



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

FOOD CONNECTING PEOPLE

Tuotekehitysprojekti

TEKIJÄ/T: Niko Pylkkänen

**Tämä tiedosto on vain kirjallinen esitys
opinnäytetyöraportistani tietokantaa ja tulostusta
varten. Varsinainen opinnäytetyö sijaitsee
osoitteessa: <https://sites.google.com/view/ont-niko-pylkkanen/etusivu>**

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma/Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Niko Pylkkänen	
Työn nimi Food Connecting People - Tuotekehitysprojekti	
Päiväys 16.12.2019	Sivumäärä/Liitteet 28/14
Ohjaaja(t) Anna-Maria Saarela	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Savonia Ammattikorkeakoulu	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa tuotekehitysprojekti yhteistyö ravintoloihin yhdistämällä suomalaisia ja turkkilaisia raaka-aineita. Projektin toteutukseen kuului ravintoloiden kontaktointi, tutustuminen turkkilaisiin raaka-aineisiin, ruoka-annosten suunnittelu, ohjelman järjestäminen sekä käytännön toteutus suunnitelluille annoksille ravintoloissa.</p> <p>Opinnäytetyön teoriaosuudessa käsiteltiin ruokakulttuuria yleisellä tasolla, syvennyttiin turkkilaiseen ruokakulttuuriin, historian luomiin vaikutuksiin ja mitä turkkilainen ruokakulttuuri yleisesti on tänä päivänä. Suomalaiseen ruokakulttuuriin perehdyttiin historian kautta ja tuotiin myös esille, kuinka ulkomaiden etniset vaikutteet ovat olleet isossa roolissa kehityksen aikana. Työssä käydään myös hieman läpi, millainen mielikuva tämän päivän ruokakulttuurista vallitsee. Teoriaosuudessa käsiteltiin myös tuotekehitykseen liittyviä vaiheita ja kuinka tuotekehitys prosessi etenee loogisessa järjestyksessä sekä millainen prosessi ruokasuunnittelu on ammattikeittiössä, ja mitä kaikkea siinä tulee ottaa huomioon.</p> <p>Työn toiminnallinen osuus käsitteli koko projektin kulun sen saamisesta aina loppumetreille asti. Käydään läpi, kuinka kaikki sai alkunsa ja kuinka lähdetään rakentamaan runkoa paperilla olleen idean ympärille. Tuotiin esiin kaikkien ravintoloiden oleelliset tyylit ja millaiset odotukset heiltä oli toteutuksen toimien suhteen. Esille nousi myös vaiheet annosten kehitysprosessista ja kuinka pyrittiin yhdistämään kaksi aivan erilaista ruokakulttuuria yhteen luoden loistavia ravintola tason annoskokonaisuuksia. Lopuksi käydään läpi koko tapahtuman pääpäivän kulku jokaisesta ravintolasta ja kuinka oli loppujen lopuksi onnistuttu annetussa tavoitteessa.</p>	
Avainsanat ruokakulttuuri, annoskehitys, tuotekehitys, ruokasuunnittelu	

Field of Study Social Sciences, Business and Administration			
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management			
Author(s) Niko Pyökkänen			
Title of Thesis Food Connecting People			
Date	16.12.2019	Pages/Appendices	28/14
Supervisor(s) Anna-Maria Saarela			
Client Organisation /Partners Savonia University of Applied sciences – Food Product Development Project			
<p>Abstract</p> <p>The purpose of this functional thesis was to design and implement a product development project in collaboration with restaurants by combining Finnish and Turkish ingredients. The project implementation included contacting restaurants , getting acquainted with Turkish ingredients, planning meals, organizing a program and putting into practice the planned meals in restaurants.</p> <p>The theory part of the thesis dealt with culinary culture in general, delved deeper into Turkish cuisine, the effects of history and what Turkish cuisine in general is today. Finnish culinary culture was introduced through history and the role of foreign ethnic influences during the development was also highlighted. The work also goes through a bit of the perception of today's food culture. The theoretical part also dealt with the stages of product development, how the product development process proceeds in logical order, what kind of process food design is in a professional kitchen, and what should be taken into account in all of this.</p> <p>The functional part of the work covered the entire project flow from getting it to the final meters. Went over how it all started and how to build a frame around an idea on paper. The essential styles of all restaurants were highlighted and what were their expectations of the implementation measures. It also highlighted the steps involved in the process of serving dishes and strived to combine two completely different cuisines to create great restaurant-level serving entities. In the end, it goes through how the main event day went at each restaurant and how it was ultimately successful in the given goals.</p>			
Keywords food culture, portion development, product development, menu planning			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	RUOKAKULTTUURI	8
2.1	Yleistä ruokakulttuureista	8
2.2	Turkkilainen ruokakulttuuri	8
2.3	Suomalainen ruokakulttuuri	9
3	TUOTEKEHITYS.....	10
3.1	Tuotekehityksen vaiheet.....	10
3.2	Kehitystyö ravintolaympäristössä	12
4	PROJEKTIN ESITTELY JA TAVOITTEET	13
5	PROJEKTIN TOTEUTS	15
5.1	Ravintola Galata.....	17
5.2	Ravintola Kummisetä.....	17
5.3	Ravintola Urban	20
5.4	Muikkuravintola Sampo	23
6	PROJEKTIN YHTEENVETO	26
7	POHDINTA.....	27
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	28
	LIITTET	29
	Liite 1. Tapahtuman ohjelma	
	Liite 2. Reseptit	

1 JOHDANTO

Toiminnallisella opinnäytetyöllä tarkoitetaan vaihtoehtoa tutkimukselliselle opinnäytetyölle ja se tavoittelee ammatillisen tason ohjeistamista käytännön toiminnassa, ohjaamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä. Käytännössä se voi olla turvallisuusohjeistus, perehdyttämisopas tai tapahtuman toteuttaminen alasta riippuen. Toteutustapa voi olla kohderyhmästä riippuen kirja, kansio, opas, portfolio, kotisivut tai tapahtuma. Tärkeää on, että käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin yhdistyvät toiminnallisessa opinnäytetyössä. (Vilkka ja Airaksinen 2003, 9-10.)

Toiminnallisissa opinnäytetöissä on yksi yhteinen piirre, oli toteutus sitten painotuotteen tuottaminen, tapahtuma tai näyttely: tulisi tekijän viestinnällisin ja visuaalisin keinoin pyrkiä tuomaan esille tuotoksestaan sen kokonaisilme, josta voi tunnistaa tavoitellut päämäärät. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tärkeää on myös huomioida kohderyhmä. Kohderyhmän tarkka määrittäminen on tärkeää, koska tuotteen, ohjeistuksen tai tapahtuman sisällön ratkaisee, kenelle ideaa on ajateltu. Ilman selkeää kohderyhmää on toiminnallinen opinnäytetyöprosessi hankala toteuttaa. Kohderyhmää rajaamalla saadaan mahdollisten valintojen joukko pienemmäksi, jolloin se auttaa valitsemaan joukosta sopivimman sisältövaihtoehdon. Tarkka kohderyhmän määrittäminen toimii myös rajaajana niin, että opinnäytetyön on mahdollista pysyä jossain määrin työlle tarkoitettussa laajuudessa. (Vilkka ja Airaksinen 2003, 40, 51.)

Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa projektiryhmän kanssa tuotekehitystä neljään Kuopiolais- ravintolaan yhdistämällä Suomalaista ja Turkkilaista ruokakulttuuria. Aihe nousi esille opinnoissa, kun saimme tietää Savoniale saapuvan Michelin-tähden ravintoloitsijan sekä Sofra ravintolaketjun perustajan Huseyin Özerin. Vierailun aikana vieraat tutustuivat Suomalaiseen ruokakulttuuriin Kuopion ytimessä sekä maistelivat paikallisten ravintoloiden ja Savonian opiskelijoiden yhteistyössä kehittelemiä annoksia. Vierailuun kuului myös luento, vierailu Kuopion torilla sekä kaupahallissa, jossa oli mahdollista päästä tapaamaan paikallisia tuottajia sekä maistamaan heidän tuotteitaan. (Liite 1.)

Projekti on toteutettu osana ReKey - Restonomien koulutuksen ja elinkeinon yhteistäminen hanketta. ReKey hankkeen tarkoituksena on kehittää uudenlaista yhteistoiminta mallia, jolla pyritään vahvistamaan ammattikorkeakoulujen asemaa kansallisessa innovaatioekosysteemissä. Ammattikorkeakoulujen sekä elinkeinoelämän yhteistoimintamallilla pyritään vahvistamaan suomalaisen matkailu- ja ravitsemisalan osaajien palveluliiketoimintaosaamista ja siten lisäämään kilpailukykyä kansainvälisillä markkinoilla. Hankkeeseen osallistuu 13 matkailu- ja ravitsemisalan tarjoavaa ammattikorkeakoulua Suomesta. (ReKey 2019.) Hankeen yhtenä tapahtumana syyskuussa 2018 on toteutettu Savonia-ammattikorkeakoulun puolesta Food Connecting People and Cultures tapahtuma. Savonia-ammattikorkeakoulun kampuksella järjestetyssä tapahtumassa tavoitteena oli luoda globaalin liike-elämän verkostoja niin median, kuin myös gastronomiaa edustavien yhteistyökumppaneiden kanssa. Tapahtumassa myös tutustuttiin eri ruokakulttuureihin, nähtiin ja koettiin erilaisia ravintolakonsepteja ja yritystoimintaa sekä kuultiin, kuinka luodaan maailmanluokan liiketoimintaa. (Saarela, Kupiainen, Salo ja Mantere 2019, 74.)

Opinnäytetyön teoriaosassa käsitellään mitä ruokakulttuuri on yleisesti, sekä millaista ruokakulttuuri on Suomessa, Turkissa ja Islamin maissa. Suomen sekä Islamin maiden ruokakulttuuria avataan hie-
man pintaa syvemmältä kuten; mistä kaikki on saanut alkunsa sekä kuinka ruokakulttuuri on kehitty-
nyt vuosien varrella. Teoriaosuudessa käydään läpi myös tuotekehitys prosessin vaihteita ja kuinka
tuotekehitystä toteutetaan yleisesti sekä ammattikeittiössä.

Opinnäytetyön toiminnallisessa osuudessa käsitellään projektin toteutuksen vaiheet esittelystä yh-
teenvetoon. Näiden osuuksien aikana esitellään näkemys projektissa esimiehenä toimimisesta sekä
kuinka laajasta kokonaisuudesta projektissa oli kyse. Projektin pääpaino on tuotekehityksessä ja an-
nosten suunnittelussa. Suunniteltujen annosten tuli sisältää sekä suomalaisia- että turkkilaisia raaka-
aineita ja niiden tuli sopia yhteistyö ravintoloiden konseptiin ja täyttää heidän asettamansa toiveet.

2 RUOKAKULTTUURI

2.1 Yleistä ruokakulttuureista

Mitä on ruokakulttuuri?

Ruokakulttuuri on yhteys, uskomus ja kokemus mitä koemme ruokaa ja ruokajärjestelmää kohtaan. Se sisältää meidän kulttuurillisen perintömme ja etnisyyden, mutta se ei rajoitu siihen. Ilman vahvaa ruokakulttuuria ruoasta tulee vain jotain, jolla ihmiset manipuloivat omaa etuaan. Se ei enää ole jotain mitä kunnioitetaan, vaan siitä muodostuu jotain mitä halutaan kontrolloida ja mitä enemmän sitä kontrolloidaan, sitä vähemmän sitä arvostetaan. (The well essentials.)

Ruoalla on aina ollut tärkeä merkitys ihmisen elämisen jatkumisen kannalta. Missään kulttuurissa se ei ole vain tapa pysyä hengissä, vaan siihen liitetään yleensä olennaisesti sosiaalinen yhdessä olo. Ruoan ja juoman tarkoitus ei pelkästään ole täyttää ihmisen fysiologisia tarpeita vaan myös muita perustarpeita, kuten turvallisuuden, yhteenkuuluvuuden, arvonnannon sekä itsensä toteuttamisen tarvetta. Jokaisessa maassa on omanlaisensa ruokakulttuuri ja niihin kuuluvat heille tunnusomaiset raaka-aineet, valmistusmenetelmät sekä mausteet. Ruoan piirteet kertovat myös paljon yhteisön arvoista ja varallisuudesta. Eri uskontoihin kuuluu tiettyjen ruoka-aineiden välttämistä ja se voi näin ollen näkyä myös maan ruokakulttuurissa. (Ruokatieto.)

2.2 Turkkilainen ruokakulttuuri

Islamin ruokakulttuurin juuret ovat peräisin Arabian niemimaalta beduiinien yksinkertaisissa ruoissa ja tavoissa, jotka siirtyivät islamiin. Esimerkiksi beduiinikulttuurille ominaista oleva vieraanvaraisuuden perintö elää vahvana muslimien keskuudessa. Islamilaisia maailmalla yhdistää tietyt uskontoon perustuvat tavat: islam kieltää syömästä verta ja sianlihaa sekä nauttimasta alkoholia. Säädökset ovat kaikille muslimeille samat, mutta ruokaperinteissä on silti alueellisesti suuria eroja. (Hallenberg ja Perho 2010, 10.)

Turkki on hedelmäisen puolikuun aluetta, ja sinne voidaan sijoittaa monien keskeisten viljelykasvien alkukoti. Vanhimpia viljelykasveja viljan lisäksi ovat muun muassa kahviherne, seesami ja pistaasi. Turkki jakautuu erilaisiin ruokavyöhykkeisiin, jossa Istanbulin ja Izmirin seuduilla mustanmeren rannikolla herkutellaan merenelävillä ja riisillä niin mausteita taas käytetään todella vähän. Sisämaassa Anatoliassa kalaa taas syödään harvoin ja simpukoita jopa kartetaan. Turkin eteläosissa tuntuu puolestaan voimakas syyrialainen vaikutus ja mausteita käytetään paljon runsaammin. Turkissa vihanesruoista ylitse muiden ovat erityyiset munakoiso ruoat, joita valmistetaan ainakin 40 eri tavalla. Kenties tunnetuin näistä on ”imaami pyörtyi”, jossa halkaistua munakoisoa haudutetaan pehmeäksi tomaattimausteliemessä. (Hallenberg ja Perho 2010, 320, 322.)

Turkkilainen ruokakulttuuri on yksi maukkaimmista maailmassa, ja turkkilaiset ovat tunnetusti intohimoisia ruoan suhteen. Turkkilainen ruokakulttuuri perustuu useaan osa-alueeseen, kuten raaka-aineiden laajaan valikoimaan, maantieteellisiin olosuhteisiin ja Turkin historiaan muun muassa Otomaanien ja Seljuken ajoilta. (Howtoistanbul.)

Turkkilaiseen aamiaiseen kuuluu tuore leipä, suolainen tuorejuusto ja kenties keitetyt kananmunat, tomaatit ja oliivit. Juomana tarjoillaan mustaa teetä. Lounaana voi olla pelkkä keitto, tukeva linssi-keitto on etenkin suosittua. Illallinen on yleensä myöhäinen ja tukeva, kuten Välimeren ja Lähi-idän maille on tyypillistä. Illalliseen kuuluu yleensä kylmiä sekä lämpimiä alkupaljoja, joissa on käytetty reilusti mausteita. Pääruokana voidaan kesäisin syödä oliiviöljyssä paistettua kalaa kylmänä tomaatti-vihanneskastikkeen kanssa. Suosittua on myös grillattu kana, joka marinoidaan öljymausteliemessä tai jogurtissa. Jälkiruokana Turkissa tarjoillaan useimmiten hedelmiä, jotka kesäisin tarjoillaan jäähdytettyinä tai jääpediltä. Aterian lopuksi on tapana juoda kupillinen turkkilaista kahvia. Teetä juodaan pitkin päivää pienistä lasista vahvana ja runsaasti sokeroituna. (Hallenberg ja Perho 2010, 323-325.)

2.3 Suomalainen ruokakulttuuri

Ennen Suomen itsenäistymistä suomalainen ruokakulttuuri sai vahvoja vaikutteita naapuristamme Pietarista, myös suurin osa työntekijöistä, raaka-aineista, ruoista ja ravintoloitsijoista tuli Euroopasta Pietarin kautta. Suomen varhaisimmat etniset ravintolat olivat eurooppalaisia keittiöitä. Suurimpana maana oli Espanja, joka toi viinitupia eli bodegoja Suomeen. (Martiala ja Lylyharju 2017, 48-49.)

Ruoan valinnasta ja kulinaarisesta mausta on nykyään tullut hienovarainen sosiaalisen erottumisen väline. Ruoka on liitetty aina sosiaaliseen arvovaltaan ja statukseen. Jotkut ruoat luovat korkean statuksen syöjälleen, toiset taas saavuttavat korkean statuksen, koska niitä kuluttavat ryhmät, joilla on korkea status. Samppanja ja kaviaari viittaavat rikkauteen, pavut ja peruna köyhyyteen. (Vieltojärvi 2012, 34.)

Suomalaiset arvostavat yksinkertaisuutta ja totuudenmukaisuutta kaikessa. Sama pätee myös ruoanlaittoon, kikkailu ja koristelu ei yleisesti kuulu tapoihin. Kaikki alkaa puhtaista raaka-aineista ja vähemmän on yleensä enemmän. Se mitä tulee raaka-aineisiin ja resepteihin, on jokaisella alueella omat maukkaat piirteensä. Suomalaiset ovat intohimoista ruoka kansaa ja osaavat myös juhlistaa sitä. Innovatiivinen raaka-aineiden käyttö pohjoismaisessa ruokakulttuurissa ja rento tyyli on kaiken suomalaisen ruokakulttuurin lähtökohta. (Visit Finland)

Suomalaisen ruokakulttuurin rintamalla on ollut viime aikoina vilkasta toimintaa. Esimerkiksi lähi- ja luomuruoka kiinnostavat sekä tuottajia että kuluttajia entistä enemmän. Mistä ja miten ruoka tulee pöytään kiinnostaa yhä useampia. Samoin myös se, kuinka ruoanvalinta ja ruokakulttuuri kietoutuvat yhteen tiettyssä ajassa ja paikassa. Kulttuurilla on suuri merkitys ruokavalinnoissa sekä ruokailutavoissa. (Vieltojärvi 2012, 32.)

3 TUOTEKEHITYS

Tuotekehityksenä tunnetaan toimintaa, jossa tarkoituksena on kehitellä uusia tai paranneltuja tuotteita tai palveluita. Tuotekehitys on yleisesti monivaiheinen prosessi, joka sisältää vaiheita tuoteidean ja sen tietojen tutkimista sekä selvittämisestä aina viimeistellyn tuotteen ideointiin ja valmistusmenetelmiin asti. Ellei tuotekehitykseen laitettaisi ollenkaan aikaa, tulisi jossain vaiheessa aika, jolloin tuotteet joko vanhenisivat, niiden myynti vähentyisi tai loppuisi jopa kokonaan. (Jokinen 1999, 9.)

Tavoitteena tuotekehityksessä on suoriutua asetetuista tavoitteista mahdollisimman tarkoituksenmukaisesti ja kustannustehokkaasti, kuin se on sekä teknisesti että taloudellisesti mahdollista. Tuotekehitystoiminta on todella monipuolista ja yleisesti se on yhteydessä kaikkien elämän osa-alueiden kanssa. Tuotekehitystoiminnassa on suotavaa omistaa luonnontiedon hyvää tuntemusta sekä kykyä pärjätä myös käytännön työssä. Tuotekehityksellä voidaan luoda täysin uusi tuote tai kehitellä jo olemassa olevaa tuotetta siten, että se on ominaisuuksiltaan parempi kuin aiemmat tuotteet tai sen valmistaminen on laadukkaampaa ja taloudellisempaa. (Jokinen 1999, 9-10.)

3.1 Tuotekehityksen vaiheet

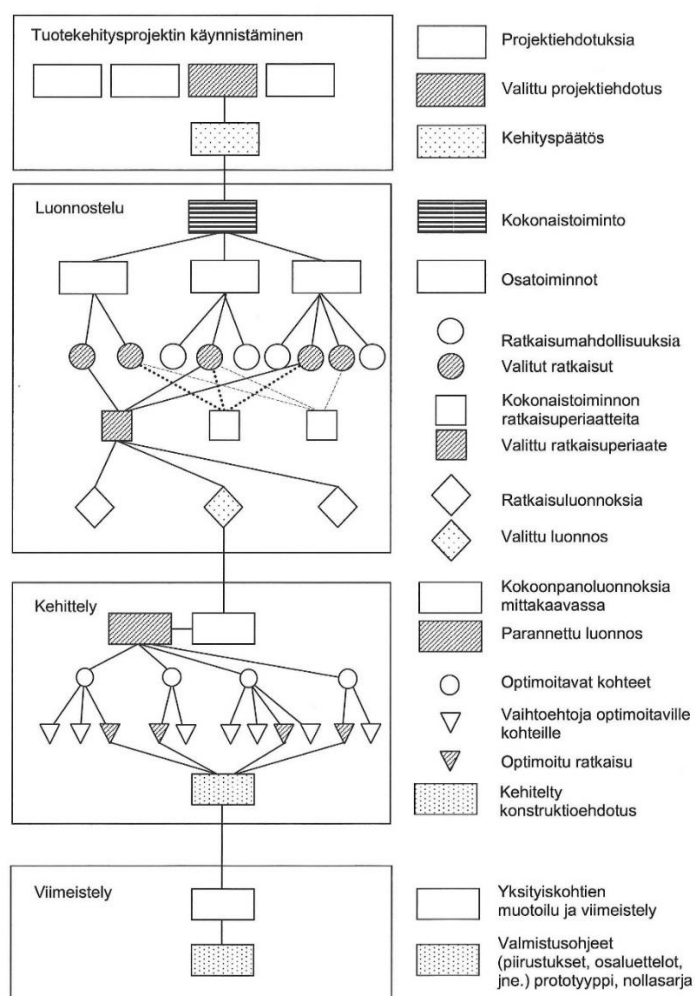
Tuotekehityshanke jaetaan yleensä neljään vaiheeseen, joista ensimmäisenä on sen käynnistäminen. (Kaavio 1.) Kun tuotekehityshanke on aloitettu, sen tulee olla yritykselle tai toteutettavalle osapuolelle oikeanlainen sekä tarpeellinen, joten ennen viimeistä toteuttamispäätöstä on hyvä perehtyä uuden tuotteen aiheuttamiin kustannuksiin, selvittää tuotteen markkinanäkymät, siitä saatavat tuotot sekä aiheutuuko tuotteesta ympäristölle tai terveydelle haittaa kehitys tai toteutus vaiheessa. Jos kaikki taustat on todettu hyväksi, päättyy kehitysvaihe kehityspäätökseen. (Jokinen 1999, 14.)

Seuraavassa vaiheessa tuotekehitystä on luonnoksen tekeminen ja se alkaa tehtävän analysoinnilla, jossa kehitellään uudelle tuotteelle asetettavat vaatimukset ja tavoitteet. Kun tuotteelle kohdennettu vaatimuslista on saatu valmiiksi, jatkuu luonnostelu erilaisten ratkaisumahdollisuuksien etsimisellä. Yleistäminen on hyvä tapa aloittaa tehtävä, koska sen tavoitteena on irtautuminen itse tehtävästä. Yleistämisvaiheen on tarkoitus selvittää olennaiset ongelmat ja kokonaistoiminnot tehtävälle. Kun ongelmat on selvitetty, jatkuu tehtävä seuraavaan vaiheeseen, joka jaetaan osatoimintoihin ja niille pyritään etsimään ratkaisumahdollisuuksia erilaisia ideointimenetelmiä hyödyntäen. Tulokseksi tulisi saada yksi tai useampi ratkaisuluonnos, joista valitaan yksi uuden tuotteen kehittämiseksi. (Jokinen 1999, 14–15.)

Seuraavana vuorossa on tuotteen kehitysvaiheen aloitus, joka aloitetaan luomalla kokoonpanoluonnos parhaaksi muodostuneesta ratkaisuluonnoksesta, jonka avulla pystytään havaitsemaan ja poistamaan taloudellisesti ja teknisesti huonot vaiheet. Tulokseksi tulisi näin saada yksi tai useampi paranneltu suunnitelma. Kehitysvaihe tulee päätökseen, kun tuotteelle asetetut vaatimukset on saatu

täytettyä ja pystytty luomaan konstruktio, lopputuloksena tulisi olla konstruktioehdotus. Joskus kuitenkin voi käydä niin, ettei vaatimuksia pystytä täyttämään riittävän hyvin, jolloin kehitystyö joudutaan aloittamaan uudelleen ja lähtökohdaksi on valittava toinen lähestymistapa. (Jokinen 1999, 15.)

Viimeisessä vaiheessa tuotekehitystä on luodun konstruktion viimeisteleminen, jossa luodaan yksityiskohtaiset toimintaohjeet tuotteen valmistukseen. Toimintaohje voi olla joko resepti, työpiirustus, käyttö tai huolto ohje tai osaluettelo alasta riippuen. Ennen viimeistelyä tuotteesta valmistetaan yleensä koekappale eli prototyyppi jos tuotetta on tarkoitus valmistaa sarjoissa. Sarjavalmistettavassa tuotteessa tarkastellaan vielä erityisesti tuotteen vastaavuutta tuotteelle asetetuille tavoitteille. Jos kaikki on edelleen todettu toimivaksi ja hyväksi voidaan tuotteesta valmistaa ns. nollasarja, jolla pystytään testaamaan suunniteltuja valmistusmenetelmiä sekä saadaan paljon uutta tietoa tuotteen ominaisuuksista ja valmistushajonnasta. Kun viimeistelyvaihe on saatettu loppuun, voidaan vielä tehdä lopullinen päätös tuotannon aloituksesta ja tuotteen lanseeraamisesta. (Jokinen 1999, 17.)



Kaavio 1. Tuotekehityksen ominaisvaiheet (Jokinen 1999, 16)

3.2 Kehitystyö ravintolaympäristössä

Maailmassa ei tiedettävästi ole kovinkaan montaa keittiötä, joka pystyisi tarjoamaan juuri sellaista ruokaa kuin haluaisivat. Ravintolan tuotteet ovat yleisesti ottaen aina kompromississa asiakkaan tarpeeseen ja yrityksen resurssien välillä. (Lehtinen, Peltonen ja Talvinen. 2003. 57.)

Ollakseen tuottavia ja selvitäkseen ravintolat etsivät aina uusia tuotteita ja keinoja. Jos tuotteet osoittautuvat menestyksekkäiksi antavat ne ravintolalle uuden elämän korvaten vanhat tuotteet, jotka eivät enää menesty. Uusien tuotteiden kehitys on elintärkeää, joka mahdollistaa jo ennestään tuttujen tuotteiden uudelleen käyttämisen paremmassa muodossa. Uuden tuotteen kehittämiseen vaatii ammattimaista tekijää, tiedonhankintaa, tiloja ja rahaa. Koskaan ei kuitenkaan voi olla varmuutta, että tuote, johon käytetään kaikkia edellä mainittuja osa-alueita, tulee olemaan menestyvä. Aivan uudet tuotteet ovat harvassa sillä yleensä joku on jossain jo käyttänyt sellaista mikä on itselle uutta ja tuntematonta. (Fuller 2011, 1-2.)

Tuotteen suunnittelussa on aina oltava realisti. Suunnitteluprosessissa on hyvä käyttää apuna SWOT-analyysia. Kehitystyö kannattaa aloittaa keräämällä mahdollisimman paljon liikeideaan sopivaa materiaalia esimerkiksi kirjoista, lehdistä, internetistä tai hyödyntäen ammattilaisen apua. Kun aineistoa on kerätty tarpeeksi, siitä on hyvä lähteä karsimaan pois kaikki ylimääräinen, jotka eivät sovellu listalle, vaikka kausiluontoisten raaka-aineiden takia. (Lehtinen ym. 2003. 57-58.)

Ravintolassa ruokalistan sisällön määrittelee hyvin pitkälle yrityksen liikeidea, jonka pohjalta ruokalistalla pystytään nostamaan esille yritykselle tärkeitä arvoja. Ravintolan ruokalistasuunnittelussa tulisi ensisijaisesti ottaa huomioon raaka-aineiden saatavuus, kausituotteet, kestävän kehityksen periaatteet, ruoan turvallisuus kuin myös asiakkaiden odotukset. Kuitenkaan koskaan ei voida varmuudella tietää menestyykö annos ja jos vaikka annos menestyy kesällä se saattaa talvella jäädä kokonaan huomiotta. Ruokalistasuunnittelu onkin siis jatkuvaa tasapainottelua ruoan ja asiakastytyvyyden välillä. (Arffman 2018)

Annosta suunniteltaessa valitaan ensiksi pääraaka-aine, koska se on annoksen merkittävin osa. Kun pääraaka-aine on valittu, lähdetään seuraavaksi miettimään raaka-aineen valmistustapaa, kuuluuko annokseen kastikkeita ja jos kuuluu niin mitä, myös annokseen tulevat lisäkkeet täytyy miettiä tarkoin. Tarpeellista on myös miettiä, miten annos laitetaan esille ja montako komponenttia annokseen tulee ja millaiselta lautaselta annos tarjoillaan. Annoksen tulee myös olla maukas ja onkin tärkeä muistaa, että maustamisen tulee säilyttää raaka-aineen ominaismaku korostaa sen hyviä puolia kuitenkin peittämättä sitä. (Lehtinen, Peltonen ja Taurén. 2011. 111.)

4 PROJEKTIN ESITTELY JA TAVOITTEET

Opinnäytetyöprojekti sai alkunsa keväällä 2018, kun saimme kuulla aiheesta yhden kurssin aikana. Projekti herätti heti mielenkiintoa, kuinka ainutkertaisesta tilaisuudesta olisi kyse sekä kuinka uniikki projekti tulisi olemaan. Ensimmäisenä tavoitteena oli muodostaa projektiryhmä, joka tulisi yhteistyössä toteuttamaan suunnittelun, tuotekehityksen, testauksen sekä käytännön toteutuksen valittujen yhteistyöravintoloiden kanssa. Tapahtumakokonaisuus sisälsi luennon auditoriossa, jossa puhumassa olisivat Huseyin Özer sekä Abdullah Bozgeyik. Opinnäytetyöprojekti oli osa viikonmittaista tapahtumakokonaisuutta. (liite 1)

Projekti jatkuisi yhteydenotoilla yhteistyöravintoloihin sekä myös myöhemmin torilla ja kauppahallissa tapahtuvaan vierailuun mukaan osallistuvien yhteistyökumppaneiden kanssa.

Projekti tulee pääsääntöisesti keskittymään annossuunnittelun ympärille sekä myös niiden käytännölliseen toteutukseen. Projektin tarkoituksena on kehitellä uudenlaista yhteistoimintamallia, joka vahvistaa ammattikorkeakoulujen roolia kansallisessa innovaatioekosysteemissä. Projektin aikana tulemme tutustumaan turkkilaisiin ja suomalaisiin raaka-aineisiin ja hyödyntämään hankittuja osamista ja menetelmiä niin suunnittelutyössä kuin myös käytännön toteutuksessa.

Projektin toteutuksessa mukana toimii myös maailmankuulu ravintoloitsija Huseyin Özer. (Kuva 1) Huseyin Özer on tunnettu omistamastaan Sofra ravintolaketjustaan Iso-Britanniassa, jonka konsepti on turkkilaista ruokaa kansainvälisellä twistillä.

Ravintoloitsija Özerin on tarkoitus maistaa uudenlaisia kahden eri ruokakulttuurin tuotteita sekä arvioida suunniteltujen annoksien onnistumista eri ravintoloissa, kuin myös antaa palautetta ja kehitys ehdotuksia. Hänen ammattiosaamisensa ja tieto ovat alan huippua, joten palaute tulee olemaan asiallista ja hyödyllistä tulevaisuudessa uusia tuotekehitysprojekteja ajatellen.



Kuva 1. Huseyin Özer (Sofra by Huseyin Özer)

Tavoitteet:

Projektin tavoitteena oli oppia kehittämään ravintolataso annoksia sekä tutustua uusiin raaka-aineisiin, yhteistyökumppaneihin sekä oppia toimimaan esimiestyössä. Annosten suunnittelu tuli painottumaan tuttuihin kotimaisiin raaka-aineisiin sekä vastaavasti ennalta tuntemattomiin turkkilaisiin raaka-aineisiin, joiden pohjalta tulisi pystyä luomaan maukkaita ja tasokkaita annoksia.

Turkkilaisista raaka-aineista ei kenelläkään ollut aikaisempaa kokemusta, joten edessä oli täysin uudenlainen kokemus. Yhteistyökumppaneiden hankinta ja suhteiden ylläpitäminen kuului myös vahvasti projektiin ja tavoitteena oli saavuttaa kaikkia osapuolia hyödyttävä lopputulos.

Viimeisimpänä tavoitteena projektissa oli oppia selviytymään esimiehen asemassa ja pystyttävä olemaan vastuussa omasta osa-alueesta projektin aikana.

5 PROJEKTIN TOTEUTUS

Kevään 2018 aikana valittiin ravintoloita, joiden ajateltiin soveltuvan hyvin sekä konseptiensa ja ainetlaatuisuutensa ansiosta tuomaan esiin savolaisuutta sekä savolaista ruokakulttuuria. Aluksi valittiin 5. kuopiolaista ravintolaa, joihin oltiin yhteydessä tiedustellen, olisivatko he kiinnostuneita tämän kaltaisesta yhteistyöstä. Yhteydenottojen jälkeen ravintoloiden lopullinen mukaan lähtevä lukumäärä oli neljä, yhteistyössä mukana ovat Ravintola Urban, Ravintola Galata, Ravintola Kummisetä sekä Muikkuravintola Sampo. Aluksi kartoitettiin tulevan kesän alussa ravintoloiden kanssa millaisen/millaisia annoksia ravintolat haluaisivat ryhmän suunnittelevan antaen hieman suuntaviivoja mitkä raaka-aineet ja millainen tyyli sopii heidän ravintoloidensa konseptiin.

Vierailu tehtiin myös Kuopiossa sijaitsevassa turkkilaisia raaka-aineita myyvään Istanbul markettiin. Heidän valikoimastaan valittiin projektissa käytettävät turkkilaiset raaka-aineet, joiden pohjalta alkoi suunnittelutyö toimivien raaka-aineiden yhdistämiseksi.

Projektissa olleiden ravintolayritysten lähtökohdat työn alkaessa:

- Galatasta tehtäväksi muodostui kehitellä pääruoka, jossa tulisi painottaa loistavaa makua sekä erinomaisia raaka-aineita vapaasti ideoiden.
- Kummisedässä vierailu sujui hyvissä merkeissä ja heidän toiveensa oli, että heille kehitetään kokonainen menun, joka sisältää alku-, pää- sekä jälkiruoan. Annoksissa käytettävät raaka-aineet saisi valita vapaasti, kunhan annos noudattaa heidän ruokalistansa mallia ja ideologiaa.
- Urbanin vierailun päätteeksi tehtäväksi muodostui kehitellä jälkiruoka, he antoivat vapaat kädet suunnitella annoksen, kuinka se tulisi sisältämään turkkilaiset sekä Suomalaiset raaka-aineet luoden yhden upean jälkiruoan. Annos tulisi edustamaan Urbanin tyyliä, jota he tuovat esiin uniikilla konseptillaan.
- Muikkuravintola Sampoissa työ jatkui samoja linjoja mukaillen saaden tehtäväksi luoda koko menun sisältäen alku-, pää- ja jälkiruoan. Ravintolan konseptia mukaillen tehtäväksi annettiin kehitellä annokset, jotka sisältävät tietenkin ravintolan konseptin mukaan muikkua, suomalaisina raaka-aineina kurkku, tomaatti ja sitruuna, Tarkoituksena on tuoda esille selkeitä ja yksinkertaisia makuja.

Ideointi- ja esisuunnitteluvaihe

Kesän ajan projektiryhmä ideoi sekä suunnitteli ryhmänä kukin tietyn ravintolan ohjeiden pohjalta, kuinka yhdistää kaksi täysin erityylistä ruokakulttuuria. Projektin toteutus jaettiin ryhmän kesken

pienempiin osiin, jolloin muodostui pienempiä ryhmiä, joista jokainen keskittyisi ja suunnittelisi saatuun ravintolaan ohjeiden mukaiset annokset. Opinnäytetyöntekijänä tulisin toimimaan opinnäytetyöprojektin osalta tuotekehityksessä sekä johtamaan suunnitteluryhmiä.

Myöhemmin myös lisätehtäväksi muodostui järjestää vieraille ohjelmaa Kuopion keskustassa. Tavoitteena oli saada mukaan paikallisia torimyyjiä sekä Kuopion kauppahallissa toimivia yrittäjiä. Elokuun loppuvaiheilla tapahtuneessa yhteydenotoissa onnistuttiin hankkimaan tapaaminen torille lähisellulla toimivan marja/vihannes kappiaan kanssa sekä pieni esittely, että maistiaiset sovitulle päivälle. Torilta siirryttiin kauppahalliin, jossa tavoitteena oli hankkia paikallista kalaa sekä leipää markkinoivat yritykset. Pienen kiertelyn ja muutamien kieltäytymisten jälkeen saatiin kuin saatiinkin hankittua esittelijän kertomaan heidän kalastus toiminnastaan sekä myynnistä ja esittelemään valikoimaansa maistiaisten kuin myös yritystarinan kera. Viimeinen tavoite oli saada leipä/leivonta tuotteita myyvä yritys, joka löytyikin helposti ja yrittäjä lähti heti innokkaasti mukaan tähän hienoon tempaukseen.

Toteutus:

Orientoituminen suomalaisiin raaka-aineisiin vierailupäivien aikana.

Seminaarin päätyttyä iltapäivällä (Liite 1) vieraat lähtivät kiertelemään Kuopion nähtävyyksiä, kuten Puijon tornia ennen saapumista Kuopion torille. Saavuttuaan torille, tarkoituksena oli järjestää heille perehdytys suomalaisiin raaka-aineisiin. Torilla siirryttiin ennalta sovitun torikauppiaan luokse, jossa ravintoloitsija Özer ja ystävänsä Bozgvik pääsivät tutustumaan tuoreisiin paikallisiin raaka-aineisiin sekä maistamaan erilaisia hedelmiä, marjoja ja sieniä. Paljon olisi muillakin torikauppiaille lopuksi ollut mielenkiintoa päästä jututtamaan herroja ja esittelemään omia tuotteitaan, mutta valitettavasti tiukan aikataulun vuoksi kaikkialle ei millään ehditty.

Hetken torilla pyörityä siirryttiin kauppahalliin tutustumaan Kallavedestä nostettuihin päivän kaloihin sekä kuulemaan tarinaa kalastustoiminnasta ja maistelemaan myynnissä olevia tuotteita kuten mm. mätää, muikkuja, haukea sekä heidän mallasleipäänsä. Tuotteiden laatu ja maku teki vaikutuksen sekä ravintoloitsija Özeriin, kuin myös Bozgviiikkiin ja he halusivatkin ostaa mukaan kauppiaan tuotteita. Tämän jälkeen ryhmä siirtyi kauppahallissa toimivaan leipä/leivonta yritykseen ja yrittäjään, jossa päädyttiin maistelemaan piirakoita, rieskaa sekä paikallista ruisleipää johon vieraat tykästyivät todella paljon ja jopa ostivat palan mukaan ja jakoivat siitä paloja kauppahallissa vieraileville asiakkaille. Kierroksen päätyttyä vieraat lähtivät vielä tutustumaan turkkilaisia tuotteita maahantuovaan Istanbul markettiin ja sieltä paikallisten toimijoiden kanssa toteutettuun iltaohjelmaan.

Opinnäytetyöprojektin toteutuspäivä.

5.1 Ravintola Galata

Syyskuun 19. klo 13 Huseyin Özer ja Abdullah bozgvik saapuvat ravintola Galataan tutustumaan sekä maistamaan kehiteltyä annosta. Galatan annosta suunnitellessa havaittiin ravintolalla olevan todella vähän kasvisannoksia, jolloin päädyttiin suunnittelemaan ravintolalle kasvisruoka annos, joka toisi esiin parhaat puolet suomalaisista ja turkkilaisista mauista. Lopputulokseksi muodostui härkiksellä täytetty paprika, basmati riisi sekä jugurttikastiketta. (kuva 2)

Ennen maistelua ravintoloitsija Huseyin ja ystävänsä Bozgvik kiertelivät ravintolaa ihastellen sen tyyliä sekä vaihtoivat kuulumisia ravintolan omistajan kanssa. Maistelussa saatiin annoksesta paljon positiivista palautetta muun muassa hyvästä mausta-, rakenteesta sekä tyylistä. Myös hyviä parannus ehdotuksia saatiin esimerkiksi riisin suhteen sen paremmasta huuhdonnasta sekä ehdotuksia annoksen hyvistä muokkaus mahdollisuuksista esim. jauhelihalla tai kanalla. Kokonaisuudessaan annos oli hyvin toimiva ja ryhmä oli onnistunut tuomaan esiin suomalaisia raaka-aineita sekä perinteisiä turkkilaisia makuja kuten taatelin, sipulin, basilikan.

Maistotiimi: "maukasta", "hyvin maustettua", "miellyttävä suutuntuma".

Yleiskommentit annoksesta: Onnistunut annos, jota helppo muokata ja kehittää, paljon hyviä turkkilaisia makuja, jotka toimivat tässä annoksessa.

Eritysesti mainittuna: "great dish and easy to modify." by Huseyin Özer



Kuva 2. Täytetty paprika, basmati riisiä ja jugurttikastiketta (Pylkkänen 2018-9-19.)

Suunnittelemassa ja toteuttamassa: Niko Pylkkänen ja Hanna Tiirikainen

5.2 Ravintola Kummisetä

Ravintola Galatasta matka kävi seuraavaksi Ravintola Kummisetään. klo 14 ryhmä alkaa saapumaan Ravintola Kummisetään johon projektiryhmä on suunnitellut kolmen ruokalajin menuun. Alkuruoaksi tarjolla on granaattiomena salaattia, granaattiomena siirappia ja leipäjuustoa. (kuva 3) Maistelussa esiin nousee hyvin korostettu, mutta hallittu granaattiomena, mielenkiintoinen leipäjuusto sekä salaatin raikkaus ja keveys. Annos on huvin suunniteltu kokonaisuus ja sopisi vallan mainioista suoraan ravintola listalle.

Maistotiimi: "fresh", "light", "ready for the list".

Yleiskommentit annoksesta: Hyviä tuoreita raaka-aineita yhdisteltyinä turkkilaisin vivahtein.

Eritysesti mainittuna: "great flavors, good acidity and great looking." by Huseyin Özer



Kuva 3. Granaattiomena salaatti (Mäki ja Tuutti 2018-9-19.)

Pääruoaksi ryhmä oli suunnitellut paistetun poron sisäfileen, munakoiso-sienipaistoksen, maa-artisokkapyreen ja jugurttikastikkeen. (kuva 4) Huseyin Özer korosti tämän annoksen tuovan hyvin esiin suomalaista luontoa ja sen antimia sekä tyyliä. Palautteessa nousi esiin annoksen ehkä hieman suuri annoskoko, mutta annoksen muokkaus mahdollisuudet olivat jälleen hyvät.

Maistotiimi: "pure ingredients", great combination, "spicy but well balanced".

Yleiskommentit annoksesta: Ravintolatasen annos, joka valmis suoraan listalle.

Eritysesti mainittuna: "great dish, nice and spicy especially chanterelles and reindeer." by Huseyin Özer



Kuva 4. Poroa, maa-artisokkapyreetä sekä munakoiso sieni paistosta (Mäki ja Tuutti 2018-9-19.)

Jälkiruoaksi tarjolla oli appelsiini sorbettia, suklaakastiketta, perinteistä baklavaa ja rouhittua taatelia. (kuva 5) Appelsiini sorbetti oli loistavan kirpeä ja täynnä makua, mutta hieman liian makea vierailijoiden mieleen. Baklava oli taas hieman raskas ja myös hitusen liian makeahko verrattuna alkuperäiseen turkkilaiseen baklavaan, kuitenkin toimiva annos joka pienien korjauksien jälkeen olisi loistava. Ehkä mielenkiintoisin kokonaisuus tämän projektin aikana jossa mauissa yhdistyy puhtaita suomalaisen luonnon antimia sekä yksinkertaiset turkkilaiset raaka-aineet.

Alkusalaatissa yhdistyi tuore granaattiomena, todella makea granaattiomena siirappi sekä suolainen leipäjuusto. Pääruoassa riistainen poro, paahdettu munakoiso turkista sekä suomen luonnosta tulleet kanttarellit ja maa-artisokka. Jälkiruoossa paljon turkkilaista makuprofiilia twistattuna suomalaisen makuun.

Maistotiimi: "great acidity from oranges", "baklava is too sweet".

Yleiskommentit annoksesta: annoksessa paljon hyvää, kuten maku ja rakenne, mutta liian makea.

Eritysesti mainittuna: "good looking dish with lots of flavor but too sweet." by Huseyin Özer



Kuva 5. Appelsiini sorbettaa, baklavaa ja suklaakastiketta (Mäki ja Tuutti 2018-9-19.)

Suunnittelemassa ja toteuttamassa: Henri Tuutti ja Suvi Mäki

5.3 Ravintola Urban

Ravintola Kummisedästä siirtyminen tapahtui kosteassa säässä lähellä toimivaan pieneen, mutta uniikkiin Ravintola Urbaniin. Projektiryhmän tuli suunnitella ravintolan teemaan sopiva jälkiruoka,

ideoiden pohjalta muodostui persikkalakka jäätelö, taatelikinuski, kandeeratut yrtit, marinoidut marjat sekä appelsiinituille. (kuva 6) Annosta hiottiin melkein loppumetreille asti ja raaka-aineita yhdisteltiin eri tavalla, joka loppujen lopuksi kannatti luoden tasapainoisen kokonaisuuden hienoine ja herkkine makuyhdistelmineen. Toteutuksessa haasteita tuli monta kuten tuillen oikean rakenteen saaminen, kinuskin makuprofiilin tasapainotus sekä jäätelön raaka-aine valinta.

Annoksen maistelussa esiin nousi jälleen vierailijoiden mieleen hieman liian makea kokonaisuus, mutta annoksesta löytyi myös paljon hyvää kuten juuri muuten tasapainoinen maku kokonaisuus, raaka-aineiden loistava hyödyntäminen ja annoksen ulkonäkö. Urbanin annoksen suunnittelu oli yksi haastavimmista osista tässä projektissa, mutta samalla varmasti mielenkiintoisin juuri haastavuutensa ja odotusten takia.

Maistotiimi: "good looking dish", "cloudberries tastes awesome".

Yleiskommentit annoksesta: Hyvän näköinen jälkiruoka, hieman liian makea ja pehmeä jäätelö muutoin toimiva annoskokonaisuus.

Eritysesti mainittuna: "wonderful dessert but ice cream is too sweet and soft." by Huseyin Özer



Kuva 6. Persikka-lakka jäätelöä ja taatelikinuskia (Hiltunen 2018-9-19.)



Kuva 7. Maistelua Urbanissa (Kuopionkaupunki 2018-9-19.)



Kuva 8. Urbanin suunnittelu tiimi (Kuopion kaupunki 2018-9-19.)

Suunnittelemassa ja toteuttamassa: Ella Hiltunen, Ella Jääskeläinen ja Pinja Bruun

5.4 Muikkuravintola Sampo

Viimeinen, mutta ei vähäisin kohde oli Muikkuravintola Sampo. Sampon tyyli on hyvin perinteinen sekä ravintolan konsepti on sidottu tiukasti muikun ympärille. Ensimmäisten suunnitelmien pohjalta testatuissa annoksissa tuli ilmi muutamia epäkohtia joidenka pohjalta korjattiin muutamia komponentteja sekä kiinnitettiin paremmin huomioita annosten kokonaisuuteen. Pääruokana toimiva muikkuannos sai muikun osalta aivan uuden tyylin ensimmäisen testauksen jälkeen, jossa muikku oli suunniteltu rullattavaksi sekä täytettäväksi. Tällä ratkaisulla annos olisi vaatinut todella paljon työtä, jossa muikku olisi pitänyt ruotia, joka taas olisi ollut todella hidastavaa työtä, jota ei tulisi tehdä ravintolassa, jossa muikkua myydään todella suurissa määrissä.

Vieraiden saapuessa tunnelma oli todella hyväntuulinen ja odotukset olivat korkealla. Sampo sai paljon kehuja tunnelmasta ja tyylistään, jonka myötä siirryttiin annosten maisteluun. Sampon oma puolukkamallasleipä sai varmasti parhaimmat kehut sekä paahdettumunakoisodippi osoittautui myös erittäin toimivaksi annoksen rinnalle. (kuva 9)

Maistotiimi: "wonderful bread", "eggplant dip tastes great".

Yleiskommentit annoksesta: Erinomainen alkupala ja hyvin toimiva yhdistelmä.

Eritysesti mainittuna: "this bread and the dip together is just wonderful." by Huseyin Özer



Kuva 9. Puolukkamallasleipä ja paahdettumunakoisodippi (Halonen 2018-9-19.)

Pääruoaksi tarjolla ollut fetajuustolla täytetty muikku oli osaltaan yllättävä vieraille, mutta juuston suolaisuus ja maun pehmeys toimivat hyvin voissa paistetun muikun kanssa, jonka seurana tarjottiin purjoperunapyreetä sekä pikkelöityä kurkkua. (kuva 10) Vieraitamme kiinnosti myös paljon Sampon oman listan annokset ja he pyysivät saada maistaa muutamaa. Ennen jälkiruoan maistelua käytiin vielä nopeasti päivän tunnelmia läpi ja vierailijat vaihtelivat ideoita ja ajatuksiaan ravintolan omistajan kanssa.

Maistotiimi: "interesting dish", "it's not too salty and the feta cheese is great".

Yleiskommentit annoksesta: Mielenkiintoa herättävä ja hyvin raaka-aineita hyödyntäen tehty annos.

Eritysesti mainittuna: "good looking dish and the ingredients work greatly together." by Huseyin Özer



Kuva 10. Feta muikkuja ja purjoperunapyree (Halonen 2018-9-19.)

Jälkiruoaksi oli ideoitu perinteinen suomalainen vaniljajäätelö, johon yhdistyi ruusuvettä sekä marjoja. (kuva 11) Annos sai loistavat arvostelut pirteän maun sekä sopivan makeuden yhdistelmästä. Kokonaisuutena positiivinen kokemus ja vierailu, sekä kaikille jäi varmasti paljon hyviä muistoja tästä projektista.

Maistotiimi: "sopivan makea", "mukavan raikas".

Yleiskommentit annoksesta: Erinomainen jälkiruoka, jossa yhdistyvät puhtaat maut ja tasapainoinen makeus.

Eritysesti mainittuna: "greatly balanced sweetness and great dish overall." by Huseyin Özer



Kuva 11. Vanilja jäätelöä ja mansikkaruusuvesi hilloa (Halonen 2018-9-19.)

Suunnittelemassa ja toteuttamassa: Elina Halonen ja Salla Forsström

6 PROJEKTIN YHTEENVETO

Projektin aikana tapahtui paljon asioita ja osa jopa todella yllättäen ja tiukalla aikataululla. Projektin alussa olin pääasiallisesti itse vastuussa aikataulutuksesta ja missä järjestyksessä projektia lähdettäisiin viemään eteenpäin. Projektiryhmään lähti hienosti mukaan itseni lisäksi kahdeksan muuta opiskelijaa, joiden kanssa tuotekehitysprosessia lähdettiin viemään eteenpäin.

Prosessin aika kohtasimme mielenkiintoisia hetkiä, kun kaikki ei mennyt suunnitelmien mukaan. Annosten komponentit eivät toimineetkaan yhdessä tai jouduimme keksimään kokonaan uudenlaisen toteutustavan annoksesta. Yhteydenpito ravintoloiden kanssa toimi todella hyvin ja heidän ajatuksensa ohjasi hyvin meitä oikeaan suuntaan lopputulosta ajatellen. Nopealla aikataululla tullessiin yllätyksiin, kuten torilla ja kauppahallissa toimivien kumppanien etsiminen ei lopulta aiheuttanut sen suurempia paineita ja siihen sainkin nopeasti ratkaisun aikaiseksi. Lopputuloksena saimme aikaan 8 toimivaa annoskokonaisuutta sekä 11 niihin pohjautuvaa reseptiä.

Esimiehenä oleminen oli mukava kokemus, jonka mahdollisti hyvät ryhmänjäsenet sekä mukavat yhteistyökumppanit. Esimiehenä toimimisessa oli tietenkin omat haasteensa pitää kiinni aikatauluista sekä huolehtia, että kaikki projektin osa-alueet tulee hoidettua niin hyvin kuin mahdollista. Projekti itsessään oli mukava toteuttaa ja kaikki mukana olleet hyötyivät tästä varmasti paljon niin tiedollisesti kuin taidollisesti.

7 POHDINTA

Opinnäytetyöni oli todella käytännön läheinen ja projekti todella innostava. Toteutuksen aikana pääsin tutustumaan moniin huikeisiin ihmisiin sekä hyödyntämään opintojen aikana hankittua kokemusta. Halusin saavuttaa opinnäytetyölläni hieman enemmän kuin kirjallisen yhteenvedon tapahtumista ja niiden kulusta. Työni alussa kävin hieman läpi Turkin ja Suomen ruokakulttuuria, mikä on toiminnallinen opinnäytetyö, tuotekehityksen olennaiset vaiheet, ammattikeittiön ruokasuunnittelu sekä lopuksi itse projektin toteutuksen. Teoriaosuudessa pyrin luomaan näkemyksen mistä ruokakulttuuri terminä koostuu ja millaista ruokakulttuuri eri maissa on. Tuotekehityksessä pyrin saamaan esille, miten monivaiheinen tuotekehitysprosessi oikein on ja kuinka sitä sovelletaan ravintolaympäristössä.

Käytännön osuudessa tarkoitus oli purkaa auki kaikki elementit mitä projekti piti sisällään. Tavoitteena oli luoda selkeä kuva, kuinka projekti eteni ideasta lopputulokseen. Ennen tuotekehityksen aloittamista oli hyvä ymmärtää mitä turkkilainen ruoka yleisesti pitää sisällään ennen kuin aloimme pohtimaan, kuinka yhdistimme sen suomalaiseen ruokaan. Suunnittelun aikana yritimme huomioida annosten helpon valmistamisen vieraiden raaka-aineiden tunnettavuuden huomioon ottaen sekä toimia saatujen ohjeiden mukaan. Ohjeet kirjoitimme Jamix- tuotannonohjausohjelman avulla sekä lisäsimme valmistusohjeet jättäen kuitenkin mahdollisuuden omille luoville ratkaisuilleen lisukkeiden yms. suhteen.

Toteutuksen aikana vahva ryhmä ja ammattitaito oli tärkeässä asemassa onnistumisen kannalta. Omasta mielestäni ilman hyvää ryhmää projekti olisi voinut hyvinkin jäädä toteuttamatta tai se olisi jäänyt todella pieneksi lopputulosta ajatellen. Kun ottaa huomioon mitä kaikkea teimme projektissa, suurin heikkous oli rajallinen aika, jolloin pystyimme kaikki olemaan yhdessä paikassa ja ideoimaan sekä toteuttamaan tuotekehityksen prosesseja, kuten ravintolakohtaisten annosten ideointia ja testausta.

Projekti toi mukanaan kuitenkin paljon mahdollisuuksia meille kaikille. Pääsimme toimimaan alan ammattilaisten kanssa, hyödyntämään koulussa hankittua tietoa sekä olemaan mukana luomassa jotain ainutkertaista. Pahin uhka projektissa oli, jos jokin osa-alue pettäisi. Emme saisikaan johonkin ravintolaan toimivaa annosta aikaiseksi tai emme pystyisi vastaamaan heidän asettamiin toiveisiin tehtävänannon mukaisesti. Onneksi kuitenkin vältyimme pahemmilta takaiskuilta ja projekti saatiin hoidettua maaliin asti.

Mielestäni projektin toteutus oli kokonaisuudessaan todella opettavainen etenkin projektin johtamisesta sekä omaan ammattiin liittyen annosten kehitystyöstä. Johtamisen kuuluvat ongelmatilanteet saatiin ratkaistua, projektiryhmä teki loistavaa työtä tuotekehitysprosessi aikana ja saimme tehtyä kaiken sen mitä olimme suunnitelleet. Projektin toteuttaminen oli mukava kokemus ja siitä jäi varmasti paljon hyödyllisiä kokemuksia kaikille mukana olleille tahoille. Olen todella kiitollinen, että sain olla mukana näin hienossa projektissa ja toimia kaikkien projektissa mukana olleiden tahojen kanssa.

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

ARFFMAN, Salla. Jamix, keittiön esimies - milloin olet viimeksi uudistanut ruokalistaasi? [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] saatavissa: <https://www.jamix.fi/suomi/keittion-esimies-milloin olet-viimeksi-uudistanut-ruokalistaasi/>

EDUUNI WIKI. ReKey [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] saatavissa: <https://wiki.eduuni.fi/pages/viewpage.action?pageId=44570059>

FINNISH CRASH COURSE. Food culture in Finland: Tradition, habits and particular dishes [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] saatavissa: <https://finnishcrashcourse.wordpress.com/2016/02/03/food-culture-in-finland-tradition-habits-and-particular-dishes-part-1/>

FULLER, Gordon W. 2011. New food product development : from concept to marketplace. New York: Boca Raton : CRC Press cop.

HALLENBERG, Helena ja PERHO, Irmeli. 2010. Ruokakultturi islamin maissa. Helsinki: Gaudeamus.

HOW TO ISTANBUL. Turkish food culture and cuisine [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] Saatavissa: <http://howtoistanbul.com/en/turkish-food-culture-and-cuisine/8926>

iFCT Series. International Food, Culture and Tourism Confererences And Fairs Series [verkko-julkaisu]. [Viitattu 2019-10-20.] Saatavissa: <https://ifctseries.wordpress.com/>

JANHONEN-ABRUQUAH, Hille, VIELTOJÄRVI, Matleena ja PALOJOKI, Päivi (toim). 2012. Ruoka, kulttuuri ja oppiminen. Helsinki: Unigrafia.

JOKINEN, Tapani. 2001. Tuotekehitys 6. painos. Helsinki: Otatieto.

LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri ja TALVINEN, Päivi. 2003. Mestarikokin käsikirja. Helsinki: WSOY

LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri ja TAURÉN, Päivi. 2011. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki: WSOYpro

SAARELA, Anna-Maria, KUPIAINEN, Tarja, SALO, Vappu ja MANTERE, Päivi. 2019. GASTROTRAVEL - Food Connecting People and Cultures. Teoksessa: MÄNTYSAARI, Anne, TÖRN-LAAPIO, Anne JA SILTANEN, Henna. 2019. Yhteiskehittämisestä kilpailuetua matkailu- ja ravitsemisalalle. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. [verkkoaineisto]. Saatavissa: <https://www.jamk.fi/fi/Tutkimus-ja-kehitys/JAMKin-julkaisut/Julkaisuja/yhteiskehittamisesta-kilpailuetua-matkailu--ja-ravitsemisalalle--jamkjulk270/>

Sofra by Husseyin Özer [nettisivusto]. [Viitattu 2019-10-27.] Saatavissa: <https://www.sofra.co.uk/>

THE WELL ESSENTIALS. What Is Food Culture And What Does It Have To Do With Our Health? [verkkoaineisto]. [Viitattu 2019-11-12.] Saatavissa: <https://www.thewellessentials.com/blog/what-is-food-culture-and-what-does-it-have-to-do-with-our-health>

VENUESWORLD. Turkish Cuisine [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] Saatavissa: <https://venuesworld.com/turkey/turkish-cuisine.html>

VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. 1.-2. painos. Jyväskylä: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

VISIT FINLAND. Food [nettisivusto]. [Viitattu 2019-11-12.] Saatavissa: <https://www.visitfinland.com/hungry-for-finland/>

LIITTE

Liite 1. Tapahtuman ohjelma

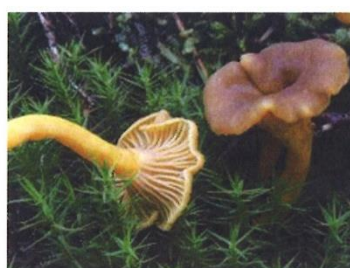


WORLD SUCCESS STORIES – Food Connecting People and Cultures

Tuesday 18th Sept 2018

Microkatu Campus, Technopolis

8.30 – 9.00	Healthy and Tasty Wake-up for the Day at the Lobby <i>Savonia gastronomy students</i>
9.00 – 12.00	Studia Savonia Seminar, Auditorium
9.00 – 9.15	Welcoming Words – Aspects for Regional Growth <i>Silja Huhtiniemi, Kuopio Chamber of Commerce, CEO, Savonia UAS, Board Member</i>
9.15 – 9.30	Gastronomy of Region , Kuopio 2020 <i>Kirsi Soininen, Marketing Director, City of Kuopio Ilona Sares, International Executive Director, ProAgria, North Savo</i>
9.30 – 9.45	Food Valley <i>Antti Iire, RDI manager, Savonia UAS</i>
9.45 – 10.45	Establishing World Famous Restaurant Chain <i>Huseyin Özer, Sofra International Ltd., Owner, CEO, Chef, Nutritionist, London, the UK</i> Bringing the success story to the daylight <i>Abdullah Bozgeyik, Management Consultant, Author, Lecturer, Istanbul, Turkey</i>
10.45 – 11.00	Wellness Break with Refreshing Vitamin Boost
11.00 – 11.20	Success Story from Savo Region <i>Timo Turunen & Eeva-Maria Turunen, CEO, Liepuskan Herkkupaja Ltd.</i>
11.20 – 11.40	Artic, wild and organic <i>Birgitta Partanen, CEO, Arctic Flavours Association</i>
11.40 – 12.00	Kick off for Food Connecting People and Cultures International Event <i>Anna-Maria Saarela, Ecosystems Innovation Ambassador, Savonia UAS</i>
Invited participants	Savonia UAS students and personnel of Business, Tourism & Catering (150 seats) Food companies, Food Valley and Gastronomy of Region partners, representatives of Kuopio city, Regional Council of Pohjois-Savo etc. (50 seats)





Tuesday 18th Sept 2018

Success stories - Food connecting people and cultures

Minibus will collect in the front of Technopolis main door.



For invited participants

12.30 – 14.00

Lunch, [Puijon torni](#), the rotating Puijo Tower Restaurant is famous for delicious food and amazing view

Minibus will transport some people back to campus and will continue to the market square

Especially for Media

14.30 – 16.30

Visits: market square, market hall, Istanbul market

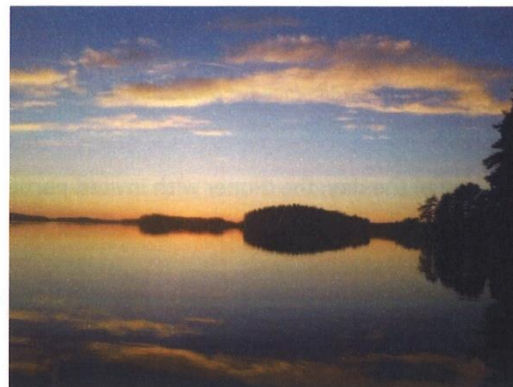
17.00 – 19.00

Visits: in the same destination forest, farm and a food company visit:
[Rauhalan tila](#) or [Vanhamäki](#)

19.00 – 22.00

[Traditional Finnish Dinner](#) and [World's Biggest Smoke Sauna](#) at [Jätkänkämpä, Rauhalahti](#)

Minibus will transport people back to campus and to the city center.





Wednesday 19th Sept 2018

Food Fusions in practice: South meets North - Innovative interactive Co-creation sessions at Local Restaurants

Especially for Media

World Famous Chef Huseyin Özer visits at local restaurants

13.00 – 17.00

Creating new recipes together and learning from different food cultures at local Kuopio restaurants

During the interactive afternoon, new recipes will be created in collaboration with advanced gastronomy students and five local selected restaurants by the guidance of *Huseyin Özer*. The aim is to utilize both *Ottoman* and *Nordic* ingredients and create new recipes for the restaurants in Kuopio and Huseyin Özer.

PARTICIPATING RESTAURANTS

Designing new recipes collaboratively, Mr. Özer will guide the team according to the schedule below:

13.00

Galata

Our Turkish kitchen offers healthy food: much fresh vegetables and traditionally cooked meals with modest spicing. We serve you the best.

14.00

Kummisetä

Our high quality kitchen offers delicious experiences for culinary enthusiasts. We have seamlessly put together high quality dishes, ambience and service.

15.00

Urban

Restaurant Urban is a small and personal, lunch and restaurant to be opened by request. We appreciate pure food, fluent service and our customers. Urban is warm and casual place and also rewarded for Chaîne des Rôtisseurs' restaurant in 2016. The owner of the restaurant, Anssi Kantelinen, has been awarded Top Chef Finland.

16.00

Sampo

This year, the gathering place for the common people will fill 85 years and goes forward with the freshest vendace.

19.00

In the end of the day, the dinner with invited participants of local representatives.



Liite 2. Reseptit

OHJE 1: Urban persikka-lakkajäätelö

Persikka-lakkajäätelö

annoskoko 43 g annoksia 10 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Kerma kuohu, laktoositon	1 ¼ dl	0,125 kg		0,125 kg	
Maito kevyt	1 ¼ dl	0,125 kg		0,125 kg	
Kananmuna keltuainen	2,5 kpl	0,050 kg		0,050 kg	
Sokeri	½ dl	0,050 kg		0,050 kg	
Persikkasose		0,050 kg		0,050 kg	
Lakka	1 ½ rkl	0,025 kg		0,025 kg	

Kuumenna kermamaito. Sekoita keltuaiset ja sokeri vesihauteessa ja kaada päälle kuuma kermamaito koko ajan vatkatien. Jäähdytä heti saostumamisen jälkeen. Lisää makuaineet. Jäähdytä.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,425 kg	0 %	0,425 kg	0 %	0,425 kg
annoskoko	43 g		43 g		43 g

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
kokonaishintaa	1,79 €	0,00 €	1,79 €
kilohinta	4,21 €	0,00 €	4,21 €
annoshinta	0,18 €	0,00 €	0,18 €

OHJE 2: Urban Taatelikinuski

Taatelikinuski

annoskoko 36 g annoksia 15 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Mallasmäski		0,040 kg		0,040 kg	
Taateli		0,100 kg		0,100 kg	
Kerma kuohu, laktoositon	2 dl	0,200 kg		0,200 kg	
Fariinisokeri	2 ¾ dl	0,200 kg		0,200 kg	

Uuta maltaat ja taatelit kermaan.

Keitä normaalisti kinuskiksi kerma + fariinisokeri.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,540 kg	0 %	0,540 kg	0 %	0,540 kg
annoskoko	36 g		36 g		36 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	1,54 €	0,00 €		1,54 €	
kilohinta	2,85 €	0,00 €		2,85 €	
annoshinta	0,10 €	0,00 €		0,10 €	

OHJE 3: Urban appelsiinituille

Appelsiinituille

annoskoko 14 g annoksia 20 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Voi	½ dl	0,050 kg		0,050 kg	
Sokeri	1 ¼ dl	0,125 kg		0,125 kg	
Appelsiinimehu	½ dl	0,063 kg		0,063 kg	
Vehnäjauho	4 ½ rkl	0,050 kg		0,050 kg	

1. Sulata voi.
2. Sekoita kuivat aineet ja lisää nesteet.
3. Anna asettua huoneenlämmössä noin tunnin ajan.
4. Paista 165-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,288 kg	0 %	0,288 kg	0 %	0,288 kg
annoskoko	14 g		14 g		14 g

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
kokonaishinta	0,65 €	0,00 €	0,65 €
kilohinta	2,26 €	0,00 €	2,26 €
annoshinta	0,03 €	0,00 €	0,03 €

RAJOITTAVAT AINEET

Gluteeni.

OHJE 4: Urban kandeeratut yrtit

Kandeeratut yrtit

annoskoko 30 g annoksia 2 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Kananmuna valkuainen	0,1 kpl	0,005 kg		0,005 kg	
Sokeri	½ dl	0,050 kg		0,050 kg	
Minttu	2 ¼ rkl	0,005 kg		0,005 kg	

HOX!! ERIKOISHIENOA SOKERIA, JOTA EI JAMIXISTA LÖYTNYT!!

Huuhtelee yrtit kylmällä vedellä.

Erottele valkuainen ja vatkaa rakenne kevyesti rikki.

Kasta yrtti valkuaiseen, huolehdi että sitä on kaikkialla ja valuta esim käsipyyhepaperin päällä ylimääräinen pois.

Kasta yrtti erikoishienoon sokeriin, huolehdi että sitä on kaikkialla.

Kuivata uunissa 40 asteessa.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,060 kg	0 %	0,060 kg	0 %	0,060 kg
annoskoko	30 g		30 g		30 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	0,25 €		0,00 €		0,25 €
kilohinta	4,17 €		0,00 €		4,17 €
annoshinta	0,13 €		0,00 €		0,13 €

OHJE 5: Urban marinadi marjoille

Marinadi marjoille

annoskoko 28 g annoksia 2 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Cointreau-likööri		0,030 kg		0,030 kg	
Sitruunamehu	2 ¼ tl	0,015 kg		0,015 kg	
Tähtianis		0,010 kg		0,010 kg	

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,055 kg	0 %	0,055 kg	0 %	0,055 kg
annoskoko	28 g		28 g		28 g

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
kokonaishinta	0,36 €	0,00 €	0,36 €
kilohinta	6,55 €	0,00 €	6,55 €
annoshinta	0,18 €	0,00 €	0,18 €

OHJE 6: Galata täytetty paprika

(food fusion) Täytetty paprika

annoskoko 620 g annoksia 3 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-havio	ostopaino	rivihuomautus
1 Paprika punainen	3,0 kpl	0,510 kg	20 %	0,638 kg	
Sipuli	2 dl	0,200 kg	10 %	0,222 kg	
Porkkana, pesty		0,200 kg	16 %	0,238 kg	
Tomaattipyree	2 ½ dl	0,300 kg		0,300 kg	
Härkis härkäpapuvalmiste, Verso		0,250 kg		0,250 kg	
Valkokaali		0,100 kg	20 %	0,125 kg	
Varsiselleri		0,100 kg	10 %	0,111 kg	
Suola	1 tl	0,007 kg		0,007 kg	
Mustapippuri jauhettu	1 ¼ tl	0,003 kg		0,003 kg	
Paprika jauhe	2 ¾ tl	0,005 kg		0,005 kg	
Chilijauhe	2 ¼ tl	0,005 kg		0,005 kg	
Riisi pitkäjyvänen	2 dl	0,180 kg		0,180 kg	

-Leikkaa paprikoista kansi pois ja koverra paprikasta sisällykset.
-Esikypsennä n. 6min 180 asteessa. (pyörittele kevyesti öljyssä)

-Hienonna porkkana, sipuli, kaali ja selleri.
-Paista porkkanoita tilkassa öljyä kunnes pehmeävät.
-Lisää sipuli, kaali ja selleri.
-Kypsennä muutama minuutti kunnes alkavat ottamaan väriä.

-Lisää tomaattipyree ja härkis.
-Mausta suollalla, pippurilla, chilijauheella ja paprikajauheella.

-Kypsennä riisi.

-Täytä paprikat, ripottele pinnalle juustoa ja laita uuniin kypsymään 220 astetta noin n. 5-6min jotta saa hieman väriä (kannet voi laittaa mukaan vierelle)

-Ota paprikat uunista, laita riisi, paprika ja kastike lautaselle (kastike pieneen kippoon, riisitä keko/puolipallo, paprika niiden väliin ja kansi nojaamaan paprikaan).

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	1,860 kg	0 %	1,860 kg	0 %	1,860 kg
annoskoko	620 g		620 g		620 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	9,21 €	0,00 €		9,21 €	
kilohinta	4,95 €	0,00 €		4,95 €	
annoshinta	3,07 €	0,00 €		3,07 €	

OHJE 7: Galata yugurttikastike

(food fusion) yugurttikastike

annoskoko 116 g annoksia 5 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	riivhuomautus
1 Jogurtti Turkkilainen, laktoositon, 1,8 kg		0,400 kg		0,400 kg	
Basilika	1 ½ dl	0,020 kg		0,020 kg	
Minttu	1 ½ dl	0,020 kg		0,020 kg	
Sitruuna	1,0 kpl	0,120 kg	25 %	0,160 kg	
Sitruunamehu	2 tl	0,011 kg		0,011 kg	
Suola	1 tl	0,007 kg		0,007 kg	
Mustapippuri jauhettu	¾ tl	0,002 kg		0,002 kg	

-Raasta yhden sitruunan kuori ja purista siitä mehut.

-Hienonna basilika sekä minttu.

-Sekoita kaikki turkkilaisen jugurtin joukkoon. (taatelisiirappi)

-Mausta suolalla ja pippurilla

PAINOT	Raaka	kypsymishäviö	Kypsä	jakeluhäviö	Lopullinen
kokonaispaino	0,580 kg	0 %	0,580 kg	0 %	0,580 kg
annoskoko	116 g		116 g		116 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	4,44 €	0,00 €		4,44 €	
kilohinta	7,66 €	0,00 €		7,66 €	
annoshinta	0,89 €	0,00 €		0,89 €	

OHJE 8: Sampo etikkakurkkuva

Etikkakurkkuva

annoskoko 151 g annoksia 1 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Kurkku tuore		0,100 kg	10 %	0,111 kg	
Väkiviinaetikka	2 ½ rkl	0,042 kg		0,042 kg	
Sokeri	1 ¼ tl	0,007 kg		0,007 kg	
Suola	ripaus	0,000 kg		0,000 kg	
Tilli	1 ¾ tl	0,002 kg	15 %	0,002 kg	
Vesi					

Viipaloi kurkku ja sekoita ainekset keskenään.
Lisää vettä niin että kurkut peittyvät.
Anna maustua ennen tarjoilua.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,151 kg	0 %	0,151 kg	0 %	0,151 kg
annoskoko	151 g		151 g		151 g

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
kokonaishinta	0,48 €	0,00 €	0,48 €
kilohinta	3,18 €	0,00 €	3,18 €
annoshinta	0,48 €	0,00 €	0,48 €

OHJE 9: Sampo puolukkamallassipsilöitä munakoesodipillä

Puolukkamallassipsilöitä munakoesodipillä

annoskoko 50 g annoksia 1 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino- häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Jogurtti Turkkilainen, laktoositon, 1,8 kg		0,050 kg		0,050 kg	
Paahdettu munakoisosose					50g
Suola					
Puolukkamallassämpylä					

1. Leikkaa sämpylä ohuiksi viipaleiksi ja levitä ne pellille. Paahda viipaleet uunissa rapeiksi. (180 astetta 10 min)
2. Sekoita paahdettua munakoisososetta ja turkkilaista jogurttia 50/50 suhteutuksella ja mausta suolalla.
3. Asettele paahdetut "sipsit" lautaselle ja dippi kuppiin.
4. Koristele lopuksi dippi persiljalla.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,050 kg	0 %	0,050 kg	0 %	0,050 kg
annoskoko	50 g		50 g		50 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	0,24 €	0,00 €		0,24 €	
kilohinta	4,80 €	0,00 €		4,80 €	
annoshinta	0,24 €	0,00 €		0,24 €	

OHJE 10: Sampo wetalla täytetyt muikut

Wetalla täytetyt muikut

annoskoko 233 g annoksia 2 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Muikku, tuore, perattu		0,300 kg	20 %	0,375 kg	
Juusto Feta 25%	1 ½ dl	0,100 kg		0,100 kg	
Rosmariini, kuivattu	1 tl	0,000 kg		0,000 kg	
Ruisjauho	½ dl	0,030 kg		0,030 kg	
Vehnäjauho puolikarkea	1 ½ rkl	0,016 kg		0,016 kg	
Suola	½ tl	0,003 kg		0,003 kg	
Voi	1 rkl	0,016 kg		0,016 kg	

Murskaa fetajuusto ja sekoita siihen rosmariini.

Täytä muikkujen vatsat fetalla ja

kääntelee muikut jauho-suolaseoksessa

Paista voissa kuumalla pannulla

Tarjoile sitruuna siivun ja tomaatti lohkojen kera.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,466 kg	0 %	0,466 kg	0 %	0,466 kg
annoskoko	233 g		233 g		233 g

KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset	Yhteensä
kokonaishinta	4,94 €	0,00 €	4,94 €
kilohinta	10,61 €	0,00 €	10,61 €
annoshinta	2,47 €	0,00 €	2,47 €

RAJOITTAVAT AINEET

Gluteeni.

OHJE 11: Sampo purjoperunapyree

Purjoperunapyree

annoskoko 240 g annoksia 3 kpl tarkennus

ruoka-aineen nimi	vetomitta	käyttöpaino	paino-häviö	ostopaino	rivihuomautus
1 Peruna	6,0 kpl	0,420 kg	20 %	0,525 kg	
Purjosipuli		0,120 kg	15 %	0,141 kg	
Kerma kuohu, laktoositon	1 dl	0,120 kg		0,120 kg	
Voi laktoositon		0,060 kg		0,060 kg	
Suola					
Valkopippuri jauhettu					
Maito laktoositon					tarvittaessa ohennukseen

- 1) Höyrytä/keitä kuoritut puikulaperunat kypsiksi ja soseuta.
- 2) Freesaa pieniksi paloitettu purjo kattilassa. Keitä kerma kanssa pehmeäksi. Lisää voita ja soseuta tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella.
- 3) Yhdistä purjosose puikulasoseen kanssa.
- 4) Ohenna tarvittaessa maidolla. Mausta suolalla ja pippurilla.

PAINOT	Raaka	kypsymishävikki	Kypsä	jakeluhävikki	Lopullinen
kokonaispaino	0,720 kg	0 %	0,720 kg	0 %	0,720 kg
annoskoko	240 g		240 g		240 g
KUSTANNUKSET	Raaka-aineet	Muut kustannukset		Yhteensä	
kokonaishinta	1,96 €	0,00 €		1,96 €	
kilohinta	2,72 €	0,00 €		2,72 €	
annoshinta	0,65 €	0,00 €		0,65 €	

