

Liisa Laitinen

Tuire Toivola

ITALIALAINEN  
LOUNASTEEMAVIIKKO  
RAVINTOLA TALLIIN

Opinnäytetyö

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Marraskuu 2010




**MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU**

Mikkeli University of Applied Sciences

## KUVAILULEHTI

 <b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkelin University of Applied Sciences	<b>Opinnäytetyön päivämäärä</b>  24.11.2010				
<b>Tekijä(t)</b>  Liisa Laitinen, Tuire Toivola	<b>Koulutusohjelma ja suuntautuminen</b>  Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma				
<b>Nimeke</b>  Italialainen lounasteemaviikko Ravintola Talliin					
<b>Tiivistelmä</b>  <p>Opinnäytetyönämme suunnittelimme ja toteutimme italialaisen lounasteemaviikon Ravintola Talliin. Toteutus sijoittui aikavälille 3.5–7.5.2010. Opinnäytetyömme toimeksiantajana oli Ravintola Talli, joka toimii myös Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintolana. Toiminnalliseen opinnäytetyöhömmme kuului lounasviikon suunnittelu ja toteutus sekä kirjallinen raportointi.</p> <p>Tutustuimme italialaiseen ruokakulttuuriin ja sitä kautta loimme italialaisen ruokalistan lounasviikon ajalle. Reseptit löysimme italialaisista keittokirjoista ja niitä muokaten loimme lounaalle soveltuvan reseptiikan Aromi-ohjelmalle. Ravintolan saliin loimme italialaisen tunnelman musiikin ja somistuksen avulla. Työskentelimme lounasviikon aikana sekä keittiön että salin puolella.</p> <p>Opinnäytetyömme näkökulmana oli asiakaspalaute. Perehdyimme palautteen keräysmenetelmiin ja sen ongelmiin. Itse keräsimme viikkoamme koskevaa palautetta asiakkailta kolmena päivänä. Palautetta keräsimme perinteisten kyselylomakkeiden avulla sekä epävirallisella ”karkkikyselyllä”.</p> <p>Asiakaspalautteen tuloksista huomasimme, että italialainen lounasteemaviikko oli otettu vastaan positii-visesti. Palautteen avulla saimme selville, missä asiakkaat olisivat toivoneet parannusta ja missä onnistuimme. Palautteesta selvisi myös se, että asiakkaita kiinnostaa erilaiset teemaviikot.</p>					
<b>Asiasanat (avainsanat)</b>  tema, Italia, ruokakulttuuri, asiakaspalaute					
<b>Sivumäärä</b> 41 + liitteet	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;"><b>Kieli</b></td> <td style="width: 33%;"><b>URN</b></td> </tr> <tr> <td>Suomi</td> <td></td> </tr> </table>	<b>Kieli</b>	<b>URN</b>	Suomi	
<b>Kieli</b>	<b>URN</b>				
Suomi					
<b>Huomautus (huomautukset liitteistä)</b>					
<b>Ohjaavan opettajan nimi</b> Tiina Tuovinen	<b>Opinnäytetyön toimeksiantaja</b> Minna-Mari Mentula, Ravintola Talli				

## DESCRIPTION

 <p><b>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU</b> Mikkeli University of Applied Sciences</p>		<b>Date of the bachelor's thesis</b>  24.11.2010	
<b>Author(s)</b>  Liisa Laitinen, Tuire Toivola		<b>Degree programme and option</b>  Hospitality management	
<b>Name of the bachelor's thesis</b>  Italian theme week in Restaurant Talli			
<b>Abstract</b>  Our bachelor's thesis was to plan and execute an Italian theme week in Restaurant Talli. Our theme week was put into practise during May 3 <sup>rd</sup> -5 <sup>th</sup> 2010. The assigner of our thesis was Restaurant Talli which also operates as an educational restaurant for students of Mikkeli University of Applied Sciences. Our bachelor's thesis was functional and was divided into two parts. The first part was our theme week project and the second part was the written report.  We explored Italian food culture and through that we created an Italian menu which we used during the theme week. We found all the recipes from Italian cookery books. By editing those recipes we created recipes for Aromi-program which were then suitable for use as lunch dishes. We attempted to create an Italian atmosphere by using Italian music and decorations in the restaurant's dining room. During the week we worked in the kitchen and in the dining room.  Our bachelor's thesis was examined from the customer feedback point of view. We familiarized ourselves with feedback collection methods and their problems. We collected feedback from customers on Monday, Wednesday and Friday. We used traditional feedback forms and an informal "candy enquiry" as our collection method.  When we analyzed the results of the customer feedback we discovered that customers had a positive impression of the theme week. We also discovered where customers thought we succeeded and which things we could have done better. The results also showed that the customers of Restaurant Talli are interested in different kinds of theme weeks.			
<b>Subject headings, (keywords)</b>  theme, Italy, food culture, feedback			
<b>Pages</b> 41 + addendas		<b>Language</b> Finnish	
<b>URN</b>			
<b>Remarks, notes on appendices</b>			
<b>Tutor</b> Tiina Tuovinen		<b>Bachelor's thesis assigned by</b> Minna-Mari Mentula, Restaurant Talli	

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	1
2	OPINNÄYTETYÖN TOIMEKSIANTAJA .....	1
3	TYÖN TAVOITE .....	2
4	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ .....	3
5	ASIAKASPALAUTE .....	4
5.1	Asiakaspalautteen tutkimusmenetelmät.....	4
5.2	Keräysmenetelmät .....	5
5.3	Suunnittelemamme keräysmenetelmät .....	5
5.4	Kyselylomakkeen laadinta.....	6
6	TEEMAVIIKON KANNATTAVUUS.....	7
7	ITALIALAINEN RUOKAKULTTUURI .....	8
7.1	Yleistä tietoa italialaisesta ruokakulttuurista .....	8
7.2	Italialaiset ruokailuajat ja -tavat.....	9
7.3	Raaka-aineet .....	10
7.4	Piemonte .....	12
7.5	Sisilia .....	13
7.6	Toscana .....	14
7.7	Sardinia .....	15
7.8	Veneto.....	16
8	TEEMAVIIKON SUUNNITTELU .....	17
8.1	Teeman valinta.....	17
8.2	Aikaisemmat teemat Ravintola Tallissa .....	18
8.3	Aikataulutus .....	19
8.4	Ruokalistasuunnittelu .....	19
8.5	Reseptien suunnittelu.....	21
8.6	Reseptien vakiointi .....	21
8.7	Teemaviikon markkinointi ja tiedotus .....	24
9	TEEMAVIIKON TOTEUTUS JA ARVIOINTI.....	25
9.1	Toteutus ja arviointi ravintolasalin osalta.....	25
9.1.1	Toteutus ja arviointi keittiön osalta.....	25

9.2	Keittiöviikon yhteenveto ja palaute toimeksiantajalta.....	27
9.3	Asiakaspalautteen tulokset ja tulosten tarkastelu .....	28
9.3.1	”Karkkikysely” .....	28
9.3.2	Keskiviikon kysely.....	29
9.3.3	Koko viikkoa koskeva kysely .....	31
9.4	Toteutuneet kustannukset ja katetuotto .....	34
10	POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET .....	34
	LÄHTEET .....	39

#### LIITTEET

- 1 Prosessikaavio
- 2 Pöytiin jaetut maakuntaesitteet
- 3 Valokuvia teemaviikolta
- 4 Teemaviikon reseptit
- 5 Keskiviikon asiakaspalautekyselylomake
- 6 Perjantain asiakaspalautekyselylomake
- 7 Mediatiedote

## **1 JOHDANTO**

Opinnäytetyömme on Italialaisen lounasteemaviikon suunnittelu ja toteutus Ravintola Talliin. Lounasviikko toteutettiin keväällä 3.-7.5.2010. Vaihtelua viikkoon toimme asiakkaille pöytiin jaettujen tietoisukujen kautta, joissa esittelimme italialaisia maakuntia. Olemme huomanneet, että italialainen ruokakulttuuri kiinnostaa suomalaisia, koska Suomesta voi löytää monia italialaisia ravintoloita, jopa kokonainen ravintolaketju tarjoaa italialaista ruokaa. Sitä emme osaa sanoa, oliko siitä enemmän hyötyä vai haittaa, että monilla suomalaisilla ruokailijoilla on jo jonkinlainen käsitys sekä mieltymyksiä italialaista ruokaa kohtaan.

Tutustuimme aluksi Italian ruokakulttuuriin. Vaikka kuvittelimme tietävämmme siitä jo jotain, huomasimme, että italialainen ruoka on paljon muutakin, kuin pizzaa ja pastaa. Italialaista ruokakulttuuria tutkittuamme aloimme suunnitella lounasteemaviikon ruokalistaa. Ruokalistan lisäksi opinnäytetyöhömmme kuului myös paljon muita tärkeitä osa-alueita. Kuten esimerkiksi reseptiikan laadinta ja niiden kokeilut, sekä raaka-ainetilaukset ja teeman esille tuominen asiakkaille ravintolasalissa.

Opinnäytetyössämme näkökulmana on asiakaspalautte. Näkökulman myötä perehdyimme asiakaspalautteen keräysmenetelmiin ja asiakaspalautteen keräämisen haasteisiin. Toteutusviikon aikana keräsimme asiakkailta kolme erilaista asiakaspalautekyselyä koskien viikon onnistumista.

## **2 OPINNÄYTETYÖN TOIMEKSIANTAJA**

Opinnäytetyömme toimeksiantajana toimi Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintola, Ravintola Talli. Ravintola Talli mahdollistaa erilaisten lounasteemaviikkojen toteuttamisen opinnäytetyönä tai projektiopintoina Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijoille. Tarjolla oli useita erilaisia teemavaihtoehtoja.

Ravintola Talli sijaitsee lähellä Mikkelin keskustaa vanhalla kasarmialueella osoitteessa Patteristonkatu 2. Ravintola on aloittanut toimintansa 13.9.2004. Rakennus on toiminut ennen hevostallina. Ravintolan tiloissa voidaan järjestää jopa 120 asiakkaan tilaisuuksia, mutta myös pienempien yhtäaikaisten tilaisuuksien järjestäminen on

mahdollista erillisten pilttuukabinetin, viiniholvin sekä yläkerrassa sijaitsevan kokouksilan ansiosta. Viereisessä rakennuksessa sijaitsevan Cafe Mikpolin toiminnasta vastaa myös Ravintola Talli. Kahvilan tuotteet valmistetaan ravintolassa sijaitsevassa ope- tuskeittiössä. (Ravintola Talli 2010.)

Ravintola tarjoaa asiakkailleen arkipäivisin lounasta. Tämän lisäksi ravintolassa voi- daan järjestää tilauksesta erilaisia tilaisuuksia aina kokouksista häihin ja hautajaisiin. Ravintola toimii myös a la carte -ravintolana iltaisin keskiviikosta perjantaihin sekä tilauksesta myös muina iltoina. Cafe Mikpoli on avoinna vain arkipäivisin. Kahvila- palvelujen lisäksi toimintaan kuuluu myös lounas sekä catering-palvelut Kampus- alueen toimipisteissä. Ravintola Talli toimii oppimisympäristönä Mikkelin ammatti- korkeakoulun restonomi-opiskelijoille. (Ravintola Talli 2010.)

Ravintola Tallin henkilökuntaan kuuluu ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentula, keit- tiömestari Jukka-Pekka Riipinen, kokki Jussi Liimatainen, tuotantoassistentti Merja Ylönen sekä kampus-kahvituksista vastaava assistentti Tomi Tuovinen. Suunnittelu vaiheessa saimme apua kaikilta, mutta erityisesti meitä ohjasivat Minna-Mari Mentula ja Jussi Liimatainen. Minna-Mari Mentulan kanssa kävimme läpi markkinointiin sekä salin puoleen liittyviä asioita ja Jussi Liimatainen ohjeisti meitä ruokalistan ja resepti- en suunnittelussa.

### **3 TYÖN TAVOITE**

Opinnäytetyömme on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tarkoituksena ja tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa italialainen lounasteemaviikko Ravintola Tallissa. Italialai- nen lounasteemaviikko -aiheena oli kyseisenä ajankohtana sopiva, sillä ravintolaan oli tulossa keväällä 2010 uudet italialaiset a la carte- sekä viinilistat. Teema antoi hyvin esimakua asiakkaille, ennen uusien listojen tuloa. Toteuttamamme italialainen lounas- teemaviikko Ravintola Tallissa tarjosi asiakkaille mahdollisuuden vaihteluun, jonka uskoimme piristävän asiakkaita. Samalla se myös virkisti ravintolan henkilökuntaa, koska se poikkesi erilaisuudellaan normaalista lounaasta. Haastateltuamme ravintola- päällikköä, Minna-Mari Mentulaa (2010) saimme selville, että erilaiset aiemmin jär- jestetyt teemaviikot olivat olleet myös taloudellisesti kannattavia sekä asiakkaat olivat myös itse toivoneet teemaviikkoja.

Pyrimme toteuttamaan onnistuneen lounasteemaviikon. Tavoitteenamme oli myös saada kerättyä mahdollisimman paljon ja eritavoin asiakaspalautetta, joka edellytti sen, että saimme asiakkaat kiinnostumaan asiakaspalautteen antamisesta. Asiakaspalautteen kerääminen oli myös ongelmamme, sillä lounasravintolassa ihmisillä harvemmin on halua ja aikaa jäädä antamaan asiakaspalautetta. Pyrimme suunnittelemaan erilaisia asiakaspalautekyselytapoja sekä tiedotimme ennakkoon sopimusasiakkaille tulevasta viikosta ja sen erilaisuudesta. Näin toivoimme saavamme enemmän potentiaalisia vastaajia.

Rajasimme opinnäytetyömme aihealuetta siten, että perehdyimme pääasiassa italialaiseen ruokakulttuuriin. Italiassa on laaja ja värikäs historia sekä kulttuuri, mutta emme kuitenkaan opinnäytetyössämme käsittele näitä aiheita sen perusteellisemmin. Toki ne tulivat esille jossain muodoissa teemaviikon aikana esimerkiksi musiikin myötä ravintolasalissa. Aihetta rajasimme myös jättämällä kokeilematta osan resepteistä esimerkiksi suosituslounaat ja kasvissuosituslounaat.

#### **4 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ**

Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehtona tutkimukselliselle opinnäytetyölle ammattikorkeakouluissa ja sen tarkoituksena voi olla muun muassa perehdyttämiseen sopivaan laatiminen tai jonkin tilaisuuden järjestäminen ja toteuttaminen koulutuksesta riippuen. Toiminnalliseen opinnäytetyöhön kuuluu kuitenkin käytännön lisäksi raportointi ja siinä tutkimuksellinen näkökulma sisältyy opinnäytetyön toteutukseen. Raportti muovautuu yleensä työprosessin kuvaamisen kautta. Esimerkiksi tilaisuuden järjestäminen ei pelkästään riitä, vaan tällaisessa opinnäyttyessä tulee osoittaa, että pystyy yhdistämään ammatissa vaadittavaa teoreettista osaamista käytäntöön. (Vilka & Airaksinen 2004, 9, 41, 56, 65.)

Koimme toiminnallisen opinnäytetyön meille sopivaksi, koska käytännönläheinen toimintatapa oli meille mielekkäämpää. Toiminnallinen opinnäytetyö tuki jo aiemmin opittuja asioita ja uskomme voivamme hyödyntää työn aikana oppimiamme asioita tulevaisuudessa alallamme.



## 5 ASIAKASPALAUTE

Tässä luvussa esittelemme asiakaspalautteen tutkimusmenetelmiä, keräysmenetelmiä sekä kyselylomakkeen laadintaa.

### 5.1 Asiakaspalautteen tutkimusmenetelmät

Opinnäytetyömme näkökulmana ovat asiakaspalaute ja sen erilaiset keräysmenetelmät. Näkökulmamme oli sen takia tärkeä, sillä ravintolassa ei ole aiemmin tehty opinnäytetyötä, jonka näkökulmana olisi ollut asiakaspalaute. Tarkoituksenamme oli pyrkiä suunnittelemaan parhaimmat mahdolliset asiakaspalautteen keräysmenetelmät, sekä löytää potentiaalisimmat vastaajat sopimusasiakkaista ottamalla heihin jo ennakoon yhteyttä. Käytimme sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimusmenetelmää, jotta saimme parhaimman lopputuloksen. Kvantitatiivista menetelmää käyttäen saimme selville asiakkaiden mielipiteet määrinä. Kvalitatiivinen eli laadullinen menetelmä, on taas puolestaan lähes ainoa menetelmä perehtyä asiakkaan kokemuksiin ja mielipiteisiin. Nämä menetelmät täydentävät yhdessä toisiaan, joten niitä kannattaa yhdistellä asiakaspalautetta kerätessä. (Salmela 1997, 27, 30.)

Tuula Salmelan Asiakaspalautteen haaste -teoksessa on kuvattu kymmenvaiheinen malli asioista, joita asiakaspalautteen kerääjän tulisi ottaa huomioon. Tästä mallista saimme joitain vinkkejä omaan työhömmee. (Salmela 1997, 59.)

Kymmenen kohdan ohjelma:

1. Motiivi: palautetta miksi?
2. Tavoite: mitä asioita halutaan selvittää?
3. Kohdentaminen: palautetta keiltä?
4. Resurssisuunnitelma
5. Tekijät: kuka tai ketkä toteuttavat?
6. Menetelmät / Tiedonhankintatavat
7. Toteutus
8. Tulosten analysointi ja arviointi
9. Raportointitapa

## 10. Tulosten hyödyntäminen työssä (Salmela 1997, 59).

Motiivinamme oli saada tuotettua asiakaspalautteesta dokumentti, jota ravintola voi hyödyntää tulevaisuudessa suunniteltaessa uusia teemaviikkoja. Näin tulevat teemaviikot saadaan paremmin vastaamaan asiakkaiden toiveita. Tavoitteenamme oli selvittää asiakkaiden mieltymyksiä teemaviikkoja kohtaan. Kohdensimme asiakaspalautekyselyn ravintolan asiakkaille ja sopimuslounasasiakkaille asiasta tiedotettiin etukäteen ja toivoimme saavamme sieltä vastaajia.

Rajasimme asiakaspalautteen keräämistä kolmelle päivälle, jotta päivittäin asioivat asiakkaat eivät tuntisi tulevansa häirityksi joka päivä lounaan aikana. Toteutimme asiakaspalautteen keräämisen itse teemaviikon aikana.

### **5.2 Keräysmenetelmät**

Toteutimme asiakaspalautekyselyt viikolla 18 maanantain, keskiviikon ja perjantain aikana. Käytimme eri päivinä erilaisia menetelmiä. Maanantaina toteutimme epävirallisen ”karkkikyselyn” ja perinteiset paperikyselyt toteutimme keskiviikkona ja perjantaina.

### **5.3 Suunnittelemamme keräysmenetelmät**

Tarkoituksenamme oli toteuttaa paperilomakekyselyn sijaan kysely käyttäen Response-laitteistoa, joka on langaton yleisövastausjärjestelmä. Response-laitteisto olisi helpottanut vastaamista siten, että asiakkaiden ei olisi tarvinnut tehdä muuta kuin ”klikata” kaukosäätimestä valitsemansa kohdan. Näin tieto olisi tallentunut ohjelmalle, josta meidän olisi ollut helppoa lähteä purkamaan tuloksia. Kysymykset olisi heijastettu videotykin kautta valkokankaalle, josta asiakkaiden olisi ollut selkeää, helppoa ja nopeaa lukea kysymykset. Kustannussyistä päätimme kuitenkin jättää käyttämättä Response-laitteistoa kyselyssämme. Tämän tilalle teimme suppeamman paperisen kyselyn, jotka jaoimme asiakkaiden pöytiin. Jaoin lomakkeet henkilökohtaisesti jokaiselle asiakkaalle ja samalla kerroimme heille mistä oli kyse. Toivoimme tämän vaikuttavan vastausinnokkuuteen. ( Response 2010.)

Lisäksi suunnittelimme epävirallisempaa ”karkkikyselyä”. Kyselyä tehtäessä oli tarkoitus, että asiakas ottaa lähtiessään itselleen karkin, jonka käärepaperin hän laittaa kyllä tai ei-vastausastiaan. Järjestimme tämän kyselyn alkuviikosta, ja kysyimme asiakkailta, pitivätkö he italialaisesta teemasta.

#### 5.4 Kyselylomakkeen laadinta

Asiakaspalautekyselyn avulla voidaan selvittää tietoja, muun muassa asenteista, arvoista, tiedoista, käyttäytymisestä ja toiminnasta, tosiasioista, uskomuksista, käsityksistä sekä mielipiteistä. Kyselylomaketta laatiessa tulee ottaa huomioon seuraavat seikat. Lomakkeessa kuuluu olla esillä vastausohjeet ja on myös kohteliasta, että lomakkeen alussa olisi ystävällinen viesti ja tervehdys. Kyselylomakkeessa on hyvä aluksi selvittää vastaajan taustatiedot ja sen jälkeen vasta siirtyä varsinaisiin kysymyksiin. Kysymysten tarpeellisuus on myös tärkeää ottaa huomioon ja miettiä myös, ovatko kysytyt asiat sopivia haluttuja vastauksia ajatellen. On myös hyvä ottaa selville asiakkuuden/asioinnin luonne, palvelun käyttötarkoitus tai hoidettava asia ja asioinnin jatkuvuus kyselyä laatiessa. Liian yleisiä kysymyksiä tulisi välttää. Kysymysten muoto ja luonne on hyvä päättää heti aluksi: käytetäänkö suljettuja vai avoimia kysymyksiä. Strukturoitu kysely helpottaa asiakkaan vastaamista, kun vastausvaihtoehdot ovat valmiina. Strukturoidut kysymykset helpottavat myös tulosten analysointia ja tietokoneelle koodaamista. Lomake on laadittava kielellä, jonka asiakaskaskin ymmärtää eli toisin sanoen ammattiterminologiaa tulee välttää. (Hirsjärvi 2001, 184.; Salmela, 1997, 87, 88, 94–95.)

Kyselyissä riskinä on vastausten luotettavuus, sillä asiakkaat eivät välttämättä vastaa niin kuin ajattelevat tai vastaavat jotain sen enempää miettimättä vastauksia.

Kyselylomaketta laatiessa tulee ottaa huomioon, että vastausvaihtoehdot tyydyttävät vastaajien tarpeita. Monesti riskinä on, että asiakas ei voi vastata rehellisesti, koska annetut vastausvaihtoehdot eivät ole onnistuneet. Asiakkaita on myös toisinaan hankalaa saada vastamaan, mutta on kuitenkin olemassa keinoja joilla asiakkaita voidaan houkutella vastaamaan. Kun asiakkaaseen otetaan yhteyttä ennakkoon saatekirjeellä tai kun kyselylomakkeen alussa mainitaan palautteen hankinnan tarkoitus, lisätään asiakkaan motivaatiota vastata kyselyyn. Asiakkaita voidaan houkutella myös erilaisilla ”porkkanoilla”, kuten esimerkiksi vastaajien kesken arvottavilla palkinnoilla.

Kyselylomake kannattaa tehdä houkuttelevan näköiseksi, sillä sekin houkuttelee asiakasta vastaamaan. (Hirsjärvi 2001, 182.; Salmela 1997, 86, 94–95.)

Suunnittelemassamme ”karkkikyselyssä” toteutui porkkana-menetelmä, jossa jokainen asiakas sai halutessaan itselleen hyvän mielen sekä palkinnon saman tien. Yritimme pitää kyselylomakkeemme mahdollisimman lyhyenä, jotta asiakkaiden oli helppo ja nopeaa vastata siihen lounasruokailun lomassa.

## **6 TEEMAVIIKON KANNATTAVUUS**

Tuotetta tai palvelua hinnoiteltaessa tulee ottaa huomioon, että hinnan tulisi olla sellainen, että myyntituotot nousisivat kustannuksia suuremmiksi. Kriittisellä pisteellä tarkoitetaan sellaista myyntimäärää, josta saaduilla tuotoilla pystytään kattamaan kaikki tuotannosta aiheutuvat kustannukset. Katteita miettiessä tulee ottaa huomioon, että kate on niin suuri, että se kattaa kaikki yrityksen kustannukset (raaka-aineet, energiankulutus ja työvoima) ja tuottaa myös yritykselle voittoa. (Häikiö 2001, 102–103, 110.)

Laskimme Aromi-ohjelmalta saatujen tulosten perusteella lounaan myyntikatteita, paljonko kustakin lounaasta tulee katetta. Katetuottoa laskiessamme emme huomioineet erihintaisia lounaita, joten tämän takia tulos ei ole täysin tarkka. Laskimme kuitenkin tämän perushinnan mukaan (eli 10 euroa). Taulukkoon 1 olemme koonneet Aromilta saamamme kustannukset ruokailijaa kohti sekä sen mukaisesti laskemamme katetuotto prosentit. Lounaanmyyntituotot olemme koonneet Ravintola Tallin Catherine-järjestelmän kautta. Taulukossa on kyseessä buffetlounaan myyntituotot. Tässä emme ole huomioineet ollenkaan suositus- ja kasvissuosituslounaiden myyntiä.

**TAULUKKO 1 Lounaskustannukset ja kateprosentti**

	Raaka- ainekustannukset / ruokailija €(alv 0%)	Lounaanmyynti- tuotto / €(alv 0%)	Saatu kateprosentti %
Maanantai 3.5.2010	3,92	579,30	52
Tiistai 4.5.2010	3,68	1 167,50	55
Keskiviikko 5.5.2010	3,20	1 180,00	60
Torstai 6.5.2010	2,49	693,50	70
Perjantai 7.5.2010	3,43	560,40	59

Taulukosta 1 huomaamme, että katetuotto prosentit jäivät useina päivinä liian alhaisiksi, josta voimme päätellä, että käyttämämme raaka-aineet olivat lounaskäyttöön ehkä hieman liian kalliita. Ravintola Tallin tavoitekate lounasmyynnille on 65–70 prosenttia eli tähän tavoitteeseen pääsimme siis vain yhtenä päivänä. Raaka-ainekustannukset eivät olleet enää täysin paikkaansa pitäviä. Sillä otimme ne edellisen vuoden 2009 syksyllä päivitetystä tiedoista.

**7 ITALIALAINEN RUOKAKULTTUURI**

Italialainen ruokakulttuuri on yksi maailman vanhimmista. Se on tunnettu jo Antiikin Kreikan aikoina ja ehkä jo aikaisemminkin. Roomalaiset ihannoivat ruokaa ja heitä pidetäänkin italialaisen ruokakulttuurin perustajina. Italialainen keittiö on vaikuttanut monien eurooppalaisten maiden ruokakulttuureihin. Esimerkiksi Ranskaan italialainen keittotaito levisi Catherine de Medicin mukana kun hän nai pariisilaisen Henri II:n. Hänen kokkinsa esittelivät italialaisia raaka-aineita ja valmistustapoja ranskalaisille. (Whiteman 1997, 6-8.)

**7.1 Yleistä tietoa italialaisesta ruokakulttuurista**

Italiassa ei ole olemassa yhtä yhtenäistä ruokakulttuuria, vaan erillisiä vaihtelevia paikallisperinteitä. On kuitenkin olemassa yhdistäviä tekijöitä, kuten italialaisten vaativat kriteerit tuotteiden ja raaka-aineiden korkealle laadulle. Italialaiset eivät halua peittää ruokiensa makuja, vaan haluavat, että luonnolliset aromit ja raaka-aineiden omat maut pääsevät oikeuksiinsa. Italialaisessa ruokakulttuurissa laatua ja tuoreutta pidetään tärkeämpänä kuin vaihtelevuutta ja uusia makuja. Yhdistävänä tekijänä on myös italia-

laisten intohimo ja rakkaus ruokaa kohtaan. Italialaiset oppivat arvostamaan hyvää ruokaa jo lapsena ja ruokailua pidetään yhtenä päivän kohokohdista. Hyvä ruoka on aina ollut suuri ja tärkeä osa italialaista elämäntapaa. (Whiteman 1997, 6,8.)

Italian ruokakulttuuriin on vaikuttanut niin historia kuin maantiedekin. Historia on vaikuttanut italian ruokakulttuuriin, koska aikoinaan pienillä kaupunkivaltioilla oli kaikilla omat hovinsa ja hoveissa oli omat lempiruokat, joten nämä muokkasivat ruokakulttuuria. Myös maan monet valloittajat ovat muokanneet ruokakulttuuria tuomalla mukanaan erilaisia mausteita ja vihanneksia. Maantieteellisesti ruokakulttuuriin on vaikuttanut muun muassa maaperän laatu, sijainti pohjoisessa tai etelässä, meren tai vuorten läheisyys, laivayhteydet sekä alueen rikkaus tai köyhyys. (Piras 2004, 9.; Enkovaara-Astraldi 2008, 5.)

Nykypäivänä paikallisia tuotteita olisi helppo kuljettaa ympäri maata, mutta siitä huolimatta italialaiset käyttävät mielellään paikallisia tuotteita. Tästä johtuen esimerkiksi parhaat aurinkokuivatut tomaatit, munakoisot ja paprikat löytyvät etelästä, parhaat merenantimet löytyvät rannikkoseudulta ja parhaat kinkut tulevat alueilta missä kasvatetaan sikoja. Pohjoisitalialaisissa resepteissä käytettäviä raaka-aineita ei löydy juuri koskaan esimerkiksi sisilialaisista resepteistä ja päinvastoin. Esimerkiksi pohjoisessa käytetään voita, kun taas etelässä voi korvata oliiviöljyllä. Pohjoisessa syödään leipää ja polentaa pastan sijaan. (Whiteman 1997, 6.)

Italialainen illallinen alkaa yleensä antipastoilla, jotka ovat erilaisia kylmiä ja lämpimiä alkupaloja. Ne voivat olla muun muassa ilmakeittua kinkkua, salamia, brucettoja ja tuoreita hedelmiä. Antipastoja seuraa yleensä pasta tai risotto-ruoka, jonka jälkeen tarjoillaan liha- tai kalaruokaa kasvien kanssa. Yleensä Italiassa ei tarjoilla liha- tai kalaruokien kanssa enää peruna- tai pastalisäkkeitä. Tämän jälkeen tarjoillaan vielä jälkiruoka, joka voi olla paikallisia juustoja ja hedelmiä tai tyyppinen italialainen jälkiruoka esimerkiksi tiramisu tai panna cotta. (Whiteman 1997, 9.)

## **7.2 Italialaiset ruokailuajat ja -tavat**

Italialaiset ruokailuajat rytmittävät niin italialaisten ihmisten kuin kaupunkien elämää. Italialaiset heräävät mielellään aikaisin aamusta ja nauttivat aamiaisen ulkona. Esimerkiksi kahvilat ja erilaiset leivonnaisia myyvät myymälät avaavat ovensa jo varhain

aamuseitsemältä. Aamiainen on saatavilla parhaimmillaan kahdeksalta ja kymmeneltä sitä ei enää ole saatavilla. Italialainen aamiainen on usein kevyt ja nopea, eikä se juuri sisällä suolaista syötävää. (Sukula 2008, 34.)

Lounasaika on kello kolmestatoista neljääntoista. Arkena lounaalla tarjotaan usein vain lautasellinen pastaa, salaattia tai riisiä. Italialaiset syövät alkuruokia aina silloin kun siihen on varaa. Arkena italialaiset saattavat myös valita lounaakseen vain sämpylän tai pizzan, jotta he ehtivät työkiireiden välissä nopeasti ruokailemaan. Italialaisissa perheissä taas kotiäiti tai isoäiti valmistaa usean ruokalajin sisältävän lounaan, jota sitten perheen miehet ja koululaiset lounastavat. Viikonloppuisin taas lounas on päivän tärkein pääateria ja erityisesti sunnuntait ovat tärkeitä päiviä, sillä silloin italialaiset kutsuvat sukulaisia ja ystäviään koteihinsa syömään. Aina, oli sitten kyse arkipäivistä tai viikonlopusta, lounaan jälkeen Italiassa pidetään lepotauko, jonka ajaksi kaikki liikkeet sulkeutuvat muutamiksi tunneiksi. (Sukula 2008, 34.)

Iltaisin puoli kahdeksasta alkaen Italiassa syödään päivällistä. Kuumimpien kesähelteiden aikaan päivällinen nautitaan vasta iltakymmeneltä. Arkena päivällinen on se ruokailu, joka kokoaa koko perheen yhteiseen ruokailuun. Päivällinen on italialaisille tärkeä hetki, jolloin kaikkien perheenjäsenten kesken kerrataan päivän tapahtumat ja tästä johtuen ruokailu useimmiten venyykin yli tunnin mittaiseksi. Ruokajuomana päivällisellä tarjotaan aina viiniä. (Sukula 2008, 34.)

Asiakkaana ollessa italialaisessa ravintolassa, pitää muistaa tilata erikseen lisukkeet, esimerkiksi perunoita tai salaattia, sillä ne eivät sisälly kaikkiin ruokalajeihin automaattisesti. (Sukula 2008, 34.)

Viimeisimpien vuosien aikana espanjalaistyylinen tapaskulttuuri on yleistynyt Italiassa. Aperitiivit, jossa alkoholijuoman lisäksi tarjoillaan ilmaiseksi struzzichinejä eli erilaisia herkullisia makupaloja, korvaa kesällä kokonaan päivällisen. Tämä tapa on myös hyvin suosittu opiskelijoiden keskuudessa. (Sukula 2008, 34.)

### **7.3 Raaka-aineet**

Pasta on ehkä kaikista tunnetuin italialainen raaka-aine. Se valmistetaan vehnä jauhoista ja kananmunista. Pastaa löytyy kaiken muotoisena ja kokoisena, mutta se kuitenkin

jaetaan kahteen perustyyppiin, joita ovat kuivattu- ja tuorepasta. Pasta on tärkeä osa jokaisella italialaisella aterialla, mutta se on vain yksi osa ateriakokonaisuutta. Se nautitaan antipastojen jälkeen ja ennen pääruokaa. Myös erilaisia viljatuotteita, riisiä sekä papuja käytetään Italiassa lähes yhtä paljon kuin pastaa. Esimerkiksi papuja ja linssejä käytetään runsaasti, sillä ennen, kun lihaa ei ollut niin paljon saatavilla, käytettiin tällaisia raaka-aineita niiden korkean proteiinipitoisuuden takia. (Whiteman 1997, 12,28.)

Italiasta löytyy suuri valikoima erilaisia juustoja, jotka ovat paljon käytettyjä raaka-aineita. Juustoja valmistetaan kaikentyyppisistä maidoista, kuten esimerkiksi lampaan, vuohen ja puhvelin maidosta. Kuuluisimpia italialaisia juustoja ovat parmesaani, mozzarella, gorgonzola (sinihomejuusto), mascarpone sekä ricotta. Näitä juustoja voi löytää helposti ympäri maapalloa. Juustoja käytetään erilaisiin ruokiin, mutta eniten niitä käytetään jälkiruokina tuoreiden hedelmien kanssa. (Whiteman 1997, 38–47.)

Ennen lihan käyttö oli vähäistä sen saatavuuden takia ja keittiössä käytettiinkin enemmän kasviksia, viljatuotteita ja rannikkoalueilla kalaa. Italian vaurastumisen myötä lihan suosio on noussut huimasti. Suosituimpia lihoja ovat vasikan, porsaan, naudan, lampaan ja vuohen lihat. Lihatuotteita käytetään myös erilaisten ilmakuivattujen kinkkujen ja makkaroiden valmistukseen. Italialaisista makkaroista tunnetuin on salami. Sitä löytyy kymmeniä erilaisia lajeja. Myös jauhettua lihaa käytetään jonkin verran ruoanvalmistuksessa esimerkiksi lasagneen ja lihapulliin. (Whiteman 1997, 48,56,58–60.)

Ennen Italian rannikoilta saatiin paljon erilaisia kaloja ja äyriäisiä, mutta nykyisin ylikalastuksen ja saastumisen takia eri kalalajit ovat vähentyneet. Silloin, kun italialaiset käyttivät kalaa, sen tulee olla todella tuoretta ja korkealaatuista. Siitä johtuen kalaa syödään eniten rannikkoseuduilla. Italialaisessa keittiössä kalaa valmistetaan hyvin yksinkertaisesti eli yleisimmin kala vain grillataan tai paistetaan oliiviöljyssä. Eniten käytetyimpiä kaloja ovat tonnikalat, miekkakalat sekä sardiinit ja suosituimpia äyriäisiä ovat mustekalat, erilaiset simpukat ja katkaravut. (Whiteman 1997, 66–73.)

Kasviksilla on aina ollut suuri rooli italialaisessa keittiössä, erityisesti Etelä-Italiassa. Kasvisten käyttö vaihtelee sesongin mukaan. Italialaiset eivät käytä juuri koskaan ulkomaalaisia kasviksia, vaan he pyrkivät käyttämään vain Italiassa viljeltyjä raaka-



aineita. Tomaatin tuntevat kaikki ja osaavat sen liittää italialaiseen ruokaan, mutta muita erittäin suosittuja kasviksia ovat parsat, artisokat, erilaiset kaalit, fenkolit, munakoisot, paprikat, pinaatti, kurpitsat sekä erilaiset salaattit. Italialaiset rakastavat sieniruokia ja esimerkiksi tryffelit ovat erittäin arvostettuja. Italialaiset maustavat ruokansa lähinnä yrteillä. Pääsääntöisesti yrtejä pyritään käyttämään tuoreena, mutta myös kuivattuja käytetään silloin tällöin. Ruokien maustamiseen käytetään yrttien lisäksi myös valkosipulia, oliiveja ja kaprista. (Whiteman 1997, 74, 76–89, 90, 93, 104, 108–109.)

#### **7.4 Piemonte**

Piemonten italialainen nimi tulee sanoista ”al piede dei monti”, joka tarkoittaa vuoren juurella. Tämä siis kertoo sen, että Piemonte sijaitsee vuoristoisella alueella, joka sijaitsee Italian luoteisosassa. Piemontea ympäröivät lännessä olevat Ranskan Alpit, pohjoisessa olevat Sveitsin Alpit sekä etelässä sijaitseva Apenniinien vuorijono. Vuoristojen ja alppien keskelle jäävän tasangon halki virtaa Po-joki, josta haarautuu monia virtaavia sivujokia. (Sukula 2008, 16.)

Ihmisiä Piemontessa asuu hieman vähemmän kuin Suomessa. Heistä yli puolet asuu Piemonten pääkaupungin, Torinon alueella. Suuri osa teollisuudesta keskittyy myös Torinon alueelle, josta tunnetuin ja merkittävin konserni on Fiat. Fiat-merkkisten autojen lisäksi Torino tunnetaan suklaasta ja jalkapallojoukkue Juventuksesta. Italian suurin riisin tuottaja on Piemonte. Riisin lisäksi muita merkittäviä maataloustuotteita Piemontessa ovat viinirypäleet, pähkinä ja maissi. Koska Italia on maailman suurin viinintuottajamaa, myös viinit ovat erittäin tärkeä osa Piemonten tuotantoa. Siellä tuotetaan laatuviinejä, joita valvotaan erittäin tarkasti. (Sukula 2008, 16,19.)

Piemontelaista keittiötä voi kuvailla yksinkertaiseksi ja maalaiseksi, mutta raaka-aineiltaan rikkaaksi, sillä ruokien valmistuksessa käytetään paljon voita, kermaa, kastikkeita ja lihaa. Kuten muissakin Italian maanosissa, myös Piemontessa suositaan paljon lähellä tuotettuja raaka-aineita, jotka ovat luonnonmukaisesti viljeltyjä. Piemontelaisen ruoanvalmistuksen pohjalla vaihtelevat porsaan- ja naudanliha sekä kanit ja karitsat vuodenajasta riippumatta, mutta kasvien ja hedelmien käyttö vaihtelee sen sijaan sesongin mukaan. Myös sieniä syödään paljon Piemontessa. Piemonten vuoristoisessa maastossa eivät oliivipuut kasva, joten voin käyttö on sitäkin runsaampaa. Oliiviöljyä ei alueella pystytä tuottamaan. Vaikka viinit ovat jo sellaisenaan tärkeä osa

Piemontessa, ovat ne myös erittäin tärkeitä kastikkeiden raaka-aineina. (Sukula 2008, 19.)

Antipastoista eli alkuruoista Piemonte on Italiassa tunnetuin. Yleisimpiä alkuruokia Piemontessa ovat leikkelelautanen, raaka liha ja tonnikalakastikkeella höystetty vasikanpaisti. Tonniakalahöysteisestä vasikanpaistista huolimatta itse kalan käyttö on kuitenkin hyvin pientä piemontelaisessa keittiössä. Risottojen ja lisäksi käytetyn riisin lisäksi Piemontessa käytetään paljon tuorepastaa. Italiassa hyvin tunnettu jälkiruoka, kermainen maitovanukas eli panna cotta, on lähtöisin Piemontesta. Tämän lisäksi suosittuja jälkiruokia Piemontessa ovat esimerkiksi bunét-suklaakakku, torrone-marenkikakut ja erilaiset pähkinäleivonnaiset. Näistä herkullisista leivonnaisista huolimatta Piemontessa käytetään eniten jälkiruokana kauden tuoreita hedelmiä. (Sukula 2008, 19.)

## 7.5 Sisilia

Sisiliaa on aina pidetty monien kansallisuuksien sulatusuunina. Muun muassa normannilaiset, kreikkalaiset, saksalaiset, espanjalaiset ja islamilaiset ovat jättäneet jälkensä Sisilian kulttuuriin sekä keittiöön. Sisilialaiseen keittiöön on saatu jonkun verran vaikutteita arabeilta. Heiltä Sisiliaan on kulkeutunut ihastus appelsiineihin, sitruunoihin, pistaasipähkinöihin sekä cous cousiin, joka usein tarjoillaan liemen ja kahviherneiden kanssa ja joskus myös lihan tai kalan kera. Luvun 1100 puolivälissä päättyneen Arabien aikakausi on jättänyt voimakkaasti jälkensä sisilialaiseen ruokakulttuuriin. Arabien tuomien vaikutteiden takia sisilialainen ruoka muistuttaa monien mielestä enemmän pohjoisafrikkalaista kuin italialaista ruokaa. (Medici 1994, 217.; Nevalainen 2004, lehtiartikkeli.)

Pasta on kotoisin Sisiliasta, tämä saari oli ensimmäinen paikka, missä alettiin kasvat-  
taa vehnää ja näin ollen siellä valmistettiin myös ensimmäiset pastataikinat. Ehkä juuri  
tämän vuoksi Sisilian kuuluisin herkku ja perinneruoka on sardiinipasta. Koska Sisilia  
on tuliperäinen ja melko karu saari, ei siellä kaikenlainen viljely onnistu ja esimerkiksi  
nautakarjaa ei kasvateta juuri ollenkaan. Sen takia myös maitotuotteiden käyttö on  
hyvin vähäistä. Liharuokat valmistetaan usein lampaanlihasta. Sisilialaisessa vanhassa  
sanonnassa on käsketty välttää suolan käyttöä ja tästä johtuukin se, että sisilialaiset  
ruokat eivät yleensä ole kovin voimakassuolaisia, vaan maustamisessa suositaan enim-

mäkseen valkosipulia, anista, minttua, laakerinlehtiä, neilikkaa ja kanelia. (Medici 1994, 217-218.; Nevalainen 2004, lehtiartikkeli.)

Vuodenaikojen vaihtelu rytmittää sisilialaista ruokakulttuuria. Muun muassa kylvää, puintia, viininkorjuuta, joulua, paastonaikaa ja pääsiäistä juhlietaan ja näihin juhliin kuuluu myös monia ruokaperinteitä. Esimerkiksi jouluna valmistetaan caponataa eli munakoiso-tomaattimuhennosta. Sunnuntaisin taas valmistetaan pastaa. Viininkorjuujuhliin kuuluu olennaisesti parilalla kypsennetyt paprikat, kun taas karnevaalikautena tarjoillaan cannolia eli ricotalla ja hedelmillä täytettyjä leivoksia. Pääsiäisjuhlaan kuuluvat erilaiset lihapiiraat. (Medici 1994, 218-219.)

## 7.6 Toscana

Toscanaa pidetään monesti Italian hedelmä- ja kasvistarhana ja oliivia pidetäänkin toscanalaisen ruoanlaiton perustana, niin kuin myös oliivilehtoja. Toscanan alue sijoittuu Italian keskiosan vaihtelevaan maastoon ja myös seudun ruoka vaihtelee erittäin yksinkertaisesta talonpoikaisen runsaaseen ja rehevään. (Lindholm 1991, 128.; Catling 2007, 266.)

Antipastona Toscanassa tarjoillaan kinkkua, makkaroita ja crostineita, jotka ovat oliiviöljyllä siveltyjä paahdettuja leivänpaloja. Oliiviöljyä käytetään muutenkin runsaasti ruoanvalmistuksessa. Makkarantuottajat ovatkin eräs Toscanan olennainen osa. Palkokasveja kuten linssejä ja papuja (erityisesti valkoisia papuja, cannellini) käytetään paljon toscanalaisessa keittiössä. Niitä käytetään paljon keitoissa, mutta myös syödään sellaisenaan. Leveä nauhapasta ”Papardelle” on lähtöisin Toscanasta ja siellä sitä tarjoillaan usein jäniskastikkeen kanssa, mikä onkin paikallinen perinne. Jäniksen liha on suosituinta riistaa, mutta koska toscanalaiset tunnetaan kovina metsästäjinä, voi siellä törmätä kaikenlaisiin riistaruokiin aina laululinnuista villisikoihin saakka. (Lindholm 1991, 128.; Catling 2007, 266.)

Vaikka Toscana tunnetaan riista-alueena, tunnetuin liharuoka on kuitenkin firenzenpihvi eli oliiviöljyssä ja yrteissä marinoitu pihvi, joka grillataan avotulella ja tarjoillaan kypsyyssasteeltaan raakana. Paras liha firenzenpihviin tulee Valdichianasta Arezzon eteläpuolella kasvatetuista naudoista. Kala- ja äyriäisruoat eivät ole aivan niin suosittuja Toscanan alueella, mutta sieltä kuitenkin löytyy erittäin hyvää keltajuova-

mulloa sekä cacciucco-keittoa, jota on jopa pidetty ranskalaisen bouillabaissen edeltäjänä. Bouillabaisse on ranskalainen kalakeitto, joka valmistetaan erilaisista kaloista ja äyriäisistä. (Lindholm 1991, 128.; Catling 2007, 266–267.)

Toscanassa syödään paljon sieniä. Sienestyskausi alkaa elokuussa ja se kestää loka-kuun alkuun, tällöin käytetään paljon tuoreita sieniä, mutta myös sienestyskauden ulkopuolella niitä pidetään tärkeänä raaka-aineena muun muassa kuivattuna. Halutuimpia sieniä ovat herkkutatit ja erittäin arvokkaat tryffelit. Tryffeleitä on usein vaikea löytää, koska ne kasvavat maan alla. Mantelit, hunaja ja kastanjat ovat tärkeimpiä raaka-aineita monissa perinteisissä jälkiruoissa. (Catling 2007, 266.)

Toscana on ruokien lisäksi huomattava viininviljelyalue ja toscanalaiset viinit sopivatkin useimmiten maakunnan tyypillisen tuhteille ruoille. Ehdottomasti kuuluisin toscanalainen viini on Chianti, joka tunnetaan joka puolella maailmaa. Parhaat Chiantit tulevat kuitenkin Italiassa sijaitsevien Classicon ja Rufinan kukkulaisilta seuduilta. (Catling 2007, 266.)

## 7.7 Sardinia

Sardinia on karu vuoristoinen saari lähellä Pohjois-Afrikan rannikkoa. Sardinia on onnistunut säilyttämään oman perinteisen keittiökulttuurinsa lähes täydellisesti nykypäivään saakka ja saaren vuoristoilla paistetaan vieläkin kalkkunaa ja porsasta avotulella. Historian saatossa Sardinian saari on kohdannut monia valloitusyrityksiä loistavan sijaintinsa vuoksi. Tämän takia sardinialaisille onkin kehittynyt sanonta ”kaikki paha tulee mereltä”. Nykyisin lausahdukseen suhtaudutaan huumorilla, mutta vieraisiin vaikutuksiin suhtaudutaan Sardiniassa silti varauksella. Tämä on vaikuttanut myös Sardinian ruokakulttuuriin ja koska aikoinaan meren läheisyyttä oli pakoiltu, on kala ja merenantimet löytäneet tiensä Sardinian keittiöön varsin myöhään. Tämän takia Sardinian varsinaisia perinneruokia ovatkin paimenten ja maanviljelijöiden keittiöperinteestä juontavat ruoat. (Medici 1994, 217.; Piras 2004, 457)

Sardinialaisen keittiön kuuluisin herkku on porchetto, juotto porsas, mikä on vuoristoissa elävä vapaa kasvatti ja sitä ruokitaan pelkällä maidolla aina teurastukseen saakka. Juottoporsas valmistetaan ulkona avotulella paistaen. Sardinilaisia erikoisuuksia

ovat myös erilaiset pataruoat, joiden valmistukseen on käytetty erilaisia villedä vihanneksia ja papuja. Eräs saaren erikoisuuksista on kuiva, kohottamaton, hyvin säilyvä ohut leipä, jota kutsutaan carta da musicaksi, nuottipaperiksi. Ruoan maustamiseen käytetään paljon tuoreita yrttejä, erityisesti minttua ja myrttiä. Nämä kaikki tekijät ovatkin tuhansia vuosia vanhan keittiöperinteen osia. Sardiassa valmistetaan myös erittäin arvokasta bottargaa eli keltin- tai tonnikalanmädistä kuivaamalla ja suolaamalla valmistettua herkkua. Sardinian ruokakulttuuria leimaa voimakas vastakohtaisuus. Toisin sanoen sama ruoka voidaan valmistaa monella eri tavalla ympäri saarta, mutta siitä huolimatta lopputulos on aina herkullinen. (Medici & Passigli 1994, 219.; Piras 2004, 457, 466)

## 7.8 Veneto

Veneton maakunta Koillis-Italiassa tunnetaan kansainvälisenä kohtaamispaikkana, jossa on taiteiden ja kulttuurin lisäksi aina arvostettu myös hienostuneita makuja. Venetolaista keittiötä pidetäänkin usein monien paikallisten perinteiden yhteen sulautumana. Venetsia kuuluu Veneton maakuntaan ja ne ovatkin poliittisesti yhtenäisiä, mutta niiden ruoissa ja ruokakulttuureissa on suuria eroja. Venetsia on vain kaupunki, mutta sen ruokakulttuuri on niin voimakkaasti erilainen, että se eroaa muusta Veneton alueesta. (Piras 2004, 33.; Medici 1994, 59.)

Venetsian ja Veneton ruokakulttuurissa on myös joitain yhdistäviä tekijöitä. Koko Veneton alueella syödään paljon risottoja. Rannikolla risotot sisältävät paljon kalaa ja muita merenantimia, kun taas kauempana rannikosta risottoon käytetään muun muassa kurpitsaa, punasikuria, parsaa tai jopa sammakonreisiä. Yhteistä maakunnan molemmille osille on myös ihastus palkokasveihin, joita käytetään paljon. Esimerkiksi Risi e bisi eli riisiä uusien herneiden kanssa, on saavuttanut niin suuren suosion Veneton yhtenä perinneruokana, että se on jo levinnyt muuallekin Italiaan. (Piras 2004, 33.)

Venetsian ja Veneton keittiöstä voi huomata alueen maaseudun rikkauden johon kuuluu viljavia peltoja ja laidunmaita sekä vuoristoja ja rannikoita. Kuitenkin vesistöt ovat osoittautuneet tärkeimmiksi raaka-aineiden lähteiksi. Niistä saadaan kalaa ja muita merenantia, joita tällä alueella käytetään paljon. Ruoan valmistustavat ovat usein melko yksinkertaisia ja ruoka pyritään valmistamaan mahdollisimman tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista. Esimerkiksi kala valmistetaan yleensä, joko grillaamalla

tai hauduttamalla yrttien kanssa ja tarjoillaan ilman voimakkaita kastikkeita. (Boulton 2009, 238.)

Venetsia on aikoinaan toiminut tärkeänä kauppasatamana ja tämän takia venetsialainen ruoka on saanut vaikutteita myös muualta maailmasta. Venetsialaisessa ruoassa yleisesti käytetyt mausteet kuten rusinat, pippurit ja pinjansiemenet ovat kulkeutuneet Aasiasta. Myös hapanimelät maut ovat Aasialaista perua. Suolattu ja kuivattu turska (baccalà), joka valmistetaan viinin tai maidon ja valkosipulin tai sipulin kanssa, on peräisin Itämeren alueelta. Tämä on suosittu venetsialainen ruoka. Venetsian laguunisaarten alueella viljellään paljon korkealaatuisia kasviksia, joista ainakin Sant' Erasmon artisokat ovat maankuuluja. (Boulton 2009, 238.)

Riisiä ja polentaa voidaan pitää venetolaisena perusruokana ja Veneto onkin tunnettu Piemonten ohella yhtenä Italian tärkeimmistä riisinviljelyalueista. Polentaa tarjotaan usein pääruokien lisukkeena, joko soseena tai grillattuna. Veneton alueella kasvatetaan kaikenlaisia kasviksia esim. parsaa ja punasikuria, joita käytetään paljon erilaisissa ruuissa, kuten risotoissa, mutta niitä syödään paljon myös sellaisenaan. Venetolaisessa keittiössä käytetään myös paljon paikallista kalaa, kanoja, ankoja, kalkkunoita ja hanhia. Vuoristojen lähistöllä sijaitsee myös sikafarmeja, joista saadaan salameja, makkaroita ja ilmakeivattua kinkkua. (Boulton 2009, 239.)

## **8 TEEMAVIIKON SUUNNITTELU**

Aivan ensiksi aloitimme suunnittelun tutustumalla teemaamme eli italialaiseen ruokakulttuuriin. Tämän jälkeen perehdyimme ruokalistasuunnittelun teoriaan. Ruokalistasuunnittelusta meillä oli jo hieman kertynyt tietoa ja kokemusta aikaisempien opintojen myötä. Suunnitteluun kuului olennaisena osana aikataulutusta, jota työstimme opinäytetyön teon ajan, aina alusta loppuun saakka. Eniten aikaa vievä osuus suunnittelussa oli reseptien etsiminen ja luominen. Reseptit piti myös testata hyvissä ajoin ennen toteutusta.

### **8.1 Teeman valinta**

Toimeksiantajalla oli eri vaihtoehtoja lounasviikkojen teemoiksi, joista valitsimme meitä eniten kiinnostaneen Italian. Italialainen ruoka on sopiva teemavalinta, koska opinnäytetyömme toteutus osuu kevääseen, jolloin myös sesongin raaka-aineiden esimerkiksi kasvisten hinnat alentuvat ja saatavuus on osalla tuotteista parempi.

Teemaa valitessa tulee ottaa huomioon, että se kantaa koko tapahtuman alusta loppuun saakka. Teeman tulee yhdistää kaikki tapahtumat ideointivaiheesta toteutukseen saakka. Teemaa valitessa tulee ottaa huomioon, että se tukee yrityksen liikeideaa. Teeman valinta voi parhaillaan kertoa paljonkin yrityksestä ja sen monipuolisesta toiminnasta. (Vallo 2003, 214.)

## **8.2 Aikaisemmat teemat Ravintola Tallissa**

Ravintola Tallissa on myös aiemmin järjestetty erilaisiin teemoihin liittyviä lounasviikkoja sekä illanviettoja opinnäytetöinä. Henna Liukkonen suunnitteli ja toteutti salakapakkateemaillan, joka testattiin valtakunnallisten opintotoimistopäivien aikaan 10.11.2005 Ravintola Tallissa. Tämän opinnäytetyön tavoite oli, että salakapakka teemailtaa voitaisiin jatkossa myydä asiakkaille esimerkiksi vaihtoehtona perinteisille pikkujouluille. Kaisa Ruuskanen ja Merja Väisänen puolestaan suunnittelivat ja toteuttivat brasilialaisen illanvieton opinnäytetyönään, joka toteutui 14.2.2007. Tätä illanviettoa varten he suunnittelivat brasilialaisen menun, ruokaohjeet ja ohjelmatarjonnan, johon kuului muun muassa Mikkelin Tanssihullujen kehittämä tanssiesitys. (Liukkonen 2006, kuvailulehti.; Ruuskanen & Väisänen 2007, kuvailulehti)

Emilia Huttunen ja Essi Turtiainen suunnittelivat ja toteuttivat itämaisen ruokaviikon Ravintola Talliin 5.-9.2.2007 välisenä aikana. Ruokaviikko koostui viidestä eri Aasian maasta, nämä maat olivat: Thaimaa, Kiina, Vietnam, Japani ja Intia. Jokaiselle teemamaalle oli suunniteltu oma menu ja reseptiikka, joka kuvasti maan ruokakulttuurille tyypillisiä piirteitä. Savolaista ruokaa Ravintola Tallissa puolestaan tarjosivat Tommi Kainulainen ja Jari Kantanen, jotka suunnittelivat ja toteuttivat opinnäytetyönään vappubrunssin sekä toimivia savolaisia lounasruokia ohjeineen. Toteutus tapahtui 1.-3.5.2007 välisellä ajalla, eli vappubrunssi tarjoihtiin 1.5.2007 ja sen jälkeen savolaista lounasta kahden päivän ajan. (Huttunen & Turtiainen 2007, kuvailulehti.; Kainulainen & Kantanen 2007, kuvailulehti)

### 8.3 Aikataulut

Ensimmäinen aikataulu muuttui, siirrettyämme toteutusviikkoa myöhemmäksi. Toteutusviikkoa suunnittelimme aluksi pidettäväksi viikolla 12 eli 22.–26.3.2010, mutta huomasimme, että emme olisi pystyneet toteuttamaan viikkoa parhaalla mahdollisella tavalla, koska niin moni asia oli vielä kesken. Täten oli järkevää siirtää toteutusta myöhempään ajankohtaan viikolle 18 eli 3.–7.5.2010. Ajankohta sopi meille sekä ohjaajalle ja toimeksiantajalle. Viikko 18 oli realistisin toteutusviikko, sillä siihen mennessä ehdimme hyvin valmistautua toteutukseen. Jos toteutus olisi ollut ensin sovitulla viikolla 12, esimerkiksi reseptien kokeilut olisivat jääneet hyvin vähäisiksi.

### 8.4 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalistasuunnittelussa tulee ottaa huomioon ravintolan toimintaperiaate ja liikeidea. Yksi huomioon otettavista tekijöistä ruokalistasuunnittelussa on se, minkätyyppistä ruokalistaa lähdetään suunnittelemaan. On täysin eri asia suunnitella lounas- kuin a la carte -listaa. Ruokalistaa suunniteltaessa ei myöskään saa unohtaa asiakkaiden toiveita, palvelutilannetta, ruokailijoiden määrää, ruoan esilläoloa, aterioiden monipuolisuutta ja koostumusta, erityisruokavalioida, gastronomisia tekijöitä, käytettävissä olevia koneita ja laitteita, henkilöstön määrää ja ammattitaitoa sekä työaikoja ja työvuorolistoja. On tärkeää ottaa huomioon myös raaka-aineiden saatavuus ja työkustannukset. (Lampi 2009, 26.)

Ruokalistan suunnittelussa lähtökohtana oli tietenkin italialainen ruoka, mutta toki huomioimme ruokia valitessa niiden sopivuuden lounasruoaksi. Kokki, Jussi Liimainen ja ravintolapäällikkö, Minna-Mari Mentula hyväksyivät ruokalistasuunnitelmamme ilman suurempia muutoksia, mutta ruokia vaihdeltiin tilanteen mukaan toisille päiville, jotteivät raaka-aineet kertaantuisi niin paljon. Alun perin suunnittelimme, että eri päivinä tarjoiltavat ruoat, olisivat olleet kyseisenä päivänä esitellyille maakunnille tyypillisiä, mutta kertaantumisen välttämiseksi jouduimme siirtelemään ruokalajeja eri päiville ja näin ollen ne eivät välttämättä vastanneet maakuntien ruokaperinteitä. Oli tärkeää ottaa huomioon millainen ravintolan lounaspöytä on normaalisti. Tämän pohjalta lähdimme suunnittelemaan vastaavat aterianosat italialaisittain. Ravintola Tallissa tarjoillaan lounasaikaan salaatteja, keittoa, lämmin lounasruoka lisäkkeineen sekä jälkiruoka. Näiden lisäksi saatavilla tulee olla päivittäin vaihtuva suosituslounas



sekä kasvisvaihtoehto, joka tarjoillaan asiakkaalle lautasannoksena. Koko lounas mak-  
saa ravintolassa 10 euroa.

### TAULUKKO 2 Teemaviikon ruokalista

	Maanantai 3.5.2010 -Piemonte	Tiistai 4.5.2010 - Sisilia
<b>Salaatit</b>	Tomaatti-mozzarellasalaatti Sitruunainen munakoiso- kaprissalaatti Kanasalaatti	Mintulla ryyditetty kurpitsasa- laatti Appelsiinisalaatti Italiansalaatti
<b>Keitto</b>	Tomaatti-leipäkeitto	Lihapyörykkäkeitto
<b>Pääruoka</b>	Lohta pinaattikastikkeella + pastaa	Oliiveilla ja sitruunalla maus- tettu kanamuhennos + riisiä
<b>Lämmin kasvislisäke</b>	Paprika-tomaattisipulipata	Marsalaporkkanoita
<b>Päivän pasta = suositus- lounas</b>	Pasta bolognese	Pastaa katkarapukastikkeessa
<b>Kasvis-suositus</b>	Pastaa parsakaalin ja mantelei- den kera	Pastaa juustoisessa munakoi- so-tomaattikastikkeessa
<b>Jälkiruoka</b>	Ricottavaahtoa marjojen ja he- delmien kera	Vaniljaista Panna Cottaa

	Keskiviikko 5.5.2010 - Toscana	Torstai 6.5.2010 - Sar- dinia	Perjantai 7.5.2010 - Veneto
<b>Salaatit</b>	Vihersalaattia ja sit- rushedelmiä Papuja ja tonnikalaa Spelttisa- laatti	Fenkoli- appelsiinisalaatti Vihannes-leipäsalaatti Rosmariinilla maustettu salami- perunasalaatti	Sieni- parmesaanisalaatti Katkarapu-tomaatti- kaprissalaatti Italialainen perunasa- laatti
<b>Keitto</b>	Parsakaalikeitto	Metsäsienikeitto	Kesäkurpitsasosekeitto
<b>Pääruoka</b>	Patapaistia sipuleiden kera + pastaa	Parmesaanilla kuorru- tettua kalaa ja tomaatti- oliivikastiketta + yrtti- risotto	Lasagne
<b>Lämmin kasvis- lisäke</b>	Firenzeläisiä papuja	Parsakaalia ja papuja	Keväisiä kasviksia
<b>Päivän pasta = suosituslounas</b>	Simpukkapastaa	Pekonipastaa	Kanapastaa

<b>Kasvis-suositus</b>	Pastaa sienikastikkeessa	Pastaa rucolapeston ja tomaattien kera	Juustoista tomaattilasagnea
<b>Jälkiruoka</b>	Hedelmäsalaatti ja meloni-mittukastike	Mantelitorttu	Tiramisu

## 8.5 Reseptien suunnittelu

Etsimme reseptejä erilaisista kirjoista ja Internetistä. Kaikki reseptit löysimme kuitenkin kirjoista. Kasarmin kampuksen sekä Mikkelin kaupungin kirjastoista löysimme kattavan valikoiman erilaisia italialaisia keittokirjoja. Käytettävien reseptien valitseminen oli hankalaa, koska valinnan varaa oli paljon. Suuriosa valitsemistamme resepteistä oli pienohjeita ja ”kotikokeille” tarkoitettuja, joten sellaisenaan niitä ei lounaskäyttöön voinut ottaa. Ensiksi piti kaikkien reseptien ainemäärät muuttaa grammoiksi, koska esimerkiksi määrä ”kaksi teelusikkaa” ei ole kovin tarkka, kun ohje suurennetaan esimerkiksi sadalle henkilölle. Myös ainesuhteet piti huomioida tarkasti, jotta esimerkiksi salaatikastikkeisiin tulee sopivassa suhteessa öljyä ja etikkaa.

Aromi-ohjelma on tuotannonohjausjärjestelmä, joka on kehitetty suurkeittiöiden käyttöön. Ohjelmalla pystyy tekemään muun muassa ateriasuunnittelua, elintarvikkeiden hankinnat sekä laskutukset. Aromille pystytään tallentamaan raaka-aineet ja tilaukset voidaan tehdä sähköisesti Aromin kautta. Ohjelmalla pystytään luomaan reseptejä ja niistä ruokalistakokonaisuuksia. Varastoa pystytään seuraamaan Aromin avulla edellyttäen, että ohjelman tiedot ovat reaaliajassa. Aromilta on myös mahdollista saada erilaisia tulosteita esimerkiksi ravintoarvoista joko resepti- tai ruokalistakohtaisesti. Sillä pystytään myös seuraamaan kustannuksia. ( Logica 2010.; 2.4.4. Suurtalousohjelmat 2010.)

## 8.6 Reseptien vakiointi

Reseptien vakioinnin teimme viikoilla 14 ja 15. Valitsimme vakiointiin vain tietyt reseptit, joita olivat osa salaateista ja kasvislisäkkeistä, keitot, pääruoat sekä jälkiruoat. Osa resepteistä oli suoraan Tallin omasta reseptiikasta. Niitä meidän ei enää tarvinnut kokeilla, koska ne oli jo aiemmin vakioitu toimiviksi resepteiksi. Kirjoista otetut pienohjeet olisivat olleet kyseenalaisia toteuttaa suurelle ruokailijamäärälle ilman, että niitä olisi kokeiltu. Salaattien kastikkeissa ja marinadeissa, esimerkiksi viinietikan ja öljyn suhteet täytyi laskea täysin uudestaan ohjeita suurentaessa, koska ne eivät olisi

käyneet sellaisinaan suurennettuna. Ennen testausta suurensimme Aromi-ohjelmaan tallettamamme reseptit kymmenelle hengelle, jotta näkisimme, kuinka reseptit toimivat niitä suurennettaessa. Kymmenen ruokailijan mukaan testatut ohjeet eivät olleet liian suuria annosmäärältään vakiointiin.

Vakioimamme salaattit toimivat raaka-aineiden osalta hyvin. Salaattien makuja parantelimme maustamalla salaatteja erilaisilla mausteilla ja yrteillä. Kanasalaatti oli Tallin henkilökunnan mielestä hieman kuivakkaa ja vaati enemmän makua, joten he suosittelevatkin, että lisäisimme salaattiin hieman oliiviöljyä ja mausteita. Kuvasta 1 näemme, miltä kokeilemamme kanasalaatti näytti vakiointivaiheessa. Tässä vaiheessa koristeluihin emme käyttäneet aikaa.



**KUVA 1 Kanasalaatti (Toivola 2010)**

Kasvislisäkkeistä vakioimme vain kevätkasvikset selvittääksemme sopivat höyrytysajat eri kasviksille.

Koimme tärkeäksi keittojen vakioinnin, koska ohjeet olivat epävarmoja. Ainesuhteet toimivat hyvin. Koska monessa keitossa oli raaka-aineena käytetty pastaa, joka imi nestettä, keitot muuttuivat patamaisiksi. Tämä meidän piti ottaa huomioon tulevaa toteutusta varten. Kesäkurpitsakeitto oli hieman mautonta ja vetistä, joten paransimme sitä kermalla ja mausteilla.

Pääruokien suhteen emme tehneet mitään mittavia muutoksia. Mietimme kokeillessamme, miten ne toimivat säilytettäessä lämpöhauteessa. Esimerkiksi kalan kanssa tarjoiltava pinaattikastike kuorettui uunissa, joten päätimme, että toteutusviikolla kala valmistetaan erikseen ja valmis kuuma kastike kaadetaan sen päälle ennen tarjoilua. Patapaisti oli vakioitavista ohjeista haastavin. Ensimmäisellä vakiointikerralla epäonnistuimme, koska käytimme tämänkaltaiselle lihalle sopimatonta kypsennysohjelmaa Self Cooking Center-kypsennyskeskuksessa (SCC). Kuvassa 2 patapaisti näyttää hyvältä, mutta lihan rakenne oli erittäin sitkeää. Kastike oli maultaan hyvä, eikä siihen enää ensimmäisen kokeilukerran jälkeen tehty muutoksia.



**KUVA 2 Patapaisti (Toivola 2010)**

Seuraavaa vakiointikertaa varten selvitimme yhdessä kokki Jussi Liimataisen kanssa lihalle sopivamman kypsennysohjelman. Koska Jussi Liimatainen on ravintolan kokki, hän osasi neuvoa meitä vankan ammattitaitonsa ansiosta. Toisen kerran jälkeen kypsennys onnistui ja päädyimme valmistamaan lihan käyttäen kyseistä SCC:n pitkää matalalämpökypsennystä. Lihasta tuli mehevää ja mureaa.

Jälkiruoat onnistuivat erittäin hyvin. Mantelitorttu oli ohjeista erikoisin ja työläin, mutta oli kuitenkin jälkiruoaksi hyvin soveltuva. Katsoimme parhaaksi sen, että torttu on tehtävä toteutusviikolla tarjoilupäivänä, koska kylmäsäilytyksessä torttu ei pysynyt samanlaisena. Alla olevassa kuvassa oleva mantelitorttu muistuttaa ulkonäöltään osittain tuuloman torttua, mutta maultaan se oli makeaa ja kirpeää sitruunamehulla maustetun tomusokerikuorrutteen ansiosta.



**KUVA 3 Mantelitorttu (Toivola 2010)**

Kokeilemastamme hedelmäsalaatista jätimme kiivin pois ja korvasimme sen viinirypäleillä, koska kiivi on herkästi allergisoiva raaka-aine ja työläs käsitellä.

Testausten tuloksia kanssamme arvioi kulloinkin paikalla ollut Tallin henkilökunta. He myös antoivat parannusehdotuksia tarvittaessa. Ravintolapäällikkö Minna-Marin Mentulan kanssa keskustelimme myös ruokien esteettisyydestä.

Aromille syöttämämme reseptit lopullisine ruokailijamäärineen ja annoskokoineen löytyvät liitteistä (Liite 4).

### **8.7 Teemaviikon markkinointi ja tiedotus**

Teemaviikon tiedotus tapahtui Mikkelin ammattikorkeakoulun opiskelijoiden (Student) ja henkilökunnan (Staff) Internet-sivustoilla. Teemaviikkoa mainostettiin myös ravintola Tallin omilla Internet-sivuilla. Mikkelin ammattikorkeakoulun Internet-sivuille laadimme mediatiedotteen, jossa kerroimme tulevasta viikosta ja siitä, miksi tällainen teemaviikko järjestetään (Liite 7). Teemaviikosta tiedottamisen Ravintola Tallin Internet-sivuilla hoiti ravintolapäällikkö, Minna-Mari Mentula. Tiedotimme sähköpostilla osalle Ravintola Tallin sopimusasiakkaita tulevasta viikosta ja siitä, että viikon aikana tullaan keräämään asiakaspalautetta. Ravintola Talli tekee yhteistyötä tiettyjen yritysten kanssa. Näiden yritysten henkilökunta käy päivittäin ruokailemassa

Ravintola Tallissa ja he saavat syödä lounaan sovittuun sopimushintaan. Näin toivoimme saavamme myös enemmän potentiaalia vastajia. Emme pysty mistään tarkistamaan, onko mahdollisesti Internetissä näkynyt mainonta vaikuttanut asiakkaiden päätöksen tekoon ravintolaa valitessa.

## **9 TEEMAVIIKON TOTEUTUS JA ARVIOINTI**

Teemaviikkoon toteutukseen kuului monta osa-aluetta. Tässä luvussa käymme läpi kaikki toteutuksen vaiheet yksityiskohtaisesti.

### **9.1 Toteutus ja arviointi ravintolasalin osalta**

Saimme Helsingissä toimivalta Italian kulttuuri-instituutilta käyttöömmme erilaisia esitteitä, jotka kertoivat Italiasta ja suurista seinäjulisteista. Loppusomistuksen suunnittelimme itse. Pöytäliinon ja serviettien värit valitsimme Italian lipun mukaan. Valitsimme kirjastosta erilaisia aiheeseen sopivia kirjoja, joita asiakkailla oli mahdollisuus katsella teemaviikon aikana ravintolasalissa. Italialaista teemaa tuki ruokailujen aikana taustalla soiva italialaisten artistien musiikki. Suunnittelimme yhdessä esimiestason markkinointiharjoittelijan, Tuulia Seppäsen kanssa pöytiin tulevat esitteet eri maakunnista. Ne sisälsivät päivän ruokalistat, kuvia sekä pienen tietoisuuskustakin maakunnasta.

Maanantai-aamuna somistimme salin viikkoa varten kuntoon. Muista päivistä poiketen maanantaina olimme pääasiassa vain salin puolella, koska toteutimme ensimmäisen asiakaspalautekyselyn, joka oli ”karkkikysely”. Muina viikon päivinä olimme pääasiassa keittiössä, lukuun ottamatta sitä, että joka aamu kävimme salin puolella vaihtamassa pöytiin uudet esitteet ja katsoimme muutenkin, että salissa oli kaikki kunnossa. Keskiviikon sekä perjantain aikana, jolloin toteutimme loput asiakaspalautekyselymme, olimme välillä salissa kannustamassa asiakkaita vastaamaan. Kerroimme myös asiakkaille, miksi vastaaminen on tärkeää.

#### **9.1.1 Toteutus ja arviointi keittiön osalta**

Maanantain osalta keittiön toiminnasta vastasivat kokki, Jussi Liimatainen ja restonomiopiskelija Heidi Kontio. Aamulla annoimme keittiöhenkilökunnalle suunnittelemamme ohjeet ja neuvoimme heitä tarvittaessa työskentelyn aikana. He sovelsivat ohjeita käytännössä toimivammiksi ammattitaitonsa avulla. Päivä sujui hyvin ja ongelmitta. Hedelmien ja marjojen kanssa tarjottu ricottavaahto osoittautui kuitenkin niin suosituksi jälkiruoaksi, että se loppui kesken eli sitä jouduttiin valmistamaan lisää.

Tiistaina työskentelimme itse keittiössä ruokaa valmistaen, yhdessä muiden opiskelijoiden kanssa. Kun päivän lounasruoat oli saatu valmiiksi, jatkoimme seuraavan päivän esivalmisteluja. Jälkiruoka osoittautui taas yllättäen suosituksi, minkä takia jouduimme valmistamaan panna cotta nopeasti lisää. Se ei kuitenkaan ehtinyt hyytyä kunnolla, mutta maku oli hyvää ja asiakkaat olivat tyytyväisiä. Koska tämä oli ensimmäinen päivämme keittiössä, työskentelymme oli hieman epävarmaa ja sekavaa. Tästä syystä saimme palautetta, että olisimme voineet suunnitella selkeän työnjaon, jotta tiedetään, kuka tekee mitäkin.

Keskiviikkopäivä sujui jo paremmin, koska teimme edellisenä iltana tarkemman työjakosuunnitelman. Myös tiistain kokemus antoi varmuutta keittiötyöskentelyyn. Parsakaalikeitto sai asiakkailta kiitosta sekä hedelmäsalaatti oli niin suosittua, että sitä jouduttiin tekemään lisää. Pääruokana tarjotun, limousine-härän lihasta valmistettu patapaisti ei onnistunut odotusten mukaisesti. Liha oli hyvää lounaan alkuvaiheessa, mutta lämpösäilytyksessä lounaspöydässä sekä uunissa se alkoi sitkistyä. Tämä huomattiin myös asiakaspalautteissa. Jälkeenpäin keskustelimme keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen kanssa ja pohdimme syitä siihen, miksi liha epäonnistui. Tulimme siihen tulokseen, että näin valmistettuna ja tarjoiltuna tämän kaltainen liha ei kestänyt lämpösäilytystä. Riipisen mielestä kyseisen lihan laadussa oli ollut silloin tällöin vaihtelevuutta, eli osa lihoista saattoi olla huonosti riippunutta. Mielestämme tämän kaltainen liha sopisi paremmin a la carte-annokseen, jossa liha päätyy suoraan asiakkaalle.

Torstaina tarjoamamme metsäsienikeitto ei ollut suosittua. Ulkonäkö saattoi olla yksi syy, minkä takia keiton menekki oli vähäistä. Keitto oli harmaata ja vetisen näköistä, koska keittoon ei käytetty kermaa, jota suomalaiset ovat tottuneet käyttämään useimmissa sienikeitoissa. Keitto oli kuitenkin meidän sekä muiden työntekijöiden mielestä

hyvänmakuista, joten maku tuskin vaikutti keiton menekkiin. Alun perin olimme suunnitelleet ohjeen mukaisesti, että tarjoaisimme keiton kanssa leipäkrutonkeja, mutta leipää oli tilattu niin vähän, että se ei riittänyt krutonkeihin. Krutongit oli viisasta jättää pois, koska tarjolla oli vihannesleipäsalaattia sekä leipäkuorrutettua kalaa. Näin ollen leipää olisi ollut liikaa tarjolla. Pääruokana tarjottu leipäkuorrutettu kala kuivui lämpösäilytyksessä. Yritimme ennakoida kuivumista laittamalla vähemmän kalaa kerralla tarjolle ja vaihtamalla vuokia lounaspöytään useammin. Kuivuminen oli suurin ongelma iltapäivästä, jolloin ruokailijoita ei ollut enää paljon ja jolloin ruoan vaihtuvuus oli hidasta.

Perjantai sujui todella hyvin, koska olimme torstai-iltapäivänä saaneet hyvin esivalmisteltua seuraavan päivän ruoat. Lasagne riitti hyvin kaikille. Se oli suosittua, mutta osasimme ennakoida tarvittavan ruoan määrän, jotta sitä riitti kaikille halukkaille. Jälkiruokana ollut tiramisu oli suosittua sekä riittoisaa ja se sai asiakaspalautteessa paljon kehuja.

## **9.2 Keittiöviikon yhteenveto ja palaute toimeksiantajalta**

Kokonaisuudessaan viikko sujui hyvin. Reseptit toimivat hyvin, vaikka niitä sovellettiin tilanteen mukaan. Huomasimme, että jälkiruoat olivat varsin suosittuja koko viikon ajan. Pääruoat olivat muuten onnistuneita, patapaistia lukuun ottamatta. Edellisiltä päiviltä jääneitä ruokia pyrittiin jatkojalostamaan mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi pastoja käytettiin suositusannoksiin, tomaattisia keitto- ja kastikepohjia käytimme lasagnen kastikkeeseen sekä ylijääneitä salaatteja, jotka säilytettiin edellisenä päivänä kylmiössä, laitettiin tarjolle seuraavana päivänä. Tällaisesta raaka-aineiden hyötykäytöstä saimme kiitosta keittiömestarilta.

Viikon päätteeksi kävimme palautekeskustelua yhdessä keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen ja kokki Jussi Liimataisen kanssa. He suosittelivat, että tarkastelisimme vielä reseptejä, koska annoskoot eivät kaikissa ohjeissa olleet toimivia. Myös raaka-aineiden kertautuvuutta oli jonkin verran viikon aikana. Esimerkiksi viikon aikana lounaspöydässä oli paljon tarjolla vihreitä raaka-aineita ja leipää oli käytetty raaka-aineena eri muodoissa monissa ruoissa. Myös osa raaka-aineista oli liian kalliita lounaskäyttöön. Esimerkiksi käytimme paljon rucola-salaattia, joka on kallis raaka-aine. Olisimme voineet korvata resepteissä osan rucolan määrästä esimerkiksi lehtisalaatilla.



la. Mikäli olisimme jo aiemmin osanneet hahmottaa ruokien värejä ja ulkonäköä ja niissä käytettäviä raaka-aineita, olisimme ehkä jo reseptien suunnitteluvaiheessa osanneet välttää raaka-aineiden kertautuvuuden ja yhdennäköisyyden.

Palautekeskustelussa tuli myös esille se, että paransimme loppua kohti, minkä myös itse huomasimme. Tämä johtui siitä, että varmuus kasvoi koko ajan loppua kohden. Keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen mielestä koko viikko sujui ilman suurempia ongelmia.

Teemaviikon aikana otimme kuvia ravintolasalista ja tarjolla olleista ruoista. Niistä muutamia on koottu liitteisiin. (Liite 3)

### **9.3 Asiakaspalautteen tulokset ja tulosten tarkastelu**

Kokonaisuudessaan saimme jokaisesta kyselystä mielestämme hyvin palautetta, siihen nähden, että lounasasiakkailla on harvemmin aikaa jäädä vastaamaan palautekyselyihin. Olemme analysoineet palautteita sekä sanallisesti että taulukkomuodossa, koska kyselymmekin ovat olleet erityyppisiä. Pääasiassa esittämämme kysymykset koskivat omaa teemaviikkoamme ja sen toteutusta, mutta koska Ravintola Tallissa tullaan luultavasti jatkossakin järjestämään vastaavanlaisia teemaviikkoja, niin toivomme, että näistä palautteista on hyötyä myös muille. Toki virallisten palautekyselyiden lisäksi suullista palautetta tulee jatkuvasti. Meillä ei kuitenkaan riittänyt resurssit suullisen palautteen kokoamiseen, koska työskentelimme pääasiassa keittiön puolella. Selvitimme, kuinka paljon minäkin päivänä oli lounasruokailijoita. Tällä tavoin saimme selville, kuinka moni asiakkaista viitsi todella jäädä vastaamaan palautekyselyihimme.

#### **9.3.1 ”Karkkikysely”**

Toteutimme ”karkkikyselyn” ensimmäisenä päivänä. Kysely toteutettiin tarjoamalla asiakkaille konvehti ja esittämällä heille kysymys. Kysymykseen asiakkaat vastasivat jättämällä konvehtipaperin ”kyllä” tai ”ei” – vastausastiaan. Esitimme kysymyksen; ”pidittekö italialaisesta teemasta?” kaikki vastasivat ”kyllä”. Kyselyyn vastasi kaikkiaan 66 asiakasta. Kaikkiaan lounasruokailijoita maanantaina oli 78, eli 12 heistä jätti vastaamatta kyselyymme. Vastaamisen myönteisyyteen saattoi vaikuttaa se, että seisimme astioiden luona, jolloin asiakkaat eivät välttämättä uskaltaneet laittaa vastaus-

ta ei-kohtaan. Vastausvaihtoehdot olivat hyvin rajalliset. Se saattoi vaikuttaa vastauksiin, kun esimerkiksi joku asiakas piti jostain, mutta ei kaikesta teemaan liittyen. Koska tällainen kysely ei ollut mitenkään virallinen, emme saaneet siitä mitään virallisia tuloksia.

### 9.3.2 Keskiviikon kysely

Keskiviikkona suoritimme viikon toisen kyselyn. Tämä suoritettiin lyhyehköllä kyselylomakkeella, jossa tiedustelimme muun muassa miellyttikö ruokien maku ja huomioivatko asiakkaat italialaista teemaa. Kyselylomake löytyy liitteistä (Liite 5).

Kyselylomakkeita kävimme jakamassa henkilökohtaisesti asiakkaille ja kerroimme lyhyesti, mihin tarkoitukseen vastaukset tulevat ja miksi toivoisimme mahdollisimman paljon palautetta. Tämän toivoimme lisäävän vastausnokkuutta. Vastauksia saimme keskiviikon aikana yhteensä 27 kappaletta. Vastausprosentti oli 25 prosenttia. Tämä on mielestämme ihan kohtuullinen tulos ottaen huomioon, että asiakkaista suurin osa on kiireisiä lounasasiakkaita. Huomasimme kuitenkin sen, että kiire oli vaikuttanut vastausnokkuuteen, sillä ruokailemassa keskiviikkona kävi 107 henkilöä. Tässä kyselyssä emme selvittäneet ollenkaan vastaajien taustatietoja.

#### TAULUKKO 3 Keskiviikon palautekysely

1= Kyllä

2= En/Ei

3= En osaa sanoa

4= Kyllä ja Ei

	1	2	3	4
Huomioitko Italialaisen teemaviikon?	89 %	7 %	4 %	
Vastasiko salin ilmapiiri Italialaista teemaa?	52 %	18 %	26 %	4 %
Miellyttivätkö Italialaiset maut teitä?	70 %	22 %	8 %	
Oliko ruoka riittävän monipuolista?	85 %	15 %	0 %	
Oliko ruoka houkuttelevan näköistä?	81 %	4 %	15 %	

Tuloksista selviää, että onnistuimme ainakin siinä mielessä teemaviikon toteutuksessa, että suurin osa vastaajista oli huomionnut italialaisen teeman. Vain hyvin pieni osa ei ollut huomannut teemaa ollenkaan tai useat valitsivat vaihtoehdon ”en osaa sanoa”. Salin ilmapiiriin olisimme vastausten perusteella voineet panostaa enemmän. Yli puolet asiakkaista oli sitä mieltä, että salin ilmapiiri vastasi italialaista teemaa. Kuitenkin 26 prosenttia vastaajista ei ollut muodostanut minkäänlaista mielipidettä ilmapiiristä. Tämä kertoo siitä, että ilmeisesti salin tunnelma ei vastannut tarpeeksi selkeästi ihmisten mielikuvaa Italiasta.

Italialaiset maut olivat miellyttäneet 70 prosenttia vastanneista. Avoimen palautteen kohdassa saimme jonkin verran palautetta sitkeästä lihasta. Tämä voisi siis tarkoittaa, että ilmeisesti muut ruoat olivat maukkaita. Vastaajista 22 prosenttia oli kuitenkin sitä mieltä, että italialainen ruoka ei ollut miellyttävää. Tämä voi johtua siitä, että keski- viikkona tarjoiltu liharuoka ei juuri kestänyt lämpösäilytystä. Näin ollen se sitkistyi, eikä ollut enää niin herkullista. Suurin osa vastanneista asiakkaista oli sitä mieltä, että tarjolla ollut ruoka oli monipuolista, mutta vastaajista 15 prosenttia ei kuitenkaan ollut tyytyväisiä ruuan monipuolisuuteen. Raaka-aineissamme oli jonkin verran toistuvuutta. Ruokalista oli kuitenkin pyritty suunnittelemaan mahdollisimman monipuoliseksi. Omat rajoitteensa ruokalista suunnittelulle asetti myös Tallin lounaskokonaisuus. Yli 80 prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että ruoka oli houkuttelevan näköistä. Vain 4 prosenttia vastaajista ei pitänyt ruuan ulkonäköä ollenkaan houkuttelevana. Vastaajista 15 prosenttia ei osannut kommentoida ruuan ulkonäköä. Yritimme panostaa ruuan esillepanoon ja koristella ruuat mahdollisimman houkuttelevan näköisiksi. Tosiasia on, että kun ruokailijat ottavat tarjoiluastiasta ruokaa se ei säily samannäköisenä. Tämä on voinut vaikuttaa vastauksiin.

Palautelomakkeen avoimeen osioon vajaa puolet vastaajista oli jättänyt terveisiä. Palautteeseen vastanneista 6 oli antanut palautetta lihan laadusta. Lihaa pidettiin sitkeänä, kuivana ja joku vastaajista kertoi sen myös olleen mautonta. Eräs vastaaja kuvaili lihaa jopa ala-arvoiseksi. Liharuoka ei ollut paras vaihtoehto, koska emme ottaneet huomioon sitä, kuinka lihan käy lämpösäilytyksen aikana. Heti tarjoilun alettua liha oli kuitenkin erinomaista. Eräälle vastaajista osa ruuista ei ollut maistunut, mutta hän ei osannut kertoa, oliko vika ollut keittiössä vai eivätkö italialaiset reseptit miellyttäneet häntä. Hieman negatiivisen sävyistä palautetta oli annettu myös yksipuolisesta musiikista. Tyytymättömiä oltiin myös siihen, että jälkiruoka oli loppunut kesken ja

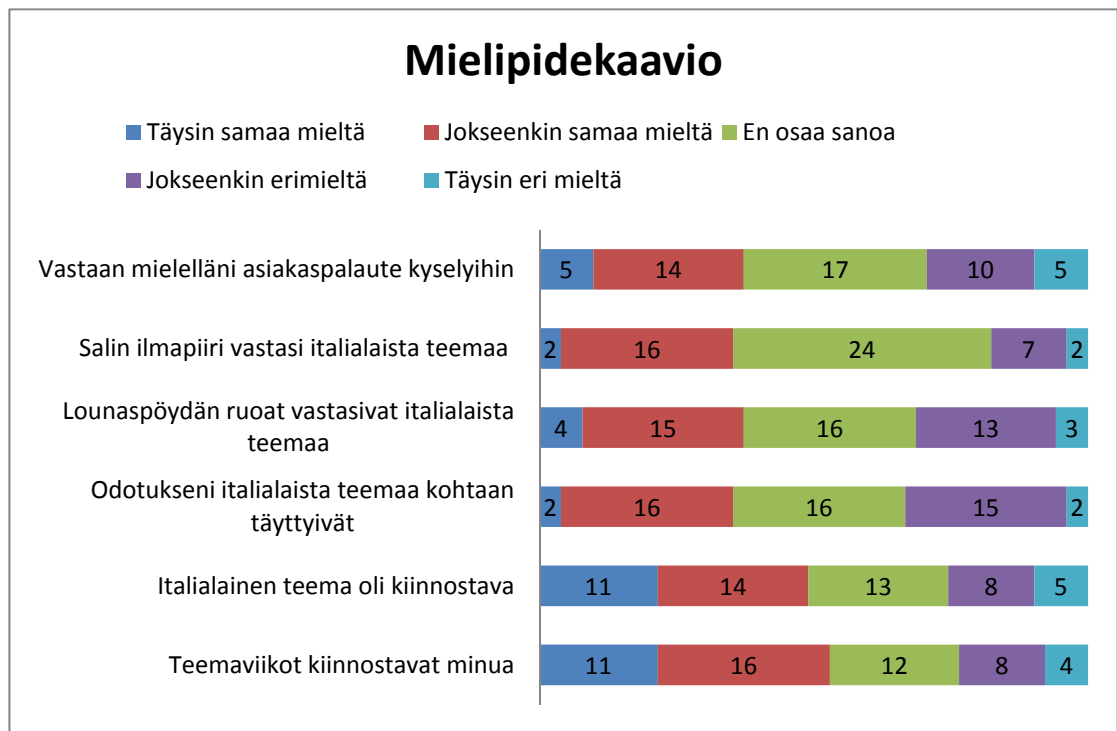
uutta oli joutunut odottamaan hetken. Joku palautteen antajista oli myös toivonut pizzaa. Yhdessä palautteessa myös toivottiin slovakialaista tai tšekkiläistä ruokaviikkoa.

Palautelomakkeen avoimessa osiossa saimme myös positiivista palautetta. Salaattipöytää keuhuttiin; salaatit olivat maukkaita ja monipuolisia. Yksi vastaajista oli sitä mieltä, että pöydissä oli kauniit kattaukset, eli hänen mielestään olimme valinneet kauniit liinat ja servietit. Eräs palautteen antajista keuhui, että teema oli ”kivasti” toteutettu.

Palaute oli mielestämme kaiken kaikkiaan hyvin asiallista ja antoisaa. Kritiikkiinkin täytyy olla tyytyväinen, koska se on paras tapa oppia. Positiivisesta palautteesta tulee tietenkin hyvä mieli, kun huomaa, että on onnistunut tehtävässään.

### **9.3.3 Koko viikkoa koskeva kysely**

Viikon päätteeksi perjantaina keräsimme koko viikkoa koskevan palautteen asiakkailta kyselylomakkeen muodossa. Jaoimme lomakkeet katteiden joukkoon jokaisen paikalle niin, että ruokailujen aikana emme enää häirinneet asiakkaita, vaan heillä oli mahdollisuus joko täyttää tai jättää täyttämättä palautelomake. Huomasimme tällaisen tavan olevan parempi keräysmenetelmä. Jos ne olisi jätetty nipuissa pöydille tai kassapisteelle, ei niitä kukaan olisi huomannut ja täyttänyt. Epäilemmekin tämän vaikuttaneen saamamme palautteen määrään, sillä koko päivänä lounasasiakkaita oli yhteensä 89 ja heistä 51 vastasi järjestämäämme kyselyyn. Eli vastausprosentti oli 57 prosenttia. Kyselylomake sisälsi sekä strukturoituja että avoimia kysymyksiä. Perjantain kyselylomake on liitteenä (Liite 6). Strukturoitujen kysymyksien vastaukset olemme analysoineet taulukkomuotoon helpottaaksemme tuloksien selvitystä. Kuvion 1 eri kohdissa olevat luvut kertovat sen, kuinka moni vastanneista, oli mitäkin mieltä.



**KUVIO 1 Mielipidekaavio**

Taulukosta näkee selkeästi, miten mielipiteet jakautuivat strukturoitujen kysymysten kohdalla. Useimpiin kysymyksiin ihmisillä ei ollut selkeää mielipidettä, joten he ovat vastanneet ”En osaa sanoa”. Palauteiden perusteella ihmiset suhtautuvat positiivisesti teemaviikkoihin ja italialainenkin teema tuntui heitä kiinnostavan. Enimmäkseen palaute on melko myönteistä, tosin kaikilla ei odotukset italialaista teemaa kohtaan täyttyneet kokonaan. Myöskään lounaspöydän ruoat eivät ole osan asiakkaiden mielestä vastanneet täysin italialaista teemaa.

Avoimien kysymysten osalta vastauksia saimme runsaasti. Kysymyksillä selvitimme kuinka usein asiakkaat asioivat Ravintola Tallissa, kuinka he ovat päätyneet asioimaan kyseiseen ravintolaan ja ovatko he tutustuneet aikaisemmin pidettyihin teemaviikkoihin Ravintola Tallissa. Lisäksi asiakkailta oli mahdollisuus jättää avoin palaute kohtaan ”ruusut ja risut”. Koska kysymykset olivat avoimia, myös vastaukset olivat hyvin monipuolisia ja erilaisia. Tämä vaikeutti niiden tulkintaa.

Moni palautteeseen vastanneista kertoi asioivansa Ravintola Tallissa usein, monta kertaa viikossa ja jotkut jopa päivittäin. Osa näistä vastaajista oli Tallin sopimusasiakkaita, jotka käyvät päivittäin ruokailemassa. Osa vastanneista kuului niihin, jotka olivat päätyneet asiakkaaksi sattumanvaraisesti ensimmäistä kertaa tai sitten esimerkiksi joka vuosi pidettävän kokouksen myötä.

Asiakkaista moni oli päätenyt ystävien tai kokouksien myötä asioimaan ravintolaan. Muutama oli juuri perjantaina päättänyt opintonsa ja näin ollen saapunut juhlistamaan sitä Ravintola Talliin. Osa oli päätenyt ruokailemaan hyvän ruoan takia. Joku vastaajista oli todennut Tallin ”tutuksi ja turvalliseksi” paikaksi. Voimme myös miettiä, oliko kysymyksemme epäselvästi muotoiltu, kun vastausten joukosta yhteen oli vastattu, että hän päätyi asioimaan Ravintola Talliin kävellen.

Suuri osa asiakkaista ei ollut aiemmin käynyt tutustumassa teemaviikkoihin. Heidän lisäksi löytyi muutamia henkilöitä, jotka olivat käyneet aiemmin teemaviikoilla. Eriytyisen hyvin mieleen painuneimpia teemoja olivat olleet itämainen viikko, Oktoberfest sekä eteläamerikkalainen viikko. Osa asiakkaista oli käynyt tutustumassa teemaviikkoihin, mutta eivät muistaneet tarkemmin, mikä teema oli kyseessä.

Avoimessa ”ruusut ja risut” osiossa palaute oli monipuolista. Siinä selkeytyi hyvin se, että kaikkia ei voi aina miellyttää. Osa piti ruokaa erinomaisena, kun taas osan mielestä se oli mautonta. Mauttomuuteen saattoi vaikuttaa osittain se, että Italiassa suositaan maustamisessa yrttejä voimakkaiden mausteseoksien sijaan ja pyritään korostamaan raaka-aineiden omia makuja eikä peittämään niitä. Italian tunnetuinta ruokalajia pizzeriaa, jäivät monet asiakkaat kaipaamaan, mutta tämän osasimme arvata etukäteen. Yritimmekin mediatiedotteen myötä etukäteen informoida asiakkaille, että pizzeriaa ei tulla kyseisellä teemaviikolla tarjoilemaan. Mielestämme italialainen ruoka on paljon muuta kuin pelkkää pizzeriaa. Jälkiruoat olivat pääasiassa kaikkien mielestä erinomaisia. Se osattiin ennakoida, sillä jälkiruoat ovat usein suosittu osa ruokailua. Viikon aikana jouduimme useasti valmistamaan lisää jälkiruokaa suuren menekin takia. Palautteessa tuli ilmi se, että osa asiakkaista olisi halunnut maistaa italialaista jäätelöä jälkiruokana.

Myös salin puoli oli saanut palautetta. Palveluun oltiin oltu tyytyväisiä, sillä se oli ollut asiakkaiden mielestä hyvää ja ystävällistä. Kuitenkin pientä epävarmuutta oli toisinaan havaittavissa, mikä on mielestämme ihan normaalia opetusravintolassa. Tilat olivat asiakkaiden mielestä viihtyisät, mutta varsinkin ruuhka-aikana tilat kävivät ahtaaksi ja silloin liikkuminen tuotti hankaluuksia. Italia-teemaa ajatellen osa asiakkaista olisi halunnut, että salin puolella olisi ollut jotain ”elävää” ohjelmaa. Asiakkailta oli ehdotuksia oopperalaulajasta aitoon italialaiseen hovimestariin. Itse olisimme halunneet salin puolelle jotain ohjelmaa. Yritimme sitä hankkia, mutta emme valitettavasti

saaneet järjestettyä mistään. Tulevaisuutta ajatellen muita temaviikkoja järjestettävässä olisi varmasti tärkeää panostaa myös salin puolen ohjelmaan. Salin puolella ollut rekvisiittaa muutama kommentoi paperilla sekä suullisesti ja oli todennut ne miellyttäväiksi.

#### **9.4 Toteutuneet kustannukset ja katetuotto**

Ruokalistaa suunniteltaessa tuli ottaa huomioon se, että ruokien kustannukset ovat kannattavia. Lounasbuffet maksaa 10 euroa eli siihen täytyy saada sisältymään salaatit, keitto, pääruoka sekä jälkiruoka kahveineen. Tästä pitäisi jäädä katetta ravintolalle. Kun olimme saaneet suunniteltua ja hyväksytyä ruokalistan tulostimme Aromi-ohjelmalta tiedot. Niistä meille selvisi paljonko lounaan raaka-aineet maksoivat päivää kohti. Tulosten otimme opiskelijoiden käytössä olleelta Aromilta, jolle oli viimeksi päivitetty raaka-aineiden hinnat vuonna 2009. Hinnat eivät välttämättä pitäneet täysin paikkaansa toteutusajankohtanamme, keväällä 2010. Aromi-ohjelman mukaan raaka-ainekustannuksia koko viikolle tuli 1 337,47 euroa.

Keskusteltuamme ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentulan kanssa tulimme siihen tulokseen, että kyseinen viikko ei ollut asiakasmääriltään paras mahdollinen. Juuri ennen temaviikkoa oli ollut vappubrunssi, ja äitienpäivälounas järjestettiin teemaviikkomme jälkeisenä viikonloppuna. Nämä seikat saattoivat vaikuttaa asiakasmääriin. Kuitenkin vertailtuamme kävijämääriä edellisen vuoden samaan ajankohtaan totesimme, että asiakkaita oli ollut lähes saman verran. Esimerkiksi tiistaina lounaalla oli enemmän asiakkaita kuin edellisenä vuonna, mutta tämä johtui asiakasmääriltään suurista varatuista tilaisuuksista. Italialainen temaviikko ei houkuttanut asiakkaita paikalle normaalia lounasviikkoa enempää.

## **10 POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET**

Valitsimme opinnäytetyöksemme italialaisen lounasteemaviikon, koska tämä kiinnosti meitä. Meillä ei ollut mielessä mitään muuta yhtä hyvää opinnäytetyön aihetta tai toimeksiantajaa. Näin päädyimme Mikkelin ammattikorkeakoulun antamiin valmiisiin aiheisiin. Tämä aihe on osoittautunut sopivaksi, koska motivaatiota on molemmilla riittänyt lähes koko ajan. Opinnäytetyö jäi tarkoituksella kesän ajaksi tauolle niin, että

syksyllä jäi opinnäytetyön teoriaosuuden kirjoittamista. Tavallaan koimme hyväksi, että emme tehneet opinnäytetyötä kesäloman aikana, vaan olimme kesätöissä ja näin asia sai ”hautua” kesän ajan. Toisaalta siinä meni kolme hyvää kuukautta ”hukkaan” ja syksyllä työn käynnistäminen oli hieman hankalaa.

Teoriaan aloimme tutustua vasta aiheen valinnan jälkeen, mikä osoittautui huonoksi tavaksi lähteä liikkeelle opinnäytetyön tekoon. Opinnäytettä tehdessä huomasimme, että kaiken olisi pitänyt alun perin lähteä liikkeelle siitä, että olisimme käyneet aineistoja läpi ennen aiheen lopullista valintaa ja miettineet jo etukäteen, millaisia lähteitä tulemme käyttämään kyseisessä työssä.

Italialainen ruokakulttuuri ja siihen tutustuminen kulki mukana olennaisena osana aivan opinnäytetyön alusta loppuun saakka. Mitä enemmän tutustuimme teoria-aineistoon, sitä helpompaa oli teemaviikon suunnittelu. Huomasimme aineistoon perehtyessä myös sen, että oma tietämyksemme italialaisesta ruokakulttuurista oli hyvin pientä. Jos olisimme halunneet tehdä opinnäytetyötä vielä laaja-alaisemmin, niin me olisimme voineet perehtyä ruokakulttuurin lisäksi myös Italian muuhun kulttuuriin ja historiaan. Tarkempi perehtyminen olisi saattanut avata meille sekä asiakkaille enemmän italialaista ruokakulttuuria ja sen yksityiskohtia.

Ruokalistasuunnittelun aloitimme innokkaasti ja ehkä hieman hätäisestikin, sillä emme olleet tutustuneet ruokalistasuunnittelun teoriaan juuri ollenkaan. Tutustuimme vain italialaiseen ruokakulttuuriin ja lähdimme siltä pohjalta suunnittelemaan ruokalistaa. Vaikka lähdimme suunnittelemaan ruokalistaa ennen kuin olimme kunnolla perehtyneet ruokalistasuunnittelun teoriaan, niin siitä huolimatta onnistuimme mieles-tämme kohtalaisen hyvin ruokalistasuunnittelussa aiemmin saatujen oppien myötä. Myös se, että olimme jo aiemmin työskennelleet Ravintola Tallissa, auttoi suunnitte-lussa, koska tiesimme millainen lounaskokonaisuus yleensä siellä on. Ruokalistasuun-nittelun aikana perehdyimme samanaikaisesti myös teoretietoihin. Siltä pohjalta saimme joitain uusia ideoita ja näkökulmia suunnittelemaamme ruokalistaan.

Reseptien suunnittelu oli osaltaan meille jo entuudestaan tuttua, koska olimme sitä tehneet jo lähes ensimmäisestä opiskeluvuodesta lähtien. Huomasimme kuitenkin sen, että kaikkea emme vielä osanneet, koska tarvitsimme tässä vaiheessa hieman ohjaa-jamme apua. Reseptien valitseminen oli helppoa, mutta niiden muokkaaminen ammat-



tikeittiöön sopivaksi oli haasteellisempaa. Reseptien valitseminen oli onnistunut meiltä siihen nähden hyvin, että Tallin henkilökunta ei halunnut ruokalistaan paljon muutoksia. Reseptien tallentaminen Aromi-ohjelmalle vei arvioitua enemmän aikaa.

Jouduimme muuttamaan alkuperäistä aikataulusuunnitelmaa jo heti aluksi, kun huomasimme, että olimme suunnitelleet ajankäyttömme huolimattomasti. Teemaviikon oli tarkoitus toteutua viikolla 12. Halusimme siirtää teemaviikon toteutusajankohdan aiottua myöhemmäksi viikolle 18. Aikataulumuutos oli kuitenkin vain positiivinen asia. Ilman muutosta viikko ei olisi ollut riittävän hyvin suunniteltu. Huonon suunnittelun takia toteutusviikko olisi voinut epäonnistua täysin. Vanha sanonta: ”hyvin suunniteltu on puoliksi tehty” piti tässäkin tapauksessa erittäin hyvin paikkaansa.

Perehdyimme asiakaspalautteeseen liittyvään kirjallisuuteen, jota oli kuitenkin erittäin vaikea löytää. Sitä emme tiedä oliko vika vain etsijöissä, vai eikö lähdemateriaalia vain ole olemassa tämän enempää. Lähdekirjallisuuden vähäisyydestä huolimatta onnistuimme mielestämme hyvin asiakaspalautteen keräämisessä. Asiakaspalautteen kerääminen ja purkaminen oli mielenkiintoista, joten onnistuimme näkökulman valinnassa hyvin, haasteellisuudesta huolimatta. Jatkoa ajatellen, olisi hyvä, jos asiakaspalautteen keräämiseen löydettäisiin jokin muu keino kuin paperiset kyselylomakkeet. Mielestämme ihmiset ovat kyllästyneet vastaamaan niihin. Jos tällaista keräysmenetelmää halutaan käyttää, on siitä asiakkaalle hyvä kertoa itse henkilökohtaisesti. Näin kyselyyn vastaamisen kynnyks alenee. Lomake on hyvä pitää myös mahdollisimman lyhyenä sekä kyselylomakkeet kannattaa sijoittaa niin, että ne ovat varmasti kaikkien nähtävillä.

Olisimme voineet suunnitella teemaviikkoa kustannusten osalta hieman tarkemmin. Kuten aiemmin opinnäytetyössämme totesimme, emme päässeet toivottuihin katetuottoprosentteihin. Jos aikaa olisi ollut enemmän, olisimme tarkistaneet reseptit paremmin ja tehneet niihin muutoksia. Emme kuitenkaan jääneet kovin paljoa tavoitekateprocentin alle, mikä on positiivinen asia.

Alkuperäinen suunnitelma oli, että toinen työskentelisi viikon aikana salissa ja toinen keittiössä. Keittiömestari Jukka-Pekka Riipinen toivoi, että työskentelisimme molemmat keittiössä. Ravintolan salin puolen sisustukseen ja tunnelmaan emme kovin paljon panostaneet. Johtuen siitä, että rekvisiittaa oli vaikeaa löytää. Kustannuksia ajatellen

säästimme rahaa, kun emme hankkineet niin sanotusti kaikenlaisen turhaa ”krääsää”. Panostimme kuitenkin teemaan sillä tavoin, että valitsimme Ravintola Tallin varastosta italialaishenkiset servietit ja pöytäliinat. Jonkinlaista ”elävää” ohjelmaa olisimme halunneet, mutta sitä emme saaneet. Emme ehkä tiedäneet oikeita paikkoja mihin ottaa yhteyttä. Eikä meillä ollut selkeätä suunnitelmaa siitä, minkä tyylistä ohjelman tulisi olla. Kyseessä oli kuitenkin lounasruokailu, jossa asiakkaat eivät yleensä viivy puolta tuntia kauempaa. Jos siis aikaa olisi ollut enemmän, olisimme panostaneet enemmän salin puoleen.

Keittiössä onnistuimme mielestämme loppujen lopuksi hyvin, alun epävarmuuden yli päästyä. Työskentely sujui mielestämme hyvin, niin meidän kesken kuin Tallin henkilökunnan ja silloisten restonomiopiskelijoiden kanssa. Saimme Ravintola Tallin keittiömestari Jukka-Pekka Riipiseltä palautetta siitä, että olisimme tarvinneet enemmän ohjausta reseptien suhteen, sillä hän huomasi resepteistä ohjauksen puutteen. Omasta mielestämme saimme kuitenkin hyvin ohjausta reseptien teossa niin kokilta, Jussi Liimataiselta kuin ohjaajaltamme, Tiina Tuoviselta, moneen kertaan, kun annoimme reseptejä heille tarkistettavaksi. Ilmeisesti Jukka-Pekka Riipisen mielestä reseptejä olisi tarvinnut hioa vielä enemmän ohjaajien opastuksella. Keittiötyöskentely antoi meille paljon hyviä kokemuksia, näkemyksiä ja oppeja. Mikäli jonain päivänä työskentelemme esimiesasemassa, voimme hyödyntää saamiamme oppeja.

Opinnäytetyön kirjoittaminen on ollut vaativa, mutta opettavainen projekti. Tekstin tuottaminen ei ole helppoa. Jo lähdemateriaalien etsiminen on haastavaa, koska siinä täytyy ottaa huomioon, että lähteet ovat luotettavia ja ajan tasalla. Myös itse kirjoittaminen tuotti meille ongelmia, koska tekstin tulisi olla sujuvaa ja äidinkielellisesti oikeaoppista. Opinnäytetyö on ollut ehdottomasti laajin kirjallinen tuotos, mitä meistä kumpikaan on koskaan tehnyt. Tämä on opettanut meille kummallekin paljon hyödyllisiä vinkkejä tekstinkirjoittamiseen. Jos ei muuta, niin opimme ainakin sen, että tällainen työ vaatii paljon kärsivällisyyttä ja ”pitkää pinnaa” etenkin, kun tekijöitä on ollut kaksi. Yhteistyö on mielestämme sujunut hyvin, mutta toki on välillä tullut mielipide-eroja, joihin olemme joutuneet työstämään molempia tyydyttäviä ratkaisuja. Samanlaisia ongelmia tulee varmasti muillekin, kun ryhmässä tai parin kanssa työskennellään ja muiden mielipiteet on huomioitava. Toisin sanoen opinnäytetyön teko on opettanut meille myös tiimityöskentelyä.

Jatkoa ajatellen mitä tahansa teemaviikkoa järjestettäessä suosittelimme panostamaan enemmän salin puolen sisustukseen ja ohjelmaan. Tämä tuli myös ilmi asiakaspalautteessa, jossa asiakkaat olisivat tahtoneet jotain ”elävää” ohjelmaa. Jos teemaviikoista haluttaisiin todella kannattavia, tulisi niistä tiedottaa laajemmin, myös Internet-sivujen ulkopuolella, esimerkiksi sanomalehdissä ja mainosjulisteilla. Mielestämme suunnitteluun ja ruokien testauksiin ei voi koskaan varata liikaa aikaa, sillä mitä enemmän suunnittelee ja valmistelee mitä tahansa työtä, on lopputulos sitä parempi.

## LÄHTEET

Airaksinen, Tiina & Vilkka, Hanna. 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Boulton, Susie & Catling, Christopher. 2009. Kaupunki kirjat – Venetsia ja Veneto. Helsinki: WSOY.

Cathie, Kyle. 2005. Italian makuja. Helsinki: Tammi.

Catling, Christopher. 2007. Kaupunki kirjat – Firenze ja Toscana. Helsinki: WSOY.

De ' Medice, Lorenza & Passigli, Patrizia. 1994. Italia – Herkuttelijan keittiö. Porvoo – Helsinki – Juva: WSOY.

Enkovaara-Astraldi, Maarit. 2008. Makumatkalla Italian maakunnissa. Helsinki: WSOY.

Goldstein, Joyce & Algar, Ayla. 2000. Välimeri – herkuttelijan keittiö. Porvoo - Helsinki – Juva: WSOY.

Hirsjärvi, Sirkka, Remes, Pirkko & Sajavaara, Paula. 2001. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Huttunen, Emilia & Turtiainen, Essi. 2007. Itämainen ruokaviikko Ravintola Talliin. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Häikiö, Irma & Ratilainen, Anni. 2001. Ruokamatematiikkaa. Porvoo: WSOY.

Kainulainen, Tommi & Kantanen, Jari. 2007. Savolainen ruoka Ravintola Tallissa. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Laitinen, Liisa. 2010. Valokuvia teemaviikolta. Kevät 2010. Restonomi-opiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Ympäristö- ja ravitsemusalanlaitos.

Lampi, Raija, Laurila Anelma & Pekkala Marja-Leena. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY.

Lindholm, Taina (toim.) 1991. Pronto!Pronto! Herkutellen halki Italian. Italialaisen keittotaidon parhaat reseptit. Helsinki: Kustannus Oy Forma.

Liukkonen, Henna. 2006. Salakapakka-teemaillan kehittäminen Ravintola Talliin. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Logica. 2010. Internet-artikkeli. <http://www.logica.fi/we-are-logica/media-centre/case-studies/maukasta-ruokaa-partiolaisten-suurleirilla/> . Ei päivitystietoja. Luettu 6.10.2010.

Mentula, Minna-Mari 2010. Haastattelu 24.2.2010. Ravintolapäällikkö. Ravintola Talli.

Nevalainen, Minna. 2004. Täyteläisiä makuja Sisiliasta. Apu-lehden nettiartikkeli 27.10.2004. <http://www.apu.fi/ruoka/article115767-1.html>. Ei päivitystietoja. Luettu 20.10.2010.

Piras, Claudia. 2004. Culinaria Italia. Köln: Könemann.

Ravintola Talli. 2010. Internet-sivut. www-dokumentti. [www.ravintolatalli.fi](http://www.ravintolatalli.fi). Ei päivitystietoja. Luettu 5.10.2010.

Response. 2010. Internet-sivut. www-dokumentti. [www.globalresponse.fi](http://www.globalresponse.fi). Ei päivitystietoja. Luettu 6.10.2010.

Ruggerio, David. 2001. Italialainen keittiö. Köln: Könemann.

Ruuskanen, Kaisa & Väisänen, Merja. 2007. Brasilialainen illanvietto Ravintola Tallissa. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Salmela, Tuula. 1997. Asiakaspalautteen haaste. Jyväskylä: Gummerus-kirjapaino Oy.

Scicolone, Michele. 2000. Makujen maailma Italia. Helsinki: Weilin+Göös Oy.

Sukula, Jyrki. 2008. Hullu Kokki Piemontessa. Jyväskylä: Gummerus-Kirjapaino Oy.

Toivola, Tuire. 2010. Valokuvia reseptien testauksesta. Kevät 2010. Restonomiopiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Ympäristö- ja ravitsemusalanlaitos.

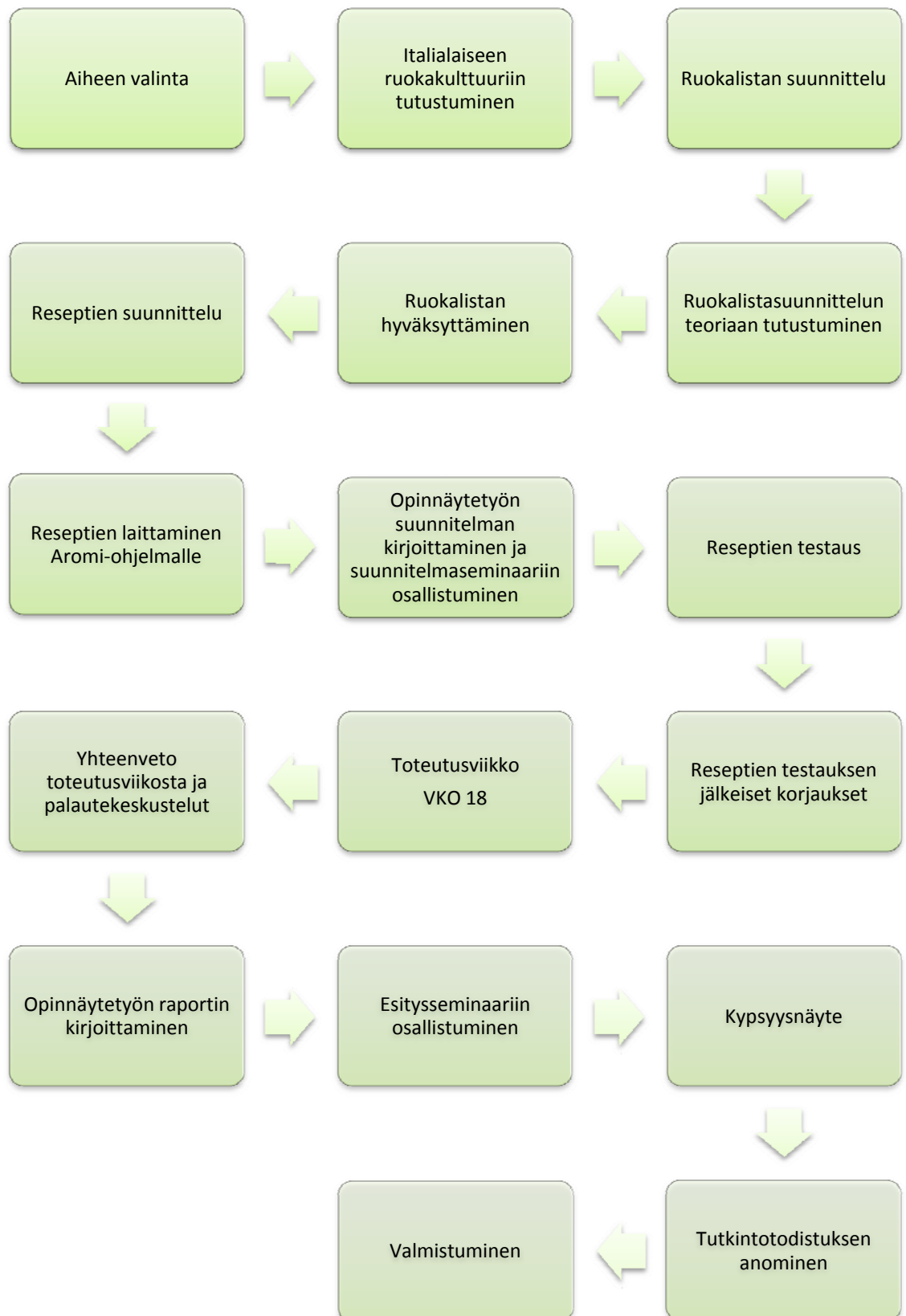
Vallo, Helena & Häyrinen, Eija. 2003. Tapahtuma on tilaisuus – Opas onnistuneen tapahtuman järjestämiseen. Helsinki: Tietosanoma Oy.

Whiteman, Kate, Wright, Jeni & Boggiano, Angela. 1997. The Italian Kitchen bible. London: Anness Publishing Limited.

2.4.4. Suurtalousohjelmat. www-dokumentti.

<http://cc.joensuu.fi/~spitkan/tutkimus/gradu/luku244.htm> . Päivitetty 6.12.2000. Luettu 6.10.2010

**LIITE 1.**  
**Prosessikaavio**





**Piemonte**

- Piemonte on hallinnollinen alue Luoteis-Italiassa
- Pääkaupunki on Torino, jossa sijaitsevat mm. Fiatin tehtaat ja pakokonttori
- Alueella asuu noin 4,3 miljoonaa asukasta
- Piemonte on vuoristoinen alue, jonka korkein huippu on Monte Rosa (4634 m)
- Alueella sijaitsee useita jäätiköiden muotoilemia järviä. Yksi Italian suurimmista järjistä sijaitsee Piemonten alueella ja se on Maggiore (212 km<sup>2</sup>)
- Alueella tuotetaan mm. vehnää, riisiä, vihanneksia ja viinirypäleitä
- Piemonte on yksi merkittävimmistä viinintuotantoluista Italiassa



*Italiailainen lounasteemayö*

*Maanantai 3.5.2010 - Piemonte*

**Salaatti**  
Tomaatti-mozzarella-salaattia  
Sitrunaista munakoiso-kaprissaalaattia  
Kanaalaattia  
\*\*\*\*\*

**Kitto**  
Tomaatti-leipäkeittoa  
\*\*\*\*\*

**Pääruoka**  
Lohta pinaattikastikkeella  
Pastaa  
\*\*\*\*\*

**Lämmin kasvisisäke**  
Paprika-tomaattisulgutataa  
\*\*\*\*\*

**Päivän pasta**  
Pasta bolognesea  
\*\*\*\*\*

**Kasvisruoka**  
Pastaa parsakaalin ja mantelien kera  
\*\*\*\*\*

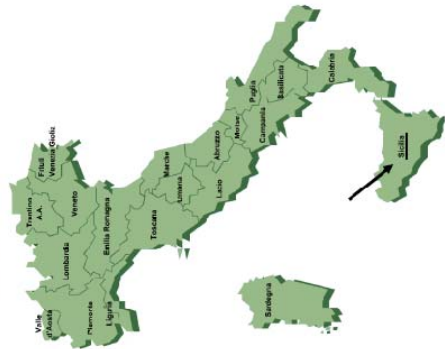
**Jäliruoka**  
Ricotta-vaifioa marjojen ja hedelmien kera





### Sisilia

- Sisilia on välimeren suurin saari
- Pääkaupunki on Palermo
- Alueella asuu reilu 5 miljoonaa asukasta
- Pinta-alaltaan Sisilia on 25 708 km<sup>2</sup>
- Tuulivuori Etna sijaitsee Sisiliassa, lähellä Catanian kaupunkia
- Oliivit ja viini ovat Sisilian tärkeimpiä maatalous tuotteita
- Sisiliassa kasvatetaan myös appelsiineja, sitruunoita ja mantleita
- Rikollisjärjestö Mafia (Cosa Nostra) on kotoisin Sisiliasta ja se on siirtolaisten kautta levinnyt Yhdysvaltoihin saakka



*Italialaisten lounasteemavuikko*

*Tiistai 4.5.2010 - Sisilia*

**Salaattit**  
Mennulla ryydittettyä kurpitsasalaattia  
Appelsiinisalaattia  
Italiansalaattia

**Ketti**  
Lihapyörykkäkeittoa

**Pääruoika**  
Oliivella ja sitruunalla maustettua  
kananruuennosta  
Rusua

**Lämmin kasvisisäike**  
Marsalagon-likanolla

**Päivän pasta**  
Pastaa katkarapukasikeissa

**Kaaviiruoka**  
Pastaa juustossa  
munakoiso-tomaattikastikkeessa

**Jälkiruoika**  
Vaniljaisia Panna Cottaa

Pöytiin jaetut maakuntaesitteet



**Toscana**

- Toscana on alue Keski-Italiassa ja se on entinen suurinterttuakunta
- Pääkaupunki on Firenze
- Asukkaita on 3,6 miljoonaa
- Pinta-alaltaan Toscana on 22 990 km<sup>2</sup>
- Toscanaa pidetään yhtenä Italian kauneimmista alueilista
- Italian renessanssi sai alkunsa Toscanassa
- Alue on kuuluisa myös viineistään, joista ehdottomasti kuuluisin on Chianti!
- Toscanassa sijaitsee paljon merkittäviä turistikohteita kuten esim. Pisan katedraali, Firenzeen kuuluisat museot sekä runsaasti luonnonsuojelualuetta

*Italialainen lounasteemaviihkö*

**Keskiviihkö 3.5.2010 - Toscana**

**Salaatti**  
Viikorisalaattia ja struschedelmää  
Spekkisalaattia  
Viikarimeslepisäksalaattia  
\*\*\*\*\*

**Keitto**  
Porsasalaattikeitto  
\*\*\*\*\*

**Pääruoka**  
Patapaistia sipulidien kera  
pastaa  
\*\*\*\*\*

**Lämmin kasvislisäke**  
Firenzeiläisiä papuja  
\*\*\*\*\*

**Päävänpasta**  
Simpukkapastaa  
\*\*\*\*\*

**Kasvisruoka**  
Pastaa sienikaustikkeessa  
\*\*\*\*\*

**Jälkruoka**  
Hedelmäsalaattia ja meloni-minttukastiketta





### Veneto

- Veneto sijaitsee Italian koillisosassa
- Pääkaupunki on Venetsia, joka tunnetaan tuhoon tuomittuna kaupunkina, sillä se vajoaa hitaasti
- Veneto on pinta-alaltaan (18 361 km<sup>2</sup>) kahdeksanneksi suurin ja väkiluvultaan viidenneksi suurin maakunta Italiassa
- Veneton alueella asukkaita on noin 4,6 miljoonaa



### Italialainen lauantai-ilta

*Perjantai 7.5.2010 - Veneto*

#### *Salaatit*

*Sienisarmasalaattia  
Kattorapi-tomaatti-kaprisalaattia  
Italialaista perunasalaattia*

\*\*\*\*\*

#### *Kelto*

*Kesäkurpitsakettili*

\*\*\*\*\*

#### *Pääruoka*

*Lisäruoka*

\*\*\*\*\*

#### *Lämmin kasvisliike*

*Keväistä kasvisia*

\*\*\*\*\*

#### *Päivän pasta*

*Kanapastaa*

\*\*\*\*\*

#### *Kasvisruoka*

*Lihatonta lisäruokaa*

\*\*\*\*\*

#### *Jälkiruoka*

*Tiramisua*



**KUVA 1** Maanantain salaatteja (Laitinen 2010)



**KUVA 2** Maanantain lämpimiä ruokia (Laitinen 2010)



**KUVA 3 Ricottavaahtoa marjojen ja hedelmien kera (Laitinen 2010)**



**KUVA 4 Ravintolasali (Laitinen 2010)**

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 1	
<b>ITALIA MA Kanasalaatti</b>				
120 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	12,000 KG			
Hinta:	5,98 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	M, G			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,184 KG	5,184 KG	Broiler filee, tuore	Mausta broiler fileet suolalla ja pippurilla ja paista ne uunissa kypsiksi. Valitse SCC-uunista ohjelma --> broileri --> grillatut broilerit. Anna uunin esilämpyä, kunnes se on valmis täytettäväksi. Laita broilerin fileet uuniin, ja paksuimpaan fileeseen lämpömittari. Uuni ilmoittaa kun fileet ovat kypsiä.  Jäähdytä fileet ja paloittele ne sopiviksi kuutioiksi.
	0,022 KG	0,022 KG	Suola	
	0,022 KG	0,022 KG	Pippuri, musta, rouhitu	
	1,117 KG	0,860 KG	Salaatti, punasikuri	Huuhtelee ja pilko salaattit. Leikkaa pesty kesäkurpitsa ohuiksi, pieniksi viipaleiksi. Keitä kananmunat SCC-uunissa höyryssä 120 asteessa 12 minuuttia. Jäähdytä munat kylmässä vedessä. Kuori ja pilko munat pieneksi kuutioksi.  Sekoita broilerikuutiot, kesäkurpitsa ja salaattit keskenään sekaisin. Mausta vielä tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Jaa salaatti tarjoilu astioihin ja ripottele päälle oliiviöljyä kostukkeeksi. Ripottele salaatin päälle pienet kananmunakuutiot raidoiksi.
	0,860 KG	0,860 KG	Salaatti, rucola	
	2,972 KG	2,592 KG	Kesäkurpitsa vihreä	
	0,559 L	0,559 L	Öljy, oliivi	
	2,179 KG	1,899 KG	Kananmuna	
Raakapaino yht.:				12,000 KG
Saanto yht.:				12,000 KG
				Valmistushävikki: 0,00 %
				Jakeluhävikki: 0,00 %

<b>MAMK</b>				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 2	
<b>ITALIA MA Kierrepasta</b>				
100 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	15,000 KG			
Hinta:	0,82 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,000 KG	6,000 KG	Makaroni, kierre	Laita 1/1 GN-vuokaan vesi, suola ja pasta. Laita vuoka SCC-uuniin ja valitse höyrykeitto-ohjelma 100 astetta ja 20 min.  Jos keität pastan kattilassa, laita pasta kiehuvaan veteen, joka on maustettu suolalla. HUOM! Pasta keitetään aina väljässä vedessä.  Jäähdytä pasta heti.  Kaikki pastat keitetään samalla tavoin, keittoaika vain vaihtelee.
	9,000 L	9,000 L	Vesi	
	0,060 KG	0,060 KG	Suola	
Raakapaino yht.:	15,060 KG			Valmistushävikki: 0,40 %
Saanto yht.:	15,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %



OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010 Sivu: 3	
<b>ITALIA MA Lohipihvit pinaattikastikkeella</b>							
100 annosta à 250 g							
Saanto yht.:		25,000 KG					
Hinta:		4,93 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.4.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		L, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	4,930 KG	4,930 KG	Pinaatti pakaste hienonn.	Tee ensin pinaatti kastike. Mittaa kattilaan maito ja kuumenna sitä hieman. Lisää sen jälkeen sekaan pakaste pinaatti. Keitä kastiketta niin, että pinaatti sulaa joukkoon. Suurusta kastike maissjauholla (maizena) niin, että sekoitat maizenan pieneen tilkkaan kylmää vettä ja kaadat sitten seoksen kastikkeeseen joukkoon. Mausta kastike suolalla ja cayanne pippurilla.			
	7,394 KG	7,394 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon				
	0,245 KG	0,245 KG	Jauho, maissi				
	0,008 KG	0,008 KG	Pippuri, cayenne				
	0,082 KG	0,082 KG	Suola				
	12,295 KG	12,295 KG	Lohi, file trimmattu	Paloittele kalat annospaloiksi ja suolaa ne. Kypsennä kalat keraamisissa astioissa. Kalat SCC:n höyrytoiminnolla 100 asteessa niin, että asetat kalan palaseen lämpömittarin ja säädät uunin niin, että se hälyttää kun kalan lämpötila on 65 astetta.			
	0,109 KG	0,109 KG	Suola				
				Kun kala on kypsää kaada sen päälle kuuma pinaattikastike ja tarjoile.			
Raakapaino yht.:		25,064 KG		Valmistushävikki: 0,25 %			
Saanto yht.:		25,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

OPISKELI		<b>MAMK</b>		18.5.2010	
		<b>Reseptin työohje</b>		Sivu: 4	
<b>ITALIA MA Mozzarella-tomaattisalaatti</b>					
120 annosta à 60 g					
Saanto yht.: 7,200 KG					
Hinta: 3,70 /KG					
Reseptikirja: OPETUS					
Valmistuslaite:					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 27.4.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: VL, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	1,612 KG	1,612 KG	Juusto, mozzarella viip. hyla	Viipaloi tomaatit ja leikkaa oliivit pienemmiksi. Asettele mozzarella viipaleet, tomaatit ja oliivit tarjoiluastialle.	
	4,197 KG	4,029 KG	Tomaatti		
	0,537 KG	0,537 KG	Oliivi musta kivetön		
	0,430 L	0,430 L	Öljy, oliivi	Hienonna tuore basilika. Sekoita oliiviöljystä, valkoviinietikasta, sinapista, basilikasta ja mustapippurista kastike. Kaada kastike salaatin päälle.	
	0,537 L	0,537 L	Viinietikka, valkoinen		
	0,054 KG	0,054 KG	Sinappi		
	0,043 KG	0,043 KG	Basilika, tuore		
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
Raakapaino yht.: 7,243 KG			Valmistushävikki: 0,60 %		
Saanto yht.: 7,200 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %		

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 5	
<b>ITALIA MA Munakoiso-sitruuna-kaprissalaatti</b>				
120 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 7,200 KG				
Hinta: 4,36 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	7,255 KG 0,561 L	6,312 KG 0,561 L	Munakoiso Öljy, oliivi	Paloittele munakoiso kuutioiksi ja paista kuutiot oliiviöljyssä kunnes ne ovat kullan värisiä ja pehmeitä. Käytä paistamiseen Vario Cooking Centeriä (VCC).
	0,281 KG 0,561 KG 0,050 KG 0,002 KG 0,039 KG	0,281 KG 0,561 KG 0,037 KG 0,002 KG 0,039 KG	Kapris Oliivi musta kivetön Persilja Pippuri, musta, rouhittu Suola Sitruuna	Suolaa paistetut munakoiso kuutiot ja jäähdytä ne jäähdytyskaapissa ja sekoita muiden aineiden joukkoon. Mausta pippurilla ja raastetulla sitruunan kuorella ja sitruuna mehulla.
Raakapaino yht.: 7,793 KG			Valmistushävikki: 7,61 %	
Saanto yht.: 7,200 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

OPISKELI	<b>MAMK</b> <b>Reseptin työohje</b>	18.5.2010 Sivu: 6
----------	--	----------------------

**ITALIA MA Paprika-tomaattisipulipata**

100 annosta à 70 g

Saanto yht.: 7,000 KG

Hinta: 2,58 /KG

Reseptikirja: OPETUS

Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI

Pvm: 27.4.2010

Ei sovi:

Lisätieto: M , G

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,929 KG 0,321 L 0,025 KG	0,393 KG 0,321 L 0,025 KG	Sipuli, kuorittu Öljy, oliivi Valkosipulimurska	Viipaloi sipuli ja kuullota ne oliiviöljyssä paistinpannussa. Lisää valkosipuli ja jatka paistamista hetki.
	4,857 KG 1,429 KG 0,071 KG 0,002 KG	4,857 KG 1,429 KG 0,071 KG 0,002 KG	Paprikasuikale pun/vih Ardo Tomaattimurska Suola Pippuri, musta, rouhittu	Lisää paprikat ja paista, kunnes ne alkavat vähän ruskistua. Lisää tomaattimurska ja hauduta, kunnes paprikat ovat kypsiä ja kastike alkaa saota. Mausta suolalla ja pippurilla.
	0,029 KG	0,029 KG	Basilika, kuivattu	Siirrä tarjoiluastiaan ja ripottele pinnalle basilikaa.
	Raakapaino yht.: 7,126 KG		Valmistushävikki: 1,77 %	
	Saanto yht.: 7,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 7	
<b>ITALIA MA Ricottavaahtoa marjojen &amp; hedelmien kera</b>				
100 annosta à 150 g				
Saanto yht.: 15,200 KG				
Hinta: 2,70 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,760 KG	5,760 KG	juusto, ricotta	Sekoita tuorejuusto tasaiseksi yleiskoneessa vispilää käyttäen. Pese sitruuna ja raasta kuori. Vatkaa ricotan joukkoon tomusokeri, sitruunan raastettu kuori, vaniljasokeri ja kaneli.
	0,346 KG	0,346 KG	Sokeri, tomu	
	0,035 KG	0,035 KG	Sokeri, vanilja	
	0,080 KG	0,040 KG	Sitruuna	
	0,020 KG	0,020 KG	Kaneli jauhettu	
	4,172 KG	2,420 KG	Aprikoosisäilyke sokeriliemessä	Kuutioi aprikoosit. Kuori ja kuutioi kiivit. Pane aprikoosit, kiivit, sokeri ja likööri kulhoon ja sekoita varovasti nostellen niin, etteivät hedelmät mene rikki. Jaa hedelmäseos tarjoiluastioihin ja ripottele niiden päälle vadelmat.
	4,949 KG	4,206 KG	Kiivi	
	0,277 KG	0,277 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,346 L	0,346 L	Sitruslikööri	
	1,440 KG	1,440 KG	Vadelma, pakaste, kotimainen	
	0,346 KG	0,346 KG	Suklaa, talous	Jaa ricottavaahto tarjoiluastioihin ja ripottele päälle rouhittua taloussuklaata koristeeksi.
Raakapaino yht.: 15,235 KG			Valmistushävikki: 0,23 %	
Saanto yht.: 15,200 KG			Jakeluhävikki: 1,32 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 10	
<b>ITALIA MA Tomaatti-leipäkeitto</b>				
100 annosta à 250 g				
Saanto yht.: 26,000 KG				
Hinta: 0,91 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,636 KG	0,636 KG	Sipuli, kuorittu	Hienonna sipulit. Puhdista ja pilko pieneksi kuutioksi sellerinvarret. Laita kattilaan oliiviöljy ja kuullota siinä hienonnetut sipulit ja sellerit. Lisää valkosipulimurska ja jatka kuullottamista hetken aikaa.
	0,062 KG	0,046 KG	Selleri, varsi	
	0,625 L	0,625 L	Öljy, oliivi	
	0,081 KG	0,081 KG	Valkosipulimurska	
	11,570 KG	11,570 KG	Tomaattimurska	Hienonna tomaatit ja lisää ne kattilaan. Lisää myös vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä silloin tällöin sekoittaen, kunnes vihannekset ovat pehmeitä.
	11,571 L	11,571 L	Vesi	
	1,450 KG	1,450 KG	Leipä, kauraleipä iso	Soseuta keitto. Lisää paloittelut leivänpalat, hienonnetut basilika, suola ja pippuri. (Jos käytät vanhaa leipää, keitä kunnes leipä on pehmeää.) Lisää vettä, jos keitto tuntuu liian sakealta.
	0,020 KG	0,015 KG	Basilika, kuivattu	
	0,130 KG	0,130 KG	Suola	
	0,008 KG	0,008 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,050 KG	0,050 KG	Sokeri, hieno talous	
Raakapaino yht.: 26,182 KG			Valmistushävikki: 0,69 %	
Saanto yht.: 26,000 KG			Jakeluhävikki: 3,85 %	

MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010 Sivu: 1
OPISKELI				
<b>ITALIA TI Appelsiinisalaatti</b>				
180 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 10,800 KG				
Hinta: 6,64 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,159 KG 5,280 KG	3,159 KG 3,168 KG	Appelsiini, viipale Appelsiini	Kuori appelsiinit hyvin ja poista kaikki valkeat kalvot. Leikkaa appelsiinit ohuiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet kerroksittain tarjoiluastian pohjalle.
	2,492 KG 0,997 KG	2,326 KG 0,997 KG	Fenkoli tuore Sipuli, kuorittu	Leikkaa fenkoli ohuiksi suikaleiksi ja sipuli renkaiksi tai puolirenkaiksi. Marinoi sipuli ja fenkoli.
	0,249 L 0,053 KG 0,003 KG 0,083 KG 8,972 L	0,249 L 0,053 KG 0,003 KG 0,083 KG 0,897 L	Viinietikka, valkoinen Suola Pippuri, musta, rouhittu Rosmariini tuore Öljy, oliivi	Sekoita öljy ja viinietikka. Mausta suolalla ja pippurilla ja hienonna rosmariinilehdet kastikkeen joukkoon. Sekoita joukkoon sipuli ja fenkoli marinoitumaan.
				Asettele marinoituneet sipulit ja fenkolit appelsiinien päälle ja kaada myös loppu öljy- etikka seos salaatile kastikkeeksi.
Raakapaino yht.:		10,936 KG		Valmistushävikki: 1,24 %
Saanto yht.:		10,800 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010	
						Sivu: 2	
<b>ITALIA TI Italiansalaatti</b>							
180 annosta à 100 g							
Saanto yht.:		18,130 KG					
Hinta:		2,20 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.4.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	4,510 KG	4,510 KG	Spagetti	Keitä pätkitty spagetti SCC:llä höyrykeitto ohjelmalla niin, että laitat 1/1 GN-vuokaan vettä, suolaa ja spagetit. Höyrykeitto-ohjelma 100 astetta, keitetään kunnes spagetti on kypsää.			
	4,510 KG	4,510 KG	Kinkku palvilapasuikale				
	6,013 KG	6,013 KG	Kasvissekoitus				
			herne-maissi-paprika	Huuhtelee ja jäähdytä spagetti. Käytä kasvissekoitusta nopeasti höyryssä ja jäähdytä. Sekoita spagetti ja muut salaattiainekset. Majoneesia täytyy ohentaa hieman vedellä.			
	3,006 KG	3,006 KG	Majoneesi kevyt				
	0,092 KG	0,092 KG	Suola				
			Pippuri, musta, rouhittu				
Raakapaino yht.:		18,130 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		18,130 KG		Jakeluhävikki: 0,72 %			



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 3	
<b>ITALIA TI Kanamuhennos</b>				
160 annosta à 250 g				
Saanto yht.: 40,000 KG				
Hinta: 6,67 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	22,320 KG	22,320 KG	Broiler filee, tuore	Paista kanafileet SCC:ssä valmis ohjelmalla: broileri --> grillatut broilerit ja aseta lämpömittari yhteen kanafileeseen. Paloittele kanafileet reiluhkoiksi paloiksi.
	6,768 L 0,084 KG 2,789 KG 0,837 KG 4,649 KG 1,116 L 0,153 KG	6,768 L 0,084 KG 1,674 KG 0,837 KG 4,184 KG 1,116 L 0,153 KG	Vesi Laakerinlehti Sitruuna Oliivi vihreä kivetön Herkkusieni tuore Öljy, oliivi Anjovis	Leikkaa sitruuna ohuiksi viipaleiksi (voit poistaa kuoren ja kuoren alla olevan valkoisen osan jos pelkää kitkeryyttä). Hienonna oliivit. Puhdista ja viipaloi sienet. Hienonna anjovisfileet. Sekoita oliivit, anjovis, laakerinlehti ja sitruunat oliiviöljyyn suuressa kattilassa. Lisää vesi. Kun olet lisännyt veden sekoita joukkoon valkosipuli, revityt basilikan lehdet, sieniviipaleet ja tomaattimurska. Laske lämpöä niin, että neste vain kuplii kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla.
	0,098 KG 0,279 KG 2,432 KG 0,279 KG 0,011 KG	0,098 KG 0,279 KG 2,432 KG 0,279 KG 0,011 KG	Valkosipulimurska Basilika, tuore Tomaattimurska Suola Pippuri, musta, rouhittu	Kun olet lisännyt veden sekoita joukkoon valkosipuli, revityt basilikan lehdet, sieniviipaleet ja tomaattimurska. Laske lämpöä niin, että neste vain kuplii kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla.
	1,392 KG 0,144 KG	1,392 KG 0,144 KG	Pinaatti, tuore Jauho, maissi	Lisää pinaatti aivan loppu vaiheessa. Lisää kylmään vesitikkaan maizena ja kaada seos muhennokseen. Sekoita hyvin. Kastike sakenee hieman.  Kun kastike on valmis kaada se kanapalojen päälle ja pistä vielä uuniin, jotta kanat lämpenevät. SCC:ssä 160 asteessa ja laita lämpömittari ruokaan ja säädä se ilmoittamaan kun ruoka on 80 asteista.
Raakapaino yht.: 41,770 KG				Valmistushävikki: 4,24 %
Saanto yht.: 40,000 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

OPISKELI	<b>MAMK</b> <b>Reseptin työohje</b>	18.5.2010 Sivu: 4
----------	--	----------------------

**ITALIA TI Keitetty riisi**

160 annosta à 180 g

Saanto yht.: 28,800 KG

Hinta: 0,40 /KG

Reseptikirja: OPETUS

Valmistuslaite: KU

Tekijä: OPISKELI

Pvm: 27.4.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,600 KG	9,600 KG	Riisi, pitkäjyväinen	Laita vesi, suola ja riisit 1/1 gn-vuokaan. Laita vuoka SCC-uuniin ja valitse höyry-paisto-ohjelma 160 asteeseen ja 34 minuuttia tai keitä riisinkeitto-ohjelmalla n. 40 minuuttia.
	19,200 L	19,200 L	Vesi	
	0,192 KG	0,192 KG	Suola	
Raakapaino yht.: 28,992 KG				Valmistushävikki: 0,66 %
Saanto yht.: 28,800 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 5	
<b>ITALIA TI Lihapyörykkäkeitto</b>				
160 annosta à 300 g				
Saanto yht.:	48,320 KG			
Hinta:	1,50 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	L			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,041 KG	4,041 KG	Jauheliha nauta-sika 50/50 10%	Valmista lihapörykät: Sekoita kulhossa jauheliha, sipuli, korppujauhe, muna ja juusto. Mausta seos suolalla ja mustapippurilla. Paista koepulla pannulla. Pyöritä taikinasta pieniä, 10g painoisia pyöryköitä. Paista pyörykät kuivapaistolla 165 asteessa 5 minuutin ajan.
	1,212 KG	1,212 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,485 KG	0,485 KG	Jauho, korppujauho	
	1,022 KG	0,889 KG	Kananmuna	
	0,267 KG	0,267 KG	Juusto, parmesan	
	0,116 KG	0,116 KG	Suola	
	0,029 KG	0,029 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,015 KG	0,015 KG	Oregano kuivattu	
	0,015 KG	0,015 KG	Basilika, kuivattu	
	24,248 L	24,248 L	Vesi	
	0,291 KG	0,291 KG	Liemijauhe, liha knorr	
	15,719 KG	14,147 KG	Kaali, kiinan	
	2,506 KG	2,506 KG	Makaroni, kuitusarvi	
	0,015 KG	0,015 KG	Basilika, kuivattu	
	0,007 KG	0,007 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
				Jaa keitto tarjoiluastioihin ja ripottele päälle persiljaa koristeeksi.
	0,172 KG	0,129 KG	Persilja	
Raakapaino yht.:	48,412 KG			Valmistushävikki: 0,19 %
Saanto yht.:	48,320 KG			Jakeluhävikki: 0,66 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 6	
<b>ITALIA TI Marsalaporkkanat</b>				
160 annosta à 70 g				
Saanto yht.: 11,360 KG				
Hinta: 1,37 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,664 KG	0,578 KG	Sipuli, salotti	Kuullota hienonnetut salottisipulit VCC-laitteessa.
	1,155 KG	1,155 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	9,627 KG	9,627 KG	Porkkana kuorittu	Viipaloi porkkanat. Käytä porkkanat SCC-uunissa höyryssä 5 minuutin ajan. Lisää porkkanat ja mausta suolalla. Vähennä lämpöä ja hauduta kannen alla silloin tällöin sekoittaen, kunnes porkkanat ovat täysin pehmeitä. Lisää tarvittaessa vähän vettä, etteivät porkkanat tartu pohjaan.
	0,056 KG	0,056 KG	Suola	
	0,963 L	0,963 L	Viini, marsala kuiva	Kaada marsala joukkoon ja keitä, kunnes viini on haihtunut. Siirrä porkkanat lämmitettyyn tarjoiluastiaan ja tarjoa heti.
Raakapaino yht.: 12,379 KG				Valmistushävikki: 8,23 %
Saanto yht.: 11,360 KG				Jakeluhävikki: 1,41 %

OPISKELI		<b>MAMK</b> <b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 7
<b>ITALIA TI Mintulla ryyditetty kurpitsasalaatti</b>				
180 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 10,980 KG				
Hinta: 2,16 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,562 L	0,562 L	Öljy, oliivi	Kuumenna oliiviöljy paistinpannulla. Lisää öljyyn kurpitsaviipaleet ja paista ne pehmeiksi ja kauniin ruskeiksi molemmin puolin; käännä kerran. Nosta viipaleet pannulta reikäkauhalla vadille, laita jäähdytyskaappiin hetkeksi jäähtymään. Ripottele päälle minttusilppu ja valkosipulimurska ennen tarjoilua.
	9,576 KG	8,334 KG	Kesäkurpitsa vihreä	
	0,167 KG	0,167 KG	Minttu, tuore	
	1,041 L	1,041 L	Viinietikka, valkoinen	Lisää pannulle jääneeseen öljyyn viinietikka, sokeri ja kaneli ja keitä nestettä korkeahkolla lämmöllä kokoajan sekoittaen, kunnes sokeri on sulanut ja kastike on sakeaa. Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Jäähdytä myös kastike jäähdytyskaapissa.  Kaada kastike kurpitsaviipaleiden päälle.
	0,090 KG	0,090 KG	Valkosipulimurska	
	1,041 KG	1,041 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,003 KG	0,003 KG	Kaneli jauhettu	
	0,056 KG	0,056 KG	Suola	
	0,003 KG	0,003 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.: 11,298 KG				Valmistushävikki: 2,82 %
Saanto yht.: 10,980 KG				Jakeluhävikki: 1,64 %

<b>MAMK</b>				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 8	
<b>ITALIA TI Vaniljainen Panna Cotta</b>				
160 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 16,160 KG				
Hinta: 6,04 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite: YK				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: VL , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,108 KG	0,108 KG	Liivatelehti (1kpl=n.3g)	Laita liivatelehdet likoamaan runsaaseen kylmään veteen.
	7,214 KG	7,214 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	Kuumenna kattilassa kerma, sokeri ja vaniljatanko, kunnes seos alkaa kuplia. Ota kattila levyltä pois.
	0,029 KG	0,032 KG	Vaniljatanko (1kpl=n4g)	Posta vaniljatanko, anna sen vähän jäähtyä ja halkaise se. Raaputa siemenet terävällä veitsellä kerman joukkoon. Lisää lopuksi sitruunamehu.
	0,080 L	0,080 L	Mehu, sitruunatäysmehu	
	0,866 KG	0,866 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,720 KG	0,720 KG	Maito kevyt, vähälaktoosinen	
				Purista lionneista liivatelehdistä vesi pois ja liuota lehdet kuumennettuun maitoon. Lisää maito-liivateseos ohuena nauhana kerman joukkoon hyvin sekoittaen. Vuoraa pannacotalle tarkoitetut vuoat kelmulla ja kaada seos hyytymään niihin.. Peitä vuoat ja vie ne kylmiöön hyytymään seuraavaa päivää varten.
	3,607 KG	3,607 KG	Mustikka, pakaste Suomi	Kumoa pannacotat tarjoiluvadille ja viipaloi ne sopiviksi annospaloiksi. Levitä sulanneet vademat ja mustikat kauniisti pannacottien ympärille ja vie tarjolle.
	3,607 KG	3,607 KG	Vadelma, pakaste, kotimainen	
Raakapaino yht.: 16,235 KG				Valmistushävikki: 0,46 %
Saanto yht.: 16,160 KG				Jakeluhävikki: 0,99 %

## Teemaviikon reseptit

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 1	
<b>ITALIA KE Firenzelaïset pavut</b>				
110 annosta à 70 g				
Saanto yht.: 7,700 KG				
Hinta: 1,54 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 29.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,371 KG 0,039 KG	5,371 KG 0,039 KG	Papu, pakaste Suola	Höyrytä papuja SCC-uunissa höyryssä 4 minuuttia.
	0,591 KG 0,021 KG 0,440 L 1,342 KG	0,591 KG 0,021 KG 0,440 L 1,342 KG	Sipuli, kuorittu Fenkolinsiemen Öljy, oliivi Tomaattimurska	Kuumenna oliiviöljy paistinpannussa ja kuullota siinä sipulia ja fenkolinsiemeniä. Lisää tomaatti ja jatka kypsentämistä silloin tällöin sekoittaen, kunnes neste on haihtunut.  Lisää pavut. Mausta suolalla ja pippurilla ja hauduta, kunnes pavut ovat erittäin pehmeitä. Siirrä tarjoiluastiaan ja vie tarjolle.
Raakapaino yht.: 7,804 KG			Valmistushävikki: 1,34 %	
Saanto yht.: 7,700 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010	
						Sivu: 2	
<b>ITALIA KE Hedelmäsalaatti ja meloni-minttukastike</b>							
110 annosta à 150 g							
Saanto yht.:		16,500 KG					
Hinta:		2,04 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		29.4.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	5,758 KG	4,031 KG	Verkkomeloni	Kuori meloni, poista siemenet ja leikkaa pienemmiksi paloiksi. Keitä sokeria, sitruunankuorta ja minttuhyytelöä ( Den Gamle Fabrik) vedessä noin 5 minuuttia. Poista sitruunan kuoren palaset. Anna mausteliemen jäähtyä ja tee sauvasekoittimella tasainen kastike melonista ja mausteliemestä.			
	1,612 L	1,612 L	Vesi				
	0,215 KG	0,129 KG	Sitruuna				
	1,058 KG	1,058 KG	Minttuhyytelö				
	0,564 KG	0,564 KG	Marmeladi, aprikoosi	Paloittele hedelmät sopiviksi suupaloina. Kuumenna aprikoosi marmeladia pienessä määrässä vettä, kunnes se sekoittuu nesteeseen. Sekoita marmeladi seos hedelmien joukkoon. Tarjoile hedelmäsalaatti melonikastikkeen kera.			
	1,058 L	1,058 L	Vesi				
	2,303 KG	1,612 KG	Banaani				
	3,455 KG	2,418 KG	Omena				
	2,643 KG	1,612 KG	Ananaspala omassa liemessä				
	0,893 KG	0,804 KG	Viinirypäle, tumma				
	2,780 KG	1,612 KG	Persikanpuolikkaita hedelmämeheussa				
Raakapaino yht.:		16,511 KG		Valmistushävikki: 0,07 %			
Saanto yht.:		16,500 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			



MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010 Sivu: 3
OPISKELI				
<b>ITALIA KE</b> Keitetty pasta				
110 annosta à 150 g				
Saanto yht.: 16,500 KG				
Hinta: 0,63 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 29.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,600 KG	6,600 KG	Makaroni, penne, kolmen väriin	Laita 1/1 GN-vuokaan vesi, suola ja pasta. Laita vuoka SCC-uuniin ja valitse höyrykeitto-ohjelma 100 astetta ja 20 min.
	9,900 L	9,900 L	Vesi	
	0,066 KG	0,066 KG	Suola	Jos keität pastan kattilassa, laita pasta kiehuvaan veteen, joka on maustettu suolalla. HUOM! Pasta keitetään aina väljässä vedessä.
				Jäähdytä pasta heti.
				Kaikki pastat keitetään samalla tavoin, keittoaika vain vaihtelee.
Raakapaino yht.: 16,566 KG				Valmistushävikki: 0,40 %
Saanto yht.: 16,500 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK	18.5.2010
OPISKELI	Sivu: 4
<b>Reseptin työohje</b>	

**ITALIA KE Papuja ja tonnikalaa**

130 annosta à 60 g

Saanto yht.: 7,930 KG

Hinta: 2,34 /KG

Reseptikirja: OPETUS

Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI

Pvm: 29.4.2010

Ei sovi:

Lisätieto: M , G

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,380 KG	3,380 KG	Papupala, pakaste Dujardin	Kypsennä pavut SCC:llä höyryssä 4 minuuttia ja jäädytä niitä jäädytyskaapissa hetki.
	2,343 KG	2,249 KG	Tomaatti	Huuho tomaatit sillä aikaa ja leikkaa pieniksi kuutoiksi. Kuori ja huuho salaattisipulit; hienonna valkoinen osa ja leikkaa vihreät varret renkaiksi. Valuta tonnikala ja hienonna haarukalla.
	0,712 KG	0,620 KG	Sipuli, salaatti	
	1,173 KG	0,845 KG	Tonnikalasäilyke, öljyssä pala	
	0,150 KG	0,113 KG	Persilja	Hienonna persilja.
	0,208 L	0,208 L	Viinietikka, valkoinen	Vatkaa viinietikkaa suolan, pippurin ja öljyn kanssa kulhossa. Sekoita siihen valkoinen sipulin osa ja puolet silputusta persiljasta. Kaada pavut kulhoon ja sekoita kastike joukkoon.  Sekoita varovasti tomaattipalat, vihreät sipulirenkaat ja lopuksi tonnikalan palat ilmavaksi salaatiksi. Maista ja mausta tarpeen mukaan esimerkiksi viinietikalla, suolalla ja pippurilla. Ripottele pinnalle persiljaa ja vie tarjolle.
	0,624 L	0,624 L	Öljy, rypsi	
	0,040 KG	0,040 KG	Suola	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		8,080 KG	Valmistushävikki: 1,86 %	
Saanto yht.:		7,930 KG	Jakeluhävikki: 1,64 %	

MAMK	<b>Reseptin työohje</b>	18.5.2010 Sivu: 5
OPISKELI		

**ITALIA KE Parsakaalikeitto**

110 annosta à 300 g

Saanto yht.: 33,990 KG

Hinta: 1,01 /KG

Reseptikirja: OPETUS

Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI

Pvm: 29.4.2010

Ei sovi:

Lisätieto: G , VL

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,375 KG 6,875 KG	1,375 KG 6,875 KG	Pekoni Parsakaali pakaste	Perkaa parsakaali ja jaa se pieniksi kukinoiksi. Leikkaa parsakaalinvarret ja pekoni suikaleiksi.
	20,625 L 1,856 KG 0,247 KG 0,206 L 0,096 KG	20,625 L 1,856 KG 0,247 KG 0,206 L 0,096 KG	Vesi Tomaatti, säilyke kuorittu Liemijauhe, liha knorr Öljy, rypsi Valkosipulimurska	Kuumenna lihaliemi kattilassa ja rypsiöljy toisessa kattilassa. Lisää kuumen rypsiöljyn sekaan pekoni ja kääntelee kunnes palat ruskistuvat hieman. Lisää sitten joukkoon valkosipulimurska ja parsakaalit. Lisää viimeiseksi tomaattimurska ja keitä seosta noin kahden minuutin ajan.
	2,063 KG 0,138 L 0,110 KG 0,010 KG	2,063 KG 0,138 L 0,110 KG 0,010 KG	Spagetti Mehu, sitruunatäysmehu Suola Pippuri, musta, rouhittu	Keitä paloiteltu spagetti liehaliemessä, älä kuitenkaan keitä liikaa, koska spagetti kypsyy lisää kun sitä säilytetään lämpöhauteessa. Lisää viimeisenä joukkoon parsakaali, pekoni, valkosipuli, tomaattimurska seos. Kuumenna keitto, mutta älä keitä enää, ettei spagetti ja parsakaali kypsy liikaa. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
	0,688 KG 0,367 KG	0,688 KG 0,275 KG	Juustoraasteseos Persilja	Pilko päälle persiljaa ja tarjoile keittojuustoraasteseoksen kanssa.
	Raakapaino yht.: Saanto yht.:	34,564 KG 33,990 KG		Valmistushävikki: 1,66 % Jakeluhävikki: 2,91 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 6	
<b>ITALIA KE Patapaisti sipuleiden kera</b>				
110 annosta à 200 g				
Saanto yht.:	22,120 KG			
Hinta:	5,81 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	29.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	M			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,543 KG	8,543 KG	Naudan sisäpaisti, limousine	Hiero paistiin tasaisesti öljy ja mausteet. Anna olla huoneenlämmössä muutama tunti ennen paistoa.
	0,030 KG	0,030 KG	Valkosipulimurska	
	0,171 L	0,171 L	Öljy, oliivi	
	0,171 KG	0,171 KG	Suola	Valitse SCC-uunista kohta Paistit --> matal.lämp. kyps. pitkä, aseta "lämpökohtaan" matala ja kypsyy vaalea, sisälämpötilaksi 58 astetta. Valitse kohta ohita ruskistus. Laita paisti uuniin ja aseta uunin lämpömittari paistiin. Anna paistua yön yli.
	0,004 KG	0,004 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
				Viipaloi punasipuli pieneksi suikaleeksi. Paloittele pieniksi viipaleiksi ja pieneksi kuutioksi sellerin varret. Hienonna persilja.
				Lisää sipulit, porkkana, selleri, persilja, vesi, liemijauhe ja tomaattipyree. ( Voit myös lisätä hieman paistista irronnutta lientä antamaan makua.) Kuumenna kiehuvaaksi. Keitä kastiketta niin kauan, että porkkanat ovat kypsiä.
				Viipaloi hieman jäähtynyt ja vetäytynyt liha ja asettele se tarjoiluvadille. Kaada kastike lihan päälle.
	1,794 KG	1,794 KG	Sipuli, puna kuorittu	
	0,555 KG	0,555 KG	Porkkana kuorittu	
	0,285 KG	0,214 KG	Selleri, varsi	
	0,023 KG	0,017 KG	Persilja	
	8,459 L	8,459 L	Vesi	
	0,026 KG	0,026 KG	Liemijauhe, liha knorr	
	2,136 KG	2,136 KG	Tomaattipyree	
Raakapaino yht.:		22,120 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		22,120 KG		Jakeluhävikki: 0,54 %

<b>MAMK</b>				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 7	
<b>ITALIA KE Spelttisalaatti</b>				
130 annosta à 100 g				
Saanto yht.:	13,000 KG			
Hinta:	2,56 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	29.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	M			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,670 KG	1,670 KG	Suurimo, speltti Vesi	Laita speltti kulhoon ja kaada vesi päälle. Anna liota 2 tuntia tai seuraavaan päivään.
	0,024 KG	0,027 KG	Vesi Suola	Valuta lionnut speltti, kaada suureen kattilaan ja lisää vesi. Kuumenna kiehuksi ja lisää suolaa. Vähennä lämpöä ja keitä kypsäksi.
	0,735 KG 2,805 KG 2,992 KG 0,323 KG 0,065 KG 0,431 L 0,027 KG 0,007 KG	0,646 KG 2,693 KG 2,693 KG 0,323 KG 0,065 KG 0,431 L 0,027 KG 0,007 KG	Retiisi Tomaatti Kurkku Oliivi musta viipaloitu Basilika, tuore Öljy, oliivi Suola Pippuri, musta, rouhittu	Valuta speltti ja kaada suureen kulhoon. Puhdista ja viipaloi retiisit ohuiksi viipaleiksi. Paloittele tomaatit ja kuutoi kurkku. Suikaloi basilikan lehdet. Lisää speltin joukkoon retiisit, tomaatit, kurkku, oliivit, basilika, suola ja pippuri. Sekoita hyvin ja tarkista maku.
	2,155 KG 2,724 KG	2,155 KG 2,370 KG	Salaatti, jääsalaatti Kananmuna	Levitä pestyt salaatinlehdet vadille ja kaada spelttiseos keskelle. Keitä kananmunat kypsiksi höyryssä 120 asteessa 12 minuuttia ja jäähdytä ne kylmässä vedessä. Kuori ja lohkoa munat ja koristele salaatti lohkoilla.
Raakapaino yht.:		13,107 KG		Valmistushävikki: 0,82 %
Saanto yht.:		13,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

OPISKELI		<b>MAMK</b>		18.5.2010 Sivu: 8	
<b>Reseptin työohje</b>					
<b>ITALIA KE Vihersalaattia ja sitruhedelmiä</b>					
130 annosta à 60 g					
Saanto yht.: 7,930 KG					
Hinta: 3,54 /KG					
Reseptikirja: OPETUS					
Valmistuslaite:					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 29.4.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: M, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	2,120 KG	1,802 KG	Salaatti, jäävuori	Pese salaatti ja kuivaa ne. Revi salaattit käsin pienemmäksi. Sekoita salaatin sekaan greippi ja appelsiini lohkot.	
	1,202 KG	1,202 KG	Salaatti, lollorosso		
	1,602 KG	1,602 KG	Greippi lohko, säilyke		
	2,403 KG	2,403 KG	Appelsiini, lohko, säilyke		
	0,390 L	0,390 L	Öljy, oliivi	Hienonna salottisipuli pieneksi. Tee oliiviöljystä, punaviinietikasta ja salottisipulista kastike. Mausta kastike suolalla ja pippurilla. Sekoita kestike salaatin joukkoon.	
	0,130 L	0,130 L	Viinietikka, punainen		
	0,039 KG	0,039 KG	Suola		
	0,364 KG	0,364 KG	Sipuli, salotti kuorittu		
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
Raakapaino yht.: 7,935 KG			Valmistushävikki: 0,06 %		
Saanto yht.: 7,930 KG			Jakeluhävikki: 1,64 %		

## Teemaviikon reseptit

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010	
						Sivu: 1	
<b>ITALIA TO Fenkoli-appelsiini-rucolasalaatti</b>							
115 annosta à 60 g							
Saanto yht.:		6,900 KG					
Hinta:		4,41 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.4.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M , G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	3,814 KG	2,288 KG	Appelsiini	Suikaloi appelsiinin kuori ohuiksi suikaleiksi ja keitä niitä muutaman minuutin ajan. Kuori appelsiinit ja leikkaa niistä ohuita viipaleita (poista mahdolliset siemenet).			
	2,288 KG	2,288 KG	Appelsiini, lohko, säilyke				
	1,124 KG	1,067 KG	Fenkoli tuore	Leikkaa fenkoli pieneksi. Sekoita appelsiini ja sen kuori, oliivit ja fenkoli rucolan sekaan.			
	0,877 KG	0,877 KG	Salaatti, rucola				
	0,381 KG	0,381 KG	Oliivi musta kivetön				
Raakapaino yht.:		6,902 KG		Valmistushävikki: 0,04 %			
Saanto yht.:		6,900 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010 Sivu: 2	
<b>ITALIA TO Mantelitorttu</b>							
95 annosta à 50 g							
Saanto yht.: 4,750 KG							
Hinta: 4,45 /KG							
Reseptikirja: OPETUS							
Valmistuslaite:							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 27.4.2010							
Ei sovi:							
Lisätieto: M							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	1,498 KG	1,303 KG	Kananmuna	Erottele keltaiset ja valkuaiset toisistaan ja vatkaa keltaiset ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi.			
	0,592 KG	0,592 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,296 KG	0,296 KG	Sokeri, vanilja				
	0,296 KG	0,296 KG	Jauho, vehnä	Hienonna kuoritut mantelit kutterissa niin hienoksi kuin saat.			
	0,594 KG	0,594 KG	Mantelirouhe				
	0,012 KG	0,012 KG	Leivinjauhe	Sekoita keltais-sokerivaahtoon jauhetut mantelit ja jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Raasta pestyn sitruunan kuori taikinan joukkoon.			
	0,019 KG	0,019 KG	Sitruuna				
	0,294 KG	0,294 KG	Sitruuna	Vatkaa valkuaiset ja sitruunamehu vaahdoksi. Sekoita vaahto varovasti nostellen taikinaan.			
				Kaada taikina vuokaan leivinpaperin päälle. Paista SCC-uunissa kuivapaistolla 130 asteessa 50 minuuttia. Kumoa jäähtyneenä vuoasta.			
	0,888 KG	0,888 KG	Sokeri, tomu	Kuorrute: Sekoita keskenään tomusokeri ja sitruunamehu kuorrutusta varten. Levitä kuorrutus jäähtyneen kakun pinnalle leveällä lastalla. Ripottele päälle mantelirouhetta. Leikkaa torttu annospaloiksi ja asettele ne kauniisti tarjoiluvadille. Vie tarjolle.			
	0,178 L	0,178 L	Mehu, sitruunatäysmehu				
	0,294 KG	0,294 KG	Mantelirouhe				
Raakapaino yht.: 4,767 KG				Valmistushävikki: 0,36 %			
Saanto yht.: 4,750 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			



MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 3	
<b>ITALIA TO Metsäsienikeitto</b>				
95 annosta à 250 g				
Saanto yht.:	24,600 KG			
Hinta:	1,63 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	G , M			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,697 KG	6,788 KG	Sienikuutio, säilyke	hienonna sipuli karkeasti. Viipaloi purjo. Paloittele selleri pieniksi kuutioiksi. Hienonna chili ja yrtit. Kaada oliiviöljy keittokattilaan ja lisää sienet, kasvikset ja yrtit ja sekoita kuumalla levyllä noin 5 minuutin ajan niin, että osa sienien nesteestä haihtuu.
	0,950 KG	0,950 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,603 KG	0,543 KG	Purjosipuli	
	0,917 KG	0,679 KG	Selleri juuri	
	0,014 KG	0,014 KG	Timjami, tuore	
	0,014 KG	0,014 KG	Oregano tuore	
	0,679 L	0,679 L	Öljy, oliivi	
	0,075 KG	0,068 KG	Chili paprika pun.tuore	
	0,190 KG	0,190 KG	Jauho, maissi	Kaada vesi kattilaan ja anna keiton poreilla matalalla lämmöllä 30-40 minuutin ajan, osittain kannella peitettynä. Suurusta keitto maissijauholla (maizena) niin, että sekoitat maissijauhot pieneen tikkään kylmää vettä ja kaadat seoksen keiton joukkoon. Mausta suolalla.
	13,576 L	13,576 L	Vesi	
	0,122 KG	0,122 KG	Suola	
	1,086 KG	1,086 KG	Leipä, hiiva	Paloittele leivät kuutioiksi ja paahda niitä uunissa 210 asteessa noin neljän minuutin ajan. Mausta paahdetut leipäkrutongit valkosipulilla. Tarjoile leipäkrutongit keiton kanssa.
	0,036 KG	0,027 KG	Persilja	
	0,054 KG	0,054 KG	Valkosipulimurska	
				Viimeistele keitto ripottelemalla pinalle silputtua tuoretta persiljaa ennen tarjoilua.
Raakapaino yht.:		24,790 KG		Valmistushävikki: 0,77 %
Saanto yht.:		24,600 KG		Jakeluhävikki: 3,46 %

OPISKELI		<b>MAMK</b>		<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 4	
<b>ITALIA TO Parmesaani kalaa ja tomaatti-oliivikasti</b>							
95 annosta à 210 g							
Saanto yht.: 20,230 KG							
Hinta: 4,14 /KG							
Reseptikirja: OPETUS							
Valmistuslaite:							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 27.4.2010							
Ei sovi:							
Lisätieto: L							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	1,050 KG	1,050 KG	Leipä, kauraleipä iso	Leikkaa leipä pienimmiksi paloiksi ja hienonna se vielä muruiksi kutterissa. Raasta parmesaani hienoksi raasteeksi ja hienonna persilja. Sekoita keskenään leivänmurut, parmesaani ja persilja. Mausta seos suolalla ja pippurilla.			
	0,702 KG	0,702 KG	Juusto, parmesan				
	0,373 KG	0,280 KG	Persilja				
	0,074 KG	0,074 KG	Suola				
	0,009 KG	0,009 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	11,085 KG	11,085 KG	Seifile, pakaste	Voitele kalafileet öljyllä ja pyörittele fileet leivänmuruseoksella. Nosta kalat voidellulle uunipellille ja ripottele päälle vielä leivänmuruseosta kuorutteeksi. Paista SCC-uunissa kuivapaistolla 140 asteessa 15 minuuttia, kunnes fileet ovat kypsiä.			
	0,630 L	0,630 L	Öljy, oliivi				
	5,635 KG	5,635 KG	Tomaattimurska	Hienonna oliivit ja basilika. Sekoita tomaattimurskasta, oliiveista ja basilikasta kastike. Tarjoa kastike kalan kanssa erikseen kylmänä kastikkeena.			
	0,739 KG	0,739 KG	Oliivi musta kivetön				
	0,092 KG	0,092 KG	Basilika, tuore				
Raakapaino yht.: 20,296 KG				Valmistushävikki: 0,32 %			
Saanto yht.: 20,230 KG				Jakeluhävikki: 1,38 %			

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 5	
<b>ITALIA TO Parsakaalia ja papuja</b>				
95 annosta à 70 g				
Saanto yht.: 6,750 KG				
Hinta: 1,91 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,575 KG	3,575 KG	Parsakaali pakaste	Pilko parsakaali suupalan kokoisiksi tai vähän reilummiksi paloiksi. Laita ensin pavut SCC-uuniin 4 minuutiksi, kun yksi minuutti on kulunut lisää sekaan parsakaalit ja jatka höyrytystä vielä 3 minuuttia. Mausta sitruunamehulla, oliiviöljyllä, chilillä, suolalla ja pippurilla ennen tarjolle laittoa.
	2,234 KG	2,234 KG	Papu, pakaste	
	0,402 L	0,402 L	Mehu, sitruuna	
	0,536 L	0,536 L	Öljy, oliivi	
	0,054 KG	0,054 KG	Pippuri, chili	
	0,027 KG	0,027 KG	Suola	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.: 6,828 KG			Valmistushävikki: 1,15 %	
Saanto yht.: 6,750 KG			Jakeluhävikki: 1,48 %	

OPISKELI		<b>MAMK</b>		18.5.2010 Sivu: 6	
<b>Reseptin työohje</b>					
<b>ITALIA TO Salami-rosmariini-perunasalaatti</b>					
115 annosta à 100 g					
Saanto yht.: 11,500 KG					
Hinta: 3,31 /KG					
Reseptikirja: OPETUS					
Valmistuslaite:					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 27.4.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: M , G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,368 L	0,368 L	Öljy, oliivi	Kuumenna öljy paistinpannussa lisää salamisuikeleet ja ruskista niitä hetki. Lisää sipuli ja valkosipuli ja kuullota niitä hetki.	
	2,148 KG	2,148 KG	Salami		
	1,227 KG	1,227 KG	Sipuli, puna kuorittu		
	0,043 KG	0,043 KG	Valkosipulimurska		
	3,070 KG	3,070 KG	Perunakuutio, kypsä	Viipaloi säilykeartisokat ohuiksi viipaleiksi. Lisää perunakuutiot, oliiviviipaleet, artisokat ja rosmariini paistinpannulle salamin ja sipuleiden sekaan. Pyöräytä niitä hetki pannulla ja mausta nämä suolalla ja pippurilla.  Ota perunasalaattipohja pannulta gn-vuokaan ja vien ne jäähdytyskaappiin jäähtymään.	
	0,618 KG	0,618 KG	Oliivi musta viipaloitu		
	1,534 KG	1,534 KG	Artisokka, säilyke		
	0,130 KG	0,130 KG	Rosmariini tuore	Hienonna rosmariinin lehdet. Sekoita keskenään oliiviöljy, mustapippuriruuhe, rosmariini ja suola. Kun perunasalaatti on jäähtynyt sekoita sen joukkoon oliiviöljy-mausteseos varovasti nostellen.	
	0,542 L	0,542 L	Öljy, oliivi		
	0,011 KG	0,005 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
	0,054 KG	0,054 KG	Suola		
	2,166 KG	1,841 KG	Salaatti, jäävuori	Huuhto ja pilko jäävuorisalaatti. Levitä salaatti tarjoiluasitoiden pohjalle ja levitä päälle perunasalaatti. Vie tarjolle.	
Raakapaino yht.:		11,582 KG		Valmistushävikki: 0,71 %	
Saanto yht.:		11,500 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		18.5.2010 Sivu: 7	
<b>ITALIA TO Vihannes-leipäsalaatti</b>							
115 annosta à 60 g							
Saanto yht.:		7,010 KG					
Hinta:		2,71 /KG					
Reseptikirja:		OPETUS					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.4.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	1,969 KG	1,891 KG	Tomaatti	Pese ja puhdista tomaatit, kurkut ja sipulit. Paloittele tomaatti. Kuori ja viipaloi kurkku sekä punasipuli. Hienonna basilikan lehdet.  Sekoita kulhossa tomaatit, kurkut, sipuli ja basilika.			
	2,101 KG	1,891 KG	Kurkku				
	0,529 KG	0,529 KG	Sipuli, puna kuorittu				
	0,098 KG	0,098 KG	Basilika, tuore				
	1,021 L	1,021 L	Öljy, oliivi	Lisää joukkoon oliiviöljy ja viinietikka ja mausta suolalla ja pippurilla.			
	0,340 L	0,340 L	Viinietikka, punainen				
	0,035 KG	0,035 KG	Suola				
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	1,207 KG	1,207 KG	Leipä, kauraleipä iso	Leikkaa leipä suupaloiksi. Pane puolet leipäpaloista tarjoiluastiaan. Levitä päälle puolet vihanneksista. Lisää loput leipäpalat ja niiden päälle loput vihannekset. Peitä ja annan olla kylmiössä tunnin ajan.  Sekoita salaatti ja tarkista maku. Jos leipä tuntuu kuivalta, lisää öljyä tai viinietikkaa. Koristele basilikan lehdillä. Tarjoa heti.			
Raakapaino yht.:		7,013 KG		Valmistushävikki: 0,05 %			
Saanto yht.:		7,010 KG		Jakeluhävikki: 1,57 %			

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 8	
<b>ITALIA TO Yrttirisotto</b>				
95 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	14,250 KG			
Hinta:	1,07 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	VL			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,291 KG	3,291 KG	Riisi, risotto	Freesaa kuutioitu sipuli ja risottoriisi öljyssä. Lisää vesi ja kasvisliemijauhe. Hauduta miedolla lämmöllä kunnes riisi on kypsää.
	0,658 KG	0,658 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,658 L	0,658 L	Öljy, rypsi	
	0,329 KG	0,329 KG	Liemijauhe, kasvis	
	7,885 L	7,885 L	Vesi	
	0,132 KG	0,132 KG	Yrttilajitelma	Heinonna yrtit.
	1,316 KG	1,316 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Lisää yrtit ja voi risoton sekaan ennen tarjoilua.
Raakapaino yht.:		14,270 KG		Valmistushävikki: 0,14 %
Saanto yht.:		14,250 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 1	
<b>ITALIA PE Italialainen perunasalaatti</b>				
140 annosta à 100 g				
Saanto yht.: 14,000 KG				
Hinta: 2,16 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,317 L	0,317 L	Mehu, sitruuna	Puhdista ja viipaloi kevätsipuli. Hienonna oliivit pieneksi kuutioksi.  Viipaloi anjovisfileet ja hienonna persilja.  Sekoita keskenään luonnonjogurtti, sitruunamehu, kevätsipulisilppu, oliivit ja anjovisalat.
	0,528 KG	0,528 KG	Sipuli, kevät	
	0,527 KG	0,527 KG	Oliivi musta viipaloitu	
	0,475 KG	0,475 KG	Anjovis	
	1,583 KG	1,583 KG	Jogurtti, luomu	
	10,550 KG	10,550 KG	Perunakuutio, kypsä	Sekoita keskenään varovasti nostellen jogurttikastike, anjovisalat ja perunat. Tarkista maku.  Jaa salaatti tarjoiluastioihin ja ripottele päälle persiljaa.
	0,028 KG	0,021 KG	Persilja	Jaa salaatti tarjoiluastioihin ja ripottele päälle persiljaa.
Raakapaino yht.: 13,999 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 14,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 2	
<b>ITALIA PE Katkarapu-tomaatti-kaprissalaatti</b>				
140 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 8,400 KG				
Hinta: 6,74 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: M , G				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,648 KG	3,648 KG	Katkarapu, kuorittu pakaste	Huuhtaise ja kuivaa sulanneet katkaravut.
	1,520 KG	1,459 KG	Tomaatti	
	0,700 KG	0,700 KG	Sipuli, kevät	Paloittele tomaatti. Hienonna kevätsipuli, minttu ja kaprikset. Viipaloi selleri.
	0,778 KG	0,584 KG	Selleri, varsi	
	0,350 KG	0,350 KG	Kapris	Sekoita kulhossa katkaravut, tomaatit, kevätsipulit, selleri, kaprikset ja minttu.
	0,023 KG	0,023 KG	Minttu, tuore	
	0,336 L	0,336 L	Öljy, oliivi	Sekoita toisessa kulhossa oliiviöljy, sitruunamehu ja suola. Kaada seos katkarapujen joukkoon ja sekoita hyvin. Anna seistä 15 minuuttia. Sekoita kerran.
	0,112 L	0,112 L	Mehu, sitruunatäysmehu	
	0,029 KG	0,029 KG	Suola	
	1,167 KG	1,167 KG	Salaatti, jääsalaatti	Asettele salaatinlehdet tarjoiluvadille ja kaada salaatti päälle.
Raakapaino yht.: 8,410 KG				Valmistushävikki: 0,12 %
Saanto yht.: 8,400 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %



OPISKELI		<b>MAMK</b> <b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 3
<b>ITALIA PE Kesäkurpitsasosekeitto</b>				
120 annosta à 300 g				
Saanto yht.:	36,000 KG			
Hinta:	1,04 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	VL , G			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	17,561 L 18,585 KG	17,561 L 16,169 KG	Vesi Kesäkurpitsa vihreä	Paloittele kesäkurpitsat karkeasti ja keitä ne vähässä niin, että kesäkurpitsat juuri ja juuri peittyvät veden alle.
	0,922 KG 1,141 KG	0,922 KG 0,070 KG	Kerma, ruoka 15% vähälaktoosinen Basilika, tuore	Tee kesäkurpitsasta, keitinnesteestä, tuoreesta basilikasta ja ruokakermosta sauvasekoittimella tasaista sosetta. (Basilikaa kannattaa hienontaa hieman ennen keittoon lisäämistä.)
	0,123 KG 1,011 L 0,123 L 0,018 KG 0,026 KG 0,018 KG	0,123 KG 1,011 L 0,123 L 0,018 KG 0,026 KG 0,018 KG	Suola Öljy, oliivi Mehu, sitruunatäysmehu Sokeri, hieno talous Minttu, kuivattu Basilika, kuivattu	Mausta keitto suolalla, oliiviöljyllä, sitruuna mehulla, sokerilla sekä kuivatulla mintulla- ja basilikalla. Keitto saa jäädä melko sakeaksi.
Raakapaino yht.:		36,040 KG		Valmistushävikki: 0,11 %
Saanto yht.:		36,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

## Teemaviikon reseptit

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 4	
<b>ITALIA PE Kevätkasvikset</b>				
120 annosta à 70 g				
Saanto yht.: 8,520 KG				
Hinta: 5,68 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,769 KG	1,592 KG	Parsakaali	Perkaa parsakaali ja jaa pieniksi kukinnoiksi. Kuori ja leikkaa varret ohuiksi viipaleiksi.
	1,061 KG	0,796 KG	Selleri, varsi	
	1,769 KG	1,327 KG	Parsa tuore vihreä	Kuori parsu ohuelti, poista puumainen tyvi ja leikkaa sipulit renkaiksi. Paloittele huuhdotut tomaatit. Paloittele sellerin varret viipaleiksi.
	1,327 KG	1,327 KG	Herne, sokerihernepalko	
	0,335 KG	0,292 KG	Sipuli, salaatti	
	2,653 KG	2,653 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti mix	
	0,045 KG	0,045 KG	Pippuri, musta, rouhittu	Kuumenna kasvikset SCC:ssä höyrytoiminnolla. Parsa, parsakaali, selleri ja sipuli höyryssä neljän minuutin ajan ja tomaatti ja ja sokerihernepalko vievät vain kaksi minuuttia.
	0,383 L	0,383 L	Suola	
	0,223 KG	0,223 KG	Mehu, sitruunatäysmehu	Mausta kasvikset ennen höyrytystä suolalla, pippurilla, sitruunamehulla, voilla ja muskottipähkinä jauheella.
	0,223 KG	0,223 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,013 KG	0,013 KG	Muskottipähkinä	
Raakapaino yht.: 8,651 KG			Valmistushävikki: 1,51 %	
Saanto yht.: 8,520 KG			Jakeluhävikki: 1,41 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 5	
<b>ITALIA PE Lasagne</b>				
120 annosta à 280 g				
Saanto yht.:	34,110 KG			
Hinta:	2,08 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	VL			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,637 KG	5,637 KG	Jauheliha nauta-sika 50/50 10%	Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit. Siirrä kattilaan.
	1,354 KG	1,354 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,338 L	0,338 L	Öljy, rypsi	
	0,144 KG	0,144 KG	Valkosipulimurska	Lisää kattilaan tomaattipyree ja puristetut
	0,338 KG	0,338 KG	Tomaattipyree	valkosipulinkynnet ja vehnäjauhot.
	0,507 KG	0,507 KG	Jauho, vehnä	Freesaa hetki ja lisää vesi sekä lihaliemijauhe. Hauduta
	4,226 KG	4,226 KG	Tomaattimurska	15 minuuttia.
	5,637 L	5,637 L	Vesi	Mausta.
	0,068 KG	0,068 KG	Liemijauhe, liha knorr	
			Oregano kuivattu	
			Basilika, kuivattu	
			Suola	
	0,564 KG	0,564 KG	Jauho, vehnä	Sekoita sekoita vesi ja maitojauhe keskenään sekaisin.
	0,558 L	0,558 L	Öljy, rypsi	Laita vesi-maitojauheseos syvään 1/2 gn- astiaan.
	10,142 L	10,142 L	Vesi	Kuumenna höyryssä n.15 min. Suurusta öljy-
	1,219 KG	1,219 KG	Maitojauhe rasvaton vähälaktoosinen	vehnäjauhotahnalla.
			Oregano kuivattu	
			Basilika, kuivattu	
			Suola	
	1,127 KG	1,127 KG	Juustoraasteseos	
	2,254 KG	2,254 KG	Lasagnelevy	Peitä voidellun GN 1/1 -vuoran pohja maitokastikkeella. Lado päälle kerros Pasta lasangelevyjä. Levitä päälle maitokastiketta ja sen päälle bolognesekastiketta. Tee 4-5 kerrosta. Voit laittaa muutamaan väliin juustoraasteseosta maitokastikkeen päälle. Laita päällimmäiseksi maitokastike ja ripottele juustoraastetta . Paista prog-ohjelmalla "Lasagne".
Raakapaino yht.:	34,111 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	34,110 KG			Jakeluhävikki: 1,50 %

<b>MAMK</b>				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 6	
<b>ITALIA PE Sieni-parmesaanisalaatti</b>				
140 annosta à 60 g				
Saanto yht.: 8,400 KG				
Hinta: 4,14 /KG				
Reseptikirja: OPETUS				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 27.4.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: G , L				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,372 L	1,372 L	Öljy, oliivi	Sekoita oliiviöljy, sitruunamehu, viinietikka, suola ja pippuri kulhossa.
	0,224 L	0,224 L	Mehu, sitruunataäysmehu	
	0,224 L	0,224 L	Viinietikka, balsamico	
	0,041 KG	0,041 KG	Suola	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	3,562 KG	3,206 KG	Herkkusieni jumbo	Puhdista ja viipaloi herkkusienet, sellerinvarret ja porkkanat ohuiksi viipaleiksi.  Lisää sienet, selleri ja porkkanat kastikkeeseen joukkoon. Siirrä salaatti tarjoiluastiaan.
	1,710 KG	1,282 KG	Selleri, varsi	
	0,834 KG	0,834 KG	Porkkana kuorittu	
	1,282 KG	1,282 KG	Juusto, parmesan	Ota perunankuorimaveitsellä juustosta ohuita lastuja ja ripottele ne salaatin päälle. Tarkista maku ja vie tarjolle.
Raakapaino yht.: 8,468 KG			Valmistushävikki: 0,80 %	
Saanto yht.: 8,400 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

MAMK				
OPISKELI	<b>Reseptin työohje</b>		18.5.2010 Sivu: 7	
<b>ITALIA PE Tiramisu</b>				
120 annosta à 75 g				
Saanto yht.:	9,040 KG			
Hinta:	6,23 /KG			
Reseptikirja:	OPETUS			
Valmistuslaite:				
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	27.4.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto:	G			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,038 KG	1,773 KG	Kananmuna	Vatkaa munat ja sokerit vaahdoksi yleiskoneella. Sekoita kuivat ainekset keskenään ja lisää seos munasokerivaahtoon varovasti sekoittaen. Kaada taikina tasaisesti reunallisiin pelteihin ja paista SCC-uunissa kuivapaisto ohjelmalla 165 asteessa n. 13 min. Jäähdytä.
	1,043 KG	1,043 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,417 KG	0,417 KG	Jauho, peruna	
	0,052 KG	0,052 KG	Leivinjauhe	
	0,521 L	0,521 L	Kahvijuoma	Sekoita kahvista ja konjakista seos, jolla kostutat tiramisu pohjat.
	0,156 L	0,156 L	Konjakkii	
	0,074 KG	0,044 KG	Sitruuna	Sekoita sitruunan kuori raaste, sokeri, mascarponejuusto ja kanamunankeltuaiset yleiskoneella tasaiseksi massaksi. Levitä puolet tästä massasta kahvi-konjakkiseoksella kostutetun pohjan päälle. Nosta sitten toinen pohja seoksen päälle ja kostuta se. Levitä loput juustoseksesta päälle. Peitä vuoka ja laita tiramisu jääkaappiin maustumaan. Ripottele kaakaojauhetta päälle ennen tarjoilua.
	0,495 KG	0,495 KG	Sokeri, hieno talous	
	3,911 KG	3,911 KG	Juusto, macarpone	
	1,788 KG	0,626 KG	Kananmunan keltuainen	
Raakapaino yht.:		9,040 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		9,040 KG		Jakeluhävikki: 0,44 %

## Keskiviikon asiakaspalautekyselylomake

## Asiakaskyselylomake

Toteutamme italialaisen teemaviikon opinnäytetyönämme  
jonka näkökulmana on asiakaspalaute.

Joten pyydämme teitä ystävällisesti vastaamaan kyselyyn.

Kiitos !

Ystävällisin terveisin  
restonomiopiskelijat Liisa Laitinen ja Tuire Toivola

---

Huomioitko italialaisen teemaviikon?

- kyllä  
 en  
 en osaa sanoa

Vastasiko salin ilmapiiiri italialaista teemaa?

- kyllä  
 ei  
 en osaa sanoa

Miellyttikö teitä italialaiset maut?

- kyllä  
 ei  
 en osaa sanoa

Oliko ruoka riittävän monipuolista?

- kyllä  
 ei  
 en osaa sanoa

Oliko ruoka houkuttelevan näköistä?

- kyllä  
 ei  
 en osaa sanoa

Vapaa sana

---

---

---

Kiitos vastaamisesta !

## Perjantain asiakaspalautekyselylomake

## Asiakaspalautekysely

Toteutamme italialaisen teemaviikon opinnäytetyönämme, jonka näkökulmana on asiakaspalaute. Joten pyydämme teitä ystävällisesti vastaamaan kyselyyn. Kiitos!

Terveisin Liisa Laitinen ja Tuire Toivola

## Rengasta sopivin vaihtoehto ja vastaa avoimiin kysymyksiin omin sanoin!

1= täysin samaa mieltä, 2= jokseenkin samaa mieltä, 3= en osaa sanoa, 4= jokseenkin eri mieltä, 5= täysin eri mieltä

Sukupuoli    mies            nainen

Kuinka usein asioitte Ravintola Tallissa?

Kuinka päädyitte asioimaan Ravintola Talliin?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Oletteko tutustuneet aikaisemmin teemaviikkoihin Ravintola Tallissa? Mihin?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Teemaviikot kiinnostavat minua	1 2 3 4 5
Italialainen teema oli kiinnostava	1 2 3 4 5
Odotukseni italialaista teema kohtaan täyttyivät	1 2 3 4 5
Lounaspöydän ruoat vastasivat italialaista teemaa	1 2 3 4 5
Salin ilmapiiri vastasi italialaista teemaa	1 2 3 4 5
Vastaan mielelläni asiakaspalaute kyselyihin	1 2 3 4 5

Ruusut ja risut

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kiitos vastauksesta! Mielenpitemme on meille tärkeä!

Mikäli haluatte osallistua arvontaa, täyttäkää yhteystietonne. Vain vastaamalla kyselyyn voitte voittaa!

Nimi: \_\_\_\_\_ puh: \_\_\_\_\_

sähköposti: \_\_\_\_\_

**TIEDOTE****20.4.2010****Italialainen lounasteemaviikko Ravintola Tallissa 3.5. - 7.5.2010**

Ravintola Tallin ja Cafe Mikpolin lounastarjontaan saapuu uusia, keväisen aurinkoisia makuja italialaisen lounasteemaviikon siivittämänä. Italialainen lounasteemaviikko tukee myös maaliskuussa julkaistun italialaisen a la carte –listan lanseerausta Ravintola Tallissa.

Teemaviikon myötä lounasasiakkaat pääsevät makumatkalle Italian eri maakuntiin aina Piemontesta Sisiliaan asti. Pizzaa ei kuitenkaan lounaspöydässä nähdä, vaan ruoka on monivivahteisempaa, raikkaampaa ja kevyempää. Lounastarjonnassa on erilaisia italialaisia salaatteja, joita maustavat mm. sitrushedelmät, erilaiset yrtit, leipä ja parmesan-juusto. Pääruoka vaihtelee lohhipihveistä aina kanamuhennokseen ja lasagneen asti viikon aikana. Perinteisiä italialaisia jälkiruokia ruokalistalla ovat mm. tiramisu, mantelitorttu ja panna cotta. Suosituslista-annoksena tarjotaan päivittäin vaihtuva päivän pasta.

Italialaisen lounasteemaviikon ovat suunnitelleet opinnäytetyönään Mikkelin ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijat Liisa Laitinen ja Tuire Toivola. Teemaviikon toteutuksessa ovat mukana myös Tallin henkilökunta ja lähiopiskelussa olevat opiskelijat.

Italialainen lounasteemaviikko toteutetaan 3.5. – 7.5.2010 päivittäin lounasaikana klo 11.00–15.00 Ravintola Tallissa sekä Cafe Mikpolissa klo 11.00–13.00.

**Tavataan Tallissa italialaisissa tunnelmissa!**

**Benvenuto ! – Tervetuloa !**

**Lisätietoja:** Liisa Laitinen, [liisa.laitinen@mail.mamk.fi](mailto:liisa.laitinen@mail.mamk.fi), puh.040-5550593  
Tuire Toivola, [tuire.toivola@mail.mamk.fi](mailto:tuire.toivola@mail.mamk.fi), puh. 040-0777250  
Ravintola Talli, [ravintolatalli@mamk.fi](mailto:ravintolatalli@mamk.fi), puh. 015 355 7419