman ahdas, mutta yhteistyöllä selvisimme annoksien teosta hyvin.

Lopputuloksena ollut menu, hinnat ja reseptit ovat pitopalvelun tiedossa tulevaisuutta varten. Kaikkien tuotteiden hinnan laskemisen jälkeen kokonaisuudelle tuli hintaa 70 prosentin katteella 16,94€ /per henkilö. Annoskortteihin on helppo muokata oikeat ostohinnat, jolloin hinnan saa oikeaksi. Menua on helppo jatkossa jalostaa, joko ottamalla sieltä vain tietyt tuotteet tai lisäämällä tuotteita. Alaluvussa 2.3 olevia vegaanisia raaka-aineita voi hyvin soveltaa tulevissakin variaatioissa, joita menuun tehdään.

6 Pohdinta

Omasta mielestäni työn tulos eli vegaaninen katuruokamenu onnistui hyvin. Pop up –tapahtuma toimi hyvänä ponnistuksena ja kokeiluna tulevaisuudessa järjestettäville tai toteutettaville tilaisuuksille.

Tavoitteena työssä oli luoda trendikäs katuruokamenu, johon viitekehityksen kartoitus aiheista vegaanisuus trendinä Suomessa, vegaanisen katuruoan saatavuus ja raaka-aineet suunniteltaessa menua auttoivat. Omien havainnointien kautta sain tietoa liittyen tämän päivän katuruokatrendeihin, joista näkyi arvostus raaka-aineiden laadukkuuteen ja tuoreuteen. Katuruokatapahtumat Suomessa -alaluku auttoi saamaan näkökulmaa katuruokatrendin laajuudesta tällä hetkellä. Kesällä vierailuista tapahtumista, joissa tarjottiin katuruokaa, sain ideoita elokuussa järjestettyyn pop up –tapahtumaan.

Vegaanisen katuruokamenun kokoamisessa ei ollut tarkoituksena ottaa huomioon ravitsemuksellisia pointteja, mutta tietoperustassa aihe ruokavalion koostaminen mainitaan lyhyesti. Vegaanisuus näin suurena trendinä Suomessa on suhteellisen uusi ja on mielestäni hyvä saada tietoa siitä, miten oikeanlaista ruokavaliota koostetaan tuoden näkökulmaa Sipsikaljavegaanisuuteen. Aiheesta mainittiin vegaanisuus trendinä Suomessa alaluvussa, jossa selviää Sipsikaljavegaanien olevan kiinnostuneita mättöruoasta piittaamatta ravintosisällöistä. Tässä opinnäytetyössä luotua katuruokamenua en kuitenkaan katsoisi täysin mättöruoaksi, koska toteutuksessa on käytetty paljon tuoreita raaka-aineita eikä mitään tuotetta ole uppopaistettu.

Viitekehitykseen kirjoitettavat asiat tuntuivat aluksi hankalilta määrittää, koska en ollut varma kuinka tarkasti haluan pääaiheista kertoa. Vegaanisuus ja katuruoka ovat molemmat tahoillaan laajoja aiheita, joita olisi mielenkiintoista tutkia koko maailman mittakavassa. Tässä työssä keskityttiin Suomeen ja pääkaupunkiseutuun ottaen muutamia pointteja maailmalta.

Jatkokehitystä ajatellen vegaanisesta katuruokamenusta voisi tehdä hieman laajemman ja käyttää rohkeasti erilaisia tietoperustassa mainittuja katuruoan kategorioita. Pop up -tapahtumasta saadut palautteet otetaan huomioon menun kehittämisessä tulevaisuudessa. Vegaanisia proteiinipitoisia raaka-aineita on tässä työssä käytettyjen, Nyhtökauran, härkävun ja belugalinssien lisäksi runsaasti. Seuraavissa menuissa voisi käyttää lihankorvikkeina esimerkiksi Härkistä, vehnägluteenista valmistettavaa seitania tai erilaisia soijatuotteita, joista oli maininta alaluvussa 2.3. Vegaaniset raaka-aineet suunniteltaessa katuruokamenua.

Olen tyytyväinen saamiini kokemuksiini tämän matkan varrella ja olen eri tavalla alkanut kiinnittää huomiota vegaanista katuruokaa tarjoaviin paikkoihin, joita mielelläni käyn jatkossakin kokeilemassa ja hankkimassa uusia ideoita. Loppuen lopuksi tämä projekti vei noin kuusi kuukautta sisältäen aikoja, jolloin töiden vuoksi en pystynyt opinnäytetyön tekkoon keskittyä niin hyvin. Työn sain valmiiksi marraskuussa 2017. Kesä ja syksy 2017 oli Tuus-Cateringissä eli työpaikassani ja samalla toimeksiantajallani todella kiireinen, joten minua jännitti oma ajankäyttöni liittyen opinnäytetyön tekemiseen. Alkukesästä luin satunnaisesti tietoa katuruosta ja sen tyyppillisistä elementeistä, mutta syvällisemmin en aihetta tutkinut vielä siinä vaiheessa. Tästä syntyi silloin tällöin pientä stressiä, mutta yritin parhaani mukaan tsemrata opinnäytetyön teossa. Aikaa kuitenkin riittävästi löytyi ja pop up – tapahtumaan kerkesi rakentua hyvä, monipuolinen ja tasapainoinen kokonaisuus, joista saaduissa palautteissa tämä näkyi. Pop up –tapahtuman jälkeen minulla oli paremmin aikaa keskittyä opinnäytetyön tietoperustan kirjoittamiseen ja produktin jalostamiseen.

Tuus-Cateringin toimitusjohtaja Minna Arkko-Huumonen koki vegaanisen katuruokamenun onnistuneeksi. Hän koki sen olevan värikäs ja houkutteleva eikä liian laaja. Jatkossa menulle tulee varmasti käyttöä uudessa avattavassa paikassa sekä mahdollisesti muissa yrityksen tapahtumissa, joita on laidasta laitaan, isoista yritysjuhlista pieniin perhejuhliin. (Arkko-Huumonen 30.10.2017b.)

Lähteet

Anttonen, T., Rekola, S. & Takala, M. 2015. Street Food. Readme.fi. Helsinki.

Ahlroth, J., Sarhimaa, J., Määttä, J., Typpö, J. & Pullinen, J. 2016. Maistoimme Flow-ruuat: esittelyssä katuruuan tila ja 10 annosta, joista valita festareilla. Helsingin Sanomat. Luettavissa: <https://www.hs.fi/nyt/art-2000002915711.html>. Luettu: 14.11.2017.

Apetit Ruoka Oy. Street food sopii myös ammattikeittiöön. Luettavissa: <http://www.apetitammattilaiset.fi/etusivu/hyva-olo/street-food-ammattikeittioon>. Luettu: 21.8.2017.

Arkko-Huumonen, M. 21.8.2017a. Toimitusjohtaja. Tuus-Catering. Haastattelu.

Arkko-Huumonen, M. 30.10.2017b. Toimitusjohtaja. Tuus-Catering. Haastattelu.

City 2017. Uusi, isompi vegekauppa on auki. Luettavissa: <https://www.city.fi/yhteiskunta/uusi+isompi+vegekauppa+on+auki/11195>. Luettu: 4.10.2017.

Fafa's. 2015. Menu. Luettavissa: <http://www.fafas.fi/menu/>. Luettu: 14.11.2017.

Gold & Green Foods Ltd. 2017. Täydellinen proteiini. Luettavissa: <https://fi.goldandgreenfoods.com/fi/taydellinen-proteiini/>. Luettu: 27.9.2017.

Haaga-Helia 2017. Ohje pitkien raporttien laatimiseen (ONT-mallipohja). Luettavissa: [https://mynet.haaga-helia.fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohjeet/raportointiohjeet/Ohje%20pitkien%20raporttien%20laatimiseen%20\(ONT-mallipohja\)%20.pdf](https://mynet.haaga-helia.fi/opiskelu/opinnaytetyo-amk/raportointiohjeet/raportointiohjeet/Ohje%20pitkien%20raporttien%20laatimiseen%20(ONT-mallipohja)%20.pdf). Luettu: 14.11.2017.

Heimonen, T., Heinonen, P. & Somersalo, I. 2017. Sipsikaljavegaanin kirja. Like kustannus Oy. Helsinki.

Isoviita, A. & Lahtinen, J. 2004. Markkinoinnin perusteet. Avaintulos Oy. Tampere.

Jänö Kioski. Etusivu. Luettavissa: <http://janokioski.fi/fi/etusivu/>. Luettu: 4.10.2017.

Kempas, K. 2017. Mitä on pikaruoka ilman lihaa? Helsingin Sanomat. Luettavissa: <http://www.hs.fi/talous/art-2000005228904.html>. Luettu: 20.9.2017.

Kesko 2017. Katuruoat esittelyssä. Luettavissa: <http://www.k-ruoka.fi/arkiruoka-ja-inspi-raatio/katuruoat-esittelyssa/>. Luettu: 21.08.2017.

Kovanen, L. 2016. Vegeä – liikkujan kasvisruokaa. Readme.fi. Helsinki.

Love Senn, K. 1.10.2014. 10 High-Protein vegetables you should start eating today. Mind-bodygreen.com. Luettavissa: <https://www.mindbodygreen.com/0-15464/10-high-protein-vegetables-you-should-start-eating-today.html>. Luettu: 4.10.2017.

McVety, Paul J., Ware, Bradley J. & Ware, Claudette Lévesque. 2009. Fundamentals of menu planning, 3rd edition. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, New Jersey.

Mustonen, A. 2017. Suosittu streetfood –ketju Fafa’s hakee yrittäjiä – laajenee 14 uuteen kaupunkiin. Luettavissa: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/suosittu-streetfood-ketju-fafas-hakee-yrittajia---laajenee-14-uuteen-kaupunkiin/bUL4V2m9-> Luettu: 9.10.2017.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlapalvelu – Suunnittele ja toteuta. WS Bookwell Oy. Porvoo.

Nurmi, T. 2017. Aurajokirannassa käynnistyy tänään Street Food Fiesta. Luettavissa: <http://www.turkulainen.fi/artikkeli/535410-aurajokirannassa-kaynnistyy-tanaan-street-food-fiesta>. Luettu: 30.10.2017.

Pelkonen, L. 2017. Ruokavalion koostaminen. Luettavissa: <http://vegaani-liitto.fi/www/fi/tietoa/ruokavalion-koostaminen>. Luettu: 4.10.2017.

Rajakangas, L. & Tainio, R. 1999. Kasvisruokailijan ravinto-opas. Edita. Helsinki.

Rauhala, M. 2016. Kannattavuuden suunnittelu – Osio 2: Hinnoittelu. Luettavissa: http://hmmoodle.haaga-helia.fi/pluginfile.php/755181/mod_resource/content/5/HOTRA_Kannattavuus_Osio2_hinnoittelu_101016.pdf. Luettu: 30.10.2016.

Ruotsalainen, N. 25.3.2015. Street Helsinki Eatsissa myytiin huikeat yli 50 000 annosta. Street Helsinki. Luettavissa: <http://streathelsinki.com/streat-helsinki-eatsissa-myytiin-huikeat-yli-50-000-annosta/>. Luettu: 21.9.2017.

Salonen, A. Oletko jo törmännyt tähän someilmiöön? Sipsikaljavegaanit viis veisaavat terveysruuasta. Me Naiset. Luettavissa: http://www.menaiset.fi/artikkeli/ruoka/oletko_jo_tor-mannyt_tahan_someilmioon_sipsikaljavegaanit_viis_veisaavat. Luettu: 21.8.2017.

SATOA. SATOA – Makuelämyksiä Pohjois-Savosta. Luettavissa: <http://satoa.fi/info/>. Luettu: 7.10.2017.

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

Somersalo, I. 2015. Vegaanin keittokirja. Like Kustannus Oy. Helsinki.

Streat Helsinki. 12.3.2015. Streat Helsinki Eats kasvaa suuremmaksi, paremmaksi ja maukkaammaksi. Mediatiedote. Luettavissa: <http://streathelsinki.com/wp-content/uploads/2014/01/EATS-tiedote.pdf>. Luettu: 27.9.2017.

Street Gastro. Street food menu. Luettavissa: <http://www.streetgastro.fi/street-food/>. Luettu: 14.11.2017.

Talouselämä 2017. Vegemyynti kovassa kasvussa – kasviproteiinituotteiden lisäksi kuluttajia kiinnostaa ei-maito. Luettavissa: <https://www.talouselama.fi/uutiset/vegemyynti-kovassa-kasvussa--kasviproteiinituotteiden-lisaksi-kuluttajia-kiinnostaa-eimaito/dea6894b-bf8e-3f48-bdd1-f6def01b20cf>. Luettu: 4.10.2017.

TIEKE Tietoyhteiskunnan kehittämiskeskus ry. 2005. Hinnoittelun ABC - Opas tietotuotteiden ja palveluiden hinnoitteluun. Luettavissa: <file:///C:/Users/a1604051/Documents/Downloads/HinnoittelunABC-opas.pdf>. Luettu: 30.10.2017. HIMA Hinnoittelumallit asiakassuhteessa –hanke. Helsinki.

Tuotantotiimi 2017a. Street JKL. Luettavissa: <http://streetjkl.fi/streetjkl>. Luettu: 18.10.2017.

Tuotantotiimi 2017b. Street Kuopio. Luettavissa: <http://streetkuopio.fi/streetkuopio>. Luettu: 18.10.2017.

Vainio, J. 2014. Katuruoka kuuluu ruokakaupunkiin. Aromi – Street food, 14,4, s.3.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Fogelholm, M., Hakala, P., Kara, R., Kiuru, S., Kurppa, S., Kuusipalo, H., Laitinen, J., Marniemi, A., Misikangas, M. Roos, E., Sarlio-Lähteenkorva, S., Schwab, U. & Virtanen, S. 2014. Terveysttä ruoasta – Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Luettavissa: https://www.evira.fi/globalassets/vrn/pdf/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.3_es-1.pdf. Luettu: 4.10.2017. Juvenes Print - Suomen yliopistopaino Oy. Tampere.

Vegaaniliitto. Mikä on vegaani? Luettavissa: <http://vegaaniliitto.fi/www/fi/tietoa/mika-on-vegaani>. Luettu: 4.5.2017.

The Vegan Society 1944-2017a. Why go vegan? For the animals. Luettavissa: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/why-go-vegan>. Luettu: 7.10.2017.

The Vegan Society 1944-2017b. Why go vegan? For the health. Luettavissa: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/why-go-vegan>. Luettu: 7.10.2017.

Verso food Oy. Tuotteet. Luettavissa: <http://www.versofood.fi/fi/tuotteet/harkisr-original#sidr-0>. Luettu: 27.9.2017.

Von Barga, H. 2016. The Culinary institute of America. Street foods. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Vuorio, J. 2016. Vegaanituotteiden kysyntä on nyt ennennäkemättömässä nousussa – lähtölaukauksena Docventuresin lihaton lokakuu. Helsingin sanomat. <https://www.hs.fi/kotimaa/art-2000002923525.html>. Luettu: 4.10.2017.

Väkevä, V. 2016. Näin katuruoasta tuli koko kansan ilmiö: ”Nykyään kaikki myydään street foodina”. Helsingin sanomat. Luettavissa: <http://www.hs.fi/nyt/art-2000002882913.html>. Luettu: 27.4.2017.

Liitteet

Liite 1. Katuruoka arviointilomake

KATURUOKA - Pop up tapahtuma 4.8.2017

Mitä mieltä olit annoksesta? Sopivatko komponentit toisiinsa?

Söisitkö annoksen uudestaan?

Minkä arvosanan antaisit tapahtumalle asteikolla 4-10? Muita lisäkommentteja?

Kiitos vastauksestasi! 😊

Katuruokamenu

Vihersalaatti

Valkosipuliaioli

Belugalinssi -couscoussalaatti

Tomaattisalsa

Tomaattinen nyhtökaura -hot dog

Härkäpapumaissipihvit

Liite 3. Annoskortti ja resepti: Tomaattinen nyhtökaura -hot dog

ANNOSHINTALASKELMA								HAAGA-HELIA ammattikorkeastus	
Annoksen nimi	Tomaattinen nyhtökaura hot dog								
Päivämäärä	14.11.2017							Alkuperäinen resepti	
Haluttujen annosten lukumäärä	1							Annoksien lukumäärä	4
Ostopaino kg/ltr	Yksikkö	Painohävikki %	Käyttöpaino	Raaka-aine	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	Käyttöpaino kg/ltr	Raaka-aine
0,063	kg		0,063	nyhtökaura	15,00	15,00	0,94	0,250	nyhtökaura
0,001	kg		0,001	suola	5,20	5,20	0,01	0,005	suola
0,200	kg		0,200	tomaattimurska	1,41	1,41	0,28	0,800	tomaattimurska
0,001	kg		0,001	sokeri	1,37	1,37	0,00	0,005	sokeri
0,050	kg		0,050	sipuli	1,03	1,03	0,05	0,200	sipuli
0,000	kg								
0,049	kg		0,049	vehnä jauho	0,64	0,64	0,03	0,195	vehnä jauho
0,049	kg		0,049	sämpyläjauho	1,42	1,42	0,07	0,195	sämpyläjauho
0,013	kg		0,013	hiiva	1,30	1,30	0,02	0,050	hiiva
0,003	kg		0,003	sokeri	1,37	1,37	0,00	0,012	sokeri
0,003	kg		0,003	suola	0,55	0,55	0,00	0,012	suola
0,023	kg		0,023	rypsiöljy	3,02	3,02	0,07	0,090	rypsiöljy
0,063	kg		0,063	vesi		0,00	0,00	0,250	vesi
0,000	kg								
				mausteet 3 %		0,00	0,04	3 %	mausteet
Kokonaispaino (kg)			0,516	Raaka-ainehinta			1,51		
Kypsennys hävikki			10 %	Raaka-ainehinta per annos			1,51		
Nettopaino (kg)			0,464	ALV	14 %	0,19			
Annoskoko (kg)			0,464	Veroton raaka-ainehinta			1,33		
				Kate %			70 %		
				Veroton myyntihinta			4,43		
				ALV	14 %	0,62			
				Myyntihinta per valmistuserä			5,05		
				Ruokalistan annoshinta			5,05		

Valmistusohje:

- Aloita valmistamalla hot dog –taikina
 - Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen, lisää veteen sen jälkeen suola, sokeri ja osa jauhoista
 - Alusta loput jauhot seokseen vasta kun juurivelli alkaa kuplia, tähän menee n.10 min
 - Jaa taikina sopivan kokoisiksi paloiksi ja leivo ne pitkulaisen mallisiksi sämpylöiksi > pelille kohoamaan kaksinkertaiseksi
 - Paista 200-asteessa n. 12 min ajan riippuen uunin tehosta
- Nyhtökaura-tomaattikastikkeen valmistaminen
 - Aloita kuorimalla ja hienontamalla sipuli ja kuullota sitä pienessä määrässä öljyä, jonka jälkeen lisää Nyhtökaurat pannulle
 - Lisää hetken päästä seokseen mukaan tomaattimurska sekä sokeri, suola ja pippuri, jonka jälkeen anna seoksen hautua kannen alla 15-20 minuuttia.
 - Kastikkeen tulee olla sopivan jämää, jotta se pysyy hot dogin välissä

Liite 7. Annoskortti ja resepti: Belugalinssi-couscoussalaatti

ANNOSHINTALASKELMA								HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu	
Annoksen nimi	Belugalinssi-couscoussalaatti								
Päivämäärä	14.11.2017							Alkuperäinen resepti	
Haluttujen annosten lukumäärä	4							Annoksien lukumäärä	4
Osto-paino kg/ltr	Yksikkö	Paino-hävikki %	Käyttö-paino	Raaka-aine	Osto-hinta	Käyttö-hinta	Hinta	Käyttö-paino kg/ltr	Raaka-aine
0,200	kg		0,200	cous cous	2,30	2,30	0,20	0,200	cous cous
0,100	kg		0,100	parsakaali	2,93	2,93	0,29	0,100	parsakaali
0,100	kg		0,100	belugalinssi	6,15	6,15	0,62	0,100	belugalinssi
0,100	kg		0,100	säilykepaprika	5,49	5,49	0,55	0,100	säilykepaprika
0,050	kg		0,050	viipaloitu oliivi	5,04	5,04	0,25	0,050	viipaloitu oliivi
0,050	kg		0,050	aurinkokuivattu tomaatti	8,64	8,64	0,43	0,050	aurinkokuivattu tomaatti
0,003	kg		0,003	suola	1,37	1,37	0,00	0,003	suola
0,003	kg		0,003	pippuri	21,47	21,47	0,06	0,003	pippuri
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
0,000	kg		0						
				mausteet 3 %	1,00	1,00	0,07	3 %	mausteet
Kokonaispaino (kg)			0,606						
Kypsennysväivikki									
Nettopaino (kg)			0,606						
Annoskoko (kg)			0,152						
				Raaka-ainehinta			2,48		
				Raaka-ainehinta per annos			0,62		
				ALV		14 %	0,30		
				Veroton raaka-ainehinta			2,18		
				Kate %		70 %			
				Veroton myyntihinta			7,26		
				ALV		14 %	1,02		
				Myyntihinta per valmistuserä			8,27		
				Ruokalistan annoshinta			2,07		



Valmistusohje:

- Keitä vesi ja kaada couscous kattilaan. Anna couscousin vetäytyä kattilassa n. 6 min.
Huuhtelee samalla belugalinssit ja laita ne kiehumaan n. 10 minuutiksi.
Leikkaa parsakaalista nuput irti ja keitä vedessä n. 7 minuuttia.
- Valuta couscous, parsakaalit ja belugalinssit ja kaada ne laakeaan/ sopivan isoon astiaan sekoitusta varten.
- Valuta viipaloitu oliivi ja säilykepaprika ja lisää seokseen. Lisää viimeisenä aurinkokuivattu tomaatti öljyineen sekaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Oman maun mukaan voi lisätä muitakin mausteita.
- Anna belugalinssi- couscous salaatin maustua jääkaapissa ainakin tunti tai seuraavaan päivään.

Liite 8. Annoskortti ja resepti: Vihersalaatti

ANNOSHINTALASKELMA				HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu			
Annoksen nimi		Vihersalaatti					
Päivämäärä		14.11.2017					
Haluttujen annosten lukumäärä		4				Alkuperäinen resepti	
Osto-paino kg/ltr		Paino-hävikki %		Käyttö-paino		Käyttö-paino kg/ltr	
Yksikkö		Raaka-aine		Osto-hinta		Raaka-aine	
0,211 kg		jääsalaatti		4,31		0,200 jääsalaatti	
0,211 kg		lollo rosso		4,61		0,200 lollorosso	
0,000 kg		mausteet 3 %		0,00		3 % mausteet	
Kokonaispaino (kg)		0,400		Raaka-ainehinta		1,98	
Kypsennysväikikki				Raaka-ainehinta per annos		0,49	
Nettopaino (kg)		0,400		ALV		14 % 0,24	
Annoskoko (kg)		0,100		Veroton raaka-ainehinta		1,73	
				Kate %		70 %	
				Veroton myyntihinta		5,78	
				ALV		14 % 0,81	
				Myyntihinta per valmistuserä		6,59	
				Ruokalistan annoshinta		1,65	

Valmistusohje:

1. Ota kannat pois, pilko ja pese salaattit ja kuivata salaattilingossa.