

Emma Yli-Karjanmaa

Kesäruokalistan suunnittelemine ravintolaan

Case: Talriikki Vaakunan ravintola

Opinnäytetyö

Syksy 2018

SeAMK Ruoka

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Emma Yli-Karjanmaa

Työn nimi: Kesäruokalistan suunnittelu ravintolaan. Case: Talriikki Vaakunan ravintola

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2018

Sivumäärä: 53

Liitteiden lukumäärä: 4

Opinnäytetyö toteutettiin toimeksiantona Seinäjoella sijaitsevalle ravintola Talriikille. Työn tarkoituksena oli suunnitella toimiva kesäruokalista kiireisen sesongin ajaksi. Kesäruokalistalla tulisi olla lähi- ja sesonkiruokaa mahdollisimman paljon. Tämän työn tavoitteena oli kehittää Talriikkiin maukas ruokalista sekä valmistaa reseptikortit ja annoskortit keittiölle kesän ajaksi. Tässä työssä tärkeää oli osata hyödyntää ruokalistalle sellaiset raaka-aineet, jotka antavat asiakkaalle mahdollisesti elämyksiä.

Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä on paljon. Yritys, henkilökunta, tilat, koneet, laitteet, gastronomiset tekijät ja asiakkaiden toiveet ovat tärkeitä suunnittelun lähtökohtia. Ruokalistasuunnittelussa tulisi huomioida myös sesonki- ja lähiruoka sekä elämyksien luominen asiakkaille. Ruokaelämykseen vaikuttaa monta asiaa, jotka tulisi huomioida jo ruokalistaa suunniteltaessa. Reseptiikka kuuluu osaksi ruokalistasuunnittelua. Resepti- ja annoskortit on osattava tehdä oikein, jotta keittiötoiminnasta tulisi mahdollisimman kannattavaa ja ravintola hyötyisi niistä mahdollisimman paljon.

Talriikin kesäruokalista suunniteltiin toimeksiantajan toiveiden pohjalta. Ravintolan henkilökunnalta kysyttiin mielipiteitä siitä, mitä he haluaisivat listalle. Ruokalajit päätettiin ja sen pohjalta kehitettiin annoksille reseptiikka. Reseptitestauksien jälkeen kirjoitettiin reseptit valmiiksi ja laskettiin taulukkolaskelma-ohjelman avulla annoksille hinnat. Alku- ja jälkiruoista otettiin etukäteen annoskuvat henkilökunnan ruokalistakoulutusta varten. Annokset laitettiin esille ja pääruoista otettiin annoskuvat.

Kesäruokalistan tavoitteet täyttyivät. Kesäruokalistassa oli satokauden raaka-aineita ja lähiruokaa. Annoksista saatiin tehtyä sellaisia, että asiakas saa mahdollisesti elämyksiä koettavakseen. Kesäruokalista toimi kiireisenä sesonkina hyvin ja siitä myös koko ravintolan henkilökunta olivat tyytyväisiä.

Avainsanat: ravintolat, ruokalistat, lähiruoka

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Abstract

Faculty: School of Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author: Emma Yli-Karjanmaa

Title of thesis: Summer Menu Planning. Case: Restaurant Talriikki, Vaakuna, Seinäjoki

Supervisor: Eliisa Ylinen

Year: 2018

Number of pages: 53

Number of appendices: 4

The purpose of the thesis was to plan a summer menu to restaurant Talriikki in Seinäjoki. The menu was supposed to contain as many local and seasonal dishes as possible. Furthermore, another purpose of the thesis was to develop a flavourful menu and compile recipe cards and portion cards to the kitchen of the restaurant. It was important to be able to choose ingredients which would offer great experiences to the customers.

There are many factors that affect menu planning. The company, staff, premises, machines, gastronomic factors and the customers' wishes are the starting point for the planning. Attention should also be paid to seasonal food, local ingredients and creating experiences to the customers. Recipes are an important part of menu planning, recipe and portion cards must be well compiled to guarantee the profitability of the restaurant operations.

The summer menu was planned according to the principal's wishes. Food portions were chosen for the menu and the recipes were developed based on them. After the testing, the recipes were transcribed and the prices of the dishes were calculated with the help of the table calculation program. The staff of the restaurant participated in training courses where they got familiar with the recipes and portion cards.

The goals for the summer menu planning were achieved. Seasonal ingredients and local food were used on the menu. The portions provided experiences for the customers. The summer menu functioned well and both the personnel and the customers were satisfied with it.

Keywords: restaurants, menus, local food

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
1 JOHDANTO	6
1.1 Työn taustat ja rajaukset.....	6
1.2 Työn tavoitteet.....	7
2 RUOKALISTASUUNNITTELU	8
2.1 Ruokalistasuunnittelun lähtökohdat.....	8
2.2 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä	9
2.2.1 Yritys ja palvelutilanne	10
2.2.2 Henkilöstö ja ammattitaito	10
2.2.3 Tilat, koneet ja laitteet	11
2.2.4 Gastronomiset tekijät	11
2.2.5 Tuotteiden saatavuus ja jalostusaste	13
2.2.6 Asiakkaiden toiveet.....	13
2.2.7 Kustannustekijät.....	14
2.2.8 Hygieeniset tekijät.....	15
2.2.9 Ruokalistan vaihtelevuus ja tavaroiden toimituspäivät ja -ajat	15
2.2.10 Erityisruokavaliot.....	16
2.3 Sesonkiruoka	16
2.4 Lähiruoka	18
3 RESEPTIIKKA OSANA RUOKALISTASUUNNITTELUA.....	20
3.1 Reseptiikan laatiminen	20
3.2 Reseptikortit	20
3.3 Esillepanokortti.....	21
3.4 Reseptiikan hyödyt.....	22
3.5 Keittiön kannattavuus.....	22
4 ELÄMYKSIEN LUOMINEN	24
4.1 Elämyksen elementit ja kokemisen tasot	25
4.2 Aistit osana elämyksiä.....	25

4.3 Ruokaelämykseen vaikuttavat tekijät	26
5 RUOKALISTAN SUUNNITTELEMINEN JA TOTEUTTAMINEN	
TALRIIKKIIN	28
5.1 Toimeksiantaja	28
5.2 Ruokalistan suunnitleminen	29
5.2.1 Suunnittelun kriteerit	29
5.2.2 Ruokalistan suunnitleminen Talriikkiin	29
5.3 Kustannuslaskelmat	34
5.4 Reseptitestaukset ja esivalmisteiden valmistaminen.....	35
5.5 Reseptiikan laatiminen	39
5.6 Annosten esillelaittaminen ja kuvaaminen	40
5.7 Ruokalistakoulutus henkilökunnalle	41
5.8 Ruokalistan käyttöönottoaminen	42
6 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET	44
LÄHTEET	49
LIITTEET	53

1 JOHDANTO

Hotelli-, ravintola- ja catering-ala luokitellaan yksityiseen ja julkiseen palvelutuotantoon. Asiakkaita voivat olla ketkä tahansa, koska usein asiakkaat tulevat työ- tai vapaa-ajan asioissa tämän alan yritykseen. (Hemmi, Häkkinen & Lahdenkauppi 2011, 9.) Toiminnalla tavoitellaan asiakkaalle elämyksien tuottamista. Hotelli- ja ravintola-alalla on selkeä yhteys myös matkailuun. Ravintola-ala on selkeästi palveluala, mikä tarkoittaa sitä, että asiakkaiden tarpeet ja mielihalut menevät aina edelle. Liiketoiminnan kannalta merkittävimpiä asioita ovat asiakaslähtöisyys, toiminnan tuloksellisuus, hinta-laatusuhde, ammattitaito ja yrittäjäys. (Koppinen ym. 2002, 15–17.)

Ruokaravintolassa täytyy olla toimiva keittiö, ammattitaitoinen henkilökunta ja parhaat kauden raaka-aineet, jos halutaan ravintolan menestyvän. Ravintola on avattu asiakkaita varten, joten peruspilarina ravintolassa toimii ruokalista. (Lehtovaara & Hämäläinen 2014, 15.) Ruokalistasuunnittelun perustana toimii ravintolan liikeidea ja kohderyhmä, joka tulee käyttämään palveluita. Ruokalistan suunnittelemisessa täytyy ottaa huomioon esimerkiksi asiakas ja hänen toiveensa, keittiö ja sen kapasiteetti, henkilöstö ja ammattitaito sekä taloudelliset asiat esimerkiksi budjetti. Lisäksi gastronomiset tekijät ruoassa vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun. (Suomen Virtuaaliammattikorkeakoulu, 2006.)

Ravintola Talriikki on Seinäjoella sijaitseva täysin uniikki S-ryhmän ravintola. Talriikissa ruokalista on ravintolan sydän. Ravintolassa suositaan paljon kotimaisia ja lähiruokatuotteita satokausiajattelun mukaisesti. Ravintola Talriikki haluaa antaa asiakkailleen elämyksiä ruoan kautta. Ruokalistat suunnittelee keittiöpäällikkö yhdessä henkilökunnan kanssa, jolloin ruokalistaan tulee vahvasti näkyville pohjalaisuus eli runsaat annokset ja eteläpohjalaiset perinneruoat sekä Talriikin liikeidea tukevat ruoka-annokset. (Raflaamo, [viitattu 18.5.2018].)

1.1 Työn taustat ja rajaukset

Kesäruokalistan suunnittelu ravintolaan valikoitui työni aiheeksi erikoistumis- ja harjoitteluni kautta. Ravintolan keittiöpäällikön kanssa puhuimme ruokalistoista, ja

ehdotin hänelle kesäruokalistan suunnittelemista opinnäytetyön aiheekseni. Ruokalistasuunnittelussa on tärkeää osata hahmottaa, mitkä seikat tulee ottaa huomioon: yrityksen liikeidea, henkilökunta, tilat ja laitteet sekä gastronomiset tekijät ovat avainasemassa suunnittelussa. Tässä työssä huomioon otettiin erityisesti sesonki- ja lähiruoka. Lisäksi syvennyttiin annoskorttien ja esivalmistekorttien tekemiseen, koska se on yksi iso osa tätä työtä.

1.2 Työn tavoitteet

Tämän työn tavoitteena oli suunnitella Seinäjoella sijaitsevalle ravintola Talriikille ruokalista, joka on käytössä kesäsesongin ajan. Ruokalista suunniteltiin siten, että hyödynnettiin sesongin parhaita raaka-aineita lähiruokaa unohtamatta. Suominen (2000, 5) kertoo, että tärkeimmistä osista ravintolassa on ruokalistasuunnittelu ja ruokalista on keittiön keskipiste, jonka mukaan toimitaan. Tämän vuoksi työssäni oli todella tärkeää, että ruokalista onnistuu. Ravintolalle työni on tärkeä ja vaikuttaa sen toimintaan merkittävästi. Tämän työn tavoitteena oli kehittää ravintola Talriikkiin mahdollisimman omannäköinen ja maukas ruokalista sekä valmistaa selkeät reseptikortit ja annoskortit keittiölle kesän ajaksi. Lisäksi yksi tavoitteista oli osata hyödyntää ruokalistalle sellaiset raaka-aineet, jotka antavat asiakkaalle elämyksiä ja painuvat mieleen. Tarkoituksena on saada asiakas tulemaan yhä uudelleen ja uudelleen maistelemaan listan herkkuja.

2 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalista on listaus annoksista, joita ravintola tarjoaa. Ruokalistan suunnittelemisen on kokonaisuus, jossa täytyy ottaa huomioon kaikki eri osa-alueet ruokahuollossa. Ruokalistasuunnittelu on keittiötoiminnan edellytys ja perusta. (Suominen 2000, 5-6; Havas 2017, 41.) Ruokalistasta näkee, mitä tehdään kulloinkin, ja se kertoo myös asiakkaalle, millainen paikka on kyseessä (Ravitsemuspassi, [viitattu 20.3.2018]). Raaka-aineiden tunteminen ja niiden kypsennysmenetelmien osaaminen ovat ruokalajien suunnittelun ja valmistuksen pohja. Ruokalistasuunnittelun runkona toimii ateriasuunnittelu, jossa vaaditaan erilaisten ruokalajien tuntemusta. Nämä pohjautuvat henkilön ammattitaitoon ja aikaisemmin opittuihin tietoihin ja taitoihin. (Usvaranta 2014.) Havas (2017) kertoo, että onnistuessaan ruokalistasuunnittelu se merkitsee ravintolalle menestystä.

Ruokalistasuunnittelussa tärkeintä Ravitsemuspassin ([viitattu 20.3.2018]) mukaan on asiakaslähtöisyys, terveelliset ja monipuoliset raaka-aineet ja oikeat ruoanvalmistustavat. À la carte -ruokalista sisältää yleensä alkuruoat, pääruoat, jälkiruoat ja valmiiksi koostetut menut ryhmittäin, jotta asiakkaan olisi helppo valita listalta juuri sitä, mitä hän haluaa syödä. Ravintoloissa listat vaihtuvat noin 2–4 kertaa vuodessa riippuen yrityksen liikeideasta. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 23.)

2.1 Ruokalistasuunnittelun lähtökohdat

Ruokalistaa suunniteltaessa lähtökohtana on yrityksen liikeidea, jonka mukaan pyritään toimimaan. Muita lähtökohtia voivat olla ajankohta eli esimerkiksi sesongin huomioiminen ja asiakkaiden toiveet. Yhden annoksen suunnitteleminen kannattaa aloittaa aina pääraaka-aineesta, oli sitten kyse lihasta tai jälkiruoan mansikoista. Yhdessä annoksessa tulisi olla montaa erilaista väriä, erilaisia ruoan rakenteita, kuten kovaa ja pehmeää, erilaisia voimakkuuksia ruoasta, esimerkiksi tulista ja mietoja. Lisäksi kannattaa huomioida ruokalistalla ruokien vaihtelevuus, ettei listalla olisi tarjolla alkuruokana lohta sekä pääruokana lohta. Lähtökohtana voi olla myös, miten ruokaa syödään. Esimerkiksi alkuruoka syödään lusikalla ja pääruoka haarukalla

sekä veitsellä. Suunnittelussa kannattaa huomioida ruokien rasvaisuus ja hiilihydraatti pitoisuudet, ettei aterialta tulisi liian raskasta. (Koppinen ym. 2002, 314.)

2.2 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä

Suomen Virtuaaliammattikoulun (2006) mukaan, liikeidea on yrityksen toiminnan pohja ja sen vuoksi se täytyy ottaa huomioon ruokalistasuunnittelussa. Ruokalista toimii ravintolan tuotelistana. Suominen (2000, 5) kertoo, että ruokalista antaa tiedon keittiöhenkilökunnalle siitä, mitä laitteita ja resursseja se tarvitsee toimiessaan keittiössä. Ruokalista voidaan sanoa keittiötoiminnan keskipisteeksi ja toimintaohjeena keittiöhenkilökunnalle siitä, mitä tilataan ja hankitaan varastoon.

Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä on paljon (kuvio 1). Näitä tekijöitä ovat yrityksen liikeidea ja toiminta-ajatus, keittiön tilat, laitteet ja kapasiteetti, asiakkaan makumieltymykset ja aistinvaraiset ominaisuudet, asiakkaat kohderyhmänä, heidän erityisruokavaliot ja tarvittavat ruoan ravitsemukselliset ominaisuudet. Lisäksi ruokalistasuunnitteluun vaikuttaa henkilöstön ammattitaito, palveluasenne ja innovatiivisuus sekä yrityksen taloudellinen puoli eli budjetti ja hankintapäätökset. (Suomen Virtuaaliammattikoulu 2006.)



Kuvio 1. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä. (Suomen Virtuaaliammattikoulu 2006; Koppinen ym, 2003, 315; Lampi ym. 2009, 28; Mauno & Lipre 2005, 17; Haapakorpi 2015.)

2.2.1 Yritys ja palvelutilanne

Ruokalistasuunnittelussa suunnittelu lähtee aina liikkeelle yrityksen liikeideasta. Yritys määrittelee ensin asiakasryhmänsä ja sen mukaan suunnittelee, mitä asiakkaat mahdollisesti haluavat syödä. Tilaisuuden luonne ja palvelutilanne vaikuttavat myös ruokalistaan. Asiakkaat voivat viettää ravintolassa esimerkiksi hääjuhlaa, joten yrityksen täytyy suunnitella heille sellainen ruokalista, joka sopii tilaisuuden luonteeseen. (Koppinen ym. 2002, 315.)

2.2.2 Henkilöstö ja ammattitaito

Henkilökunnan määrä ja ammattitaito vaikuttavat olennaisesti ruokalistasuunnitteluun. Joissakin keittiössä täytyy olla enemmän työntekijöitä kuin toisessa keittiössä riippuen sen mukaan, kuinka paljon valmistetaan ruokaa yhden päivän aikana. Keittiössä käytettävät puolivalmisteet myös helpottavat henkilökuntaa, jolloin kokkeja ei tarvita niin montaa kuin silloin, jos ruoka tehdään alusta alkaen itsenäisesti. Henkilökunnan ammattitaito määrää sen, mitä ravintolassa tarjoillaan. Ei ole järkeä yrittää tehdä liian vaativia asioita, jos ammattitaito ei riitä, koska usein silloin tulee vain huonoa laatua. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 28; Mauno & Lipre 2005, 17–19.)

Henkilöstön perehdyttäminen. Perehdyttäminen tarkoittaa erilaisia toimenpiteitä, joilla työntekijä saadaan tuntemaan työpaikka ja sen toimintaperiaatteet. Täytyy oppia tuntemaan työpaikassa työskentelevä henkilöstö sekä tietää oma työnkuvansa ja tavoitteet, joihin hänen on pyrittävä pääsemään. Perehdyttämisen tärkeimpänä tavoitteena on saada työntekijä tutuksi uuden asian, tuotteen tai palvelun kanssa. (Työturvallisuuskeskus TTK 2007, 2.)

Perehdyttämistä tapahtuu jatkuvasti esimerkiksi keittiössä. Ruokalistat, ruonvalmistustavat sekä koneet ja laitteet vaihtuvat jatkuvasti. Tämän vuoksi henkilökunta täytyy perehdyttää, jolloin se osaa toimia oikein. Muutostilanteissa työntekijät voivat tuntea epävarmuutta, pelkoa ja saattavat tarvita paljon opettamista, jonka vuoksi tällaisissa tilanteissa perehdyttämiseen on panostettava. (Työturvallisuuskeskus TTK 2007, 3.)

Työturvallisuuslakiin on kirjoitettu ohjeet työntekijälle annettavasta perehdytyksestä. Työturvallisuuslain (2013) mukaan työntekijälle on annettava opetusta työhön, työpaikan työolosuhteisiin, koneisiin ja laitteisiin sekä turvalliseen työskentelyyn työtapojen muuttuessa tai työpaikan vaihtuessa.

Perehdyttämisestä yritys ja henkilökunta saa paljon hyötyjä. Perehdyttämisen avulla luodaan perusrunko työntekemiselle ja yhdessä toimimiselle. Tällä tavoin luodaan myönteinen ilmapiiri työyhteisöön. Yrityksessä saadaan kustannuksia pienemiksi, koska tehokkaalla perehdytyksellä uusi työntekijä oppii nopeasti, jolloin väärinkäsitykset pienenevät minimiin. Perehdyttämiseen kuluu aikaa, mutta siihen käytetty aika saadaan takaisin myöhemmin. (Työturvallisuuskeskus TTK 2007, 4.)

2.2.3 Tilat, koneet ja laitteet

Ruokalistaa suunniteltaessa on hyvä ottaa huomioon käytettävissä olevat tilat, koneet ja laitteet, koska usein nämä seikat joko antavat mahdollisuuksia ruokalistalle tai sitten ne rajoittavat keittiötyöskentelyä. Keittiö- ja ruokalistasuunnittelu kulkevat käsi kädessä, koska molempiin asioihin vaikuttavat liikeidea ja toimintaperiaate. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 27.)

Keittiöhenkilökunnan vastuulla on laitteiden läpikotainen tunteminen, jolloin saadaan hyödynnettyä mahdollisimman tehokkaasti keittiölaitteiden ominaisuuksia. Esimerkiksi uunissa on nykypäivänä monta erilaista toimintoa, joilla saadaan ruoasta erilaisia koostumuksia ja lopputuloksia. Laitekuormitus on hyvä ottaa huomioon ruokalistasuunnittelussa. Kaikkia ruokia ei voida valmistaa samanaikaisesti uunissa vaan täytyy osata käyttää erilaisia laitteita ja menetelmiä, jolloin saadaan pienennettyä yhden laitteen ylikuormitusta. (Lampi, Laurila, & Pekkala 2009, 27.)

2.2.4 Gastronomiset tekijät

Haapakorven (2015) ja Suomisen (2000, 15–17) mukaan aistinvaraiset ominaisuudet eli gastronomiset tekijät, joita ovat maku, tuoksu, ulkonäkö, lämpötila, rakenne ja ruoan laatu, ovat tärkeitä asiakkaalle. Mauno ja Lipre (2005, 68) lisäävät, että

kun maut ja aromit yhdistyvät ruoan kypsentyessä, muuttuvat ne maittavuudeksi. Se tarkoittaa sitä, että ruoassa on monta osaa, jotka yhdistyvät ja syntyy maittavuus. Maittavuuden erilaisia osia ovat raaka-aineet, maku, ulkonäkö, rakenne ja ravintoaineet. (Mauno & Lipre 2005, 67–68.)

Maku ja tuoksu. Asiakas yhdistää maun ja tuoksun ruoan tärkeimmiksi tekijöiksi. Ihmisellä on viisi perusmakua, jotka ovat suolainen, makea, umami, karvas ja hapan. Ihmisen kieli tunnistaa maut, mutta aistialueet tunnistavat perusmaut, joihin vaikuttavat myös ruoan lämpötila, rakenne ja ihmisen nälän tuntemus. Pelkkää makua ei usein arvioida, koska siihen liittyy aina myös ruoan tuoksu samanaikaisesti. Ihminen ei haista perushajua, koska sellaista ei ole. Hajuaisti tottuu nopeasti uusiin hajuihin ja sen vuoksi sitä on vaikeaa löytää ensihaistamisen jälkeen uudelleen. Kokin on tärkeä haistella paljon ruoan tuoksua ja hajua, koska se on usein merkki siitä, onko ruoka syömäkelpoista vai ei. (Mauno & Lipre 2005, 69–70.)

Ulkonäkö. Ruoan täytyy näyttää hyvältä, jotta sitä halutaan syödä. Ruoan näöllä luodaan asiakkaalle mielikuvia ja vaikutetaan ostopäätökseen, joka hyvässä tapauksessa lisää myyntiä. Värit ovat osa ruoan näyttävyyttä ja niillä houkuttelevat asiakkaita syömään sekä kiinnostumaan ruoasta. Väriltään keltainen ja vihreä ruoka viestii syöjälleen raikkautta ja keveyttä. Punainen viestii herkullisuutta, täyteläisyyttä ja mehukkuutta, kun taas musta luo kuvan arvokkuudesta, tyylikkyydestä ja harmoniasta. (Nurmi, 2017.) Haapakorven (2015) mukaan ensivaikutus sekä houkuttelevuus muodostuvat värien ansiosta ja sen vuoksi ne on otettava huomioon suunniteltaessa ruokalistaa.

Rakenne. Mauno ja Lipre (2005, 70) kertovat, että ruoan rakenne on ominaisuus, joka on hienovarainen ja sen vuoksi se saattaa kadota hetkessä pois. Rakennetta ja muotoa ruoassa on hyvä miettiä jo suunniteltaessa ruokalistaa, jotta pehmeitä ja kovia raaka-aineita tulisi yhdisteltyä sopivassa määrin yhteen. Käsitys ruoan rakenteesta muodostuu usein jo ennemmin kuin sitä maistetaan, koska ruokalistassa kuvataan ruokia erilaisilla sanoilla esimerkiksi *pehmeä*, *rapea* ja *suussa sulava*. Nykypäivänä kannattaa myös miettiä, kuinka raaka-aineet paloitellaan lautaselle ja mitä kypsennysmenetelmää käytetään, koska sillä voidaan lisätä ruoan kiinnostavuutta. Ruoan koostumus on tärkeää osata tehdä oikeanlaiseksi. Ei voi laittaa montaa va-

luvaa ruokaa tarjolle samanaikaisesti esimerkiksi ohuita kastikkeita ja juoksevia pyreitä. Vaan lautasen täytyy olla tasapainossa ja ruokia täytyy osata yhdistellä siten, että esimerkiksi kokolihan kanssa tarjoillaan ohutta kastiketta. (Suominen 2000, 17).

Laatu. Ruoan laatuun on kiinnitettävä huomiota. Ravintolassa voidaan puhua kahdesta erilaisesta laatukäsitteestä, joita ovat tuotanto -ja tarjoilulaatu. Näiden erona on se, että tuotantolaatua seurataan keittiössä ja se muuttuu, tarjoilulaaduksi kun tuotetta tarjoillaan asiakkaille. Kokin täytyy osata kiinnittää huomiota tuotantolaatuun koko työskentelyn ajan, jotta myös koko tarjoilun ajan tuote pysyy hyvänä ja laadukkaana tuotteena, jota on helppo myydä asiakkaalle. (Mauno & Lipre 2005, 72-73.)

2.2.5 Tuotteiden saatavuus ja jalostusaste

Ruokalistasuunnittelussa tuotteiden saatavuus vaikuttaa olennaisesti siihen, mitä voidaan laittaa listalle. Ruokalistasta kannattaa suunnitella sellainen, jossa on varaa muutoksille. Kaikkia annokseen kuuluvia komponentteja ei kannata mainita asiakkaille näkyvässä ruokalistassa, jotta voidaan poikkeustilanteessa muuttaa annosta. Esimerkiksi, jos tavarantoimittaja ei pystykään toimittamaan tiettyä raaka-ainetta, voidaan se korvata jollain muulla sesongin mukaisella tuotteella. Tuotteiden toimituskatkojen varalle voidaan myös ottaa keittiölle puolivalmisteita varastoon, josta saadaan mahdollisesti korvaava osa annokseen. Lisäksi ruokalistan suunnitteluvaiheessa kannattaa miettiä, halutaanko käyttää hintavia puolivalmisteita vai halutaanko pitää henkilökuntaa enemmän valmistamalla keittiössä kaikki ruoat itse. (Lampi, Laurila, & Pekkala 2009, 30.)

2.2.6 Asiakkaiden toiveet

Asiakas on tärkeässä asemassa ruokapalveluiden ylläpitämisessä. Asiakas päättää itse tuleeko hän syömään ravintolan tarjoamaa ruokaa. Hänen päätöksiin vaikuttaa olennaisesti se, mitä ruokaa paikassa on tarjolla. Asiakkaiden ikä, sukupuoli ja erikoisruokavalioiden tarve on otettava huomioon ruokalistasuunnittelussa. Monesti vaikuttaa myös ruokailijoiden työn rasittavuus, jonka seurauksena asiakas päättää

tarvitseeko hän täyttävää lounasta vai riittääkö kevyempi lounasvaihtoehto. (Usvaranta 2014.)

Asiakkaat antavat usein palautetta vierailustaan yrityksestä ja se kannattaa hyödyntää, jotta saadaan pidettyä asiakkaat tyytyväisinä. He voivat esittää toiveita, kertoa heidän odotuksistaan ravintolaa kohtaan ja antaa palautetta kirjallisesti tai suullisesti suoraan henkilökunnan jäsenelle. Tästä syystä asiakkaan antama palaute on osattava käyttää hyödyksi, että ravintola voi kehittyä, vanhat asiakkaat pysyvät ja he voivat tuoda uusia asiakkaita lisää ravintolalle. (Usvaranta 2014.)

2.2.7 Kustannustekijät

Budjetti eli talousarvio antaa toiminnan raamit numeroin ilmaistuna. Tämä auttaa suunniteltaessa toimintaa, tilinpäätöstä käytetään toiminnan tarkkailussa. Ruokalista antaa pohjan keittiön käyttökustannuksille vuosittain. Raaka-aine kustannukset on otettava huomioon aina ruokalistasuunnittelussa. (Suominen 2000, 23.) Katelaskelmia täytyy suorittaa keittiössä, jotta keittiön toiminta saataisiin kannattavaksi. Kannattavaa keittiötoimintaa on hävikin pienentäminen, ruokavaraston saldo sopivan suuruinen, joka takaa nopean varastokierron ja kannattavalla hinnalla myyminen asiakkaalle.

Ruokamyynnin kannattavuudessa on oleellisesti kolme tärkeää seikkaa. Ensimmäisenä tavoitteena on ostaa laadukasta raaka-ainetta oikea määrä, mahdollisimman halvalla. Toisena tavoitteena on raaka-aineen säilyvyys varastossa tarpeeksi kauan. Kolmantena tavoitteena on mahdollisimman taloudellinen raaka-aineen käsittely ja valmistus myytäväksi tuotteeksi. Raaka-aineiden käsittelyssä joudutaan laskennallisesti arvioimaan, kuinka paljon tuotteen paino muuttuu. Raaka-ainetta hankittaessa ja sen hintaa laskettaessa on otettava huomioon varastointi ja esivalmistusvaiheen hävikki. Tällaista hävikkiä on esimerkiksi juuresten kuoriminen ja lihan puhdistaminen. (Koppinen ym. 2002, 136- 137.)

Ravintolan muita kustannuksia ovat henkilöstökustannukset, tilojen vuokrat, energia-, vesi-, jätehuoltokustannukset, hoito- ja huoltokustannukset sekä pääomakustannukset. Suurimmat kustannukset tulevat työntekijöistä. Työntekijäkustannukset

muodostuvat suoraan yrityksen liikeidean kautta, kuinka paljon tarvitaan työntekijöitä. Ravintolassa, jossa tarjoillaan kaikki pöytiin, tarvitaan henkilökuntaa enemmän, jolloin myös kustannukset kasvavat huomattavasti. Työntekijäkustannuksia saadaan pienennettyä keittiössä käyttämällä esimerkiksi puolivalmisteita, jotka ovat kuitenkin yleensä kalliita. Yritys saa itse päättää kumpi on kannattavampaa, isommat henkilökustannukset vai kalliiden puolivalmisteiden käyttäminen. Kustannustekijöiden rinnalla on muistettava laadulliset tekijät, jotta asiakkaat pysyvät tyytyväisinä. (Koppinen ym. 2002, 138.)

2.2.8 Hygieeniset tekijät

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on määritellyt järjestelmän, jonka mukaan elintarviketoimijan täytyisi toimia käsiteltäessä elintarvikkeita, ja samalla toimijan tulee hallita sekä tiedostaan toimintansa erilaiset riskit. Elintarviketoimija vastaa aina omavalvonnan toteutumisesta itse, jonka vuoksi työpaikalla on oltava kirjallinen suunnitelma siitä, kuinka omavalvontaa toteutetaan päivittäin. Omavalvonnan toteutumisesta on pidettävä kirjaa, jotta se voidaan tarvittaessa esitellä valvojalle. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2016.)

Ruoanlaiton täytyy olla hygieenistä, jolloin estetään ruokamyrkytysten ja tarttuvien tautien leviäminen. Oikeanlaisella hygienialla voidaan estää elintarvikkeiden pilaantuminen ja taloudelliset tappiot, koska silloin ei tarvitse heittää ruokaa roskiin. (Usvaranta 2014.)

2.2.9 Ruokalistan vaihtelevuus ja tavaroiden toimituspäivät ja -ajat

Suomisen (2000, 18) mukaan on tärkeää ruokalistan raaka-aineiden vaihtuvuus, erityisesti silloin, kun asiakkaat syövät samassa paikassa useasti. Ravintoloissa à la carte -ruokalistan ansiosta listan ei tarvitse muuttua usein, koska siinä on montaa erilaista vaihtoehtoa ja usein asiakkaat käyvät syömässä harvemmin kuin kerran viikossa. (Suominen 2000, 18.)

Ruokalistasuunnittelussa huomioon otettava asia on raaka-aineiden toimituspäivät ja -ajat, koska ilman raaka-aineita ei voida tarjoilla myöskään ruokaa. Suunniteltaessa ruokalistaa kannattaa valita sellaisia tuotteita, joita saa helposti tai ensin varmistaa raaka-aineen saatavuus. (Usvaranta 2014.)

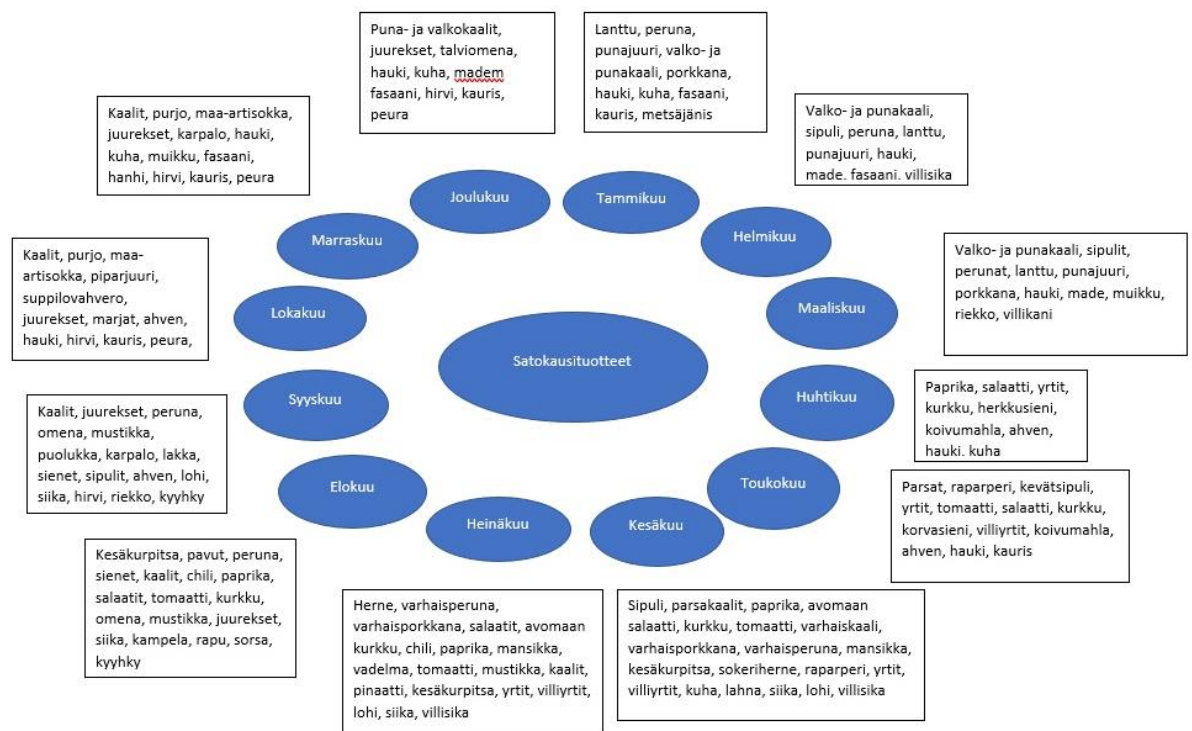
2.2.10 Erityisruokavaliot

Suomisen (2000, 20) mukaan erityisruokavaliot ovat osa sairaudenhoitoa ja sen vuoksi täytyy olla saatavana sellaista ruokaa, jota asiakas tarvitsee. Lehtinen ym. (2011, 101) kertoo, että erityisruokavaliota ovat ruoka-aineyliherkkyydet, sairauksista johtuvat ruokavaliot kuten esimerkiksi laktoosi-intoleranssi, keliakia tai diabetes ja uskontoon tai elämäntavoihin liittyvät ruokavaliot. He lisäävät, että on olemassa yleinen huolellisuusvelvoite, jonka mukaan elintarvikeharjoittajan on pystyttävä valvomaan, että elintarvike tai ravintolassa valmistettava ateria täyttää vaatimukset, jos asiakas tilaa esimerkiksi gluteenittoman ruoka-annoksen. Koppinen ym. (2000, 128) mukaan ravintolan henkilökunnan täytyy ottaa aina erityisruokavaliot vakavasti, koska pahimmassa tapauksessa asiakas voi jopa kuolla saatuaan allergisoivaa tuotetta elimistöönsä. Tämän vuoksi Määttä ym. (2004, 47) painottaa, että ruokalistaa suunniteltaessa olisi hyvä ottaa huomioon myös erityisruokavaliot.

2.3 Sesonkiruoka

Satokausiajattelu eli sesongin mukainen syöminen on kannattavaa monestakin syystä. Satokausiajattelua kannattaa suosia, koska se on edullista, ekologista, maukasta sekä tuoretta ruokaa. Sesonkiruokaa on tarjolla monipuolisesti varsinkin keuhäisin, kaupan hyllyt ovat täynnä kotimaisia kasviksia ja satokausituotteita syömällä saa ruokaansa helposti vaihtelua (kuvio 2). Eli tarjonta on silloin hyvin monipuolista. Yleensä sesonkiruokassa ei ole lisäaineita, koska ne säilyvät tuoreina pitkään. Yksinkertaisuudessaan satokausiajattelu on ruoan arvostamista. Raaka-aineet ovat loistossaan aina tuotteiden tyypillisten kausien mukaisesti. Syömällä sesonkiruokia

ihmisten ruokavalio on monipuolisempaa ja on silloin myös täynnä elimistölle tärkeitä ravintoaineita. (Satokausikalenteri [Viitattu 29.3.2018].) Ekoruokakone ([viitattu 4.4.2018]) kertoo, että satokausiajattelu lisää miellyttävyyttä sekä rentoutta ruoanlaittoon ja kertoo kuluttajan vastuullisuudesta, koska hän syö sesonkiruokia ja ottaa samalla huomioon ympäristöasiat. Tallberg (2017, 8–11) kertoo, että satokausiajattelu antaa arvoa enemmän kotimaisten vihanneksien-, viljanviljeliöiden- ja karjankasvattajien, kalastajien sekä marjojen ja sienien kerääjille.



Kuvio 2. Satokausikalenteri. (Romero, [Viitattu 17.10.2018]).

Sesonkiruoan hyödyt. Raaka-aineiden ja tuotteiden valmistaminen ja käsittely vaikuttavat luontoon. Seurauksina ovat ilmastonmuutos, järvien rehevöityminen ja maaperän erilaiset muutokset. On tärkeää miettiä mitä syödään ja milloin syödään, jotta ympäristö kuormittuisi mahdollisimman vähän. Tuoreet satokausikasvikset, lähellä tuotetut sekä avomaalla viljeltyt raaka-aineet ovat ekologisinta ruokaa. (Satokausikalenteri [viitattu 4.4.2018].) Ekoruokakoneen ([viitattu 4.4.2018]) mukaan avomaalla tuotettuihin kasviksiin ei tarvita paljoa ostettua energiaa, eikä niitä usein joudu varastoimaan pitkiksi ajoiksi, joka säästää luontoa paljon.

Ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon sesongit, koska meillä on käytössä neljä erilaista vuodenaikaa, jonka mukaan tuotteet ovat satokausituotteita. Ruokalistat täytyy vaihtaa vähintään vuodenaikojen mukaisesti, jotta saataisiin sesonkiruoka kunniaan (Ekoruokakone [viitattu 4.4.2018]). Keväällä, kesällä, syksyllä ja talvella valmistetaan usein vuodenaajoille tyypillisiä ruokia. Suomessa saa vain muutamana kuukautena tuoreita raaka-aineita, joten niiden merkitys painottuu kyseisenä ajankohtana. Kasvien lyhyiden kasvukausien vuoksi raaka-aineiden sato-kausi jää usein lyhyeksi. (Lehtinen, Peltonen & Taurèn 2011, 141–143.)

2.4 Lähiruoka

Lähiruoka on ruokaa, joka on tuotettu mahdollisimman lähellä. Kukaan ei ole kuitenkaan määritellyt mikä on lähiruokaa tarkoittaen sitä, kuinka kaukana se on voitu tuottaa, jotta voidaan puhua lähiruoasta. Jokainen määrittelee itse lähiruoan. Ihminen voi määritellä lähiruoan kotimaiseksi ruoaksi, kun taas toinen tarkoittaa maakunnassa tuotettua ruokaa. Tänä päivänä lähiruoka on suosittua ja tyylikästä ruokaa, joka johtuu ruoan alkuperän tuntemisesta ja jäljiteltävyydestä, tuoreudesta ja raaka-aineen puhtaasta mausta. Lisäksi lähiruoka koetaan turvalliseksi ja ekologiseksi lyhyiden kuljetusmatkojen vuoksi. Lähiruokaa ostetaan sen vuoksi, jotta voidaan tukea paikallisia yrittäjiä ja säilyttää paikallinen ruokakulttuuri. (Luke [viitattu 4.4.2018].)

Lähiruoasta on tehty erilaisia tutkimuksia. Isoniemen ym. (2006) mukaan useimmat suomalaiset sanovat, että lähiruoka on sellaista, joka on tuotettu 100 kilometrin säteellä ostopaikasta. Kuluttajille oltiin tehty tutkimuksen mukaan erilaisia kysymyksiä, joihin he olivat vastanneet. Tutkimuksessa oltiin saatu selville, että lähiruoka ja suomalainen ruoka ovat kuluttajille eriasia. Lähiruokaa tuotetaan usein ostopaikan läheisyydessä, eikä esimerkiksi ulkomailla. Osa kuluttajista pitävät myös sosiokulttuurista läheisyyttä tärkeänä osana lähiruokaan, jolloin he pitivät yhteyttä henkilökohtaisesti tuottajaan tai raaka-aineen valmistajaan. (Isoniemi ym. 2006, 16.)

Vihannekset, hedelmät, juurekset, marjat ja muut metsien antimet, leipä, viljatuotteet, kala, liha ja maito ovat lähiruokaa yleisesti ottaen. Lähiruoka tarkoittaa tuo-

reutta, turvallisuutta ja joustavuutta. Lähiruoka voi olla ruokatuotantoa ja sen kulu-
tusta, joka edistää oman alueen taloutta ja työllisyys tilannetta. (Finnish Consulting
Group 2009, 10-11.)

Lähiruoan hyödyt. Lähiruoalla on erilaisia hyötyjä, minkä vuoksi sitä kannattaisi
suosia. Lähiruoasta voidaan sanoa, että se on tuoretta, laadukasta, turvallista ja se
voidaan jäljittää helposti. Valitessa lähiruokaa, se säästää ympäristöä ja kannattaa
kestävää kehitystä sekä työllistää lähialueen yrittäjiä. Tällaisella valinnalla on mer-
kitystä koko Suomen kannalta, koska alueiden maatalous- ja elintarviketuotannon
kehittäminen ja jatkuminen on kaikkien suomalaisten asia. Tällä tavoin turvataan
omassa elinympäristössä ruokatuotannon jatkumo. (Finnish Consulting Group
2009, 11–14.) Pietikäinen (2018) kannustaa valitsemaan vastuullisempia valintoja,
esimerkiksi suosimalla lähiruokaa, että saadaan vähennettyä pakkausmateriaaleja.

Lähiruokaan halutaan panostaa ja sen vuoksi siitä on tehty erilaisia ohjelmia ja ta-
voitteita käytön lisäämiseksi. Lähiruokaa-totta kai -ohjelman tarkoituksena on
saada kuusi erilaista tavoitetta täyttymään kunnissa vuoteen 2020 mennessä. Ta-
voitteet ovat laajentaa lähiruoan tuotantoa, parantaa pientuottajien mahdollisuuksia,
kasvattaa lähellä tuotetun ruoan osuutta julkisissa keittiöissä, auttaa parantamaan
alkutuotannon mahdollisuuksia ja parantaa yhteistyötä lähiruokasektorilla toimijoi-
den kesken sekä lisätä arvostusta lähiruokaan. (Maa- ja metsätalousministeriö
2013.)

Lähiruoka osana ruokatrendiä. BBC Good Food team (2018) kertoo, että vuonna
2018 ruokatrendinä on edelleen lähiruoka. Tänä vuonna se on yhä kasvavassa
määrin määritelty siten, että lähiruoka kerätään kävelymatkan päästä tai jopa
omasta puutarhasta. Tutkimuksen mukaan fine dinnning -ravintoloissa 89 % uskoo
lähiruoan tulevaisuuteen vetovoimaisuudellaan. 70 prosenttia tutkimukseen vastan-
neista kertoo luultavimmin menevänsä ravintolaan, jossa tarjoillaan lähiruokaa. Lä-
hiruoka on tuoretta, jolloin ruoka maistuu erinomaiselta. (Boulud 2011, 188.)

3 RESEPTIIKKA OSANA RUOKALISTASUUNNITTELUA

Reseptikortit ja esillepanokortit ovat tärkeä osa ammattikeittiötä. Kortit ovat tärkeitä toiminnan suunnittelussa ja kannattavuuden seurannassa. Reseptikorttien pohjalta tehdään tilauslistat, seurataan katetta ja hävikkiä sekä suunnitellaan ostoa ja myyntiä. Kun reseptikortit ovat tehty huolellisesti niistä saadaan paljon hyötyä. Reseptikortit antavat perustan sille, että saadaan aina tasalaatuinen tuote, työntekijästä riippumatta. Tällöin kaikki työntekijät ovat tasa-arvoisia, eikä kukaan ole toistaan huonompi. Hyvin tehdyissä reseptikorteista hyötyvät myös ravintolan taloushallinto, josta he saavat tarkkoja laskelmia. Ne takaavat myös asiakkaalle turvallisuutta, koska silloin keittiöhenkilökunta osaa kertoa varmasti, mitä annoksessa on. (Lehtinen, Peltonen & Taurèn 2011, 85; Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 64–66.)

3.1 Reseptiikan laatiminen

Reseptiikkaa tehdessä vaiheita on kolme ja niille on määritelty erilaiset korttipohjat, koska jokaisella on tärkeä osa lopputuloksessa. Laskentakortti on ensimmäinen korttipohja, johon suunnitellaan ruokalistaa. Siihen laitetaan ylös raaka-aineiden painohäviöt, ostopainot, käyttöpainot, ostohinta, käyttöhintaa ja valmiin ruoan määrä sekä annospaino. Laskentakorttiin määritellään annoksen lopullinen hinta. Reseptikortti on seuraava vaihe, johon kirjataan vain käytettävät raaka-aineet, niiden käyttöpainot ja valmistusohje selkeästi. Viimeisenä vaiheena on tehdä esillepanokortti, jossa näkyy annoksen kuva, tarvittavat raaka-aineet sekä niiden määrä, esillepano ohjeet sekä annoksen myyntihinta ja kateprosentti. (Lehtinen, Peltonen & Taurèn 2011, 86.)

3.2 Reseptikortit

Reseptikortit ovat kortteja, joissa näkyy ruoanvalmistamiseen tarvittavat raaka-aineet, niiden määrät ja valmistustapa. Huolella laadituissa reseptikorteissa käy myös ilmi, mitä laitteita tarvitaan reseptin valmistamisessa. Jokaisella ravintolalla on oma asiakasryhmä, joten myös reseptiohjeet ovat erilaisia. Reseptikorttien luomiseen

voidaan käyttää pohjana valmista yrityksen ulkopuolelta tulevaa reseptiikkaa, joka muokataan ravintolan liikeidean, ruoanvalmistamiseen käytettävien raaka-aineiden ja keittölaitteiden mukaisesti. Hyvin suunnitellut ohjeet ovat välttämättömiä ravintolalle, jotta voidaan valmistaa aina tasalaatuista ja onnistunutta tuotetta asiakkaille. (Mauno & Lipre 2005, 49.)

Reseptikorttia laadittaessa prosessi lähtee aina tuotekehityksestä ja ruokatuotteen kehittelystä. Ravintolan liikeidea on otettava huomioon, koska se on lähtökohta, minkälaista ruokaa paikassa tarjotaan asiakkaille. Valmistusmenetelmiksi valitaan aina sellainen, joka tukee yrityksen liikeidea. Reseptikorttia laatiessa on hyvä muistaa, että listalla tulee olla vaihtelevasti erilaisia raaka-aineita. Korttia valmistaessa reseptitestaukset auttavat parhaaseen lopputulokseen pääsemistä, jolloin virheet kirjataan ylös ja korjataan seuraavaa reseptitestausta varten. (Lehtinen, Peltonen & Taurèn 201, 86.)

3.3 Esillepanokortti

Ravintolassa hyvän laadun, tasalaatuisen ja hyödyllisuuden vuoksi on kannattavaa käyttää esillepanokortteja. Yleensä kortit ovat käytössä ainakin à la carte ravintoloissa, jolloin ne ovat välittömässä läheisyydessä kokin työpisteen luona. Ruokailijan vaihtuessa ja uusille työntekijöille esillepanokortit ovat välttämättömiä, jotta tuote pysyisi mahdollisimman tasalaatuisena aina. (Koppinen ym. 2002,135.)

Esillepanokortin täytyy olla selkeä ja siihen olisi hyvä kirjoittaa seuraavat asiat: ruoka-annoksen nimi, annoskoko, annokseen käytettävät raaka-aineet ja niiden määrät sekä mittayksiköt, tarvittavat välineet, laitteet sekä kypsennyslämpötila- ja aika. Lisäksi korteissa on hyvä mainita annoksen hinta ja myyntikate. Esillepanokortteja kannattaa käyttää, jotta tuote pysyy mahdollisimman tasalaatuisena. Esillepanokortissa oleva kuva helpottaa myös annoksen nostamista lautaselle huomattavasti. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 64–66.)

Esillepanokorteissa on pysyviä ja muuttuvia tietoja, koska jotkut hinnat vaihtelevat saatavuuden mukaisesti. Pysyviä tietoja ovat annoksen nimi, annokseen käytettävät raaka-aineet ja yksiköt, jotka tarkoittavat kilogrammaa, litraa tai kappale määrää.

Painohäviöprosentti, ostopaino, käyttöpaino ja valmiin tuotteen määrä sekä valmistusohje pysyvät aina samoina. Esillepanokortissa voi muuttua ostohinta, käyttöhintaa, raaka-ainehinta, annoshinta ja katetuotto prosentti. Hinnat voivat muuttua, koska raaka-aineiden saatavuuden mukaisesti alkutuotannossa yrittäjä laskee hinnan omalle työlleen, tästä johtuen ravintolalle raaka-aineiden hinnat voivat vaihdella. (Lehtinen, Peltonen & Taurèn 201, 87.)

3.4 Reseptiikan hyödyt

Hyvin suunnitellusta reseptiikasta saadaan hyötyä koko sen käyttöajalle. Kun reseptiikka ja esillepanokortit ovat tehty saadaan aina samanlaista ruokaa eri ruoanvalmistuskerroilla. Tällöin ruoan ulkonäkö, maku, tuoksu ja rakenne pysyy aina mahdollisimman samanlaisena. Reseptiikan avulla pystytään tilaamaan oikea määrä raaka-aineita ja silloin osataan myös valmistaa oikea määrä ruokaa erilaisiin tilauksiin. Reseptiikan laatimisessa on hyötynä se, että uudet sekä tilapäistyöntekijät pystyvät valmistamaan ruokaa ohjeiden mukaisesti. Näin pystytään varmistamaan aina tasalaatuinen ruokatuote. (Määttä ym. 2004, 64.)

3.5 Keittiön kannattavuus

Reseptiikkoja laatiessa annoksille on osattava muodostaa myös oikeanlainen myyntihinta. Koppisen ym. (2002, 136) mukaan keittiötoiminnan täytyy olla kannattavaa, jotta ravintolan on järkeä tarjota palveluita asiakkaille. Kannattavaa keittiötoimintaa on mahdollisimman pieni hävikki, riittävän nopea varastokierto, ettei raaka-aineita ole liikaa hyllyssä sekä annoksien oikeat, hyvin lasketut myyntihinnat. Ravintola-alan ammattilaiselta täytyy löytyä taito laskennan perusasioiden hallitsemiseen. (Koppinen ym. 2002,136.)

Ravintolassa elintarvikkeiden paino muuttuu esikäsittelyn vuoksi, jonka takia niitä täytyy laskennallisesti arvioida. Esikäsittelyssä paino usein vähenee, koska liha esimerkiksi rensataan eli esivalmistellaan käyttövalmiiksi. Tätä hävikkiä kutsutaan painohäviöksi. Varastointi- ja valmistusvaiheessa syntyy myös usein hävikkiä,

koska varastoitaessa jokin tuote voi mennä pilalle. Tämä hävikki on laskettava mukaan annoksen hintaan. Käyttöpaino syntyy, kun esimerkiksi porkkanat on kuorittu ja kypsennetty, jolloin tuotteesta ei lähde painoa enää pois. Kun tuote on valmis syötäväksi, sen hintaa kutsutaan käyttö hinnaksi, jonka mukaan tuotteelle lasketaan myyntihinta. (Koppinen ym. 2002, 137.)

Ravintolakeittiön kulut raaka-ainekulujen lisäksi syntyy henkilökunnankustannuksista, pääomakustannuksista, yrityksen tilojen hoito- ja huoltokustannuksista sekä energia-, vesi-, jätehuolto- ja muista ravintolaan liittyvistä kuluista. Lisäksi keittiötoiminnan kannattavuutta laskiessa on hyvä ottaa huomioon arvonlisävero. Nämä kaikki on menot ovat sisällytettävä annoksen myyntihintaan siten, ettei ravintolalle syntyisi tappiota. (Koppinen ym. 2002, 138.)

4 ELÄMYKSIEN LUOMINEN

Nykyään markkinoinnissa puhutaan paljon elämyksistä. Sanan käyttö on yleistynyt jopa niin paljon, että on alettu puhua elämys sanan inflaatiosta. Elämyksestä on tullut eräällä tavalla joka paikan superlatiivi, jota käytetään usein palvelun tilapäisratkaisuna lisämyynnin toivossa. Elämyksen tunnistaa palvelusta, sillä tavoin, että kokemusta pystyy räätälöidä dramaattisuudella ja elämyksen pystyy teemoittaa. Asiakkaille tarjotaan palveluita, mutta elämystuotteen ostajaa kohdellaan vieraana. Elämyksiä tuottavat työntekijät työskentelevät ihan kuin näyttämöllä työnkuvansa mukaisessa roolissa. Palvelu annetaan hyvin kerrottuna asiakkaalle pyynnöstä, kun taas elämys syntyy kokemuksen aikana. Elämysten suunnittelussa keskipisteenä on se, miten vieras kohdataan, ja se miten häntä puhutellaan. Palvelussa tärkeintä on mitä asiakkaalle tarjotaan. (Tarssanen & Kylänen 2009, 8–12.)

Elämykset antavat lisäarvoa asiakkaille sitouttamalla ja yhdistämällä heidät henkilökohtaisessa sekä muistiin painuvalla tavalla yrityksen toimintaan (Pitkäkoski 2015, 23). Elämys on voimakkaasti vaikuttava kokemus tai muu sellainen tapahtuma, joka tekee lähtemättömän vaikutuksen. Elämyksen syntymisessä tärkeää on vieraan osallistuminen. Osallistuminen voi olla passiivista tai aktiivista, sen mukaan osallistuuko vieras itse tuotteen kokemiseen tekemällä konkreettisesti jotain, vai seuraako hän vain sivusta. (Lassila 2002, 12.)

Asiakaspalvelutilanteessa syntyy vastaelämys ja sen vuoksi oppaiden on tiedettävä erilaisia keinoja kuljettaa asiakas elämyskokemukseen. Palveluntarjoaja tai elämyksenopas voi kuitenkin toimia vain tiettyyn pisteeseen asti, koska elämys on kuitenkin henkilökohtainen, subjektiivinen kokemus, eikä matkailuelämyksiä sen vuoksi voida varmasti taata. Elämyksen syntymistä voidaan kuitenkin auttaa, kiinnittämällä erityisesti huomiota asiakkaan kokemukseen. (Tarssanen & Kylänen 2009, 13.) Elämyksen kokemisessa korostuu henkilön keskittyminen niin, että hänen kaikki aistinsa ovat keskittyneet tapahtumaan. Yksilön kontakti asioihin sekä materiaaleihin on kiinnittyneet ja keskittyneisyys voi vaikuttaa ajantajun menettämiseen. (Pitkäkoski 2015 27–29.)

4.1 Elämyksen elementit ja kokemisen tasot

Elämyksellä on erilaisia elementtejä ja kokemisen erilaisia tasoja, jotka vaikuttavat henkilön asiakaskokemukseen. Elämyksen elementtejä ovat esimerkiksi yksilöllisyys, aitous, mahdollinen tarina liittyen tuotteeseen, moniaistisuus, kontrasti ja vuorovaikutus asiakkaan ja henkilökunnan kanssa. Kokemisen tasot tulevat esille, kun toimivassa elämystuotteessa ovat kaikki peruselementit mukana kokemisen tasolla. Kokemisen tasoja voivat olla esimerkiksi motivaation taso ja fyysinen taso, joka tarkoittaa sitä, että asiakas kokee tuotteen tai palvelun aistiensa kautta. (Tarssanen & Kylänen 2009 12–16).

Pitkäkosken (2015, 29) mukaan moniaistisuudella on iso arvo juuri ruokapalvelun kokemisessa, koska useat erilaiset tunteet yhdistyvät. Ruokaillessa kaikki aistit ovat käytössä, mistä syntyy erilaisia elämyksiä. Ruoka tuoksuu, maistuu ja ulkonäkö on kaunis, joka on yksi tärkeimmistä osista elämykseen liittyen. Ympäristöstä aistitaan erilaisia värejä, mahdollista lämpöä ja erilaisia valaistuksellisia asioita. Asiakas päättää itse minkälainen ruokakokemus ja mitkä asiat ovat hänelle tärkeitä ruokaillessa elämyksen perässä. Henkilön elämyskokemuksen syntymiseen tarvitaan kuitenkin yritys, joten palvelukokemukseen vaikuttaa kokemisympäristö sekä palvelun tuottajan toimet. (Pitkäkoski 2015, 25–31.)

4.2 Aistit osana elämyksiä

On tehty erilaisia tutkimuksia, joissa on tutkittu ympäristön vaikutuksia ruokaan. On todettu, että ruokailukokemusta täydentää erilaiset aistihavainnot erityisesti näkö ja kuulo. Värit ovat sellaisia, jotka vaikuttavat aisteihin suuresti. Ravintolat voidaan siustaa sillä tavoin esimerkiksi, kuinka kauan halutaan, että asiakkaat viihtyvät siellä. Kirkkaat värit nopeuttavat ruokailua ja asiakkaina ovat usein nuoret ihmiset, kun taas aikuiset tykkäävät enemmän pehmeistä väreistä ja viihtyvät ravintolassa kauemmin. Musiikilla ravintolassa on samanlainen vaikutus kuin väreillä. Nopea musiikki ravintolassa tarkoittaa sitä, että asiakkaat jopa pureskelevat ruokansa nopeammin kuin taas hidasta musiikkia soittaessa asiakkaat viihtyvät kauemmin. (Hynynen ym. 2018, 11.)

Asiakkaat lähtevät huomaamattaan tavoittelemaan elämyksiä, jos he ovat itse aktiivisia. Silloin ravintolan tehtävänä on antaa asiakkaalleen paljon myönteisiä kokemuksia, jotka mahdollisesti herättävät tunteita. Asiakkaita aktivoimassa tärkeää on tarjota uusia ja erilaisia kokemuksia, yllätyksiä esimerkiksi ruoan kautta. Tällöin luodaan asiakkaalle mahdollisimman mieleenpainuvia kokemuksia, jotka jäävät hänelle mieleen myönteisinä kokemuksina. Rahallista tulosta halutessaan ravintolan on pyrittävä luomaan onnistuneita asiakaskokemuksia, jolloin saadaan mahdollisesti uusia elintärkeitä asiakassuhteita. Kun saadaan asiakas tyytyväiseksi, he kertovat usein myös onnistuneesta palvelukokonaisuudesta eteenpäin, jolloin ravintola saa mahdollisesti lisää asiakkaita. (Hynynen ym. 2018, 65.)

4.3 Ruokaelämykseen vaikuttavat tekijät

Elämysprosessi kokonaisuutena on suuri ja sen vuoksi sitä on jaettu pienempiin osiin. Ruoka-alalla kilpailu on kovaa ja sen vuoksi laadusta ei saa tinkiä ja asiakkaista on pidettävä erityisen hyvää huolta. Kokonaisvaltaisia elämyksiä hakiessa täytyy kiinnittää huomiota ravintolan tilaan, asiakkaan kohtaamiseen, tuotteeseen ja tunnelmaan. Asiakas aistii kaikki edellä mainitut tekijät yhtäaikaaisesti ja silloin syntyy kokemus, joka voi olla positiivinen tai negatiivinen. (Pitkäkoski 2007, 56.)

Tilat ovat suuressa roolissa ruokaelämyksen syntymiseen, koska elämys tapahtuu aina jossain. Ravintolassa tiloja on useita esimerkiksi eteinen ja ruokasali. Kokonaisuus syntyy tilojen muodoista, mittasuhteista, väreistä ja ikkunoista ja tekevät eräänlaisen näyttämön palvelutapahtuman paikaksi. On tehty tutkimuksia, että palveluympäristö vaikuttaa asiakaspalvelijaan ja asiakkaaseen positiivisesti tai negatiivisesti ja sen vuoksi tilaan on kiinnitettävä huomiota. (Pitkäkoski 2007, 57–59.)

Asiakkaan ja asiakaspalvelijan kohtaaminen on yrityksen mahdollisuus antaa asiakkaalle luvatut odotukset. Palvelun laatu eli esimerkiksi ammattitaito, luotettavuus ja reagointikyky ovat sellaisia asioita, joihin asiakas kiinnittää huomionsa. Henkilökunnan on osattava viestiä asiakkailleen sanallisesti sekä sanattomasti, koska tarkoituksena on kuitenkin aina saada myytyä tuotteita mahdollisimman paljon asiakkaalle. Tässä kohtaa nousee esille asiakaspalvelijan ammattitaito, kuinka hyvin hän tuntee annokset ja osaa kertoa niistä elämyksellisesti. (Pitkäkoski 2007, 61.)

Ydintuote. Pitkäkosken (2007, 62), Tarssasen ja Kyläsen (2009, 17) mukaan ydintuote on oltava kunnossa ja ravintolassa se on ruoka sekä juoma. Tuotetta arvioiessa asiakkaan aistit ovat käytössä, koska hän kiinnittää huomionsa ruoan rakenteeseen, väreihin, makuun, tuoksuun sekä ulkonäköön. Asiakas myös arvioi tuotetta kysymällä itseltään, onko tuote hintansa arvoinen, söisinkö tämän uudelleen. Joskus tuote ei olekaan elämyksen pääkohta, vaan elämyksiä syntyy enemmän ruoan kertomisesta esimerkiksi historian avulla tai ruoan ulkonäöstä, joka voi olla henkeäsalpaavan kauniisti aseteltua. (Pitkäkoski 2007, 62.)

Tunnelma. Ravintolassa täytyy olla oikea tunnelma, jotta asiakas voi saavuttaa jollakin tasolla elämyksiä. Tunnelma voi olla vaikea toteuttaa, koska kaikilla on omat mielipiteensä siitä, mikä on tunnelmallista ja mikä sävyttää asiakasta. Tunnelmaa luovat huoneen sisustus, sen muodot ja värit, taustalla soiva musiikki, huoneen lämpötila, asiakaspalvelijoiden pukeutuminen ja ruokalista. Tilasta voi syntyä asiakkaalle esimerkiksi rauhallinen, romanttinen tai negatiivinen tunne, jonka vuoksi voidaan sanoa, että tila antaa elämyksiä sellaiselle, joka tykkää juuri sen näköisestä tilasta. (Pitkäkoski 2007, 63.)

Lammen (2018) mukaan täytyy kuitenkin muistaa, ettei elämyksiä asiakkaalle voida miettiä ennen itsetapahtumaa, mutta mahdollisesti erilaisia käännteitä voidaan tuottaa. Elämysten kokemisessa on paljon erilaisia tekijöitä, jonka vuoksi niitä suunniteltaessa työvaiheet ovat mutkikkaita sekä epäselviä, jonka vuoksi kokemuksen ikimuistoisuutta ei voida varmasti taata. (Lampi 2018, [viitattu 14.9.18].)

5 RUOKALISTAN SUUNNITTELEMINEN JA TOTEUTTAMINEN TALRIIKKIIN

5.1 Toimeksiantaja

Ravintola Talriikki on Seinäjoen Original Sokos hotel Vaakunan yhteydessä sijaitseva laadukas ja tunnelmallinen ravintola. Ravintola sijaitsee Torikeskuksessa, aivan kaupungin sydämessä. Talriikki on avannut ovensa ruoan ja viinin ystäville lokakuussa 2017. Ravintola jatkaa Vaakunan ravintolana arvokasta perinnettä, jonka tarkoituksena on, että sinne tullaan, kun halutaan herkutella ja syödä paremmin. Ravintola on tarkoitettu ruoan ja juoman ystäville, niin aikuisille kuin lapsillekin. Talriikki on sisustettu arvokkaasti ja dramaattisesti ja pohjalaisuus on suurena osana sisustusta. Ravintolassa asiakaspaikkoja on noin 100 ja sen lisäksi Talriikissa on Galleria, jonne mahtuu noin 16 ihmistä kokoustamaan tai viettämään erilliseen tilaan juhliin. (Raflaamo, [viitattu 28.4.2018].)

Talriikin ruokalistat suunnittelee ravintolan keittiöpäällikkö yhdessä henkilökunnan kanssa. Ruokalistalla otetaan huomioon kotimaisuus ja paikallisuus sekä satokausiajattelu. Tärkeänä osana ovat Ruokaprovinssin antimet ja puhtaat aidot maut. Lounasaikaan Talriikissa tarjotaan runsasta salaattipöytää ja päivän keittoa, joka vaihtuu päivittäin. Lisäksi on mahdollista tilata päivän lounasannos. Muina aikoina on käytössä à la carte -ruokalista, josta löytyy valmiiksi koostettuja kokonaisuuksia, joita ovat esimerkiksi Vaakunan menu ja Ruokaprovinssimenu sekä Lasten menu. Listalta löytyy myös kattava valikoima alkuruokia, pääruokia ja jälkiruokia, joista asiakas voi itse koostaa haluamansa kokonaisuuden. Ravintolasta löytyy listalta samppanjoita, kuohu-, valko- ja punaviinejä ja jälkiruoan kanssa yhteensopivia jälkiruokaviinejä. Lisäksi Talriikissa on siidereitä, lonkeroita ja oluita sekä oma drinkkiliista, jossa on hyödynnetty paikallista osaamista lähialueen tuottajien antimista. (Raflaamo, [viitattu 28.4.2018].)

5.2 Ruokalistan suunnitleminen

5.2.1 Suunnittelun kriteerit

Ravintolassa on käytössä vakioruokalista eli ruokalista, jossa hyväksi todetut raaka-aineet pysyvät samoina, mutta niihin tehdään muutoksia, esimerkiksi vaihdetaan kauden mukaiset lisukkeet. Kesäruokalistaa lähdettiin muuttamaan vakioruokalistan pohjalta. Kesäruokalistan suunnitteluun toimeksiantaja antoi tiettyjä kriteereitä, joita täytyisi ottaa huomioon. Kesäruokalistan suunnittelussa tulisi huomioida satokausiajattelu, lähiruoka ja ruokalistan käyttöajankohta, joka on kiireistä aikaa ravintolalle.

Kesäruokalistaa lähdettiin suunnittelemaan sesonkiraaka-aineiden pohjalta. Tallbergin (2017, 74–105) mukaan kesä-elokuun aikana satokausituotteita ovat esimerkiksi sipulit, herneet, erilaiset salaatinlehdet, kaalit, raparperit, koivunmahla, hunaja, paprika, tomaatti ja kurkku. Tämän pohjalta mietittiin, mitä ruokalistalle laitetaan, huomioiden toimeksiantajan vaatimukset.

Työntekijöiltä kysyttiin suullisesti mielipiteitä, mitä he haluaisivat kesän ajalle ruokalistalle. Heidän toiveitaan olivat helposti valmistettavat ruoat, jotka ovat suomalaisia satokauden tuotteita. He halusivat erilaisia ruokia siihen nähden, mitä Talriikin ruokalistalla on ollut aikaisemmin. Henkilökunta korosti paikallisuutta ja helposti lautaselle nostettavia ruokia, koska kesäsesongin odotetaan olevan kiireinen ravintolassa.

Talriikissa seurataan asiakaspalautetta sähköisestä järjestelmästä ja toiveisiin reagoidaan mahdollisuuksien mukaisesti. Asiakkaiden toiveesta Talriikkiin tulee kesäruokalistalle kolme erilaista salaattia ja kaksi kasvisruokaa.

5.2.2 Ruokalistan suunnitleminen Talriikkiin

Alkuruoat. Talriikin ruokalistalla vakiona on yleensä neljä tai viisi alkuruokavaihtoehtoa, joihin kuuluvat etanat, makupalalautanen, Talriikin juustot ja yksi keitto tai

jonkin muu annos. Talriikissa on joitakin perusannoksia, joita ei lähdetty muuttamaan. Valkosipuli- ja Aura -juustoetanat ovat olleet ravintolan avaamispäivästä asti suosituimpia tuotteita, joita kanta-asiakkaat tulevat syömään kerta toisensa jälkeen. Tämän vuoksi näitä annoksia ei muutettu ollenkaan, vaan annokset ovat osa vakio-ruokalistaa. Etanoiden kanssa tarjoillaan lähituottajan Pirjon Pakarin Talriikille valmistamaa kaura-sipulileipää.

Etelä-Pohjanmaan Osuuskaupan eli Eepeen ravintolat ovat tehneet yhteistyötä Seinäjoen ammattikorkeakoulun kanssa syksyllä 2017. Tuotekehityskurssilla restonomiopiskelijat suunnittelivat Eepeen eri ravintoloille annoksia lähituottajien raaka-aineista. Yksi opiskelijaryhmä suunnitteli Talriikkiin alkuruoka-annoksen, joka tulee kesänajaksi kesäruokalistalle. Alkuruoka sisältää Juustoportin Jalasjärvellä valmistamaa leipäjuustoa, Pirjon Pakarin leipää, Alavuden öljynpuristamon sitruunarypsiöljystä valmistettua sitruunaöljyä, Leila`'s hyvät maut Ylistarossa valmistamaan perinteistä sinappia, josta on valmistettu sinappivaahtoa, sekä annosta ovat raikastamassa lakat. Annoksessa halutaan korostaa paikallisuutta ja lähituottajien antimia.

Villiyrtit ovat kasvattaneet suosiotaan viime vuosina huimasti. Tallbergin (2013, 17–18) mukaan Suomen luonto antaa monenlaisia mahdollisuuksia keräillä erilaisia villiyrttejä ja hän muistuttaa, että villiyrtit ovat aitoa lähiruokaa. Tämän vuoksi haluttiin kesäruokalistalle paikallista, henkilökunnan itse keräämiä villiyrttejä. Tästä johtuen päädyttiin käyttämään nokkosta raaka-aineena. Tallbergin (2013, 185) mukaan nokkonen on tunnetuin ja arvostetuin villiyrtti Suomessa ja se sisältää toistakymmentä kehoon positiivisesti vaikuttavaa ainesta, mikä tarkoittaakin, että nokkonen on superruokaa. Luontoemo (2018) kertoo verkkosivuillaan, että nokkosella on myös terveyshyötyjä, esimerkiksi se helpottaa kipua ja estää allergisia reaktioita. Talriikkiin suunniteltiin kesäruokalistalle "Kesäinen keitto", jonka tarkoituksena on käyttää aina jotakin luonnosta löytyvää villiyrttiä mahdollisuuksien mukaisesti keiton muodossa. Kesäinen keitto koostuu Pirjon Pakarin leivästä, yrttivaahdosta, jossa on Villiaromin valmistamaa koivusiirappia ja itse nokkoskeittoa, johon henkilökunta kerää nokokset lähialueelta itse. Hynysen ym. (2018, 52) mukaan asiakkaat odottavat usein ruoalta puhtautta ja selkeyttä annoksen esille laittamisessa. Tämän vuoksi asiakkaalle viedään lautanen, johon on koottu leipä ja yrttivaahdo kauniisti sekä se on koristeltu syötävällä kukalla. Henkilökunta annostelee keiton lautaselle vasta asiakkaan

edessä, jolloin asiakas saa mahdollisesti koettavakseen elämyksen ravintola vierailun yhteydessä. Tällöin Pitkälän (2007, 68–70) mukaan tapahtuu asiakkaalle koettava elämys, joka tapahtuu viihteellisesti, mutta tähän vaikuttavat myös tilannekohtaiset tekijät, kuten asiakkaan mieliala ja siihen liittyy vahvasti asiakkaan odotukset ruoasta.

Talriikin juustot ovat osa vakioruokalistaa, johon vaihdetaan aina lähituottajien juustoja saatavuuden mukaisesti. Talriikin juustot sisältävät kesäkauden ajan Jalasjärvellä valmistettua Juustoportin Lakka- ja Kellarimestarijuustoja sekä Peltolan Blue -sinihomejuustoa, joka on valmistettu Suonenjoella. Lisäksi juustoihin tuo lisää mausta porkkana-tyrnihilloke, puolukkahilloke ja lakat. Juustot kootaan lautaselle kolmeen erilaiseen makupariin.

Makupalalautanen koostuu keittiön herkullisimmista pienistä makupaloista. Kesän ajan makupalalautaselta löytyy marinoituja jättiravunpyrstöjä ja porkkana-tyrnihilloketta, sinappivaahtoa ja Roslundin maustemakkaraa, vuohenjuustomousseja ja tuoreita mansikoita koivusiirapin kera. Lisänä on hernepyreetä ja öljyssä paistettua nokkosta. Makupalalautanen koostetaan makupareittain, jolloin asiakas saa maisteltavakseen monta pientä makuparia.

Salaatit. Asiakkaiden toiveesta Talriikkiin tulee kesäruokalistalle kolme erilaista salaattia. Salaattipohja on aina sama, mutta asiakas saa valita itselleen mieluisimman vaihtoehdon lohesta, tofusta tai broilerista ja vuohenjuustomoussesta. Salaattiin kuuluu tomaatti, kurkku, retiisi, tuoreet mansikat, sitruunaöljy ja rapeutta tuomaan saksanpähkinät.

Pääruoat. Pääruokia Talriikin vakioruokalistalla on noin kymmenen annosta, ja ne muodostuvat kahdesta kala- ja broilerivaihtoehdosta, yhdestä porsasannoksesta ja kahdesta tai kolmesta naudanlihasta koostetusta annoksesta. Lisäksi listalta löytyy muutama kasvisruokavaihtoehto.

Kasvista Talriikin tapaan on ruokalistan toinen kasvisruoka. Tässä annoksessa päättäjänä toimii kukkakaali, joka on sesonkiraaka-aine kesäkauden ajan. Annoksesta löytyy paljon erilaisia kasviksia ja yrttivaahtoa sekä lisänä on papusalsaa, josta kasvisruokailija saa proteiinia.

Nokkosta ja tofua -annos on vegaani ja gluteeniton, jotta mahdollisimman moni asiakas voisi syödä sitä. Nimensä annos on saanut lautasella olevista nokkosen lehdistä ja punajuurella maustetusta tofusta. Lisänä annoksesta löytyy Talriikin kasviksia eli miniporkkanoita, kukkakaalia ja herneenpalkoa sekä sitruunaöljyä ja kauden perunoita.

Kalat liikkuvat toimeksiantajan mukaan hyvin ruokalistalla. Merilohta-annos on Talriikin ruokalistalla varma valinta. Kesän ajaksi annoksessa on Talriikin kasviksia, raikasta hernepyreetä, samettista kukkakaalivanukasta ja hollandaisekastiketta. Lisänä on kauden perunoita.

Toiseen kalapäruokaan haetaan läheiseltä torilta tuoretta kalaa, josta koostetaan Päivän kala -annos. Annokseen kuuluu kasvikset, hollandaisekastike ja perinteinen uppomuna. Tämä annos tarjoillaan aina pelkillä kasviksilla.

Broileriannoksista toinen on hieman erikoisempi annos ja toinen on sellainen, joista kaikki pitävät varmasti. Pariloitua broileria -annokseen broilerit tulevat Atrialta ja ne kasvatetaan Seinäjoen lähikunnissa. Broilerin kanssa annoksessa on kauden kasvikset eli kirsikkatomaattia, kesäkurpitsaa, punaista paprikaa sekä salotti- ja kevät-sipulia. Lisänä annoksessa on talon ranskalaiset eli juustokuorrutetut ranskalaiset.

Talriikin broileri on annos, joka tarjoillaan kasvisten kanssa. Broilerina käytetään Atrian broilerin reisipalaa, joka marinoidaan Villiaromin valmistamalla tervasiirapilla. Lisäksi annoksessa on hernepyreetä, Talriikin kasviksia ja kastiketta. Annokseen tuo rapeutta juustolastu sekä uppopaistettu nokkosenlehti.

Ruokalistalta löytyy porsasvaihtoehtona Atrian leppäsavustettu porsas, joka on pinta-savustettu. Porsasannokseen kuuluu hernepyreetä, Talriikin maukkaita kasviksia, punaviinikastiketta sekä sinappivaahtoa. Tämän annoksen kanssa tarjoillaan kermaperunoita.

Maksa-annos on Talriikin ruokalistalla perinteinen annos. Maksa on naudasta, joka tulee Atrian tehtaalta. Annoksessa on kauden kasviksia, rapeaksi paistettua pekonia sekä perunamuusia.

Härän ulkofileetä grillistä on kesäkauden mukaisesti grilliannos. Annoksessa on Atrian takuumureaa härän ulkofileetä, talon rapeita ranskalaisia sekä raikas kesäinen

salaatti, johon sisältyy marinoitua kurkkua ja retiisiä sekä kirsikkatomaatteja. Annokseen raikkautta tuo sitruunaöljy.

Lihatalriikissa on nimensä mukaisesti paljon lihaa. Annoksesta löytyy Atrian takuumureaa Naudan sisäfileen varraspalaa, Roslundin maustemakkaraa, kauden kasviksia sekä porkkana-tyrnihilloketta antamaan annokselle raikkautta. Annos tarjoillaan kermaperunoiden kanssa.

Pohjanmaan härkää -annos on Atrian naudan sisäfileestä koostettu annos. Pohjanmaan härkä tarjoillaan Talriikin kasviksilla ja samettisen kukkakaalivanukkaan kanssa. Annokseen rapeutta tuo juustolastu.

Lehtinen ym. (2011, 399) kertoo, että kastikkeella on suuri rooli annoksessa, koska sen tarkoituksena on täydentää annosta. Talriikissa käytetään punaviinikastiketta ja Talriikin kastiketta, joka on paikan oma nimikkokastike. Kastikkeisiin saadaan etikalla hyvä happamuus. Kastikkeiden valmistamisessa tärkeää on kastikkeen oikea paksuus. Lehtinen ym. (2011, 399) kertoo, että kastikkeen koostumus voi olla paksu tai ohut, mutta se on tärkeää saada oikeanlaiseksi annokseen, koska sen täytyy täyttää asiakkaan vaatimukset.

Jälkiruoat. Talriikin vakioruokalistalta löytyy aina noin neljä jälkiruokavaihtoehtoa ja valikoima artesaanijäätelöitä. Talriikin vanukas kuuluu ravintolan vakioruokalistalle. Tähän kesäruokalistaan annosta on kuitenkin muokattu suuresti. Talriikin vanukkaan kuluu vanukas, tuillekeksiä, sitruunaa, vadelma-mansikkasorbettia ja hauduttua raparperia. Vanukas valmistetaan suoraan tarjoilukulhoon. Muut tuotteet kootaan vanukkaan paahdetulle pinnalle.

Suklaa on myös kuulunut kanta-asiakkaiden suosikkeihin, jonka vuoksi suklaasta tehdään yksi jälkiruoka. Suklaata Emman tapaan -jälkiruoassa on nimensä mukaisesti paljon suklaata. Annoksesta löytyy valkosuklaamoussea, tummasta suklaasta valmistettua kuivakakkua, sitruunakreemiä, vaniljajäätelöä, suolatoffeeta ja mansikkasiirappia. Suklaakakku on isoina paloina lautasella ja muut raaka-aineet kootaan kuivakakun ympärille. Tässä annoksessa koristeena käytetään syötävää kukkaa.

Kesäkautena on mukavaa syödä jotain viileää, jonka vuoksi haluttiin hyödyntää kesän satokausituotetta mansikkaa, jäädykkeenmuotoon. Mansikkajäädykettä ja raparperia on herkullinen ja kuumien kesäpäivien jälkiruoka. Annoksesta löytyy mansikkaa jäädykkeestä, siirapista sekä tuoreina kokonaisina mansikoina. Raparperi on haudutettu pehmeäksi. Tallbergin (2017, 180) mukaan raparperi on kesän satokausituote, ja se tuo ruokiin mukavasti hapokkuutta. Lisäksi annoksesta löytyy lakupyreettä, joka luo kontrastia lautaselle, myös värinsä puolesta.

Jäätelö on kesäkauden hittituote, jonka vuoksi päätettiin suunnitella kesäruokalistalle valmis jäätelöannos. Jäätelökimarasta löytyy kolmea erilaista jäätelöä tai sorbettia ja tuoreita mansikoita, kermavaahtoa, vaahtokarkkeja sekä rapeutta tuomassa suolatoffee. Tällä annoksella saa varmasti taltutettua makeannälän.

Talriikin vegeherkku on luotu tarjoamaan herkkuja myös vegaanista ruokavaliota noudattaville. Annoksesta löytyy vegaanista ananas-kookosjäätelöä, raparperia ja mansikkasiirappia. Tämä annos suunniteltiin valmiiksi vegaaniseksi ja gluteenitonta ruokavaliota noudattaville jälkiruokaksi, jolloin ollaan huomioitu myös erikoisruokavaliot. Suomisen (2000, 20) mukaan erityisruokavaliot kuuluvat sairauden hoitoon ja joskus erityisruokavaliot voi rajata ruokailua huomattavasti. Tämän vuoksi suurin osa annoksista on muokattavissa muihinkin erikoisruokatoiveisiin asiakkaiden toiveiden mukaisesti. Ruokalista löytyy liitteestä (liite 1).

5.3 Kustannuslaskelmat

Ruoka-annokset hinnoitellaan sillä tavoin, että valmistuksen aikana tapahtuneet painohäviöt otetaan huomioon annosten hinnoissa. Hinnoittelussa täytyy tietää ostohinta eli raaka-aineen hinta ostohetkellä, ostopaino eli tuotteen paino ostohetkellä, painohäviö eli paljonko raaka-aineen painoa häviää tuotteen käsittelyssä, käyttöpaino eli se paino, joka jää jäljellä tuotteen käsittelyn jälkeen ja käyttöhinta, jotta saadaan totuuden mukainen hinta ruoka-annokselle. (Lehtinen, Peltonen ja Taurèn 2011, 85.)

Ruokalista saatiin valmiiksi, joten aloitettiin laskemaan esivalmisteille ja annoksille hintoja. Tällöin saataisiin ruokalista painoon mahdollisimman nopeasti. Talriikissa

oli valmiina Excel taulukkolaskenta –ohjelmassa pohjat, joita saatiin hyödyntää. Taulukkoon etsittiin elintarvikkeiden toimittajan eli Meira Novan nettisivuilta tuotteen nimi, EAN -tuotekoodit, tilauskoodi, jolla saadaan helposti tuote Meira Novan nettisivuilta etsittyä sekä veroton hinta tuotteelle. Tämä oli tarkkaa työtä, jotta laskelmat menisivät oikein ja ravintola saisi totuuden mukaiset hinnat annoksille.

Taulukkolaskelma ohjelma ei toiminut aina toivotulla tavalla. Tiedosto oli suuri, jonka vuoksi välillä todella hidas. Tallentaminen kesti kauan, eikä kaikki sujunut suunnitelmien mukaisesti. Alkuruoat ja pääruoat oltiin saatu kirjattua exceliin, mutta sen jälkeen tiedosto lakkasi toimimasta, eikä se enää avautunut. Tämän seurauksena excel ei saanut tallennettua tiedostoa oikein. Jouduttiin siis aloittaa alusta tämä työvaihe kokonaan. Aikataulutus ei kuitenkaan muuttunut, koska hinnat saatiin loppujen lopuksi laskettua tuotteille aikataulun puitteissa. Laskelmat saatiin tehtyä kunolla ja tämän vaiheen jälkeen annokset saivat oikeanlaiset hinnat. Talriikin kesäkauden ruokalistat lähtivät painoon ajoissa hintojen kanssa.

5.4 Reseptitestaukset ja esivalmisteiden valmistaminen

Reseptitestaukset tehtiin Talriikin keittiössä, jotta tuloksista saataisiin mahdollisimman totuudenmukaiset. Reseptitestauksessa kokeiltiin montaa erilaista reseptiä, joista arvioitiin yhdessä henkilökunnan kanssa parhaat lopputulokset. Ensimmäisenä askeleena kohti testauksia, laadittiin alustavat reseptit jokaisesta esivalmisteesta siten, että kullekin valmisteelle oli kaksi vaihtoehtoista reseptiä. Tämän tarkoituksena oli se, että voitiin valita paremmalta kuulostava reseptitestaukseen. Jos resepti ei ollutkaan toimiva, voitiin heti kokeilla toista reseptiä. Näin keittiöllä ei hukattu aikaa, vaan saatiin keskittyä itseasiaan eli reseptitestauksiin. Testauksissa otettiin huomioon toimeksiantajan toiveet, keittiön tilat ja laitteet, kuten Lampi, Laurila ja Pekkala (2009, 27) kehottavatkin ottamaan huomioon ruokalistaa suunniteltaessa. Testaukset tehtiin huolellisesti ja kaikki muutokset kirjattiin ylös.

Elintarviketurvallisuusviraston Eviran (2018) mukaan elintarvikkeiden säilyvyyteen vaikuttaa, onko tuotteita käsitelty puhtaissa tiloissa, hygieenisillä työvälineillä ja puhdalla käsillä. Ravintolaan tehtiin listaus, jossa lukee kaikki esivalmisteet. Tämä listaus helpottaa huomattavasti keittiön arkea, koska siihen on helppo laittaa merkintä,

jos jonkin esivalmiste on lopussa ja sitä täytyy tehdä lisää. Esivalmistelista löytyy liitteestä (liite 2).

Alkuruoat. Yrttituorejuustovaahdo, joka kuuluu alkuruokiin, oli tärkeää testata, jotta esivalmistekorttiin saadaan oikeat suhteet raaka-aineille. Tässä oli tärkeää myös antaa vaahdon maustua muutama tunti, jotta oikea maku saatiin esille. Yrttituorejuustovaahdon kanssa tarjoillaan keittoa, joka tasaa vaahdon raskautta ja rasvaisuutta. Keittoa ei voitu kuitenkaan testata, koska nokkosta ei ollut tarjolla. Valmistettaessa alkuruoan keittoa tärkeänä kohtana lienee voissa nokkosten ja sipulien freesaaminen kauniin ruskeiksi. Keitto on helppo valmistaa, täytyy vain muistaa, ettei keitä sitä liian kauan, koska silloin nokkosen väri muuttuu todella tumman vihreäksi, eikä se ole tarkoitus. Hyvä maustaminen on tässä esivalmisteessa tärkeä asia, että saadaan maukas keitto.

Sinappivaahdo testattiin, jotta saatiin selville sen maku ja koostumus. Testauksessa selvisi, että perinteinen Leilan sinappi on täynnä makua, eikä se tarvitse rinnalleen erikoisia raaka-aineita. Tämän vuoksi päätettiin pitää sinappivaahdo hyvin yksinkertaisena, jolloin se saadaan ruokalistalla yhdistettyä useamman annoksen kanssa.

Vuohenjuustomoussen reseptiikan kanssa ilmeni ongelmia. Ohjeessa oli liikaa nestettä, jonka vuoksi mousse ei pysynyt kasassa, kun sitä lämmitettiin. Tämä ohje muistuttaa reseptitestauksien tärkeyttä. Ohje muutettiin ja siitä saatiin sellainen kuin alunperin olikin tarkoituksena. Esivalmisteessa oli muistettava, ettei lisää liikaa maitoa. Vuohenjuustomoussesta saatiin täyteläinen ja maukas lisäke annoksiin.

Pääruoat. Pääruokien seuraksi oltiin suunniteltu kukkakaalivanukas, jota täytyi testata. Ongelmana oli se, kuinka vanukas saataisiin hyytymään ja kestävämmän uudelleen kuumennuksen. Hopian, Lehtovaaran ja Rastaa (2014, 32) mukaan kananmunan keltuainen alkaa kypsentyään 60 asteessa, jolloin sen rakenne muuttuu hyytelömäisemmäksi. Tämän vuoksi testaus aloitettiin punnitsemalla kaikki raaka-aineet huolella ja tarkasti, että saataisiin lopputuloksesta mahdollisimman hyvä. Kukkakaalivanukkaan valmistamisessa oli tärkeää sipulin ja kukkakaalin freesaaminen, jolloin kasviksista irtoaa mahdollisimman paljon makua. Lisäksi massa täytyi ajaa huolellisesti sileäksi tehosekoittimella, että siitä saataisiin mahdollisimman silkkinen ja pehmeä. Vanukkaat kypsennettiin uunissa, jonka jälkeen ne jäähdytettiin ja

lämmitettiin uudelleen. Näin saatiin tulokset selville. Kukkakaalivanukas onnistui hyvin ja se kesti uudelleen kuumennuksen. Ainoastaan reseptiikkaan täytyi lisätä suolaa. Resepti saatiin onnistuneeksi suolan lisäämisen jälkeen.

Ruokalistalle suunniteltiin kaksi erilaista kasvislisuketta. Kasvikset valikoituivat sesongin mukaisesti. Lisukkeissa oli raikkaat värit, jotka tuovat ruokailijalle kesäisen olotilan. Kasvisten valmistamisessa tärkeää on, ettei niitä kypsennetä liian pehmeiksi. Tärkeää on maustaa suolalla, että kasviksista pääsi esille niiden luontainen maku.

Talriikin broilerin tarkoituksena oli marinoida se kevyesti tervalla. Broilerit laitettiin maustumaan muutamaksi tunniksi marinadiin, jossa oltiin käytetty Villiaromin tervasiirappia. Sen jälkeen ne paistettiin kypsäksi ja aloitettiin testaamaan makua. Broilereihin tuli siirapin ansiosta rapea pinta, joka oli täynnä makua. Broileri säilytti kuitenkin mehukkuutensa. Ne olivat oikein hyvänmakuisia, eikä reseptiikkaan tarvinnut tehdä muutoksia.

Hernepyree onnistui hyvin. Ohjeessa tärkeää on muistaa freesata herneet ja sipulit hyvin. Lisäksi täytyy muistaa, ettei hauduta herneitä liian kauan, koska silloin herneestä tulee liian tumman vihreää. Parkkisen ja Rautavirran (2010, 27) mukaan herneissä on kasviväriä, klorofylliä, joka kuumennuksen aikana muuttuu tummanvihreäksi. Heidän mukaansa kuumennuksen aikana soluseinät pehmenevät ja solujen sisältämät hapot reagoivat niihin, muuttamalla niiden väriä. Tämän vuoksi reseptiikkaan täytyi laittaa huomautus värin tummumisesta kauan keitetäessä.

Yksi pääruokien pääraaka-aineista on Atrian leppäsavustettu porsaanniska. Porsaanniska paistettiin uunissa, jolloin huomattiin, että siitä tulee hieman sitkeää. Joissakin proteiineissa lihaksessa alkaa denaturoiminen eli valkuaiseineen rakenteen muuttuminen tai tuhoutuminen 50 asteen lämmössä, kun taas gelatiiniproteiinit, jotka sijaitsevat sidekudoksessa vaativat 60 asteenlämpötilan kertoo Hopia, Lehtovaara ja Rastas (2014, 212). Tämän vuoksi valittiin uunissa kypsentäminen matalassa lämpötilassa, jotta lopputuloksesta saataisiin paras mahdollinen. Tällä tavoin porsaanniskasta tuli hyvänmakuinen ja helppo valmistaa.

Jälkiruoat. Mansikkajäädyke oli ensimmäinen esivalmiste, joka tehtiin, koska jäädyke tarvitsee aikaa jäätyäkseen sekä tuote säilyy pitkään. Marjajäädykkeessä tärkeintä oli muistaa, että vesihauteessa kypsennetään vesi, keltuaiset ja sokeri niin, ettei kananmuna enää maistu. Tarkoituksena massasta oli saada ilmava ja kuohkea, joka sulaa suuhun. Jäädykkeen pääraaka-aineeksi valittiin mansikka, koska Satokausikalenterin (2018) mukaan kyseinen marja on kesällä parhaimmillaan. Jäädykettä tehdessä tärkeää oli muistaa kastella silikonimuotit kylmällä vedellä, jotta niihin saadaan pieni vesipinnoite, jonka avulla esillenostettaessa jäädyke ei halkea, vaan pitää muotonsa.

Jälkiruokien seuraksi valmistettiin haudutettua raparperia, jonka liemestä tehdään myös mansikkasiirappi. Raparpereihin tehtiin liemi sokerista, vedestä ja tähtianiksesta, joka kaadettiin raparpereiden päälle ja haudutettiin. Sen jälkeen liemi otettiin jatkokäsittelyyn ja siitä keitettiin tarpeeksi paksua siirappia. Näissä ohjeissa koekeittien aikana huomattiin, että ohjeesta täytyy vähentää tähtianiksen määrää, koska se peitti liikaa raparperin ja mansikan makua. Muuten resepti oli hyvä, koska molemmissa esivalmisteissa oli paljon makua ja kesäistä tunnelmaa.

Tuillekeksin tarkoitus oli tuoda annokseen rapeutta. Ohje oli raaka-aineiltaan hyvä, mutta höyrytys ja paistoaikoja täytyi muuttaa, että kekseistä ei tule liian tummia. Lisäksi reseptiin täytyi tehdä huomautus keksien paksuudesta. Liian ohuet hajosivat käsiin, mutta liian paksut jäivät helposti paistettaessa raakiksi. Testauksen jälkeen keksit päätettiin tehdä gluteenittomista jauhoista, jotta kyseinen tuote sopisi myös keliakikoille. Jälkiruokien toinen rapea elementti oli suolatoffee. Suolatoffee oli erityisen helppo valmistaa, mutta siinä täytyi varoa polttamasta itseään, koska kuuma sokeri ja voi oli todella polttavaa.

Suklaajälkiruokaa varten tehtiin kuivakakku, jossa käytettiin laadukasta tummaa suklaata. Tässä esivalmisteessa tarkoituksena oli vaahdottaa kunnolla vaaleaksi vaahdoksi kananmunat ja sokeri, jolloin saatiin kuohkea ja ilmava taikina. Parkkisen ja Rautavaaran (2010, 125) mukaan kananmunista, joissa on valkuainen sekä keltuainen mukana, ei synny kestäväää vaahtoa, jos sokeria ei ole mukana. Tämän vuoksi, kananmuna vaahdotetaan sokerin kanssa. Lisäksi täytyi kiinnittää huomiota, että kakkua paistoi oikean ajan, jolloin se oli mehukasta kuivakakkua.

Suklaajälkiruokaan tuli valkosuklaamoussea. Moussen ohjeessa oli kiinnitettävä huomiota suklaan temperointiin ja sen jälkeen tehtävään emulsointiin. Fazerin (2018) mukaan suklaan temperoinnissa kaakaovoit kiteytyy, jolloin suklaasta tulee kiiltävää ja kestävämpää. Hopian, Lehtovaaran ja Rastan (2014, 18) mukaan emulsio tapahtuu, kun vesi, rasva ja ilma liukenevat toisiinsa. Valkosuklaamoussen valmistamisessa emulsio syntyi, kun kerma-sokeriseosta sekoitetaan edes-takaisella liikkeellä temperoidun suklaan joukkoon. Jos tämä kohta epäonnistui ei moussesta saatu toivotunlaista. Esivalmisteen onnistuessaan mousse oli silkkisen tasaista ja pehmeää, joka taltutti makean nälän taatusti. Valkosuklaamousse tehtiin kuivakakun rinnalle käytettäväksi, jolloin ne korostavat toisiaan.

Sitruunakreemin valmistamisessa oli kiinnitettävä huomiota, että kypsentää massaa tarpeeksi kauan, ettei kananmuna maistu. Täytyi kuitenkin varoa, ettei kananmuna ehdi kokkeloitua sitä keittäessä liian suurella lämmöllä. Lakupyreen ohje on yksinkertainen. Ei tarvitse kuin keittää sokeriliemi ja laittaa lakritsat hautumaan miedolle lämmölle. Sen jälkeen se ajetaan sileäksi tehosekoittimen avulla.

Kaikki esivalmisteet saatiin valmistettua huolella ja aikataulussa. Tässä vaiheessa vielä viimeisteltiin ja tehtiin mahdollisesti korjauksia sekä tarkennuksia esivalmistekortteihin. Reseptitestauksista oli paljon hyötyä, koska niiden ansiosta tehtiin erilaisia johtopäätöksiä, jotka oli hyvä todeta ennen valmiin ruokalistan käyttöönottoa. Testauksista saatiin varmuutta siihen, että ruokalistasta on tulossa toimiva ja sellainen mitä toivottiin.

5.5 Reseptiikan laatiminen

Kustannuslaskelmien jälkeen työstettiin lopulliset reseptit esivalmistekorteista ja annoskorteista reseptitestauksien pohjalta. Esivalmistekortteihin etsittiin tietoa siitä, mitä tuotteita tarvitaan ja kuinka paljon yhdestä reseptistä tulee valmista tuotetta. Lisäksi kortista näki tuotteen erityisruokavaliotiedot esimerkiksi, onko kyseinen esivalmiste laktoositon tai gluteeniton. Esivalmistekortteihin liitettiin myös huomautuksia, jos valmistettaessa on jonkin kriittinen kohta, jota mahdollisesti täytyy varoa.

Esimerkki esivalmistekortista löytyy liitteestä (liite 3). Esivalmistekortit tehtiin huolellisesti ja aikaa käyttäen tietokoneella, jotta ruokalistan vaihtaminen saataisiin tehtyä helposti, eikä silloin tarvitsisi miettiä reseptiikan toimivuutta.

Annoskortit tehtiin esivalmistekorttien ja excelin pohjalta. Eli niistä tehtiin yhteenveto mitä annokseen tulee, kuinka paljon ja mitä tuotteelle täytyy tehdä esille laittaessa. Annoskorteissa näkyy myös annoksen hinta sekä kate, jota voidaan hyödyntää mahdollisissa muuttuvissa tilanteissa, jos esimerkiksi asiakas haluaa muuttaa annostaan. Esimerkki annoskorteista löytyy liitteestä (liite 4). Annoskorteissa tärkeää oli huolellisuus, ettei niihin pääsisi virheitä, jolloin ruokalistakoulutuksessa ei menisi paljon aikaa hukkaan miettiessä esimerkiksi sitä, kuinka raaka-aine kypsennetään.

5.6 Annosten esillelaittaminen ja kuvaaminen

Ravintola Talriikissa jokaisesta annoksesta otetaan annoskuva, joka liitetään annoskortteihin. Tämän tarkoituksena on, että kaikki työntekijät pystyvät tarkistamaan kuvasta, minkälainen annoksesta täytyisi tulla. Kuva otetaan suoraan ylhäältä päin, jotta kuvaan saataisiin kaikki komponentit näkyville. Kuvaukseen menee aikaa paljon, koska tässä kohtaa mietitään, millä tavoin saataisiin annos herkullisimman näköisesti tuoden mahdollisesti asiakkaalle elämyksiä. Ruoka-annoksia kuvatessa annoksia tehdään usein monta erilaista, joista valitaan paras.

Ruoan korkeataso tulisi säilyttää loppuun saakka ja esillelaittaminen on tärkeää, koska tähän asiakas kiinnittää ensimmäisenä huomiota. Geometria ja erilaiset kuviot, kuten kolmio, neliö ja ympyrä ovat asetelun lähtökohtia. Annosta esillelaittaessa täytyy kiinnittää erityistä huomiota pääraaka-aineeseen, jotta se tulee annoksessa näkyville. Raaka-aineet selvästi ryhmiteltäessä ja värit huomioon ottaessa annoksen lopputuloksesta tulee usein parempi. (Lehtinen, Peltonen ja Taurèn 2011,119.) Annoksen (kuva 1) päätähti mansikka ja raparperi tulee selkeästi esille.



Kuva 1. Mansikkajäädykettä ja raparperia.
(Yli-Karjanmaa 2018).

5.7 Ruokalistakoulutus henkilökunnalle

Henkilökunnan kouluttaminen on tärkeää, jotta saadaan uusi ruokalista toimimaan halutulla tavalla. Heikkilän ja Viljasen (2000,167) mukaan yrityksen tärkeä toiminto on johtaminen ja tärkein on ammattitaitoinen henkilöstö. Henkilöstöä täytyy kehittää, jotta heidän suorituskyky pysyy yllä sekä kehittyy yhä ammattitaitoisemmaksi. Tämän vuoksi henkilökunta koulutettiin esivalmisteiden valmistamiseen, annoksien valmistamiseen sekä tuotetietouteen. Esivalmisteet käytiin läpi yksitellen kohta kohdalta ja kerrottiin henkilökunnalle, missä oli esivalmisteiden kriittiset kohdat, joihin täytyy kiinnittää erityistä huomiota. Henkilökunta esitti kysymyksiä ja he saivat niihin vastauksia. Koulutukselle oltiin varattu aikaa riittävästi, jolloin saatiin käydä kaikki asiat huolellisesti läpi.

Annoksien valmistusvaiheet käytiin läpi samalla kun uusia annoksia tehtiin ensimmäistä kertaa koko henkilökunnalle. Jokainen annos tehtiin yksitellen ja samalla informoitiin henkilökuntaa tuotetietoudella esimerkiksi mistä raaka-aineet ovat, sekä

annoksen erikoisruokavaliot. Alku- ja jälkiruoat oltiin kuvattu valmiiksi etukäteen ennen henkilökunnan kouluttamista. Pääruoat mietittiin yhdessä, miten ne asetellaan lautaselle, jotta kaikki työntekijät saivat antaa johonkin annokseen oman käden jälkensä. Tässä vaiheessa katsottiin myös, että annoskortit olivat oikeanlaisia ja niihin tehtiin mahdolliset muutokset. Sen jälkeen, kun kokit olivat saaneet annokset laitettua esille ja olivat niihin tyytyväisiä, käytiin esittelemässä tarjoilijoille annokset. Heille kerrottiin annoksista; miten ne ovat valmistettu, mistä raaka-aineet ovat tulleet ja onko annos esimerkiksi gluteeniton. Tämän jälkeen tarjoilijat esittivät kysymyksiä ja valikoivat kaikille annoksille oikeanlaisen viinit.

Ruokalistakoulutus sujui hyvin. Työntekijät olivat tyytyväisiä uuteen kesäkauden ruokalistaan. He antoivat hyvää ja suoraa palautetta. Henkilökunnan mielestä oli hyvin tärkeää käydä kaikki esivalmisteet ja annokset yhdessä läpi, jolloin saatiin kaikille samat tiedot ja taidot ruokien valmistamiseen. Kuten työturvallisuuskeskus TTK (2007, 5) painotti, että henkilökunnan perehdyttäminen on tärkeää ja vaikuttaa myös suuresti asiakasturvallisuuteen ja yrityskuvaan. Perehdyttäminen asiakasturvallisuuden vuoksi vaikuttaa ravintolassa esimerkiksi siihen, että kaikki tietää esivalmisteiden sisällöt, jolloin voidaan taata myös hengenvaarallisesti allergisille ihmisille turvallinen ravintolavierailu. Asiakasturvallisuus heijastuu suoraan asiakkaiden yrityskuvaan, koska asiakas ei saavu ravintolaan, jos hänellä ei ole hyviä mielikuvia kyseisestä yrityksestä.

5.8 Ruokalistan käyttöönottoaminen

Uuden ruokalistan vaihtaminen ravintolaan vaatii paljon aikaa ja hyvää suunnittelua, jotta ruokalistavaihtopäivänä kaikki sujuisi aikataulun puitteissa ja suunnitelmien mukaisesti. Talriikkiin kesänajaksi tuli monta uutta esivalmistetta, joissa oli kriittisiä pisteitä. Henkilökunnan ruokalistakoulutuksen jälkeisenä päivänä kesäruokalista otettiin käyttöön ravintolassa.

Kesäruokalistan vaihtumisen jälkeen henkilökunnalla oli paljon opettelemista uusien annoksien kanssa. Annokset olivat heidän mielestään loppujen lopuksi helposti valmistettavia ja ne jäivät mieleen nopeasti. Eli juuri sellaisia, mitä he olivat toivoneet kesälle kiireisen sesongin ajaksi. Ruokalistan käyttöönottoaminen sujui helposti,

koska taustatyöt oltiin saatu tehtyä ajoissa valmiiksi. Resepti- ja annoskortit olivat ajoissa kokkien nähtävillä seinällä, josta he saivat lukea ja opetella uutta reseptiikkaa.

Alkukesän aikana, jotkut reseptit ja annokset vielä muokkautuivat parempaan suuntaan useamman käyttökokemuksen mukaan. Nykypäivänä on paljon vegaaneja, jotka eivät syö mitään eläinkunnantuotteita, jonka vuoksi jätettiin muutamasta esi- valmisteesta esimerkiksi hunaja pois, jolloin tuotteesta saatiin vegaani. Tällöin kii- reisenä päivänä on helpompi tehdä myös täysin vegaaniannos. Alkuruokaan Poh- janmaan makuja -annokseen tuli etikkaliemeen säilöttyjä lakkoja. Muutaman käyt- tökerran jälkeen huomattiin, että lakoissa on nestettä liikaa ja ne tarvitsevat hiukan enemmän sokeria, jolloin saadaan makeutta lisää. Näistä syistä johtuen lakkojen reseptiä muutettiin paremmaksi.

6 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Työn tavoitteena oli suunnitella ja kehittää Seinäjoella toimivalle ravintola Talriikille kesän ajaksi ruokalista. Kesäruokalistan tarkoituksena oli hyödyntää vahvasti satokausiajattelua ja käyttää lähituottajien laadukkaita raaka-aineita, unohtamatta elämysten tarjoamista asiakkaalle. Tähän työhön kuului kesäruokalistan suunnitteleminen, reseptiikan luominen, annoshintojen laskeminen ja henkilökunnan opastaminen ruokalistan käyttöönottamisessa. Tämä työ oli tärkeä toimeksiantajalle, koska kesäruokalista vaikuttaa olennaisesti ravintolan menestykseen vilkkaan sesongin vuoksi.

Kirjallisuustausta oli merkittävässä osassa, kun suunniteltiin ravintolan käyttöön tulevaa kesäruokalistaa. Suomisen (2000, 5) mukaan ruokalistasuunnittelu on ravintolan tärkein asia. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä on paljon ja kirjallisuus auttoi selventämään asioita. Lähiruoka on nykypäivän ruokatrendi ja siitä löytyi paljon mielenkiintoista materiaalia sekä erilaisia tutkimuksia, joista sai paljon pohjatietoa tätä työtä varten. Luken (2018) mukaan lähiruoka on suosittua ja trendikästä ruokaa, koska sen alkuperä pystytään jäljittämään tarkasti. Tämän vuoksi kesäruokalistalle otettiin paljon lähituottajien raaka-aineita, joista asiakkaat olivat tyytyväisiä. Villiyrtilt ovat todellista lähiruokaa, joten ravintolan henkilökunta kävi itse poimimassa nokkoset Seinäjoen lähialueilta. Tallberg (2013, 17) painottaa, että Suomen luonto tarjoaa paljon kasveja syötäväksi, ja villiyrtilt ovat aitoa lähiruokaa, pienen hiilijalanjäljen vuoksi. Kesäinen keitto toteutettiin nokkoskeittona, jolloin asiakkaat saivat mahdollisesti uusia kokemuksia villiyrtiltien parissa. Satokausiajattelu on osa ruokatrendiä ja siitä asiakkaat ovat tietoisia, joten he myös osaavat vaatia ravintolalta paljon. Tallberg (2017, 8) kertoo, että satokausiajattelu lisää ruoan arvokkuutta ja merkitystä ruokakulttuurissamme. Kesäruokalista perustuikin ainoastaan satokauden parhaimpiin tuotteisiin, joita olivat esimerkiksi herneet, tuoreet marjat, salaattit ja kalat. Satokausiajattelu ruokalistassa helpottaa myös ravintolan työtä, koska silloin kyseisiä tuotteita on tarjolla paljon.

Kesäruokalistan reseptiikkaa laatiessa teoriakatsaus antoi tärkeää tietoa siitä, missä järjestyksessä työssä kannattaa edetä. Lehtisen ym. (2011, 85) mukaan reseptikortit antavat perustan tasalaatuiseen tuotteeseen ja antavat hyötyä ravintolan

taloushallinnolle. Reseptiikka ja kustannuslaskelmat täytyvät tehdä kunnolla, jotta ravintolalle ei syntyisi tappiota, esimerkiksi huonosti laskettujen raaka-ainehintojen vuoksi. Lehtisen ym. (2001, 86) mukaan kustannuslaskelmat ovat tärkeitä, koska niistä selviää annoksien lopullinen hinta. Tässä osiossa suureen rooliin tuli myös teknologia ja sen toimiminen. Kaikki laskelmat tehdään taulukkolaskelma -ohjelmalla ja valitettavan usein excel ei toiminut odotusten mukaisesti ja sen vuoksi aikaa kului enemmän, mitä oltiin suunniteltu tai jopa jouduttiin aloittamaan alusta. Onneksi voidaan kuitenkin todeta, että teknologia kehittyy koko ajan ja siitä saadaan varmasti aina vain toimivampia versioita.

Työtä tehdessä huomattiin, että reseptitestaukset ovat välttämättömiä toimenpiteitä onnistuneen ruokalistan kannalta. Reseptitestauksiin laitettiin paljon aikaa, jotta reseptiikka saatiin luotua mahdollisimman toimivaksi. Kaikki testaukset eivät onnistuneet ensimmäisellä testauskerralla, mutta kaikkien reseptien lopputulos saatiin toivotunlaiseksi. Testauksissa kirjoitettiin koko ajan erilaiset ruoanvalmistusvaiheet muistiin, jolloin saatiin jälkeensä korjattua kaikki reseptit oikeanlaisiksi. Ravintolan henkilökunnalla oli tässä työvaiheessa suuri merkitys, koska heiltä saatiin palautetta ruoan mausta, tuoksusta, ulkonäöstä ja annoksen toimivuudesta kesäruokalistalla.

Annoskuvat otettiin alku- ja jälkiruoista etukäteen, jotta säästettäisiin ruokalistakoulutuksessa aikaa. Tämä oli fiksua, koska itse ruokalistakoulutuksessa saatiin keskittyä esivalmisteiden oikeanlaisiin valmistustapoihin sekä ruokien esillelaittamiseen. Henkilökunta perehdytettiin huolella, koska Työturvallisuuskeskus TTK (2007, 3) muistuttaa henkilökunnan perehdyttämisen tärkeydestä. He jatkavat, että usein muutostilanteissa työntekijä saattaa tuntea pelkoa uutta asiaa kohtaan ja tarvitsee opastamista takaisin työhön kiinni pääsemiseksi. Koulutuksen jälkeen ruokia maisteltiin ja salihenkilökunta etsi oikeanlaiset viinit kullekin ruokalajille.

Kesäruokalistan käyttöönoton jälkeen suosituimmiksi annoksiksi nousi alkuruoista Pohjanmaan makuja, pääruoista Härän ulkofileetä grillistä, Merilohta ja Talriikin broileria. Jälkiruoista eniten syötiin Mansikkajäädystä, joka sopi täydellisesti pakkään ja lämpimään kesään. Suosituimmissa annoksissa kaikissa käytettiin paikallisia tuotteita paljon, joita oli helppo myydä asiakkaille. Kuten BBC Good Food Team (2018) kertoi, lähiruoka on yksi tämän hetken ruokatrendeistä. Kaikista suosituim-

mista annoksista löytyi jokin erikoisuus, jolla erotuttiin asiakkaiden silmissä. Pitkäkosken (2015, 23) mukaan elämys on vaikuttava asia tai kokemus, joka tekee asiakkaisiin lähtemättömän vaikutuksen. Asiakkailta saatiin hyvää palautetta ja monessa keskustelussa esiin nousikin nokkonen sekä maukas kukkakaalivanukas, joka oli samettisen pehmeää koostumukseltaan. Lisäksi Talriikin broileri, joka oli maustettu tervalla, herätti asiakkaiden huomion. Broileri oli juurikin sopivasti makua ja sen pinta muuttui paistettaessa rapeaksi, josta annos sai lisää suutuntumaa. Mauno ja Lipre (2005, 70) painottivat, että ruoan rakenteella ja suutuntumalla on suurivaikutus ruoka-annoksen onnistumiseen.

Työn tavoitteet täyttyivät odotusten mukaisesti. Kesäruokalistassa käytettiin lähiruokaa ja sesongin mukaisia raaka-aineita, joita toimeksiantaja toivoi. Kesäruokalistasta tuli osaltaan vuoden 2018 ruokatrendien mukainen. BBC Good Food team (2018) mukaan lähiruoka, villiyrtit ja sesongin mukainen syöminen ovat tänä vuonna ruokatrendejä. Työn tärkeänä tavoitteena oli luoda ravintolalle toimiva ruokalista kii-
reiselle kesäkaudelle. Työstä saatiin toimiva, maukas ja asiakkaille elämyksiä luova kesäruokalista. Pitkäkosken (2007, 56) mukaan ruoka-alalla kilpailu on kovaa ja ruoan on oltava sellaista, josta asiakas saa elämyksiä. Pitkäkoski (2007, 56) jatkaa, että elämyksiä tavoiteltaessa on kiinnitettävä huomiota ravintolan tilaan, asiakkaan kohtaamiseen, tuotteeseen sekä tunnelmaan, koska asiakas aistii kaikki tekijät yhtäaikaisesti, jolloin syntyy mahdollisesti negatiivinen tai positiivinen kokemus. Toimiva kesäruokalista oli helppo laittaa asiakkaille esille, esivalmisteet olivat nopeita tehdä ja ruoasta saatiin pienillä asioilla maistuvaa. Henkilökuntakin antoi hyvää palautetta kesäruokalistasta.

Kesäruokalistan suunnitteleminen antoi paljon ajatusta ja uusia näkökulmia ruokalistasuunnittelun erilaisista työvaiheista. Ruokalistan suunnitteleminen vaatii paljon työtä ja uusia ideoita sekä asiakkaiden tuntemista, jotta tiedetään mitä asiakkaat ostavat. Usvarannan (2014) mukaan yritys ja asiakas on tärkeässä roolissa ruokalistansuunnittelemisessa, koska asiakkaat päättävät haluavatko he syödä ravintolan tarjoamaan ruokaa. Kesäruokalistalle asiakkaat olivat toivoneet erilaisia salaatteja ja niitä he myös saivat. Kannattaa miettiä jatkossakin, miten asiakkaat voisivat toivoa, mitä tulevat ruokalistat mahdollisesti sisältävät. Nykypäivänä sosiaalinen me-

dia on jatkuvassa käytössä, joten sitä voitaisiin hyödyntää tähän tarkoitukseen. Kesäruokalista onnistui tavoitteiden täytyessä sekä aikataulussa pysymisessä ja sen vuoksi siitä ollaan tyytyväisiä. Kesäruokalistasta tuli monipuolinen ja siitä löytyy jokaiselle asiakkaalle jotakin syötävää.

Valitessani opinnäytetyön aihetta kriteereinä olivat mielenkiintoinen ja tarpeeksi haastava työ. Nämä kriteerit täytyivät prosessin aikana. Haastavinta tässä työssä oli suunnitella sellainen ruokalista, jolla erotutaan muista Seinäjoen ravintoloista, koska kaupungissa on paljon kilpailua. Haastetta toi kasvisruoka-annokset, koska kasvisruokailijat osaavat vaatia paljon ja heillä ei ole ruokalistalla yhtä montaa vaihtoehtoa kuten, esimerkiksi lihansyöjillä. Tämän vuoksi annoksien täytyi olla toimivia ja herkullisia. Halusin saada ruokalistalle myös henkilökunnan toiveita, joka osoit-tautuikin haastavaksi. Ensiksi oli hyvin vaikeaa saada heiltä minkäänlaisia mielipi-teitä, mutta onneksi toiveita kuitenkin syntyi jonkin verran. Itselleni opinnäytetyöpro-cessin aikatauluttaminen oli haastavaa, koska aikaa ei ollut käytettävissä yhtään ylimääräistä, opintojen ohella työskentelyn vuoksi. Lisäksi itselleni on ollut aina vai-keaa tuottaa tekstiä, koska tykkään enemmän tehdä asioita käytännössä.

Prosessin aikana opin erilaisia asioita, jotka tukivat ammatillista oppimistani. Opin ymmärtämään, miten vaikeaa on saada ruokalistasta toimiva ja sellainen, joka miel-lyttäisi mahdollisimman montaa ihmistä. Huomasin prosessin aikana, ettei kaikki ole aina niin yksinkertaista ja helppoa, ja joskus täytyy vain luopua omasta halustaan toteuttaa jotakin ja tehdä asia toisella tavalla. Halusin suunnitella sellaisen ruokalis-tan, josta asiakas saa mahdollisesti elämyksiä, joten sain paljon uutta tietoa ja oppia siitä, mitkä asiat vaikuttavat ruokaelämyksien syntymiseen. Lisäksi opin paljon siitä, miten ja mitä reseptiikassa tulisi olla, jotta niistä saataisiin mahdollisimman selkeät ja toimivat käytännössä.

Kehityin opinnäytetyöprosessin aikana taulukkolaskemaohjelman käytössä ja sain lisää varmuutta kustannuslaskelmiin. Annoksien suunnittelussa ja niiden esillelait-tamisessa sain uusia ideoita, joiden myötä kehityin kokkina. Täysin uutena asiana itselleni tuli henkilökunnan perehdyttäminen, jossa kehityin valtavasti. Sain hyvää kokemusta tulevaisuutta ajatellen ja nyt tiedän, minkälaisia asioita tulee painottaa perehdyttämisen yhteydessä enemmän. Yleisesti ottaen kehityin omalla alallani li-sää yhä ammattitaitoisemmaksi osaajaksi.

Pohtiessani koko opinnäytetyöprosessia, tulee ajatelleeksi sitä, mitä olisin voinut tehdä toisin, jotta työstä oltaisiin saatu entistäkin parempi. Ensimmäisenä ajatuksena mieleen tulee ruokalistasuunnittelun aloittaminen. Olisiko voitu saada parempi lopputulos, jos oltaisiin heti alussa pohdittu henkilökunnan kanssa yhdessä erilaisia ruoka-annoksia ja valittu niistä listalle parhaat. Näin toimiessa ruokalista olisi saanut erilaisia näkökulmia enemmän. Lisäksi olisi ollut hyvä käydä tekemässä enemmän taustatutkimusta muista ravintoloista, mitä ja miten he tarjoavat asiakkaalle ruokaelämyksiä. Näin ollen oltaisiin saatu laajempi näkemys Seinäjoen ruokatarjonnasta. Aikaa ei ole koskaan liikaa ja olisin ehdottomasti halunnut käyttää enemmän aikaa ruoka-annosten suunnitteluun sekä henkilökunnan koulutukseen, jotta lopputulos olisi ollut parempi. Tämä ei ollut kuitenkaan mahdollista opinnäytetyön aikataulun puitteissa.

Tämä opinnäytetyöprosessi antaa mahdollisuuden jatkokehittää kesäruokalistaa. Kesäruokalistaa voitaisiin kehittää paremmaksi asiakaspalautteiden pohjalta, vaikkapa seuraavaksi kesäksi ravintolaan. Listaa voitaisiin muuttaa siten, että sinne jätettäisiin parhaat annokset ja komponentit. Vähemmän tykättyistä asioista voitaisiin luopua tai niitä voitaisiin kehittää ruokalistan ykköstuotteiksi kokeilemalla ja testailemalla erilaisia reseptejä.

LÄHTEET

- BBC Good Food team. 2018. 15 food trends for 2018: Hyper-local food. [Verkkosivu]. [Viitattu 23.7.2018]. Saatavana: <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/15-food-trends-2018>
- Boulud D. 2011. Menus, Kitchens, and Purchasing. In: J. R. Walker The Restaurant From Concept to Operation. Sixth Edition. [Verkkokirja]. [Viitattu 11.6.2018]. Saatavana: <http://s1.downloadmienphi.net/file/downloadfile6/151/1382185.pdf>
- EkoCentria. 2014. Sesongit. [Verkkosivu]. [Viitattu 04.04.2018]. Saatavana: <http://www.ekoruokakone.fi/sesongit>
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2016. Omavalvonta. [Verkkosivu]. [Viitattu 11.6.2018]. Saatavana: <https://www.evira.fi/yhteiset/omavalvonta/>
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Ei päivystä. Tietoa elintarvikkeiden säilytysajoina. [Verkkosivu]. [Viitattu 10.6.2018]. Saatavana: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/lamportila/tietoa-sailytysajoina/>
- Fazer. Ei päivystä. Suklaan temperointi. [Verkkosivu]. [Viitattu 10.6.2018]. Saatavana: <https://www.fazer.fi/reseptit-ja-ideat/leivonta/suklaa/suklaan-temperointi/>
- Finnish Consulting Group. 2009. Päättäjän opas: lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. Star-Offset: Helsinki.
- Haapakorpi, O. 2015. Ruokalistan suunnittelujärjestys. [Verkkojulkaisu]. [Viitattu 26.3.2018]. Saatavana: <https://www.slideshare.net/OonaHaapakorpi/ruokalistan-suunnittelujarjestys>
- Havas, K. (toim.) 2017. Vieraanvaraisuusala muutoksessa: näkemyksiä hotelli-, ravintola- ja matkailualasta. Helsinki: Unigrafia.
- Heikkilä, P. & Viljanen, R. 2000. Yritystoiminta hotelli-, ravintola- ja matkailualalla: Henkilöstön kehittäminen ja perehdyttäminen. 4. uud. p. Juva: WS Bookwell Oy.
- Hemmi, M., Häkkinen, U. & Lahdenkauppi, M. 2011. Avec: Asiakaspalvelua ravintolassa. 6.–7. p. Helsinki: WSOYpro Oy.
- Hynynen, A., Hopia, A., Uimonen, H., Pitkäkoski, T., Aaltojärvi, I., Paakki, M. & Kontukoski, M. 2018. Ei ainoastaan leivästä: ruoka, kokemus ja moniaistisuus. [Verkkojulkaisu]. Tampere: Tampereen teknillinen yliopisto, Arkkitehtuurin laboratorio. [Viitattu 11.6.2018]. Saatavana: https://tutcris.tut.fi/portal/files/14104397/Ei_ainoastaan_leiv_st_.pdf

- Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjiä näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. [Verkkajulkaisu]. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1:2006. Helsinki: Edita. [Viitattu 7.5.2018]. Saatavana: http://www2.amk.fi/digma.fi/www.amk.fi/material/attachments/van-haamk/etuotanto/5hNofZBvP/2006_01_julkaisu_luomu.pdf
- Karjula, S. & Karjula, J. Ei päiväystä. Satokausikalenteri: Miksi käyttäisit satokausikalenteria? [Verkkosivu]. [Viitattu 29.03.2018]. Saatavana: <https://www.satokausikalenteri.fi/page/5/miksi-kayttaisit-satokausikalenteria>
- Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. Peti & Safka: Hotelli- ja ravintola-alan perusteet. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- L 23.8.2002/738. Työturvallisuuslaki.
- Lampi, P. 2018. Elämysten suunnittelun ja tuottamisen tarkastelua. [Blogi]. [Viitattu 14.9.18]. Saatavana: <https://aromilehti.fi/artikkelit/elamysten-suunnittelun-ja-tuottamisen-tarkastelua/>
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uud. P. Helsinki: WSOY oppimateriaalit Oy.
- Lassila, H. 2002. Elämyksillä tuloksiin: Kannustematkailu perustuu elämyksiin. Kuopio: Pohjois-Savon ammattikorkeakoulu, Matkailu- ja ravitsemisala, Savonia.
- Lehtinen, M., Peltonen, H. & Taurèn, P. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 4. uud. p. Helsinki: WSOYPRO Oy.
- Lehtovaara, T. & Hämäläinen, J. 2014. Ravintolakokin käsikirja. 6. uud. p. Helsinki: Sanoma pro Oy.
- Luke Luonnonvarakeskus. Ei päiväystä. Lähiruoka [Verkkosivu]. [Viitattu 30.5.2018]. Saatavana: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/lahiruoka>
- Luontoemo. 2018. Suomalaiset villiyrtit: Nokkonen. [Verkkosivu]. [Viitattu 10.6.2018]. Saatavana: <https://www.luontoemo.fi/43>
- Maa- ja metsätalousministeriö. 2013. Lähiruokaa- Totta kai!: Hallituksen lähiruoka-ohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 7.5.2018]. Saatavana: <http://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf.pdf>

- Mauno, S. & Lipre, E. 2005. Älykäs kokki ammattikeittiössä. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy
- Nurmi, A. 2017. Kuolavaikutus visuaalisuudella. Kokki, food stylist. Alex Nurmi. Atria 100 nuorta kokkia -luento 9.5.2017. Tuusula.
- Parkkinen, K. & Rautavirta, K. 2008. Utelias kokki. Elintarviketietoa ruoanvalmistajalle. Restamark Oy: Helsinki.
- Pietikäinen, S. 2018. Vastuulliset valinnat pelastavat maailman – ainakin osittain. [Blogi]. [Viitattu 14.9.18]. Saatavana: <https://aromilehti.fi/artikkelit/sirpa-pietikainen-vastuulliset-valinnat-pelastavat-maailman-ainakin-osittain/>
- Pitkäkoski, T. 2007. Elämyksien alkulähteillä: Erilaisiin ruokamatkailuelämyksiin liittyvien kuluttajakokemuksien vertaileva analyysi. Lisensiaatintyö: Vaasan yliopisto, kauppatieteellinen tiedekunta, markkinoinnin laitos, markkinointi.
- Pitkäkoski, T. 2015. Elämisperusteisen ruokapalvelutapahtuman tuottamisen konseptointi: Teemallisuus, prosessimaisuus ja kokonaisvaikutelma markkinoinnin johtamisen haasteena. [Verkkajulkaisu]. Vaasa: Vaasan yliopisto. [Viitattu 18.3.2018]. Saatavana: https://www.univaasa.fi/materiaali/pdf/isbn_978-952-476-627-2.pdf
- Raflaamo. Ei päiväystä. Talriikki Vaakunan ravintola: Ruokaa läheltäsi. [Verkkosivu]. [Viitattu 28.4.2018]. Saatavana: <https://www.raflaamo.fi/fi/seinajoki/talriikki-seinajoki>
- Ravitsemuspassi. Ei päiväystä. 3.3 Ruokalistan suunnittelu. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 20.3.2018]. Saatavana: <http://www.ravitsemuspassi.fi/valmen-nus.php?k=219822>
- Romero, R. Ei päiväystä. Kasviksia kauden mukaan. [PDF-tiedosto]. [Viitattu 17.10.2018]. Saatavana: https://www.yhteishyva.fi/documents/18010/250039/YH0814_satokalenteri_pysty_Low.pdf
- Suomen Virtuaaliammattikorkeakoulu. 2006. Ruokalistasuunnittelu. [Verkkajulkaisu]. [Viitattu 20.3.2018]. Saatavana: http://www2.amk.fi/mater/ravitsemis-ala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu_13073.html
- Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Helsinki.
- Tallberg, S. 2013. Villiyrtti keittokirja. Helsinki: Readme.fi.

- Tallberg, S. 2017. Makuparit: Kausimakujen perinteiset sekä uudet ja yllättävät mahdollisuudet. Helsinki: Readme.fi.
- Tarssanen, S. & Kylänen, M. 2009. Elämys tuottajan käsikirja: Elämys- mikä se on? 6. painos. Rovaniemi: LEO Lapin elämysteollisuuden osaamiskeskus.
- Työturvallisuuskeskus TTK. 2007. Pehdyttämisen suunnittelu ja toteutus. Helsinki: Nykypaino Oy.
- Usvaranta, K. 2014. Ateria- ja ruokalistasuunnittelun periaatteita. Opettaja. Koulutuskeskus Sedu. Opetustilanne.
- Yli-Karjanmaa, E. 2018. A. Mansikkajäädykettä ja raparperia. [Valokuva].

LIITTEET

Liite 1. Ruokalistatekstit

Liite 2. Esivalmistelista

Liite 3. Esivalmistekortti

Liite 4. Annoskortti

LIITE 1 Ruokalistatekstit

KESÄRUOKALISTA

VAAKUNAN MENU

Makunystyröiden herättelyä

keittiön tervehdys

Illan avaus

maukas leikkaus Talriikin parhaista alkupaloista

Lisää vauhtia

välijuustot

Vatsan täytettä

leikkaus parhaista pääruoistamme

Makumatkan viimeistely

makeimmat palat jälkiruoistamme

5 ruokalajin menu

56€ asom 51€

RUOKAPROVINSSI MENU

Pohjanmaan makuja L

Härän ulkofileetä grillistä L, G

Mansikkajäädäkettä ja raparperia L

44€ asom 43€

SESONKI MENU

Kesäinen keitto L

Leppäsavustettua porsasta L, G

28€ asom 27€

LASTEN MENU

Kesäinen keitto L

Leppäsavustettua porsasta L, G

Talriikin kastiketta, kasviksia ja talon ranskalaisia

Jäätelöannos L, G

Vapaavalintainen jäätelöpallo, kermavaahtoa ja minivaahtokarkkeja

17,50€ asom 16,50€

ALKURUOAT

Valkosipulietanat L 6 kpl 10,50€

Aurajuustoetanat L 6 kpl 10,50€

Makupalalautanen VL, G 14,90€

Makuelämyksiä keittiöltä.

Kesäinen keitto L 9,50€ asom 8,50€

Kesäkauden raikkaimpia makuja keiton muodossa. Kerromme mielellämme lisää.

Pohjanmaan makuja L 12,90€

SeAMK:n restonomiopiskelijoiden Huttunen, Luoma-Aho ja Kruhse suunnittelema alkuruoka. Pirjon Pakarin leipää, Juustoportin leipäjuustoa, Leilan sinappia kera raikkaiden valokkien.

Talriikin juustot L, G 9,60€

Peltolan Blue -sinihomejuustoa sekä Juustoportin Lakka- ja Kellarimestarinjuustoja.

KASVISRUOAT / KASVISLAUTASET

Nokkosta ja tofua VE 19,90€

Punajuuritofua, nokkosta ja Talriikin kasviksia. Annos on vegaani.

Kasvista Talriikin tapaan L, G 17,20€

Paahdettua kukkakaalta, pähkinöitä ja yrttivaahtoa.

Salaatit 19,90€

Raikasta salaattia, mansikoita ja pähkinöitä.

Valitse näistä yksi pääraaka-aine:

Lohi L, G

Broileria ja vuohenjuustomoussea VL, G

Punajuuritofua L, G

PÄÄRUOKALAUTASET

Merilohta L, G **22,50€**

Talriikin kasviksia, kauden perunoita ja hollandaisekastiketta.

Päivän kala L **26,50€** **asom 25,50€**

Mahdollisuuksien mukaan rakennamme annoksen tuoreesta kalasta, hyödyntäen lähialueen kalastajia. Kerromme mielellämme lisää.

Talriikin broileria L, G **19,90€** **asom 18,90€**

Kananreisipala maustettuna kevyesti tervalla, kasviksia ja Talriikin kastiketta.

Pariloitua broileria L, G **19,90€**

Kauden kasviksia ja pekonia. Lisänä talon ranskalaisia.

Maksaa L, G **18,90€**

Kauden kasviksia ja meillä tehtyä puolukkahilloa sekä muusia.

Härän ulkofileetä grillistä L, G **25,90€**

Raikasta salaattia ja Talriikin ranskalaisia.

Pohjanmaan härkää L, G **37,50€** **asom 36,50€**

Atrian takuumureaa naudan sisäfileetä, Talriikin kasviksia, kukkakaalta ja punaviinikastiketta.

Liha Talriikki L, G **24,90€**

Atrian takuumureaa naudan sisäfileen varraspalaa, maustemakkaraa ja Talriikin kastiketta. Lisänä kermaperunoita.

Leppäsavustettua porsasta L, G **24,90€**

Sinappivaahtoa, kasviksia ja kermaperunoita.

JÄLKIRUOKA

Talriikin vanukas L, G **9,40€** **asom 8,40€**

Vadelma-mansikkasorbettia ja sitruunakreemiä.

Suklaata Emman tapaan **9,60€**

Suklaata ja sitruunaa.

Mansikkajäädyyttä ja raparperia L **9,00€**

Mansikoita, raparperia ja lakupyreetä

Jäätelökimara L, G **9,60€**

Vaniljajäätelöä, metsämansikkajäätelöä ja proseccosorbettia. Lisänä tuoreita mansikoita ja suolatoffeeta.

Jäätelöä ja raparperia M, G **9,20€**

Ananas-kookosjäätelöä ja raparperia. Annos on vegaani.

Artesaanijäätelöitä **Pallo 2,90€**

Caminiton jäätelövalikoima: Vaniljajäätelö, metsämansikkajäätelö, suklaajäätelö, lakritsijäätelö, tyrni-ananassorbetti, vadelma-mansikkasorbetti, sitruunasorbetti

Kastike 1,00 €

Jäätelökastike: Suklaa-, kinuski-, nougat- ja lakritsikastike.

LIITE 3 Esivalmistekortti**EV MANSIKKAJÄÄDYKE (L, G)****1,6 KG****RAAKA-AINE****MÄÄRÄ****MÄÄRÄ**

MANSIKKA, PAKASTE

0,8 KG

KELTUAISMASSA, LAITILAN

0,08 KG

KIDESOKERI, RAINBOW

0,2 KG

KRAANA VESI

0,1 L

VISPIKERMA, LAKTOOSITON

0,4 KG

VALMISTUSOHJE

1. Soseuta mansikat Bamixilla.
2. Kypsennä keltuaiset, sokeri ja vesi vesihautteessa, kunnes seos on vaaleaa. Sekoita useasti kypsentämisen ajan.
3. Jäähdytä massa vatkaamalla.
4. Vaahdota kerma vaahdoksi.
5. Yhdistä keltuias- ja kermavaahto sekä mansikkasose keskenään.
6. Tarkista maku.
7. Kaada seos pieniin puoliympyrä silikonimuotteihin ja pakasta.

LIITE 4 Annoskortti**TALRIIKIN VANUKAS (L,G)**

RAAKA-AINE	MÄÄRÄ	MÄÄRÄ	VALMISTUSOHJE/VAIHE
EV PAAHTOVANUKAS	100 G	1 KPL	PAAHDA
RUOKOSOKERI	3 G		
EV TUILLEKEKSI	5 G		
MANSIKKA-VADELMA-SORBETTI	20 G		PIENI KNELLI
EV HAUDUTETTURAPARPERI	30 G		
EV SITRUUNAKREEMI	20 G		
VAHVA MINTTU	1 G		
SYÖTÄVÄ KUKKA	1 G	1 KPL	

KUITTINIMI: TALRIIKIN VANUKAS**MYyntIHINTA: 9,40€ asom 8,40€****KATE%:****VALMISTUSOHJE:**

1. Kokoa annos kuvan mukaisesti

