

Heidi Korhonen
Johanna Pöyhönen

RAVINTOLA DEXIN
KAHVILATUOTEVALIKOIMAN
SUUNNITTELU
Kestävä kehitys näkökulmana

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko.


Huhtikuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	<p>Opinnäytetyön päivämäärä 6.4.2011</p>	
<p>Tekijä(t) Heidi Korhonen, Johanna Pöyhönen</p>	<p>Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen</p>	
<p>Nimeke Ravintola Dexin kahvilatuotevalikoiman suunnittelu, Kestävä kehitys näkökulmana</p>		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyömme on tehty Ravintola Dexille, joka avataan asiakkaille syksyllä 2011. Ravintola Dexi tulee toimimaan Kasarmin kampuksen ravintolapalveluiden alaisuudessa. Tavoitteenamme oli suunnitella terveellinen ja monipuolinen kahvilatuotevalikoima, jonka yhtenä näkökulmana oli lähiruoka.</p> <p>Työmme tilaajana oli Kasarmin kampuksen ravintolapalveluiden palvelupäällikkö Minna-Mari Mentula. Tilaajamme toiveena oli saada toimiva kahden viikon kiertävä lista kahvilatuotevalikoimasta. Tilaaja antoi meille vapauden suunnitella haluamamme listan, ainoana toiveena oli, että lisäksiimme kasvituotteisiin proteiinin lähteitä.</p> <p>Olemme käyttäneet sekä kvalitatiivisia että kvantitatiivisia tutkimusmenetelmiä osana opinnäytetyötämme. Ravintola Tallissa työskennellyt markkinoinnin opiskelija teki kampuksen opiskelijoille ja työntekijöille kyselyn kartoittaakseen asiakkaiden toiveet kahvilatuotevalikoimasta. Käytimme tätä kyselyä pohjana tuotevalikoiman suunnittelussa. Haastattelimme tilaaja yrityksestä kahta eri henkilöä, jotta saisimme mahdollisimman kattavan mielipiteen tuotevalikoimastamme.</p> <p>Toteutimme kahvilavalikoiman kokeilut ja vakioinnin Ravintola Tallin opetuskeittiössä. Käytimme paikalla olleita henkilökuntaa ja opiskelijoita tuotteiden arvioinnissa. Teimme Ravintola Dexille tuotekansion, johon laitoimme tuotteiden reseptit, valokuvat sekä annoskortit. Hinnoittelimme tuotteet toimeksiantajalle valmiiksi yhdessä sopimallamme myyntikatteella sekä opiskelijahinnalla.</p> <p>Työstämme on hyötyä toimeksiantajallemme paljon, koska Ravintola Dexi on uusi kokonaisuus, jossa ei ole vielä valmista tuotevalikoimaa. Valmista tuotevalikoimaa on helppo muokata uuteen konseptiin sopivaksi.</p>		
<p>Asiasanat (avainsanat)</p> <p>Kahvila, lähiruoka, tuotekehitys, kestäväkehitys</p>		
<p>Sivumäärä 49 s. + liitteet 154 s.</p>	<p>Kieli Suomi</p>	<p>URN</p>
<p>Huomautus (huomautukset liitteistä)</p>		
<p>Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen</p>	<p>Opinnäytetyön toimeksiantaja Kasarmin kampuksen ravintolapalvelut/Minna-Mari Mentula, Tomi Tuovinen</p>	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 6.4.2011
Author(s) Heidi Korhonen, Johanna Pöyhönen	Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Planning of Restaurant Dexi's café range, viewpoint is sustainable development		
Abstract <p>Our work was done for Restaurant Dexi, which opens for customers in autumn 2011. Restaurant Dexi will operate under Kasarmi Campus restaurant services. Our goal is to serve a healthy and versatile café selection with a local food viewpoint.</p> <p>Our work subscriber was Kasarmi Campus restaurant service's service manager Minna-Mari Mentula. The subscriber's wish was to get a workable two week circulating café selection. The subscriber gave us the freedom to plan the café selection. The only wish was that we put more protein sources in vegetable products.</p> <p>We have used qualitative and quantitative research methods in our thesis. A marketing student who worked in Restaurant Talli made a query of campus students and workers to map their opinions of the new restaurant's café selection. We used that query to help us plan. We interviewed two persons in the subscriber company to get the most extensive opinion about our selection.</p> <p>We carried out our café selection experiments and adjustments in Restaurant Talli's teaching kitchen. We used Talli's staff and students in products evaluation. We made a Restaurant Dexi product folder, where we put recipes, photographs and serving cards. We priced our products with the sales price and student discount that the subscriber gave us.</p> <p>Our work is useful to the subscriber because Restaurant Dexi is a totally new venue which doesn't have a café selection. The new selection is easy to edit fit into the new concept.</p>		
Subject headings, (keywords) Café, local food, product development, sustainable development		
Pages 49 pages + 154 pages attachments	Language Finnish	URN
Remarks, notes on appendices		
Tutor Tiina Tuovinen	Bachelor's thesis assigned by Kasarmi Campus restaurant services / Minna-Mari Mentula, Tomi Tuovinen	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	KASARMIN KAMPUKSEN RAVINTOLAPALVELUT	2
2.1	Ravintola Talli ja Café Mikpoli	2
2.2	Ravintola Dexi	2
2.2.1	Asiakastilat ja aukioloajat	3
2.2.2	Tuotantotilat	3
3	TYÖN TAVOITE JA TYÖSSÄ KÄYTETYT MENETELMÄT	4
4	TUOTEKEHITYS	6
4.1	Tuotteen laatu ja kehittäminen	6
4.2	Asiakaskunta ja kohderyhmä	10
4.3	Tuotteen hinta ja hinnoittelu	11
5	KESTÄVÄKEHITYS	14
5.1	Lähiruoka	15
5.1.1	Mielikuvat lähiruuasta	15
5.1.2	Lähiruuan tuotanto ja kuljetukset	16
5.1.3	Lähiruuan markkinointi	16
5.2	Joutsenmerkki	16
5.2.1	Joutsenmerkitty ravintola	17
5.2.2	Joutsenmerkin hyvät puolet	17
5.2.3	Joutsenmerkin saajat	18
5.3	Ruokatuotannon ympäristövaikutukset	18
5.3.1	TMR -luvut ja MIPS -arvot	18
5.3.2	Kuljetuksien ja pakkauksien ympäristövaikutukset	21
6	RAVINTOLA DEXIN KAHVILATUOTEVALIKOIMAN SUUNNITTELU	21
6.1	Suolaiset kahvilatuotteet	22
6.2	Makeat kahvilatuotteet	36
6.3	Kahvilatuotevalikoiman hinnoittelu	40
7	POHDINTA	45
	LÄHTEET	47

LIITTEET

Liite 1. Täytteet ja levitteet

Liite 2. Suolaiset kahvilatuotteet

Liite 3. Makeat kahvilatuotteet

Liite 4. Täytteiden ja levitteiden annoskortit

Liite 5. Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

Liite 6. Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aiheenamme on suunnitella kahvilatuotevalikoima ravintola Dexiin. Ravintola tulee toimimaan Mikkelin ammattikorkeakoulun uuden X-rakennuksen alakerrassa syksyllä 2011. Meidän tehtävänä on suunnitella alustava valikoima, joka on jatkossa pohjana tuleville valikoimille

Suunnittelemme sekä suolaisten että makeiden tuotteiden valikoiman, joka olisi sopiva kampuksen opiskelijoille ja henkilökunnalle. On tärkeää, että opiskelijat ja henkilöstö viihtyvät uudessa kahvilassa ja siellä olisi kaikille jotain sopivaa. Opiskelijat tulevat toivottavasti käyttämään ravintolaa päivittäin ja välillä korvaavat jopa lounaansa ravintolan kahvilatuotteilla.

Tavoitteenamme on saada tuotevalikoimasta terveellinen ja monipuolinen. Lisäksi haluamme päivittäin vaihtuvat tuoreet tuotteet. Terveellisyyttä halutaan toteuttaa siten, että haluamme vähentää tai jopa poistaa kaikki pelkät vehnätuotteet ja tilalle tuodaan enemmän kokojyvätuotteita. Täytteistä haluamme terveellisiä, mutta myös maukkaita. Suunnittelemme kiertävän listamme molemmille viikoille yhden lähiruokapäivän, koska haluamme tuoda näkyviin lähellä toimivien yritysten tuotteita. Haluamme pitää kestävä kehityksen näkökulman mukana suunnittelussamme.

Vuonna 2009 marraskuussa Ravintola Tallissa markkinointiharjoittelija laati kyselyn tulevan kahvilan tuotevalikoimasta. Kysely jaettiin Kasarmin kampuksen opiskelijoille, henkilöstölle ja viikonloppuna kampuksella työskenteleville. Kyselyssä otettiin huomioon myös sosiaalialan opiskelijat, koska he siirtyivät opiskelemaan Kasarmin kampukselle syksyllä 2010. Kyselystä ilmeni, että vastaajat arvostavat tuotteissa eniten makua ja hintaa.

Kun yritys tekee päätöksiä lajitelmistaan ja valikoimistaan, niin sen on mietittävä, mitä tuotteita otetaan markkinoitavaksi, jotta saadaan yrityksen toiminnan kannalta järkevä kokonaisuus. Toimenpiteet, jotka liittyvät yrityksen tuotepäätöksiin ovat kehitys, jalostus, laatu ja elinkaari. Lajitelmien ja valikoiman muodostamisessa otetaan huomioon yrityksen tavoitteet, voimavarat, kilpailu markkinoilla ja ostajien ostotavat. (Bergström 2003, 84 – 87.)

Toiminnallisen opinnäytetyön tuloksena tulee reseptiikka ja valmistusohjeet tuotteista. Tuotteet on maisteltu toimeksiantajan ja sillä hetkellä paikalla olleiden opiskelijoiden kanssa, ja mielipiteiden pohjalta olemme muokanneet tuotteita.

2 KASARMIN KAMPUKSEN RAVINTOLAPALVELUT

Kasarmin kampuksen ravintolapalvelut toimivat Mikkelin ammattikorkeakoulun alaisuudessa. Kampuksen ravintolapalvelut kattaa sekä Ravintola Tallin, Café Mikpolin sekä uuden Ravintola Dexin. Ravintolat ja kahvila toimivat omina kokonaisuuksinaan.

Ravintola Tallilla sekä Café Mikpolilla on jo Joutsenmerkki, jota halutaan laajentaa myös uuteen ravintolaan. Ravintolan kahvilatuotevalikoimaa suunnitellaan otettava myös huomioon Joutsenmerkin kriteerit, jotta laajennus saadaan ravintolalle. Joutsenmerkin kriteereistä kerromme lisää luvussa 6.

2.1 Ravintola Talli ja Café Mikpoli

Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintola ja se on rakennettu vanhaan hevostalliin. Ravintola avattiin vuonna 2004 ja se toimii niin lounas-, kokous-, a la carte- kuin tilausravintolanakin maksimissaan 120 hengelle. (Ravintola Talli.)

Café Mikpoli toimii yritystalo Mikpolissa. Kahvilan valikoimiin kuuluvat makeat ja suolaiset kahvilatuotteet sekä noutopöytälounas. Lounasruoka valmistetaan Ravintola Tallin keittiössä. Café Mikpolin päivittäin vaihtuva lounasruoka on sama kuin Ravintola Tallissa, näin pyritään vähentämään Tallin lounasruuhkaa.

2.2 Ravintola Dexi

Ravintola Dexi rakennetaan uuden X-rakennuksen alakerran suureen aulatilaan, mihin on suunniteltu lounas-, kahvila- ja kokouspalveluita niin opiskelijoille, henkilöstölle kuin ulkopuolisille asiakkaille. Dexistä on mahdollisuus saada Kelan (kansaneläkelaitos) tukemaa lounasruokailua sekä kahvilatuotteita. Ravintolassa ei ole anniskeluoikeuksia. Ravintola Dexi avataan asiakkaille syksyllä 2011. (Mentula 2010.)

2.2.1 Asiakastilat ja aukioloajat

Dexiin tulee noin 150 asiakaspaikkaa, jotka ovat sijoitettu modernisti sisustettuun tilaan. Tila on suuri, jotta se olisi helposti mukautettavissa. Kampuskahvitus ja tilamyyntipalvelut ovat osa Dexin palveluja. Suunnitelmissa olisi pitää Dexissä erilaisia työpajoja sekä teemaviikkoja. (Mentula 2010.)

Mentulan (2010) mukaan Dexin läheisyyteen on suunniteltu myös kokoustiloja noin 10 - 60 hengelle. Tiloja on 3-5, joita voidaan muuntaa asiakkaiden toiveiden mukaan. Kokoustilat varustetaan nykyaikaisilla varusteilla, kuten datatykeillä, langattomilla yhteyksillä sekä osaan tiloista sijoitetaan videoneuvotteluyhteydet. Kokoustiloja voi varata niin sisäiseen kuin ulkoiseenkin kokouskäyttöön.

Tila on avoin ja sinne on suunniteltu avokeittiö, josta saa kevyitä lounasvaihtoehtoja. Lounasvaihtoehtoina on muun muassa pasta, keitto ja salaatti. Dexi toimii myös kahvilana, jossa on hyvä valikoima niin suolaisia, kuin makeitakin kahvileipiä. Kaikki annokset on suunniteltu mukaanotettaviksi. (Mentula 2010.)

Mentulan (2010) mukaan Joutsenmerkitty ravintolakokonaisuus laajenee myös uuteen ravintolaan Mamkin (Mikkelin ammattikorkeakoulu) ympäristöohjelmaluonnoksen mukaisesti. Mamk edellyttää, että ruokapalvelujen tuottajien täytyy tiedottaa elintarvikkeiden ympäristövaikutuksista sekä lähi- ja kasvisruuan tarjonnan lisäämisestä. Kahviloiden ja ravintoloiden tuotevalikoimiin kuuluu myös reilun kaupan tuotteita.

Dexin aukioloajoiksi on suunniteltu maanantaista perjantaihin 7.30 - 18.00/20.00 ja lauantaisin 9 - 15.00. Aukioloaikoja muutetaan tarpeen mukaan ja tilauksesta. Kun Dexille suunniteltiin sopivaa tilaa, otettiin huomioon myös suurten ryhmien tarpeet. Dexin läheisyyteen on sijoitettu monitoimitiloja noin 100 hengelle, joita voidaan hyvin muokata niin lounaskäyttöön kuin muuhunkin tarpeeseen. (Mentula 2010.)

2.2.2 Tuotantotilat

Dexin kahvilatuotteet valmistetaan pääsääntöisesti ravintolan omassa keittiössä, mutta tilojen rajallisuuden vuoksi suuremmat tilaukset valmistetaan mahdollisuuksien mu-

kaan Ravintola Tallin opetuskeittiössä (Mentula 2010). Ravintolan keittiön rajallisuuden vuoksi sinne on suunniteltu kaksi Metoksen yhdistelmäuunia, jotka kokonsa vuoksi riittävät hyvin päivän leivonnaisten valmistukseen sekä sulatukseen. Keittiöön on suunniteltu myös Metoksen kypsennyskeskus (Vario cooking center), joka korvaa perinteiset pannut, parilat, keittimet sekä perusuunit (Metos.), sekä erilaisia induktioliesiä lounaan valmistamista varten. (Liite 1.)

Keittiöön on suunniteltu paljon erilaisia työpöytiä, joissa on hyvä valmistaa kahvilan tuotteet, mutta jääme hieman kaipaamaan korkeussäädettävää leivontapöytää, jossa kaikkien olisi helppo leipoa. Leivontapöytä olisi parempi, kuin tavallinen työpöytä pintamateriaaliensa sekä korkeussäädettävyytensä vuoksi. (Liite 1.)

Kassapisteen yhteyteen on suunniteltu mikroaaltouuni sekä parilaa, jotta päivittäiset lämmitettävät kahvilatuotteet pystytään lämmittämään asiakkaalle mahdollisimman nopeasti ilman erillistä tuotteen kuljettamista keittiöön. Saamiimme pohjapiirustuksiin ei ollut suunniteltu parilaa ollenkaan, mutta olemme ehdottaneet sitä sen käytännöllisyyden vuoksi (liite 1).

3 TYÖN TAVOITE JA TYÖSSÄ KÄYTETYT MENETELMÄT

Työmme tavoitteena monipuolinen kahvilatuotevalikoima ravintola Dexiin. Haluamme laajentaa leipävalikoimaa uusilla monivilja- ja rouhepatongeilla sekä proteiinipitoisilla kasvituotteilla. Toimeksiantajan toiveena oli saada opinnäytetyön tuloksena tuotekansio suunnittelemissamme tuotteista.

Toiminnallisessa opinnäytetyössä tavoitteena on toteuttaa ideasta valmis tuote esimerkiksi kirja, ohjeistus, portfolio tai meidän tapauksessamme annoskortit suunnittelemiimme kahvilatuotteisiin. Monet matkailu-, ravitsemis- ja talousalan toiminnallisista opinnäytetöistä tehdään erilaisille yrityksille. Yksi toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteista on se, että tuote erottautuu muista vastaavanlaisista tuotteista edukseen. Tuotteen tulisi olla yksilöllinen ja persoonallisen näköinen, jotta se saavuttaisi kohdeyhteisössä arvoisensa huomion. (Vilkka & Airaksinen 2004, 51.)

Lähteiden keräämisessä kannattaa pohtia, mitkä tahot ovat luotettavia. Lähteitä voivat olla muun muassa erilaiset tutkimukset, kirjat, lehdet ja Internet. Täytyy myös muistaa, että tietojen luotettavuus ja oikeellisuus ovat varmistettuja. Kaikki tieto ei ole yhtä ajanmukaista ja se saattaa kumota aiemmin löydetyn tiedon, tämä ongelma on yleistä esimerkiksi Internet-lähteissä. Varminta on käyttää virallisten tahojen sivustoja, joita päivitetään useasti ja tieto on peräisin varmoista lähteistä. (Vilka & Airaksinen 2004, 53 - 54.)

Toiminnallisessa opinnäytetyössä ei välttämättä tarvitse käyttää tutkimuksellisia menetelmiä, vaan voidaan hyödyntää valmiita tutkimuksia (Vilka & Airaksinen 2004, 57). Otimme huomioon kahvilatuotevalikoiman suunnittelussa aiemmin tehtyjä opinnäytetöitä. Löysimme kaksi hyvää opinnäytetystä, joiden aihe on lähellä meidän aihettamme. Aake Leskinen oli tehnyt vuonna 2005 tuotesuunnittelua Café Mikpoliin. Hänen työnsä oli samankaltainen kuin meidän, koska hän suunnitteli ja hinnoitteli koko kahvilatuotevalikoiman. Maija Ikävalko ja Päivi Lehto tekivät myös tuotekehitystä Café Mikpoliin vuonna 2006, joten heidän opinnäytteestä sai hyviä neuvoja tuotekehityksestä.

Laadullinen tutkimusmenetelmä kulkee toiminnallisen menetelmän mukana koko ajan, jolloin aineistojen keräämisessä voidaan hyödyntää muun muassa haastatteluja. (Vilka & Airaksinen 2004, 58). On olemassa paljon erityyppisiä haastatteluja. Perinteisestä kysymys-vastaus-haastattelusta on yhä enemmän siirrytty keskustelunomaiseen haastattelutyyppiin (Eskola & Suoranta 1999, 86). Yhtenä menetelmänä käytimme myös aistinvaraista arviointia ja siitä keräsimme palautetta haastatteluilla. Pyytimme restonomiassistentti Tomi Tuovisen (2010) sekä tuotantoassistentti Merja Ylösen (2010), arvioimaan tuotteita, koska molemmilla on kokemusta Café Mikpolin kahvilatuotteiden suunnittelusta ja valmistamisesta. Olimme mukana arviointitilanteessa, joten saimme palautteen välittömästi ja pääsimme tarvittaessa kokeilemaan kehitysehdotuksia jo samana päivänä.

Osallistuvalla havainnoinnilla tarkoitetaan aineiston keruutapaa, jossa tutkija havainnoi ympärillään tapahtuvaa toimintaa. Arkielämän tarkkailusta osallistuva havainnointi poikkeaa ainakin neljällä tavalla:

1. Havainnointi tapahtuu oudossa ympäristössä, jossa havainnoijalla ei ole asemaa tai uraa.
2. Yhteisön jäsenet joutuvat tekemään koko ajan havainnointia, mutta eivät voi tutkijan tavoin päätoimisesti keskittyä tarkkailuun, esimerkiksi opettajat.
3. Tutkija havainnoi ja kirjaa tiedot järjestelmällisesti.
4. Tutkijalla on ammattitaitoa havainnointiin ja sen analysoimiseen.

Tutkijan pitäisi luonnollisesti vaikuttaa mahdollisimman vähän tutkimaansa yhteisöön ja sen tapahtumiin. Toivottavaa olisi, että tutkija ei vaikuttaisi yhteisöön ollenkaan, mutta tämä on käytännössä mahdotonta. (Eskola & Suoranta 1999, 99 - 102.)

Havainnointia muiden kahviloiden tuotevalikoimista olemme tehneet samalla, kun olemme käyneet itse asiakkaana kahviloissa. Pyrimme havainnoimaan mitkä tuotteet ovat suosittuja ihmisten keskuudessa ja millaisia tuotteita on myynnissä. Meidän havainnointimme ei ole ollut järjestelmällistä tiedon muistiin kirjaamista, vaan olemme havainnoineet muun asioinnin ohessa.

4 TUOTEKEHITYS

Tuote määritellään seuraavasti: ”Tuote on mitä tahansa, mitä tarjotaan ostettavaksi ja/tai kulutettavaksi tarkoituksena tyydyttää asiakkaiden tarpeita ja mielihaluja”(Bergström 2003, 84).

Tuotteita on erilaisia, esimerkiksi tavaratuotteet, palvelutuotteet ja taidetuotteet. Todellisuudessa tuotteet koostuvat eri osista. Tämä tarkoittaa sitä, että palvelutuotteisiin sisältyy konkreettinen tuote, esimerkiksi ravintolapalvelussa ruoka-annos. Tuotteen pitää kokonaisuudessa tyydyttää asiakkaan tarpeet ja erottua muista kilpailevien yritysten tuotteista. (Bergström 2003, 84 – 85.)

4.1 Tuotteen laatu ja kehittäminen

Tuotteen laatu voi tarkoittaa eri ihmisille eri asioita. Laatu tarkoittaa kaikkia niitä ominaisuuksia, joita ostajat arvostava tuotteissa. Ostajat vertaavat kokemuksiaan esimerkiksi näkemäänsä mainontaan, maksamaansa hintaan, saamiinsa tietoihin ja tutta-

viensa kokemuksiin. Laatu voi olla makua, ulkonäköä, suomalaisuutta ja lähituotteita. Yrityksen olisi hyvä ottaa huomioon asiakkaidensa näkemykset esimerkiksi tutkimalla asiakkaidensa tyytyväisyyttä ja keräämällä heiltä palautetta säännöllisesti.

Yksi käsite tuotteen laadusta on perustuote eli tuotteen ydin. Raaka-aineet ja valmistusmenetelmät vaikuttavat siihen, millainen tuotteesta tulee. Esimerkiksi itse tehtyjä tuotteita pidetään yleisesti korkealaatuisina. Tuotteen hinta on tärkeä laadun mittari. Myyntipaikka kertoo paljon tuotteen laadusta. Valmistaja, pakkaus ja ulkonäkö eli ydintuotetta täydentävät tekijät vaikuttavat osaltaan tuotteen laatuun. Usein esimerkiksi lähi- tai luomutuote vaikuttavat asiakkaan ostopäätöksen. Markkinointiviestintä kertoo yrityksestä ja sen tuotteista. Sillä vaikutetaan asiakkaan laatumielikuviin ja haluun ostaa. Viestinnän on tuettava yrityksen laatutavoitteita eikä mainontaa kannata tehdä yliampuvaksi, jotta asiakkaiden odotukset olisivat tuotteista realistiset. Tuotteen valmistusmaa vaikuttaa ostajaan hyvin paljon, sillä suomalaisuutta arvostetaan. (Bergström 2003, 97.)

Tuotteen kehittämisellä tarkoitetaan täysin uusien tuotteiden tai vanhojen tuotteiden muunnelmien suunnittelua ja markkinoille tuomista. Tuotekehitys on yksi tärkeä asia yrityksen toiminnalle ja kilpailussa menestymiselle. Yrityksen tulee olla ajan tasalla, mitä ostajat haluavat ja kuinka heidän mieltymyksensä muuttuvat. Tuotekehityksen vaiheet ovat ideointi ja arviointi, kehittäminen ja testaukset, tuotteistaminen sekä lanseeraus eli tuotteen markkinoille tuominen. Tätä asiaa havainnollistaen esimerkkinä tuotteen kulku ideasta lanseeraukseen:

Ideointi ja arviointi

- mahdollisimman paljon ideoita
- ideoiden kerääminen esimerkiksi, henkilöstö, asiakkaat, messut
- yrityksen tarpeet ja toivomukset huomioon
- arvioidaan menestysmahdollisuudet
- tehdään kannattavuuslaskelma: kustannukset ja tuotot (Mukaiillen Bergström 2003, 89.)

Ideointimme lähti liikkeelle vuonna 2009 järjestetystä kyselystä. Tarkastelimme kyselyn tuloksia ja kirjoitimme muistiin, mitä päätuotteita oli toivottu. Päätuotteiden täyt-

teisiin haimme ideoita muiden kahviloiden tuotevalikoimista yhdistämällä eri raaka-aineita. Tutkimme myös Café Mikpolin aikaisempia tuotekansioita, joista saimme hyviä ideoita ja myös muutamia valmiita tuotteita omaan valikoimaamme. Toimeksiantajalta saimme muutamia toiveita esimerkiksi pariloitavat tuotteet ja proteiinipitoiset kasvituotteet. Osana toimeksiantajan toivetta olivat myös kustannuslaskennat tuotteille, jotta kahvilatuotevalikoima olisi mahdollisimman valmis käytettäväksi. Laskimme valmiiden tuotteiden myyntihinnat 70 % myyntikatteella ja erittelimme myös opiskelijoille omat hinnat, joissa käytimme -15 % normaalihinnoista.

Käsittely ja testaukset

- tehdään kokeiluja eri tuotevalikoimista
- testataan tuotteen käytännöllisyyttä esim. makua, ulkonäköä, kokoa
- ostajatutkimukset: ostettaisiinko kyseistä tuotetta
- koemarkkinointi: testataan valmis tuote myynnissä (Mukaiillen Bergström 2003, 89.)

Meillä oli mahdollisuus kokeilla kaikkia suunnittelemiamme tuotteita Ravintola Tallin opetuskeittiössä. Opetuskeittiön laitteisto on melkein sama kuin tulevassa ravintola Dexissä, joten reseptiikan vakiointi onnistui samalla. Kyselimme muiden opiskelijoiden mielipidettä tuotteista ja kysyimme samalla, menisikö tuote kaupaksi laskemallamme myyntihinnalla. Osaa tuotteista kokeilimme suuremmalla määrällä ja ylimääräiset tuotteet saimme myytäväksi Café Mikpoliin, jolloin saimme käsitystä tuotteiden menekistä.

Tuotteistaminen

- tuotteen sisällön ja pakkauksen suunnittelu
- hinnoittelu
- markkinointiviestinnän suunnittelu
- tuoteasemointi (Mukaiillen Bergström 2003, 89.)

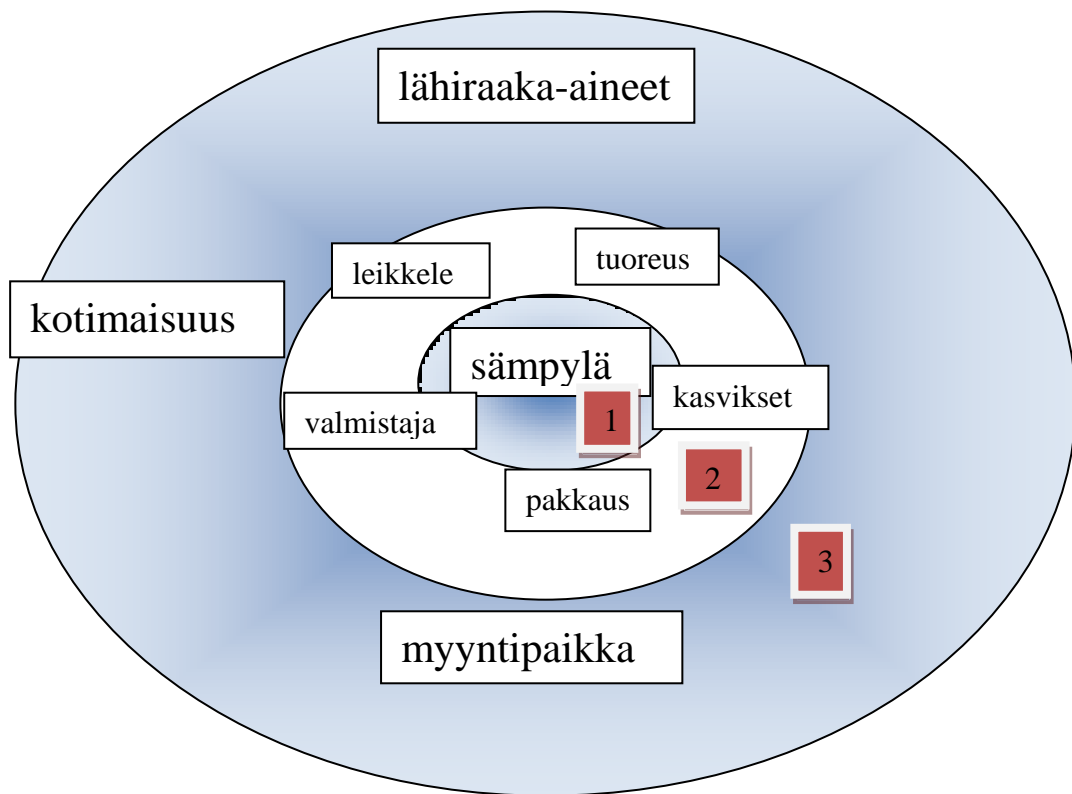
Kävimme Dunin edustajan kanssa keskusteluita mahdollisista pakkausmateriaaleista ja löysimme muutamia hyviä ja ekologisia vaihtoehtoja. Kokeilimme pakkausten soveltuvuutta eri tuotteille muun tuotekehityksen ohessa.

Lanseeraus

- tuote tuodaan markkinoille
- tunnetuksi tekeminen: esitellään tuote, mainonta
- lanseerauksen jälkeen jatketaan kehittelyä: parannelmat (Mukaiillen Bergström 2003, 89.)

Tuotteiden lanseeraaminen jää kokonaan tilaajalle, koska Ravintola Dexi avataan syksyllä 2011. Toiveenamme on, että lähituotteiden nimessä esiintyy tuottajan nimi esimerkiksi Maajussin wurstipatonki tai Puula-Särpimen muikkuwrap.

Yksittäistä tuotetta kehitettäessä yrityksen tulee ensin miettiä, mitä kaikkia eri asioita tuote voi sisältää. Sen jälkeen osista rakennetaan järkevä kokonaisuus, joka vastaa tarpeita ja se tarjotaan markkinoille ostettavaksi ja kulutettavaksi. Tuote on kerroksista muodostuva kokonaisuus. Tuotteen eri kerrokset ovat ydintuote, avustavat osat ja mielikuva. (kuvio 1; Bergstöm 2003, 87.) Esimerkiksi kun suunnittelemme sämpylöitä ja niiden täytteitä, itse sämpylä on ydintuote. Kasvikset, leikkele, pakkaus, tuoreus sekä valmistaja ovat avustavia osia. Mielikuvia ovat myyntipaikka, kotimaisuus ja lähiraa-ka-aineet.



KUVIO 1. Tuotteen kerrokset: 1. ydintuote 2. avustavat osat 3. mielikuva (Mukaillen Bergström 2003, 88.)

4.2 Asiakaskunta ja kohderyhmä

Kohderyhmä koostuu ihmisistä, joita yhdistää tietty tekijä. Kohderyhmät ovat organisaatioille tärkeitä esimerkiksi yhteydenpidon kannalta (Mediaopas).

Yrityksen alkaessa tuottaa uutta hyödykettä täytyy määritellä hyödykkeen kohderyhmä eli asiakkaat, joille se markkinoidaan. Perustana on selvittää kohderyhmän kysyntä ja tarpeet, joihin yritys pyrkii sopeuttamaan tuotteensa ja markkinointitoimenpiteensä. On paljon tehokkaampaa kohdistaa markkinointitoimenpiteet tietylle samankaltaiselle ryhmälle kuin koko asiakaskunnalle. Kohdistamalla markkinointi oikealle ryhmälle voidaan saavuttaa huomattavasti parempi tulos, kuin markkinoitaessa koko asiakaskunnalle. (Markkinointi.)

Kun määritellään, millaiselle asiakasryhmälle hyödykettä tuotetaan tai markkinoidaan, voidaan asiakkaita ryhmitellä useilla perusteilla esim. iän, sukupuolen, tulotason, siviilisäädyn, perheen koon, koulutuksen jne. mukaan. Kohderyhmä voidaan määritellä käyttäen useaa ryhmittelyperustetta ja se täytyy määritellä riittävän suureksi, jotta markkinointi olisi kannattava. (Markkinointi.)

Luonnollinen kohderyhmä ravintola Dexille on kampuksen opiskelijat ja henkilöstö. Ravintolan sijainnin vuoksi kohderyhmä oli helppo rajata kampuksella työskenteleviin ja opiskeleviin. Kampuksella on paljon nuoria opiskelijoita, mutta myös aikuisopiskelijoita sekä henkilöstöä, joten valikoiman täytyy olla sellainen, joka kiinnostaa kaikenikäisiä. Ravintola on avoin myös ulkopuolisille asiakkaille, joten heidätkin täytyy ottaa huomioon.

4.3 Tuotteen hinta ja hinnoittelu

Tuotteen hintaa määrittäessä on otettava huomioon monta eri tekijää. On mietittävä, mitä myydään ja kenelle sekä millä hinnalla kilpailijat myyvät samaa tuotetta. Tuotteesta syntyvät kustannukset on maksettava sekä tuotteesta olisi saatava tietty kate. On myös otettava huomioon viranomaisten määräykset ja erilaiset säännökset. (Bergström 2003, 106 – 107.)

Tuotteen aiheuttamat kustannukset on otettava huomioon hinnoittelussa. Myynnistä on saatava niin paljon rahaa, että tuotteen kustannukset saadaan maksettua ja yritykselle jää vielä voittoakin. Näin yritys turvaa toimintansa. Yrityksen tavoitteet vaikuttavat hyvin paljon hinnoitteluun. Joskus yritys haluaa kasvattaa nopeasti myyntiään, joten silloin hinnan on houkuteltava ostajia. Toisaalta jos yritys haluaa nopeasti paljon voittoa, hinnan on oltava reilusti yli kustannusten. Tämä tarkoittaa, sitä että tuote on saatava markkinoille mahdollisimman pienin kustannuksin. (Bergström 2003, 107.)

Kilpailu vaikuttaa tuotteen hintaan merkittävästi. Kun kilpailijoita on paljon ja tarjotut tuotteet ovat lähes samanlaisia, hintataso laskee. Jos yrittäjä ei pysty erilaistamaan tuotettaan, on hänen seurattava kilpailijoiden hintatasoa. Silloin, kun yritys on markkinoilla yksin, se voi hinnoitella tuotettaan vapaammin. Vaikka yrityksen on tarkkailtava kilpailijoiden hintatasoa, sen ei aina tarvitse myydä samalla hinnalla kuin kilpailijat.

Jos asiakkaat pitävät jotakin tuotetta toista parempana, siitä voi saada paremman hinnan. (Bergström 2003, 108.)

Ostajat vaikuttavat osaltaan tuotteen hinnoitteluun. Kun ostajia ja kysyntää on paljon, tuotteen hinta voi olla korkea ja silti tuote menee kaupaksi. Hinnoittelussa on otettava huomioon myös ostajien maksukyky ja hintaherkkyys. Hintaherkkyydellä tarkoitetaan sitä, miten nopeasti asiakas muuttaa ostotottumuksiaan hinnan muuttuessa. Hintaherkkyys vaihtelee tuotteen ja ostajan mukaan: välttämättömiä tuotteita ostetaan, vaikka niiden hinnat olisivat ostajien mielestä korkeita. (Bergström 2003, 108.)

Tuotteita ei saa hinnoitella vain laskemalla kustannukset ja lisäämällä niiden päälle haluttu voitto. Tällä tavalla tuotteen hinta nousisi liian korkeaksi, jolloin asiakkaat eivät osta tuotetta. Voi käydä myös niin, että tuote myydään kustannuksiin perustuvalta hinnalla liian halvalla. Yrittäjän on otettava hinnoittelussa huomioon myös markkinat ja kilpailu eli se, millä hinnalla asiakkaat ovat valmiita ostamaan ja millä hinnalla kilpailijat myyvät. (Bergström 2003, 108.)

Ravintolan hintatasoa suunnitellessa täytyy ottaa huomioon kampuksen muut kahvilat ja tietenkin kahvilan valikoima. Ravintolan asiakasryhmästä suurin osa on opiskelijoita, joten tuotteille on laitettava realistinen hintataso, jonka opiskelijat pystyvät maksamaan. Kansaneläkelaitoksen eli Kelan ateriaetus kattaa suurimman osan tuotteistamme, joten se saa opiskelijat vielä myönteisemmäksi kahvilalle sekä sen tuotteille.

Vaikka kahvilan tuotteet tulevat olemaan laadukkaita ja osaksi myös lähiruokatuotteita, pyrimme siihen, että tuotteiden hinnat pysyisivät mahdollisimman alhaisina. Kalliimpiakin tuotteita voidaan myydä hieman halvemmalla, kun muistetaan laittaa sisään ostohinnoiltaan halvemmille tuotteille hieman suurempi kate ja tietenkin taas sisään ostohinnoilta kalliimmille tuotteilla hieman pienempi kate.

Tuotteen hinta on helppo määrittää hinnoittelukertoimella. Hinnoittelukerroin on ruutiin hinnoittelun apuväline, joka perustuu katetuottolaskennan mukaisesti tuotteelle laskettuun myyntikatteeseen. Yleensä hinnoittelukerointa käytetään kioski- ja vähittäiskaupan tuotteiden hinnoittelussa, mutta myös ateriapalveluyritykset voivat käyttää

tätä hinnoittelutapaa. Hinnoittelukertoimella tarkoitetaan lukua, jolla hankinta hinta kerrotaan, jotta saadaan myyntihinta.

Myyntihinta= hankintahinta x hinnoittelukerroin (Selander 2007, 70.)

Hinnoittelukerroin saadaan tuotteen ostohinnasta ja tuotteelle asetetusta myyntikatteesta seuraavalla kaavalla:

Hinnoittelukerroin = $100 / (100 - \text{myyntikate}\%)$ (Selander 2007, 70.)

Julkinen valta vaikuttaa hintoihin esimerkiksi määräämällä eri tuotteille erilaisia veroja ja maksuja. Nämä on yleensä sisällytettävä tuotteen hintaan. Esimerkiksi ruokaa ostettaessa maksetaan arvonlisäveroa, mikä näkyy harvoin asiakkaille muualla, kuin kassakuitissa. (Bergström, 106.) Arvonlisäveroa ei lisätä, kun myynti tapahtuu toiselle arvonlisäverovelvolliselle yritykselle (Selander 2007, 70). Hinnoittelukerrottua käytettäessä, voidaan käyttää joko arvonlisäverollista tai -verotonta ostohintaa, jos osto ja myynti tapahtuvat saman arvonlisäverokannan mukaisesti. Matkailu- ja ravitsemisalalla voi olla tapauksia, jolloin arvonlisävero on ostaessa eri kuin asiakkaalle myytäessä, joten hinnoittelukerrottua kannattaa tällöin käyttää arvonlisäverottomista hinnoista, jotta hinnoitteluvirheitä ei sattuisi. (Selander 2007, 82.) Ravintola- ja ateriapalveluiden arvonlisäverokanta on 13 % (Verohallinto 2010). Arvonlisäverollinen hinta lasketaan seuraavanlaisesti:

Arvonlisäverollinen hinta = arvonlisäveroton hinta x arvonlisäveron kerroin (Heikkilä & Saranpää 2009, 36.)

Vastaavasti arvonlisäverollisesta hinnasta arvonlisäveroton saadaan seuraavanlaisella kaavalla:

Arvonlisäveroton hinta = arvonlisäverollinen hinta / arvonlisäveron kerroin (Heikkilä & Saranpää 2009, 36.)

Kun laskelmia tekee, on muistettava, että laskee aina joko arvonlisäverollisen tai verottoman hinnan, eikä molempia (Heikkilä & Saranpää 2009, 36).

Ravintola Talissa on käytettävissä reseptiikka- ja varastohallinta ohjelma eli Aromi. Aromilla saa helposti tehtyä tuotteiden reseptiikan lisäämällä ohjelmaan raaka-aineet ja niiden käyttöpainon. Ohjelma laskee annetuista tiedoista automaattisesti raaka-ainekustannukset. Näiden tietojen pohjalta pääsee laskemaan tuotteen myyntihintaa lisäämällä katteen 70 %. Toimeksiantajalta saadaan heidän käyttämä katetuotto prosentti, jolloin on helppo laskea tuotteille myyntihinta. Jos tuote on liian kallis tai halpa, toimeksiantaja pystyy laskemaan tuotteelle helposti uuden hinnan nostamalla tai laskemalla katetuotto prosenttia (Tuovinen 2011).

5 KESTÄVÄ KEHITYS

Ympäristöministeriön (2011) määritelmä kestävästä kehityksestä on: Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa, jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Tämä tarkoittaa myös, sitä että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa.

Ensimmäisen kerran kestävästä kehityksestä käsiteltiin vuonna 1987 ja silloin sai myös alkunsa prosessi, joka on edennyt pitkälle monessa valtiossa sekä kansainvälisissä yhteyksissä. Kestävän kehityksen politiikka on muotoutunut entistä monipuolisemmaksi kokonaisuudeksi. Suomi on menestynyt erityisen hyvin kansainvälisessä kestävästä kehityksen vertailussa. Monet kaupungit ja kunnat ovat alkaneet tukea kestävästä kehityksestä. (Ympäristöministeriö 2011.)

Halusimme ottaa kestävästä kehityksestä yhtenä näkökulmana opinnäytteeseemme, koska ihmiset osaavat jo arvostaa kestävästä kehityksestä ja sen myötä tullutta ajattelutapaa. Kestävä kehitys näkyy opinnäytetyömme raaka-ainevalinnoissa. Kestävän kehityksen kannalta merkittäviä asioita ovat muun muassa lähiruokakulttuuri, ruokatuotannon ympäristövaikutukset sekä pakkausmateriaalit.

5.1 Lähiruoka

Lähiruoka on nykyään suuressa suosiossa, vaikka se on kalliimpaa kuin kauempana tuotettu. Tavoitteenamme on saada kahvilaan erilaisia lähellä tuotettuja tuotteita opiskelijoille sopivaan hintaan. Lähiruokakulttuuria pitää saada näkyviin varsinkin nuorten keskuudessa, jotta lähellä olevat pientuottajat saavat tunnettuutta ja arvostusta osakseen. Ravintola Tallissa käytetään paljon lähiruokatoimittajien tuotteita ja samojen tuottajien tuotteita käytetään myös Dexissä.

Kasarmin kampuksen ravintolapalveluiden toimittajista melkein 70 % on lähitoimittajia, mutta vain pieniosa tuotteista tulee lähitoimittajilta. Suurin osa tuotteista tulee päätoimittajilta esimerkiksi Kespro, Atria ja Valio. Näiltä toimittajilta saadaan muun muassa kuiva-aineita, lihatuotteita sekä maitotaloustuotteita. Lähitoimittajilta tilataan muun muassa marjoja, naudanlihaa, tuorekalaa, kalasäilykkeitä, gluteenittomia tuotteita sekä erikoisempia leikkeleit. (Mamk:in Toimittajalista 2011.)

5.1.1 Mielikuvat lähiruusta

”Yhden määritelmän mukaan lähiruokaa on kaikki ruoka, joka on kasvanut sillä alueella, minkä voi nähdä oman kyläkirkon tornista” (Marttaliitto 2010).

Maantieteellisesti lähiruoka-alueita ei tarvitse rajata kovin tarkasti, koska se voi olla kunta, maakunta tai talousalue. Lähiruuan tuotannossa käytetään mahdollisimman tarkkaan oman alueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Lähiruokaa valmistettaessa käytetään lähellä tuotettuja raaka-aineita. Eläimille syötettävä rehukin on itse tuotettua tai läheltä tuotua. Lähiruoka kulutetaan omalla talousalueella joko joukkoruokailun, vähittäiskaupan tai suoramyyntin välityksellä. (Marttaliitto 2010.)

Monilla ihmisillä lähiruoka tuo mieleen luomuruuan, mutta ruoka voi olla luomua, vaikka se olisi tuotettu kaukana. Kaikki lähellä tuotettu ruoka ei välttämättä ole luonnonmukaisen viljelyn tulosta. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 3.)

5.1.2 Lähiruuan tuotanto ja kuljetukset

Lähiruuan raaka-aine tuotannossa käytetään kestäviä menetelmiä pellostä pöytään periaatteella. Ruokaa tuotetaan siten, että se säästää kestävä kehityksen kannalta ympäristöä. Ylipakkaamista ja turhia kuljetuksia pyritään välttämään. Lähiruoka suosii sesonkeja sekä hyödyntää oman alueen ruokaperinnettä. (Marttaliitto 2010.)

Lyhyen elintarvikeketjun seuraaminen on paljon helpompaa kuin pitemmän elintarvikeketjun. Pitkissä kuljetuksissa laitteiden rikkoontumisriski, käsittelyvirheet ja laatu-tappiot ovat lähikuljetukseen verrattuna selvästi suuremmat. Kun tuoretuotteiden tai valmiiden elintarvikkeiden matka tuottajilta kuluttajille on lyhyt, lisäaineiden sekä kasvinsuojeluaineiden käyttö pienenee. Sen vuoksi elintarvikkeiden ravintoarvot säilyvät. (Marttaliitto 2010.)

5.1.3 Lähiruuan markkinointi

Jotta kotimaiset elintarvikkeet pysyisivät markkinoilla, tuottajien tulee antaa kuluttajille lisäarvoa tuotteistaan, joista kuluttajat ovat valmiita maksamaan. Pienien tuottajien etuna massatuottajiin perustuu siihen, että tuotteet ovat ensisijaisesti tuoreita, alkuperä on hyvin tunnistettavissa, myyntitapa sekä tuotteiden ja palvelun laatu on hyvä. (Ympäristökysymyksiä.)

Kuluttajat ovat oppineet kauppaketjujen keskinäisessä kilpailussa tarjous- ja kampanjahintoihin. Lähiruuan tuottajilla ja valmistajilla ei yleensä ole resursseja hintakampanjoihin tai markkinarahaan. Tuottajan täytyy houkuttaa kuluttajaa ostamaan lähiruokaa esimerkiksi raaka-aineiden läheisyydellä ja tuoreudella, tuotteiden jäljitettävyydellä sekä oman alueen työllistämällä. (Tietoa lähiruoasta 2000, 16.)

5.2 Joutsenmerkki

Joutsenmerkki eli Pohjoismaiden yhteinen ympäristömerkki perustettiin pohjoismaisen ministerineuvoston aloitteesta vuonna 1989. Joutsenmerkillä on kaksi tavoitetta. Ensimmäiseksi sen tavoitteena on ohjata kuluttajaa tekemään ympäristöystävällisiä

kulutusvaihtoehtoja. Toiseksi joutsenmerkki pyrkii ohjaamaan tuottajia tuomaan markkinoille tuotteita ja palveluita, jotka ovat ympäristön kannalta kestävästi tuotettuja. Joutsenmerkin toimintaperiaate on yksinkertainen: Se luo tuotteille ja palveluille tiukkoja, ympäristön kannalta suunniteltuja kriteereitä. Joutsenmerkin käyttöoikeutta voi hakea tuotteiden ja palveluiden valmistajat sekä myyjät, mikäli tuote tai palvelu täyttää merkin vaatimat kriteerit. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

5.2.1 Joutsenmerkitty ravintola

Joutsenmerkityn ravintolan koko toiminta on ympäristöystävällistä. Ravintola noudattaa tiukkoja ympäristövaatimuksia toiminnassaan, esimerkiksi raaka-aineita ostettaessa ja käytettäessä. Ravintola noudattaa oikeanlaista jätteiden kierrätystä sekä energiankulusta. Joutsenmerkityllä ravintolalla tulee olla osa käyttämistään tuotteista luomutuotteita sekä heillä tulee olla selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä. Ympäristöjohtamisella tarkoitetaan sitä, että ravintolalla on muun muassa selkeät toimintatavat ja ohjeet siitä, mitä tuotteita ostetaan ja mitä ei. Lisäksi ravintolalla tulee olla suunnitelma siitä, miten he pyrkivät parantamaan entisestään ravintolan ympäristötyötä. Ravintolan henkilökunnan tulee olla sitoutunut ympäristötyöhön. Joutsenmerkin avulla ravintola saa toimintaohjeita, joiden avulla edesautetaan kestävästä kehitystä. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

5.2.2 Joutsenmerkin hyvät puolet

Ravintolat voivat käyttää Joutsenmerkkiä markkinoinnissaan, sillä se on erittäin tunnettu ja luotettu Pohjoismaissa. Joutsenmerkki on kustannustehokas ja yksinkertainen tapa tiedottaa yrityksen ympäristötyöstä ja sitoutumisesta ympäristöasioiden hoitoon asiakkaille ja tavarantoimittajille. Ympäristöystävällisen ajattelun myötä vaikutetaan muun muassa energian säästämiseen sekä pakkauksien ja jätteiden määrän vähentämiseen. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

Ympäristömyötäisempi ravintola valmistaa sitä kohtaamaan tulevaisuuden ympäristövaatimukset. Ympäristövaatimusten lisäksi Joutsenmerkki asettaa vaatimuksia laadulle. Näin ollen Joutsenmerkkiä voidaan pitää laadun takeena. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

5.2.3 Joutsenmerkin saajat

Joutsenmerkin voivat saada kaikenlaiset ravintolat. Ravintolakriteerin piiriin kuuluvat kaikenlaiset toimintayksiköt, jotka valmistavat annoksia syötäväksi ravintolan tiloissa. Tähän kuuluvat ravintolat, suurkeittiöt, lounasravintolat, katukeittiöt, kahvilat sekä koulujen, sairaaloiden ja muiden vastaavien keittiöt. Catering- ja Take Away – ravintolat voivat myös saada Joutsenmerkin. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

Toiminnan päätarkoituksena tulee olla ruuanvalmistus ja tarjoilu. Myös ravintolaketju voi saada Joutsenmerkin, jos kaikki sen ravintolat täyttävät Joutsenmerkin asettamat kriteerit. (Joutsenmerkin kriteerit 2006 – 2012.)

5.3 Ruokatuotannon ympäristövaikutukset

Ruokatuotanto kuluttaa ympäristöä, varsinkin eläinperäiset tuotteet kuluttavat luontoa huomattavasti enemmän kuin kasviperäiset tuotteet. TMR- (Total Material Requirement) ja MIPS (Material Input Per Service Unit) -lukuilla kuvataan eri elintarvikkeista aiheutuvia ympäristöpäästöjä. (Valitse vege.)

5.3.1 TMR -luvut ja MIPS -arvot

TMR –luku on luku, jolla tarkoitetaan abioottisten ja bioottisten luonnonvarojen sekä maaperän kulutusta eli eroosiota. Abioottiset ovat uusiutumattomia luonnonvaroja, kuten energia ja lannoitteet. Bioottiset ovat uusiutuvia luonnonvaroja esimerkiksi heinä-, vilja-, palko- ja öljykasvit. TMR -luku kertoo, miten paljon elintarviketuotannosta aiheutuu päästöjä ympäristöön. (Valitse vege.)

MIPS -arvo eli (*Material Input Per Service Unit*) kuvaa sitä kuinka paljon luonnonvaroja tarvitaan yhden palveluyksikön (kg) tuottamiseen. MIPS sisältää kaiken olennaisen ympäristönsuojelun kannalta. Energian kulutuksen lisäksi lukuun sisältyy elintarviketuotannossa kotieläimiin tarvittava rehumäärä, käytetty peltopinta-ala sekä muut ympäristölliset vaikutukset ruokatuotannossa. (Valitse vege.)

Yleisesti tiedetään, että eläinperäiset tuotteet kuormittavat ympäristöä enemmän kuin kasvikunnan tuotteet. Sesonkeja seuraamalla ja hyödyntämällä avomaalla tuotettuja kasviksia ja juureksia, autetaan vähentämään osaltaan ympäristövaikutuksia. (MTT Luonnonvarapuntari 2010.) Suunnittelemme yhden päivittäin vaihtuvan kasvistuotteen ja näin ollen pyrimme tarjoamaan asiakkaille ekologisen kasvisvaihtoehdon.

Merkittävä osa kuluttajien ostamasta ruuasta on prosessoitua tai teollisesti muunnettua. Ruuan prosessointi kuluttaa paljon energiaa jopa kymmenen kertaa enemmän kuin raaka-aineen tuottamiseen tarvitaan energiaa. (Tietoa lähiruoasta 2000, 20.)

Ruoka-aineiden TMR -luvusta ja MIPS -arvoista voidaan huomata hyvin, että voi, juusto ja naudanliha vaativat enemmän energiaa tuotannossa kuin esimerkiksi sianliha ja broileri (taulukko 1). Vihannekset, kananmuna ja broilerin liha sekä kirjolohi sijoittuvat taulukossa tulosten keskivaiheille. Vähiten energiaa kuluttavat tuotteet ovat erilaiset leivät, marjat ja hedelmät sekä olut, soija ja ruokaperuna. (Taulukko 1; Suomen luonnonsuojeluliitto.)

Kasvisten päästöihin voi vaikuttaa se, miten ne on tuotettu; esimerkiksi, ovatko kasvikset tuotettu avomaalla vai kasvihuoneessa. Avomaalla tuotetut kasvikset vähentävät ilmastonvaikutusta enemmän kuin kasvihuoneessa tuotetut, sillä energialähteitä ei tarvitse käyttää niin paljon. (Taulukko 1; Suomen luonnonsuojeluliitto.)

TAULUKKO 1. Ruoka-aineiden TMR -luvut ja MIPS -arvot (Suomen luonnon-suojeluliitto)

	TMR-luku kg/kg	MIPS-arvot kg/kg					
Tuoteryhmä	TMR-luku	Abiottinen	Bioottinen	Vesi	Ilma	Eroosio	Maa-perä
maito	4,4	1,1	3,0	31	0,094	0,31	274
voi	38	9,8	25	208	0,67	2,6	2329
soijaöljyllyvite	29	7,6	19	162	0,68	2,0	1783
rypsiöljyllyvite	30	8,3	20	168	0,56	2,2	1927
juusto	43	11	29	260	1,1	3,0	2675
naudanliha	46	12	31	439	0,99	3,2	2839
sianliha	21	8,3	10	240	1,9	2,8	2434
kirjoloihen liha	7,6	2,8	4,7	271	0,83	0,17	148
broilerin liha	13	7,0	4,6	228	1,5	1,2	1088
kananmuna	11	5,7	4,0	141	1,0	1,1	942
soija	3,0	1,3	1,4	157	0,92	0,35	310
olut	1,9	1,5	0,31	280	0,51	0,085	75
ruokaperuna	2,0	0,29	1,7	52	0,016	0,080	71
sokeri	5,1	3,1	1,6	24	0,80	0,38	336
vehnäleipä	2,7	1,1	1,3	20	0,14	0,35	308
ruisleipä	2,8	1,6	0,8	111	0,21	0,29	259
sekaleipä	2,7	1,3	1,1	99	0,21	0,34	304
ohraleipä	2,9	1,1	1,4	21	0,15	0,39	341
tomaatti	9,4	8,0	1,4	793	4,5	0,0060	36
kurkku, tuotannon keskiarvo	8,4	7,0	1,4	570	4,1	0,0043	25
kurkku, ympärivuotinen kasvihuone-tuotanto	15	14	1,4	2481	7,0	0,0019	11
omena	2,0	0,7	1,0	6,8	0,015	0,32	93
lakka	3,0	2,0	1,0	17	0,0	0,0	0,0
mansikka	2,8	1,1	1,0	17	0,15	0,63	555

5.3.2 Kuljetuksien ja pakkauksien ympäristövaikutukset

Kuljetukset ja pakkaukset aiheuttavat paljon vähemmän päästöjä kuin yleensä ajatellaan. Yleensä luullaan, että kuljetukset ja pakkaukset aiheuttavat suurimman osan ruuan päästöistä, mutta todellisuudessa ne aiheuttavat vain muutamia prosentteja kaikista ilmaston vaikutuksista (Pysäytä ilmastonmuutos 67). Jos kyseessä on kauempaa tuotu elintarvike tai jokin muu tuote, paljon vaikuttaa se, miten ruokaa tuotetaan, millaisissa olosuhteissa sekä millaisia energialähteitä ruuan tuotannossa on käytetty. Ruuan ilmastovaikutus voi pysyä alhaisena myös pidempien matkojen elintarvikekuljetuksissa, jos tuotannossa käytetty energia on tuotettu päästöttömällä ja vähäpäästöisemmällä energialähteillä. Jos kuljetukset on hoidettu vähäpäästöisellä tavalla, vaikuttavat ne myönteisesti ilmastonvaikutukseen. (Pysäytä ilmaston muutos 67 - 68.)

Nykyisin pakkaukset pystytään valmistamaan kierrätettävistä materiaaleista, joten niiden hävittäminen on helppoa ja ympäristöystävällistä. Haluamme biohajoavia, uusiutuvia tai kierrätysmuoveista valmistettuja pakkauksia tuotteillemme. Käyttämällä esimerkiksi kierrätysmuovia CO₂ -päästöt sekä jätteen määrä vähenee. (Duni 2010 128, 142.)

6 RAVINTOLA DEXIN KAHVILATUOTEVALIKOIMAN SUUNNITTELU

Kahvilatuotevalikoiman suunnittelu alkoi matkasta Gastro Messuille Helsinkiin keväällä 2010. Keräsimme messuilta erilaisia tuotekuvastoja ja kiertelimme erilaisissa tuote-esittelyissä, joista pyrimme saamaan ideoita valikoiman suunnitteluun. Tavoitteenamme oli löytää sämpylä-, patonki- ja leipävaihtoehtoja, joita on tulossa markkinoille. Kävimme läpi tuotekuvastoja ja valitsimme sieltä sopivimmat patonki- ja leipävaihtoehdot.

Täytevaihtoehtojen suunnittelussa molemmat meistä kokosivat ideoitaan paperille, joista valitsimme mieleisemmät täyteyhdistelmät kahden viikon kiertävään listaan. Tukena käytimme Café Mikpolin edellisvuosien kahvilatuotevalikoimia, joista valitsimme joitakin valmiita tuotteita listallemme. Koko valikoiman suunnittelussa yhtenä

lähteenä käytimme aiemmin tehtyä kahvilatuotevalikoiman kyselyä. Kävimme myös muutamassa kahvilassa tutkimassa, millaisia tuotteita heidän valikoimiin kuuluu.

Näkökulmana opinnäytetyössämme oli kestäväkehitys, joten suunnittelimme kahden viikon kiertävään listaan yhden lähiruokapäivän. Halusimme saada maakuntamme lähiruokatoimittajille enemmän näkyvyyttä. Tutustuimme aluksi Ravintola Tallin lähiruokatoimittajiin, joista valitsimme meille sopivimmat tuottajat.

6.1 Suolaiset kahvilatuotteet

Saimme Ravintola Tallissa työskennelleen markkinointiharjoittelijan tekemän kyselyn tulokset Dexin tuotevalikoimasta. Kysely pidettiin marraskuussa 2009. Kyselystä kävi ilmi, mitä tuotteita kampuksen opiskelijat ja henkilökunta toivovat valikoimaan. (kuvio 2). Käytimme kyselyn vastauksia hyväksemme kehittäessämme kahvilatuotevalikoimaa ja pyrimme suunnittelemaan monipuolisesti tuotteita, joita oli toivottu.



Jokin muu mikä vastauksia:

Kasvispiirakka Kolmioleipä
Piiras Ruisleipää

KUVIO 2. Kaikkien kyselyyn vastanneiden toivotuimmat suolaiset tuotteet (Kysely 2009)

Maanantain tuotteet suunnittelimme vielä yksinkertaisemmiksi kuin muiden päivien tuotteet, koska maanantaille ei pystytä tekemään esivalmisteluja, joita esimerkiksi yrttituorejuustoleivite tai marinoitu punasipuli vaativat.

Tuotteissa käytimme paljon samoja levitteitä sekä muita lisäkkeitä, jolloin hävikkiä tulee mahdollisimman vähän. Jätimme myös monet tuotteista yön yli jääkaappiin ja tällä tavoin otimme selvää, voiko ylijääneitä tuotteita myydä seuraavana päivänä. Huomasimme, että pariloitavat tuotteet voidaan hyvin valmistaa jo edellisenä päivänä valmiiksi ja pariloida seuraavana päivänä, kun asiakas niitä tilaa.

Jääkaappisäilytys voi myös huonontaa osaa tuotteista esimerkiksi wrapit kostuvat hieman liikaa ja tällöin maku muuttuu. Kolmioleipä pitää hyvin kosteuden sisällä, mutta kurkku ja tomaattiviipaleet muuttuvat vetisiksi säilytyksessä. Ruisavoleivät kuivuvat ja kovettuvat liikaa säilytyksessä, joten niitä suosittelemme valmistamaan samana aamuna tai päivän mittaan, mutta ei säilyttämään seuraavaan päivään.

Toimeksiantajan toiveena oli saada kahden viikon kiertävä lista suolaisista kahvila-tuotteista (taulukko 2) sekä valmis tuotekansio (liite 3(1-54), liite 4 (1-12)). Sijoitimme jokaiselle päivälle ruokaisan patongin, pienemmän suolaisen esimerkiksi wrapin, ruisleivän tai rukiisen piirakan, kasvisvaihtoehdon sekä pariloitavan tuotteen. Otimme huomioon myös sen, että viikossa olisi ainakin kolmena päivänä kalaa jossain muodossa. Yritimme suunnitella listan niin, että peräkkäisinä päivinä ei olisi liian samankaltaisia tuotteita. Lauantaille laitoimme suppeamman valikoiman, koska opiskelijoita on normaalia vähemmän. Lauantaisin tuotteet ovat myös helppoja valmistaa ja ainakin lämpimän tuotteen voi tehdä jo edellisenä päivänä valmiiksi.

TAULUKKO 2. Suolaisten kahvilatuotteiden kahden viikon kiertävä lista**Suolaiset kahvilleivät viikko 1**

<u>Maanantai</u>	<u>Tiistai</u>	<u>Keskiviikko</u>	<u>Torstai</u>	<u>Perjantai</u>	<u>Lauantai</u>
Paahtopaisti- patonki	Katkarapu-lippa	Aurajuusto- broileri-patonki	Meetvursti- patonki	Lähirooka pv. Pastrami- maalaispatonki	Kalkkuna- lippa
Kinkku- juustokolmio- leipä	Kalkkuna wrap	Paahtopaisti- croissant	Kinkku- kolmiosämpy- lä	Pippurifilee- sämpylä	Kippari- reissari
Kylmäsavulohi- karjalanpiirakka	Meetvursti- tassu	Ruisavoleipä	Lohiruutu	Muikkuwrap	
Kasvisporkka- na-sämpylä	Valmis kasvis- pasteija	Kikhernewrap	Tomaatti- mozzarella- bagel	Kasvis- ruisleipänen	
Valmis paniini	Pariloitu kana- bagel	Pariloitu pita- kebab	Pariloitu kas- visfocaccia	Kaura- pitsaleipä	Lihalevy- piirakka

Suolaiset kahvilleivät viikko 2

<u>Maanantai</u>	<u>Tiistai</u>	<u>Keskiviikko</u>	<u>Torstai</u>	<u>Perjantai</u>	<u>Lauantai</u>
Kinkkupatonki	Muna-pekoni- patonki	Kana- fetalippa	Tonnikala- patonki	Lähirooka pv. Wursti- maalaispatonki	Paahtopais- ti-lippa
Tonnikala- kolmioleipä	Kreikkalainen- wrap	Sinappifilee- sämpylä	Kinkku- kolmioleipä	Särki- kolmioleipä	
Karjalanpiirakka munavoilla	Kinkku- juustoruutu	Lämminsavu- lohitassu	Paahtopaisti- karjalanpiirakka	Pastrami- avoleipä	Kalkkuna- ruisneliö
Kasvisruisneliö	Hedelmäinen kasvis- croissant	Kidneypapu- tassu	Tofu- aurinkokuivat- tu-tomaatti- sämpylä	Kasvis- rinkelisämpylä	Kasvis kol- mio-sämpylä
Valmis paniini	Lämminsavu- lohi levypii- rakka	Kinkku- ananas pitsa	Pariloitu riista- pita	Ruis-pitsaleipä	Valmis Ronski- pasteija

Patongit

Täytetyt patongit saivat suuren kannatuksen, jopa 66 % vastanneista toivoi täytettyjä patonkeja listalle (kuvio 2, s. 22). Suunnittelimme jokaiselle päivälle, kahden viikon listaamme yhden täytetyn patongin, joka on erityisen ruokaisa. Patongeissa on vaihtuvat täytteet jokaiseen makuun, muun muassa kanaa, pekonia, katkarapuja ja paahtopaistia. Valitsemamme monivilja- ja rouhepatongit toimivat erittäin hyvin tuotteissa ja toivat myös lisämakua tuotteisiin. Patonkien täytteitä ei tarvinnut kokeilla montaa kertaa, vaan ne onnistuivat melkein aina ensimmäisellä kerralla. Ainoastaan muna-

pekonipatonkiin lisäsimme sinappia mauksi, koska se oli mauton (kuva 1). Patonkien lisäksi halusimme ruokaisia lippa-sämpylöitä, jotka ovat Myllyn parhaiden yksi uusimmista tuotteista. Mielestämme lippa-sämpylät toimivat patonkien rinnalla oikein hyvin ja toivat myös mukavaa vaihtelua. Erityisesti ihastuimme kana-fetalippaan, jossa maut sopivat erityisen hyvin toisiinsa (kuva 2). Saimme Café Mikpoliin patonkejamme myytäväksi ja paahtopaistipatonki sai erittäin hyvää palautetta.



KUVA 1. Muna-pekonipatonki (Pöyhönen 2010)



KUVA 2. Kana-fetalippa (Pöyhönen 2010)

Sämpylät, wrapit, croissantit ja kolmioleivät

Sämpylöiden kannatus on aina pysynyt tasaisena ja nytkin melkein 28 % vastanneista toivoi niitä listalle (kuvio 2, s. 22). Suunnittelimme listalle monipuolisia täytettyjä sämpylöitä, mutta myös nuorekkaampia vaihtoehtoja niille, kuten wrapit ja croissantit. Sämpylöistä valitsimme listalle mahdollisimman maukkaita kokojyvätuotteita esimerkiksi jyväinen kolmiosämpylä (kuva 3).



KUVA 3. Kinkkukolmiosämpylä (Korhonen 2010)



KUVA 4. Kalkkunawrap (Korhonen 2010)

Mielestämme wrapit toimivat oikein hyvin, ja suosikiksemme nousi kalkkunawrap, jossa säilykemandariini täydensi muita makuja (kuva 4). Voitelimme wrapit tuorejuustolevitteillä, jotta muuten mauttomaan tunturirieskaan tulisi lisää makua. Ravintola Tallissa aikaisemmin käytetty wrap-rieska oli mielestämme liian kuivaa, joten valitsimme uuden vasta markkinoille tulleen Rollfoodsin Tunturirieskan, joka on huomattavasti pehmeämpää ja helpompaa käsitellä.

Croissantit onnistuivat mielestämme erittäin hyvin, niihin oli helppo yhdistää voimakasta lihaa sekä raikkaita kasviksia ja hedelmiä. Huomasimme, että croissantien kannattaa antaa jäähtyä kunnolla, koska heti paiston jälkeen ne murenivat paljon. Muutama tunnin säilytyksessä täytetyt croissantit kostuivat hyvin ja niitä oli paljon helpompi syödä. Seuraavaan päivään croissantteja ei kannata säilyttää, koska niiden rasvaisuus nousee pintaan ja jää ikävästi kitalakeen syötäessä. (Kuva 5.)



KUVA 5. Paahtopaisticroissant (Pöyhönen 2010)



KUVA 6. Tonnikalakolmioleipä (Korhonen 2010)

Kolmioleipien kysyntä ei ollut kyselyn mukaan kovinkaan suurta, mutta muutamat olivat toivoneet niitä avoimissa vastauksissa (kuvio 2, s. 22). Perinteinen kolmioleipä on ruokaisa ja pakettiin pakattuna helppo ottaa mukaan. Täytevaihtoehtoina suosimme perinteistä kinkkua sekä tonnikalaa (kuva 6), mutta lähiruokapäivälle valitsimme aivan uudenlaisen täytteen. Puulan-Särpimeltä saa valmiita kalasäilykkeitä esimerkiksi muikkua ja särkeä. Hyödynsimme vähän käytettyä särkeä kolmioleivän täytteenä ja olimme erittäin tyytyväisiä lopputulokseen.

Ruisleivät ja karjalanpiirakat

Ruisleivällä on aina ollut oma kannattajaryhmänsä, joten halusimme listalle mahdollisimman monipuolisesti ruisleipää. Nykyisin valmistajien valikoimissa on paljon erimallisia ruisleipiä ja halusimme hyödyntää niitä, jotta tuotteet näyttäisivät mahdollisimman monipuolisilta esimerkiksi ruistassu ja ruisruutu. Valitsimme myös joillekin päiville avoleipiä, jolloin leipien koristelu saa enemmän näkyvyyttä (kuva 7). Ruisleipien rinnalle valitsimme rukiiset karjalanpiirakat (kuva 8), koska niitä oli toivottu aiemmin järjestetyn kyselyn mukaan (18,7%) (kuvio 2, s. 22). Halusimme listalle nimenomaan rukiiset karjalanpiirakat, koska ne ovat ravintoarvoltaan huomattavasti parempia kuin tavalliset karjalanpiirakat.



KUVA 7. Lämminsavulohitassu (Pöyhönen 2010)



KUVA 8. Kylmäsavulohikarjalanpiirakka (Korhonen 2010)

Kasvistuotteet

Listamme suunnittelussa pidimme kestävästä kehitystä koko ajan mukana, joten päivittäin vaihtuva kasvisvaihtoehto oli luonnollinen lisä jokaiselle päivälle. Kasvisvaihtoehdot ovat yleensä yksipuolisia, joten teimme listallemme niistä monipuolisempia. Aiemmin järjestetystä kyselystä kävi myös ilmi, että varsinkin sosiaalipuolen opiskelijat olivat toivoneet kasvisvaihtoehtoja kahvilatuotevalikoimiin. Tutkimme paljon Internetin erilaisia kasvisruokakeskusteluja ja monissa oltiin sitä mieltä, että proteiineja on usein annoksissa aivan liian vähän. Kasvisruokavaliota noudattava henkilö saa proteiineja esimerkiksi kikherneistä, pavuista, soijasta ja tofusta, joten suunnittelimme näistä tuotteista leivän täytteitä. Papuja käytimme esimerkiksi soseutettuna leivän levitteenä ja kikherneitä wrapin sisällä muiden kasviksien joukossa. Tofua kokeilimme sekä marinoimattomana että marinoituna. Tofu pelkästään on todella mautonta, valmiiksi marinoituna on makua, ja se sopii leipien täytteeksi huomattavasti maustamattomaa paremmin. Kokeilimme myös marinoida tofua itse, mutta se vaatisi niin pitkän ajan, että oli paljon helpompi käyttää valmiiksi marinoitua.



KUVA 9. Kasviskolmiosämpylä (Pöyhönen 2010)



KUVA 10. Kasvisporkkanasämpylä (Korhonen 2010)

Leipä ei saa olla liian voimakkaan makuinen kasvituotteissa, jotta se ei peittäisi kasvien omaa makua. Valitsimme sämpylöistä porkkanasämpylän ja viljaisen kolmiosämpylän niiden mukavan muodon vuoksi (kuvat 9 ja 10). Ruisleipää käytimme paljon kasvituotteissa, koska se on kuitupitoista ja ravitsevaa jo itsestään nälän paremmin, kuin vaalealeipä. Croissantit olivat hyvä lisä perinteisten sämpylöiden ja ruisleivän lisäksi. Croissantin täyteenä soveltuivat kasvikset ja hedelmät, koska ne neutralisoivat hyvin croissantin rasvaisuutta.

Avokado olisi ollut hyvä täyte moniin leipiin, mutta sen käyttö osoittautui liian monimutkaiseksi, koska kypsiä avokadoja on erittäin vaikea saada. Valmistimme avokadotahnaa hieman raaoista avokadoista ja se epäonnistui. Keskustelimme tilaajan kanssa ja tulimme siihen tulokseen, että avokado jätetään kokonaan pois listalta. Tomaattimozzarellabagel ei varsinaisesti ole kasvituote, mutta halusimme sen kuitenkin listalle. Vaikka kahden viikon kiertävällä listalla bagel on kasvituotteiden kohdalla, olemme huomioineet kasvisruokailijat sinä päivänä pariloitavalla kasvituotteella.

Pariloitavat

Erilaiset paninit ovat nykyisin suosittuja, varsinkin nuorison keskuudessa ja 31 % vastanneita toivoi niitä listalle (kuvio2). Päädyimme jättämään valmiiden panineiden tarjoilun vain pariin päivään kiertävässä listassamme, koska ne ovat todella rasvaisia ja suolaisia. Panineiden tilalle suunnittelimme muita pariloitavia tuotteita, jotka toimivat valmiiden panineiden tapaan parilassa. Pitojen suosio ei ollut valtava; vain 13 % vastanneista toivoi niitä listalle. Lisäsimme kuitenkin kaksi erilaista pitavaihtoehtoa listalle. Niistä ainakin pitakebab sai myönteistä palautetta maistajilta (kuva 11). Pita-leipiä täyttäessä huomasimme Rollfoodsin pitaleivän olevan huono vaihtoehto tuotteisiimme. Emme voineet testata tuotteita enää toisella pitaleipämerkällä, koska varastossa olisi sen jälkeen ollut aivan liikaa pitaleipiä, joille ei olisi ollut käyttöä. Suosittelemme muuttamaan pitaleivän mahdollisuuksien mukaan hieman paksumpaan leipään, koska Rollfoodsin ohut pitaleipä kovettui hieman liikaa pariloitaessa.



KUVA 11. Pariloitu pitakebab (Pöyhönen 2010)



Kuva 12. Pariloitu kanabagel (Korhonen 2010)

Tilaajalta tuli toive, että kahvilatuotevalikoimaan tulisi sellaisia tuotteita, joilla voisi korvata vaikka lounaan. Mietimme aluksi, että ruokaisat patongit olisivat hyvä vaihtoehto lounaalle, mutta kuitenkin moni opiskelija haluaa jotain lämmintä ja ruokaisaa

lounaalleen. Suunnittelimme pariloitavia tai muuten lämmitettäviä tuotteita, joita voi helposti yhdistää vaikka salaattipöydän kanssa. Kokeilimme, miten eri tuotteet käyttäytyvät parilassa ja focaccia sekä bagel olivat myönteinen yllätys. Molemmat tuotteet ovat paksuja, joten niille saa hyvin rapean pinnan, mutta kuitenkin pehmeän sisuksen. Bagelin sisälle valitsimme kanatäyteen, jolloin saimme pariloitaviin tuotteisiin monipuolisesti lihaa, kanaa sekä kasvista. Kanabagelia (kuva 12) täytimme kahdella eri tavalla, salaatilla ja ilman. Mietimme, miten salaatti käyttäytyy pariloitaessa, mutta lyhyen parilointiajan vuoksi salaatti pysyi raikkaana ja toi hyvää makua bageliin.

Suolaiset piirakat ja pitsa

Suolaisia piirakoita toivoi melkein 22 % vastanneista joten suunnittelimme ruokaisia levypiirakoita (kuvio 2, s. 22). Levypiirakoille mietimme pitkään hyvää pohjan ohjetta, mutta Ravintola Tallin tuotantoassistentti Merja Ylönen kertoi valmiista ohjeesta, joka löytyi Aromi-ohjelmasta. Kokeilimme olisiko resepti sopiva tarkoitukseemme. Teimme piirakoiden ensimmäiset versiot sekä pitkäjyväisellä että puuroriisillä, jotta saimme selville, miten kumpikin käyttäytyy piirakan sisällä. Levypiirakkaa syödessä pitkäjyväinen riisi ei kestänyt sen sisällä (kuva 13), kun taas puuroriisi sitoi täyteen hyvin levypiirakan sisälle (kuva 14). Levypiirakkaa myyntiin tehtäessä on ehdottomasti käytettävä puuroriisiä, jotta asiakkaidea on mukavampi syödä tuotetta.



KUVA 13. Lihaveypiirakka (Pöyhönen 2010)



KUVA 14. Lämminsavulohilevypiirakka (Korhonen 2010)

Pitsan halusimme listalle sen nopean valmistamisen ja monikäyttöisyyden vuoksi. Pitsa säilyy hyvin ja sitä voidaan käyttää tarvittaessa seuraavan päivän kahvitukseen.

Pariloitavat kasvistuotteet

Kestävää kehitystä ja kasvisruokailijoita ajatellen halusimme myös pariloitaviin tuotteisiin kasvisvaihtoehdon. Valmistimme kasviswokin, jonka laitoimme yrttifocaccia-leivän sisään (kuva 15). Focaccia oli meille molemmille uusi tuote, joten wokin sovitaminen leivän makuun oli haastavaa, koska rosmariini on todella vahvan makuinen varsinkin lämpimässä tuotteessa. Tuotteiden parilointiajat oli myös hankala selvittää, koska tuotteet täytyy saada sisältä lämpimiksi, polttamatta pintaa ja paistoajankin täytyy olla mahdollisimman lyhyt välitunteja ajatellen. Kokeilimme tuotteille eri paistoaikoja ja lämpötiloja ennen kuin oikeat löytyivät.



KUVA 15. Pariloitu kasvisfocaccia (Korhonen 2010)

Lähiaruoka

Opinnäytteemme yhtenä näkökulmana on lähiaruoka ja parhaiten mielestämme sen saa esille laittamalla kiertävän listan molemmille viikoille lähiaruokapäivän (taulukko 2, s. 24), jolloin sekä leivät että niiden täytteet ovat hankittu lähikunnista. Valitsimme leivävalikoimat Leipomo Siiskosen valikoimasta, koska se on lähellä ja Ravintola Talli

käyttää muutenkin jo heidän tuotteita. Halusimme lähiruokapäivälle hieman erikoisempia täytteitä, joten valitsimme leikkeleet Maajussin tilalajosteelta ja kalasäilykkeitä Puula-Särpimeltä. Nämäkin yritykset oli helppo valita, koska Ravintola Talli oli jo aiemmin tilannut tuotteita heiltä ja todennut ne hyväksi.

Leikkelevalikoimista Maajussin tilatuote herätti mielenkiintomme, joten kävimme tutustumassa heidän tuotteisiinsa tarkemmin Mikkelin kauppahallissa. Tuotevalikoimassa oli monia eri leikkeleitä, joista valitsimme sinappi- ja pippurifileet, naudanpastamin sekä wurstin. Erityisesti ihastuimme wurstiin, koska sitä näkee harvemmin leipien täytteenä, mutta kuitenkin se on oikein maukas leikkele (kuva 16). Särpimeltä tilasimme särkisäilykettä ja tomaattimuikkuja, joista sai oikein hyviä tuotteita lähiruokapäivään kuten muikkuwrap (kuva 17) ja särkikolmioleipä.



KUVA 16. Wurstimaalaispatonki (Pöyhönen 2010)



KUVA 17. Muikkuwrap (Korhonen 2010)



KUVA 18. Pippurifileesämpylä (Pöyhönen 2010)

Patonki- ja sämpylävaihtoehtoja mietimme pitkään ja päädyimme valitsemaan maalaispatongin ja rinkelisämpylän (kuva 18). Maalaispatongin valitsimme, koska halusimme peruspatongin, joka ei peitä leikkeleiden makuja alleen. Rinkelisämpylää olemme molemmat käyttäneet arkielämässä, joten sen halusimme ehdottomasti listalle rouheisuutensa ja hyvän laadun vuoksi. Halusimme käyttää Leipomo Siiskosen tuotteita monipuolisesti, joten valmistimme niistä myös pitsaleipiä (kuva 19). Pitsaleipiin valitsimme vaalean sekä tumman vuokaleivän, joiden palat oli helppo täyttää. Ruisvuokaleivästä teimme myös avoleipiä lähiruokapäiville (kuva 20).



KUVA 19. Ruispitsaleipä (Korhonen 2010)



KUVA 20 Ruisavoleipä (Korhonen 2010)

Pakkaukset

Kävimme Dunin edustajan kanssa keskustelua heidän pakkausmateriaaleistaan. Halusimme tietoa varsinkin uusiutuvista ja kierrätettävistä pakkausmateriaaleista, koska näkökulmana meillä oli kestävä kehitys. Saimme kahdenlaisia Dunin pakkausmateriaaleja kokeiltavaksi tuotteillemme. Toiset pakkaukset olivat kierrätysmuovista valmistettuja ja toiset biohajoavia tuotteita. Päädyimme biohajoaviin tuotteisiin, koska ne olivat huomattavasti arvokkaan näköisiä ja monikäyttöisiä.

Dunin edustajan kanssa keskustelimme pakkauksien koosta, koska monet pakkaukset olivat liian pieniä tuotteillemme esimerkiksi wrap-rasia. Olimme pettyneitä, kun biohajoavissa tuotteissa ei ollut ollenkaan patongeille sopivia pakkauksia. Pakkauksissa oli kuitenkin sopivia paperipusseja osalle tuotteista (kuva 21). Kirkkaissa kierrätysmuovista valmistetuissa pakkauksissa oli erittäin hyviä rasioita patongeille (kuva 22). Olimme oikein tyytyväisiä kolmioleivän pakkaukseen, koska se oli Ravintola Tallissa työskentelevien opiskelijoiden keskuudessa huomattavasti suosittu kuin kierrätysmuovista valmistettu kirkas rasia. Kirkas rasia soveltui kuitenkin paremmin patongeille.



KUVA 21. Kierrätysmuovi pakkaus (Korhonen 2010)



KUVA 22. Biohajoava pussi (Korhonen 2010)

6.2 Makeat kahvilatuotteet

Makeita kahvilatuotteita suunnittelimme huomattavasti vähemmän kuin suolaisia. Tuotteita suunnitellessa otimme huomioon Ravintola Talissa työskennelleen markkinoitisuunnittelijan tekemän kyselyn tulokset (kuvio 3). Teimme myös kahden viikon kiertävän listan makeista kahvilatuotteista (taulukko 3) tilaajan toiveiden mukaan. Jokaiselle päivälle suunnittelimme ainoastaan yhden tuotteen, koska valikoimaan tulee päivittäin vaihtuva pulla sekä joitakin valmiita tuotteita. Pullan sijoitimme jokaiselle päivälle sen saaman suuren kannatuksen vuoksi (38,4 % vastanneista).



KUVIO 3. Kaikkien kyselyyn vastanneiden toivotuimmat makeat tuotteet
(Kysely 2009)

Saimme tilaajalta luvan käyttää valmiiksi Aromilla olevia ohjeita makeiden tuotteiden suunnittelussa. Olimme suunnitelleet tuotteet, joita halusimme listallemme, joten oli helppoa etsiä Aromilta niille sopiva resepti. Kaikkia suunnittelemissamme tuotteita ei löytynyt Aromilta, jolloin lisäsimme oman reseptimme sinne. Valmiina tuotteina löysimme muun muassa porkkanakakun ja sitruuna-juustokakun.

TAULUKKO 3. Makeiden kahvilatuotteiden kahden viikon kiertävä lista

Makeat kahvileivät viikko 1					
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	Lauantai
Mokkapalat	Mustikka-muffinssi	Persikka-juustokakku	Raparperitoscapiirakka	Lähirooka pv Ruiskääretorttu	Kinuskineliöt
Makeat kahvileivät viikko 2					
Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	Lauantai
Rapeat suklaapalat	Porkkana-kakku	Sitruuna-juustokakku	Omena-kaneli muffinssi	Lähirooka pv Mustikkapiirakka grahanpohjalla	Vadelma-madonna leivos

Ylivoimaisesti suosituimmaksi tuotteeksi nousi juustokakku. 43,5 % vastanneista toivoi juustokakkuja valikoimiin ja valitsimme sen kiertävän listan molemmille viikoille (kuvio3). Meillä oli monta erilaista reseptiä, mutta valitsimme toiselle viikolle paistetun (kuva 21) ja toiselle hyydytetyn juustokakun, jotta vaihtelevuutta tulisi tarpeeksi. Raaka-aineissa piti myös ottaa huomioon, mitä muissa makeissa kahvileivissä käytämme. Valitsimme hedelmiä juustokakun täytteeksi, koska käytämme marjoja paljon toisissa kahvilatuotteissa.



KUVA 21. Persikkajuustokakku (Korhonen 2010)



KUVA 22. Rapeasuklaapala (Korhonen 2010)

Suklaakakku ja mokkapalat olivat toivottuja tuotteita molemmat yli 20 % kannatuksella (kuvio 3). Laitoimme listalle aivan perinteisiä mokkapaloja. Löysimme riisi-suklaapalojen reseptin ja päätimme sen olevan uusi ja hieman erikoinenkin vaihtoehto tavallisen suklaakakun tilalle (kuva 22). Suklaakakkua tulee myyntiin kuitenkin valmiina ostetuissa tuotteissa.

Rahka- ja marjapiirakoiden kannattajiakin oli paljon, koska molempia tuotteita oli toivonut melkein 30 % vastanneista (kuvio 3, s. 36). Perinteistä kermaviilimarjapiirakkaa suunnittelimme yhdelle päivälle koko kahden viikon listaan, koska halusimme saada suomalaisia tuotteita esille, kuten raparperi ja porkkana. Halusimme lisätä erikoisemman raparperin kahvilavalikoimaan raparperitoscapiirakan muodossa. Halusimme hieman vaihtelevuutta perinteiselle toscapiirakalle, sen makeuden vuoksi lisäsimme mukaan hapanta raparperia, joka osoittautui hyväksi vaihtoehdoksi (kuva 23). Kokeiluvaiheessa huomasimme, että sama resepti, mikä kotona oli toiminut, ei toiminutkaan opetuskeittiössä yhtä hyvin. Ensimmäinen raparperitoscapiirakkamme jäi keskeltä aivan raa'aksi ja oli vähällä palaa reunoista. Opetuskeittiössä olevat uunit ovat paljon tehokkaampia, kuin kotona olevat, joten alensimme seuraavaa piirakkaa varten lämpötilaa ja piirakka onnistui hyvin.



KUVA 23. Raparperitoscapiirakka (Pöyhönen 2010)



KUVA 24. Mustikka muffinssi (Korhonen 2010)

Muffinssien sekä leivoksien kannattajia oli yli 10 % vastanneista, joten suunnittelimme molempia valikoimiin suomalaisilla marjoilla ja hedelmillä maustettuna (kuvio 3, s. 36). Perinteisiin muffinsseihin löysimme ohjeen suoraan Aromista, joten lisäsimme ohjeeseen marjoja ja hedelmiä sekä muokkasimme reseptiä sopivammaksi (kuva 24). Halusimme listalle hienon leivoksen, joka olisi mukava nauttia kahvin kanssa. Löysimme mansikkamadonnaan valmiin ohjeen, mutta halusimme leivokseen vadelmaa, joten muokkasimme ohjetta sopivammaksi (kuva 25). Kiuskin ystäville halusimme suunnitella oman tuotteen. Teimme pohjan Ravintola Tallin valmiilla porkkanakakun ohjeella, mutta jätimme porkkanan pois. Pohjasta tuli todella kova ja käyttökelvoton. Toisen pohjakokeilun teimme samalla ohjeella, mutta porkkanaraasteen tilalle laitoimme ananasmurskaa ja pohja oli oikein hyvä. Päälle valutimme itsekeitetyn kiuskin (kuva 26).



KUVA 25. Vadelmamadonna (Korhonen 2010)



KUVA 26. Kiuskineliö (Pöyhönen 2010)

Suunnitellessamme makeita tuotteita otimme huomioon lähiruoka-käsitteen ja halusimme yhdelle päivälle viikosta kokonaan lähiruokaleivonnaisen. Valitsimme perinteisen kääretortun, joka kuitenkin oli valmistettu lähi-ruisjauhoista. Kääretortun

täytteeksi valitsimme suomalaisia marjoja. Happaman puolukan ja makean mansikan yhdistelmä sopii hyvin rukiisen tortun sisälle (kuva 27). Toiselle viikolle teimme perinteisen kermaviilimustikkapiirakan, jonka pohja on tehty osaksi lähi-grahamjauhoista (kuva 28).



KUVA 27. Rukiinen kääretorttu (Pöyhönen 2010)



KUVA 28. Graham-mustikkapiirakka (Pöyhönen 2010)

6.3 Kahvilatuotevalikoiman hinnoittelu

Hinnoittelimme kahvilatuotteet 70 %:n myyntikatteella, jonka sovimme toimeksiantajan kanssa. Huomasimme, että joidenkin tuotteiden hinnat nousivat korkeiksi ja toiset jäivät todella alhaisiksi 70 %:n myyntikatteella, mutta sovimme toimeksiantajan kanssa, että he hinnoittelevat tuotteet sopiviksi. Laskimme kaikille tuotteille myös opiskelijahinnat, koska Ravintola Dexi saa Kelan ateriatukikorvauksen myös kahvilatuotteisiin.

Toimeksiantajaltamme saimme tiedon, että opiskelija-alennus on yleensä 10-20 % myyntihintaa alhaisempi, joten laskimme opiskelijahinnat -15 % alennuksella. Opiskelijahinnat olivat mielestämme kohtuullisia tuotteisiin nähden.

TAULUKKO 4. Patonkien hinnoittelu (L=lähiruokatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus (ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. - 15%
Patongit:				
Paahtopaistipatonki	1,25 €	4,10 €	4,65 €	3,95 €
Katkarapulippa	1,10 €	3,65 €	4,10 €	3,50 €
Aurajuusto-Broileripatonki	1,10 €	3,65 €	4,10 €	3,50 €
Meetvurstipatonki	0,95 €	3,20 €	3,60 €	3,05 €
Pastramimaalaispatonki (L)	1,05 €	3,50 €	3,95 €	3,35 €
Kalkkunalippa	1,05 €	3,40 €	3,85 €	3,30 €
Kinkkupatonki	0,90 €	3,05 €	3,45 €	2,95 €
Muna-pekoniipatonki	0,95 €	3,20 €	3,60 €	3,05 €
Kana-fetalippa	1,15 €	3,80 €	4,30 €	3,65 €
Tonnikalapatonki	1,20 €	3,95 €	4,45 €	3,80 €
Wurstimaalaispatonki (L)	1,00 €	3,35 €	3,75 €	3,20 €
Paahtopaistilippa	1,15 €	3,75 €	4,25 €	3,60 €

Patonkien myyntihinnat nousivat melko korkeiksi, mutta patongit ovat ruokaisia ja sopivat korvaamaan lounaan. Halusimme patongeista ruokaisia, joten täytteiden määrät ovat aika suuria. Patonkien hinnat pysyvät yhden euron sisällä toisistaan, vaikka raaka-aineissa oli kalliitakin tuotteita. Perinteinen kinkkupatonki oli muita tuotteita halvempi, mutta ruokainen muna-pekoniipatonki ei ollut kuin 0,15 euroa kalliimpi kuin kinkkupatonki. Tonnikalapatonki oli paljon kalliimpi kuin tonnikalan kalleus yllätti meidät, koska tonnikalapatonki oli paljon luultua kalliimpi.

Listallamme on myös lähiruokatuotteita ja mietimme, ovatko ne huomattavasti muita kalliimpia, mutta yllätyimme niiden edullisuudesta positiivisesti. Lähiruokapatonkien täytteeksi ei voitu laittaa kalliita kaukaa tuotuja lisäkkeitä, kuten viinirypäleitä. Täten lähiruokapatonkien hinta pysyi halpana. (Taulukko 4.)

TAULUKKO 5. Sämpylöiden, wrappien, kolmioleipien ja croissanttien hinnoittelu (L=lähiuokatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus (ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. - 15%
Sämpylät, wrapit ym.:				
Kinkku-juusto kolmioleipä	0,55 €	1,80 €	2,00 €	1,70 €
Kalkkunawrap	1,15 €	3,75 €	4,25 €	3,60 €
Paahtopaisticroissant	0,75 €	2,50 €	2,85 €	2,40 €
Kinkkukolmiosämpylä	0,95 €	3,25 €	3,65 €	3,10 €
Pippurifilee sämpylä (L)	0,95 €	3,15 €	3,55 €	3,00 €
Muikkuwrap (L)	0,65 €	2,20 €	2,50 €	2,15 €
Tonnikalakolmioleipä	0,80 €	2,60 €	2,95 €	2,50 €
Kreikkalainenwrap	0,85 €	2,90 €	3,30 €	2,80 €
Sinappifileesämpylä (L)	0,90 €	3,00 €	3,40 €	2,90 €
Kinkkukolmioleipä	0,65 €	2,15 €	2,45 €	2,10 €
Särkikolmioleipä (L)	1,45 €	4,75 €	5,40 €	4,60 €

Sämpylät, wrapit, kolmioleivät ja croissantit ovat huomattavasti pienempiä kuin patongit, ja se näkyy myös niiden hinnassa. Tuotteet ovat melkein puolet halvempia kuin patongit. Croissanttien edullisuus yllätti meidät, koska kaupasta ostettaessa ne ovat kalliita. Kalkkunawrap oli kalliimpi tuote kuin luulimme ja lähiuokatuote muikkuwrap oli paljon kalkkunawrappia halvempi. Lähiuokatuotteissa särkikolmioleivän kalteus yllätti meidät, koska kinkku-juusto kolmioleipä oli melkein kolme kertaa halvempi kuin särkileipä. Särkisäilyke oli kallis tuote, mutta kolmioleivän maku oli erinomainen. Muut lähiuokatuotteet olivat muiden tuotteiden kanssa samalla hintatasolla. (Taulukko 5.)

TAULUKKO 6. Piirakoiden ja ruisleipien hinnoittelu (L=lähirookatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. - 15%
Rukiiset karjalanpiirakat:				
Kylmäsavulohikarjalanpiirakka	0,40 €	2,20 €	2,50 €	2,15 €
Karjalanpiirakka munavoilla	0,20 €	0,65 €	0,75 €	0,65€
Paahtopaistikarjalanpiirakka	0,60 €	1,95 €	2,20 €	1,85 €
Ruisleivät:				
Meetvurstitassu	0,66 €	1,15 €	1,30 €	1,10 €
Ruisavoleipä (L)	0,50 €	1,70 €	1,90 €	1,60 €
Lohiruutu	0,80 €	2,65 €	3,00 €	2,55 €
Kipparitassu	0,60 €	2,05 €	2,35 €	2,00 €
Kinkku-juustoruutu	0,75 €	2,60 €	2,90 €	2,45 €
Lämminsavulohitassu	0,65 €	2,25 €	2,55 €	2,20 €
Pastramiavoleipä (L)	0,60 €	2,00 €	2,25 €	1,90 €
Kalkkunaneliö	0,55 €	1,75 €	2,00 €	1,70 €

Karjalanpiirakat olivat tuotteina edullisia ja munavoikarjalanpiirakka oli aivan liian halpa myyntiin laitettavaksi, joten sen hintaa täytyy nostaa. Ruisleipien hintataso on sopiva, koska ne ovat hyvin ravitsevia. Lohirusleipien hinta ei noussut liian korkeaksi, vaikka alussa sitä mietimme. Lähirookatuotteissa meillä oli avoleipiä, joiden hinta oli sopiva ruokaisuuteen nähden. (Taulukko 6.)

TAULUKKO 7. Kasvistuotteiden hinnoittelu (L=lähirookatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. - 15%
Kasvisleivät:				
Kasvis-porkkanasämpylä	0,60 €	2,05 €	2,30 €	1,95 €
Kikhernewrap	0,80 €	2,70 €	3,05 €	2,60 €
Tomaatti-mozzarellabagel	1,15 €	3,80 €	4,30 €	3,65 €
Kasvisruisleipänen (L)	0,25 €	0,90 €	1,05 €	0,90€
Kasvisruisneliö	0,35 €	1,10 €	1,25 €	1,05 €
Hedelmäinen kasviscroissant	0,70 €	2,30 €	2,60 €	2,20 €
Kidneypaputassu	0,35 €	1,10 €	1,25 €	1,05 €
Tofu-aurinkokuiv.tom. sämpylä	1,25 €	4,15 €	4,65 €	3,95 €
Kasvis-rinkelisämpylä (L)	0,70 €	2,40 €	2,70 €	2,30 €
Kasviskolmiosämpylä	1,20 €	4,00 €	4,50 €	3,80 €

Kasvistuotteita suunniteltaessa mietimme niiden hintatasoa ja olimme yhdessä samaa mieltä siitä, että hinnan tulisi olla hieman alhaisempi kuin muilla sämpylöillä. Onnis-

tuimme säilyttämään tuotteidemme hintatason hyvin muutamaa tuotetta lukuun ottamatta. Tofu ja aurinkokuivatut tomaatit nostivat tuotteidemme hintaa huomattavasti, mutta proteiinipitoisuus on näissä tuotteissa yhtä hyvä kuin leikkelesämpylöissä. (Taulukko 7.)

TAULUKKO 8. Pariloitujen tuotteiden hinnoittelu (L=lähiruokatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus (ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. 15%	-
Pariloitavat/lämpimät:					
Pariloitu kanabagel	1,30 €	4,25 €	4,80 €	4,10 €	
Pariloitu pitakebab	0,95 €	3,10 €	3,50 €	2,95 €	
Pariloitu kasvisfocaccia	1,35 €	4,50 €	5,10 €	4,35 €	
Kaurapitsaleipä (L)	0,50 €	1,70 €	1,90 €	1,60 €	
Lihalevypiirakka	0,25 €	0,90 €	1,00 €	0,85€	
Lämmisavulohiirakka	0,25 €	0,90 €	1,00 €	0,85€	
Kinkku-ananas pizza	0,30 €	0,95 €	1,10 €	0,95€	
Pariloitu riistapita	1,10 €	3,75 €	4,20 €	3,55 €	
Ruispitsaleipä (L)	0,40 €	1,25 €	1,45 €	1,25 €	

Levypiirakat, pitsa sekä pitsaleivät ovat 70 % myyntikateprosentilla hinnoiteltuna todella halpoja tuotteita. Kasvisfocaccia ja kanabagel olivat arvioitua kalliimpia. Näiden tuotteiden hintoja täytyy myyntiin laittaessa miettiä tarkasti. Pitaleipiä suunnitellessa tiesimme, että riista on kallista, mutta halusimme tuotteen silti listalle, koska tuote on pariloinnin jälkeen lämmin ja oikein ruokaisa. (Taulukko 8.)

TAULUKKO 9. Makeiden tuotteiden hinnoittelu (L=lähirokatuote)

TUOTE:	Raaka- aine kus- tannus (ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70%, ALV 0%)	Myyntihinta (Kate 70% ALV 13%)	opisk. - 15%
Makeat kahvilatuotteet:				
Mokkapalat	0,15 €	0,45 €	0,50 €	0,40 €
Mustikkamuffinssi	0,25 €	0,75 €	0,85 €	0,70 €
Persikkajuustokakku	0,20 €	0,75 €	0,80 €	0,70€
Raparperi-toscapiirakka	0,20 €	0,75 €	0,85 €	0,70 €
Ruiskääretorttu (L)	0,20 €	0,60 €	0,65 €	0,55 €
Kinuskineliöt	0,15 €	0,55 €	0,60 €	0,50 €
Rapea suklaapala	0,20 €	0,75 €	0,80 €	0,70€
Porkkananeliöt	0,25 €	0,80 €	0,90 €	0,75 €
Sitruunainen vanilja-juustokakku	0,35 €	1,20 €	1,35 €	1,15 €
Omena-kanelimuffinssi	0,20 €	0,65 €	0,75 €	0,65 €
Graham-mustikkapiirakka (L)	0,25 €	0,80 €	0,90 €	0,75 €
Vadelmamadonna	0,45 €	1,45 €	1,60 €	1,35 €

Makeita tuotteita hinnoitellessamme huomasimme, että kaikki tuotteet ovat todella edullisia. Ainoat tuotteet, joiden hinnassa huomasimme poikkeavaa, olivat sitruunainen vaniljajuustokakku ja vadelmamadonna. Vadelmamadonnaa suunnitellessamme tiesimme, että siitä tulisi muita kalliimpi tuote suomalaisten vadelmien vuoksi. (Taulukko 9.)

7 POHDINTA

Tuotteiden kehitys oli alussa hieman hankalaa, koska ravintolaa ei ollut edes aloitettu rakentaa. Saimme pohjapiirustukset ja ravintolan värivalinnat heti suunnittelun aluksi, joiden pohjalta aloimme miettiä näkökulmaamme. Ravintola on sävyiltään hieman maanläheinen, joten kestävä kehitys idea syntyi siitä. Koska meillä oli kestävä kehitys näkökulmana, suunnittelimme kasvituotteita kasvisruokailijoille. Kasvituotteiden suunnittelu oli haastavaa, koska kumpikaan meistä ei noudata kasvisruokavaliota. Emme olleet aiemmin käsitelleet esimerkiksi tofua ollenkaan. Aluksi valitsimme maustamattoman tofun ja marinoimme sitä itse, mutta kokeiltuamme valmiiksi marinoitua tofua päädyimme käyttämään sitä tuotteissamme. Oma marinadimme ei ollut tarpeeksi vahvaa mauttomalle tofulle ja itse marinointi vie turhaan aikaa.

Suunnitellessamme muita kahvilatuotteita meillä oli tukena Ravintola Tallissa työskennelleen markkinointiharjoittelijan järjestämän kyselyn tulokset. Tuloksista oli helppo seurata, mitä tuotteita tulevat asiakkaat toivovat tuotevalikoimaan. Olimme tyytyväisiä valmiisiin kyselyn tuloksiin, koska emme joutuneet itse aloittamaan kyselyn järjestämisellä ja palautteen analysoinnilla. Tuotekehittely ja tuotteiden vakiointi vei paljon aikaa ja jos olisimme joutuneet järjestämään kyselyn itse, olisi työstämme tullut jopa liian laaja. Tuotteiden vakiointi vei huomattavasti enemmän aikaa kuin olimme ajatelleet, koska joitakin tuotteita jouduimme kokeilemaan uudelleen ja joitakin jopa jättämään kokonaan pois niiden toimimattomuuden vuoksi.

Kuvasimme kaikki suunnittelemamme tuotteet ja liitimme kuvat resepteihin, jotta opiskelijoiden on helppo valmistaa ne. Jälkeenpäin ajateltuna, olisimme voineet panna enemmän kuvaukseen. Osa kuvistamme oli epäselviä ja osissa kuvista lautasiina peitti itse tuotteen.

Hinnoittelimme tuotteet toimeksiantajamme ohjeiden mukaan, mutta joidenkin hintoja täytyy vielä muokata ennen myyntiin laittoa. Toimeksiantajalle jää hintojen tarkistus ja niiden sopivammaksi muokkaaminen. Tuotteiden markkinointia emme voineet hoitaa, koska tuotteet tulevat myyntiin vasta syksyllä 2011, jolloin uusi Ravintola Dexi avataan. Lähituotteiden markkinoinnista olemme antaneet muutamia ehdotuksia toimeksiantajallemme, esimerkiksi lähitoimittajien tulisi saada näkyvyyttä.

Opinnäytettämme on helppo lähteä kehittämään pidemmälle esimerkiksi lähiruuan näkökulmasta. Tuotteita on helppo muokata lähiruokatuotteiksi vaihtamalla raaka-aineita. Toinen hyvä näkökulma olisi luomuruoka. Harvalla ravintolalla on luomu kahvilatuotteita valikoimissaan.

LÄHTEET

Antila, Katja 2008. Pysäytä ilmastonmuutos. Helsinki: Edita Publishing Oy.

Bergström, Seija & Leppänen, Arja 2003. Markkinoinnin maailma. Helsinki: Edita Prima Oy.

Duni 2010. Tuotekuvasto 2010. Esite.

Eskola, Jari & Suoranta, Juha 1999. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Härmälä, Kaisa 2000. Löytyisikö lähempää – tietoa lähiruoasta. Marttaliitto.

Ikävalko, Maija & Lehto, Päivi 2006. Opinnäytetyö. Tuotekehitys Café Mikpoliin.

Joutsenmerkin kriteerit. WWW-dokumentti.

<http://www.ymparistomerkki.fi/kriteerit>

Ei päivitystietoja. Luettu 10.3.2011.

Korhonen, Heidi 2010. Opiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Kuvamateriaali Syksy 2010.

Leskinen, Aake 2005. Opinnäytetyö. Tuotesuunnittelu Cafe Mikpoliin.

Lähiuokatyöryhmän loppuraportti 2000. Lähiuokan mahdollisuudet. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu.

Markkinointi. WORD-tiedosto

myy.helia.fi/~vanvu/word/harj/tekstit/markkinointi.doc

Ei päivitystietoja. Luettu 18.6.2010.

Marttaliitto 2010. Lähiuoka. WWW-dokumentti.

http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

Luettu 17.6.2010 Ei päivitys tietoja

Mediaopas. Kohderyhmä. WWW-dokumentti.

<http://www.mediaopas.com/sanasto/kohderyhm%E4/>

Ei päivitystietoja. Luettu 18.6.2010.

Mentula, Minna-Mari. Palveluvastaava. Ravintola Talli. Syksy 2010 - kevät 2011.

Henkilökohtainen tiedonanto.

Mentula Minna-Mari 2011. Ravintola Dexi. Power Point-esitys

MTT, Luonnonvarapuntari 2010. Ruoan ympäristövaikutukset. WWW-dokumentti.

<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/Luonnonvarapuntari/Ymp%E4rist%E61/Ruoan%20ymp%E4rist%E6vaikutukset>

Päivitetty 20.1.2010. Luettu 17.6.2010.

Pöyhönen, Johanna 2010. Opiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Kuvamateriaali syksy 2010.

Ravintola Talli. WWW-dokumentti.

<http://www.ravintolatalli.fi/index.asp>

Ei päivitystietoja. Luettu 18.2.2011.

Räsänen, Olli 2009. Markkinointiharjoittelija. Ravintola Talli. Kysely 2009.

Selander, Kai & Valli, Vuokko 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. Helsinki: WSOY oppimateriaalit Oy.

Suomen luonnonsuojeluliitto. TMR -luvut ja MIPS -arvot. WWW-dokumentti.

www.sll.fi/luontojaymparisto/.../ilmasto-lautasella/mips-tilukko-ruoka

Ei päivitystietoja. Luettu 20.9.2010.

Tuovinen, Tomi. Restonomiassistentti. Café Mikpoli. Syksy 2010 - kevät 2011. Henkilökohtainen tiedonanto.

Valitse vege. WWW-dokumentti

<http://www.valitsevege.fi/book/export/html/6>

Ei päivitystietoja. Luettu 8.2.2011.

Vilkkä, Hanna & Airaksinen Tiina 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Ympäristökysymyksiä 2006. WWW- artikkeli; Helsingin yliopisto, Taloustieteen laitos, Selvityksiä nro 40, Helsinki 2006

<http://www.mm.helsinki.fi/MMTAL/abs/Selv40.pdf>

Ei päivitystietoja. Luettu 17.6.2010.

Ympäristömerkki 2010. Joutsenmerkin kriteerit ajalle 13.joulukuuta 2006 — 31. joulukuuta 2012, ravintolat. PDF-tiedosto.

http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_2.pdf

Ei päivitystietoja. Luettu 17.6.2010.

Ympäristöministeriö 2010. Kestävähkehitys. WWW-dokumentti.

<http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=94236>

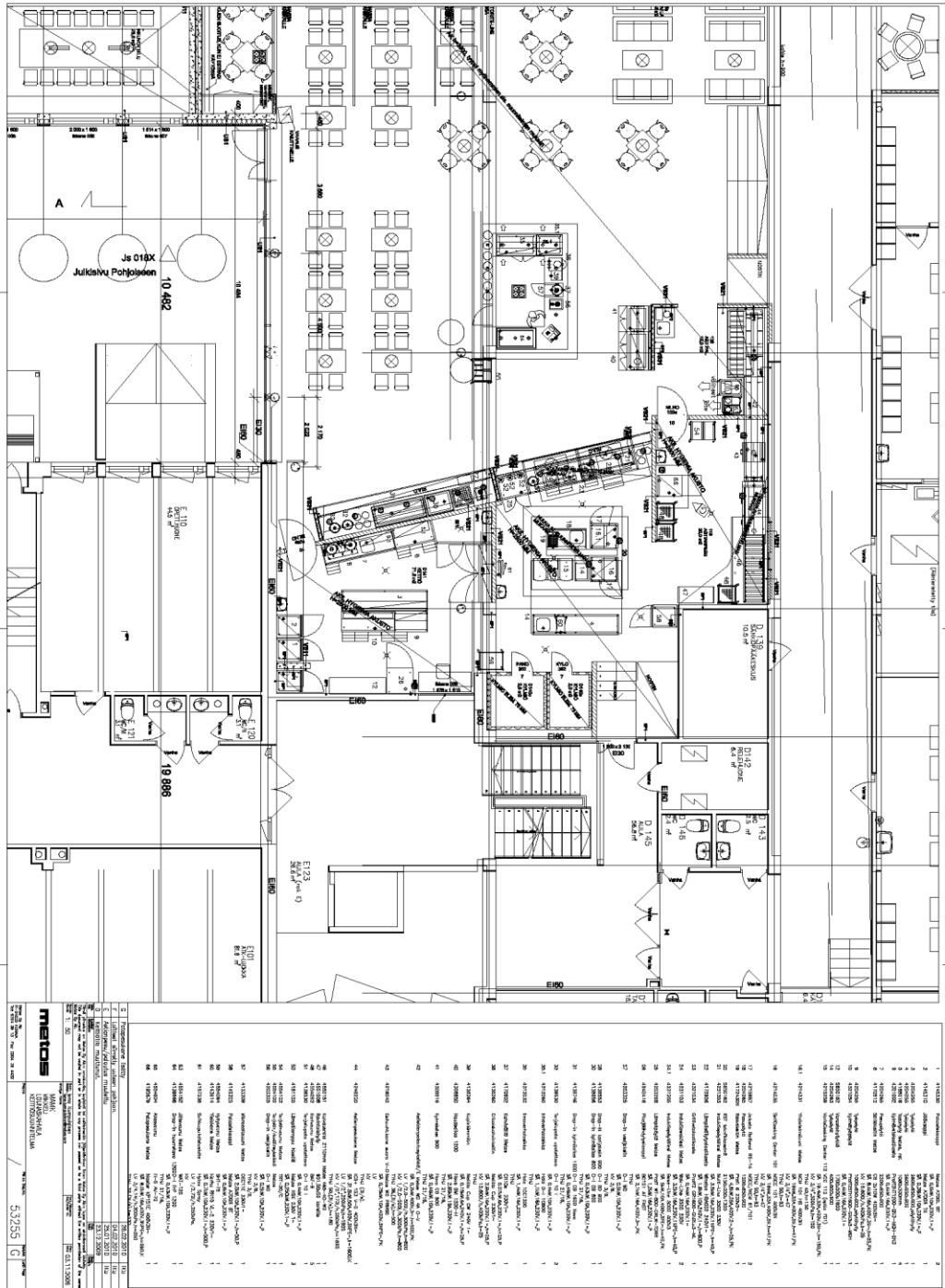
Päivitetty 17.2.2011. Luettu 18.2.2011

Ylönen Merja 2011. Mikkelin ammattikorkeakoulu, Ravintola Tallin toimittajalista. Metos. PDF-tiedosto.

http://www.metos.fi/doc/fi/SCC_VCC_suomi_LR.pdf

Ei päivitystietoja. Luettu 14.3.2011

Ravintola Dexin pohjapiirustus



Nro	Luokitus	Kuvaus	Määrä	Yksikkö	Yksikkö hinta	Kokonaishinta
1	411010	Perustamistö	1	m ²	100000	100000
2	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
3	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
4	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
5	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
6	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
7	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
8	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
9	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
10	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
11	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
12	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
13	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
14	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
15	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
16	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
17	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
18	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
19	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
20	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
21	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
22	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
23	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
24	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
25	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
26	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
27	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
28	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
29	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
30	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
31	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
32	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
33	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
34	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
35	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
36	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
37	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
38	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
39	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
40	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
41	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
42	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
43	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
44	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
45	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
46	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
47	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
48	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
49	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
50	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
51	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
52	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
53	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
54	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
55	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
56	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
57	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
58	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
59	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
60	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
61	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
62	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
63	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
64	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
65	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
66	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
67	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
68	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
69	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
70	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
71	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
72	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
73	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
74	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
75	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
76	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
77	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
78	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
79	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
80	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
81	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
82	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
83	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
84	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
85	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
86	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
87	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
88	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
89	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
90	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
91	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
92	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
93	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
94	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
95	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
96	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
97	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
98	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
99	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000
100	411010	Maanrakennus	1	m ²	100000	100000

METS
 OY
 Keskustie 1
 00100 Helsinki
 Puh: 09 4500 4000
 Faks: 09 4500 4001
 www.mets.fi

53256 C

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Reseptin työohje		SMU: 1	
YRTTITUOREJUUSTO					
79 annosta à 20 g					
Saanto yht.:	1,593 KG				
Hinta:	5,65 /KG				
Reseptikirja:	MIKPOLI				
Valmistuslaite:					
Tekijä:	OPISKELI				
Pvm:	27.10.2010				
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	1,500 KG	1,500 KG	Juusto, tuore maustamaton	Laita tuorejuusto yleiskoneeseen ja lisää persilja ja ruohosipuli. Mausta levite.	
	0,045 KG	0,045 KG	Persilja, pakaste Dujardin		
	0,030 KG	0,030 KG	Ruohosipuli pakaste Dujardin		
	0,006 KG	0,006 KG	Suola		
	0,003 KG	0,003 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
	0,004 KG	0,004 KG	Sokeri, hieno talous		
	0,005 L	0,005 L	Mehu, sitruuna (Metro)		
Raakapaino yht.:		1,593 KG	Valmistushavikki:		0,00 %
Saanto yht.:		1,593 KG	Jakeluhavikki:		0,82 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011			
		Reseptin työohje		SMU: 1			
YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO							
51 annosta à 20 g							
Saanto yht.:	1,038 KG						
Hinta:	5,83 /KG						
Reseptikirja:	MIKPOLI						
Valmistuslaite:							
Kust.paikka:	10MML						
Tekijä:	OPISKELI						
Pvm:	27.10.2010						
Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,942 KG	0,942 KG	Juusto, tuore maustamaton	Laita tuorejuusto yleiskoneeseen, lisää mausteet ja sekoita tasaiseksi levitteeksi.			
	0,028 KG	0,028 KG	Persilja, pakaste Dujardin				
	0,019 KG	0,019 KG	Ruohosipuli pakaste Dujardin				
	0,004 KG	0,004 KG	Suola				
	0,040 KG	0,040 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,003 KG	0,003 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,003 L	0,003 L	Mehu, sitruuna (Metro)				
Raakapaino yht.:						1,038 KG	Valmistushävikki: 0,01 %
Saanto yht.:						1,038 KG	Jakeluhävikki: 1,73 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		17.1.2011 Sivu: 1	
MARINOITU PUNASIPULI							
22 annosta à 10 g							
Saanto yht.:		0,225 KG					
Hinta:		2,49 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.10.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,150 KG	0,150 KG	Sipuli, puna kuorittu	Puolita ja leikkaa punasipuli ohuiksi viipaleiksi. Lisää muut aineet ja anna maustua ainakin 1h.			
	0,050 L	0,050 L	Öljy, rypsi				
	0,008 KG	0,008 KG	Hunaja, juokseva luomu				
	0,015 L	0,015 L	Viinietikka, valkoinen, balsamico				
	0,001 KG	0,001 KG	Suola				
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
Raakapaino yht.:		0,225 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,225 KG		Jakeluhävikki: 2,22 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Reseptin työohje		Sivu: 1	
AURA-BROILERTÄYTE					
4 annosta à 142 g					
Saanto yht.: 0,567 KG					
Hinta: 4,23 /KG					
Reseptikirja: TALLI					
Valmistuslaite:					
Tekija: MYLON					
Pvm: 10.1.2007					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,200 KG	0,200 KG	Majoneesi kevyt	RUSKISTA BROILERIN FILESUIKALEET JA	
	0,100 KG	0,100 KG	Broiler filee, hunajamarinoitu	JÄÄHDYÄ NE	
	0,003 KG	0,003 KG	Sokeri hieno, siro kide		
	0,062 KG	0,056 KG	Kurkku	HIENONNA ANANAS, KURKKU JA RUOHOSIPULI.	
	0,015 KG	0,015 KG	Ruohosipuli, tuore	LISÄÄ AINEKSET MAJONEESIN JOUKKOON.	
	0,197 KG	0,120 KG	Ananasviipale omassa liemessä		
	0,003 KG	0,003 KG	Curry	LISÄÄ MAUSTEET, SINIHOMEUUSTO JA BROILERIN	
	0,003 KG	0,003 KG	Pippuri, musta, rouhittu	SUIKALEET MAJONEESIN JOKUKKOON. SEKOITA	
	0,003 L	0,003 L	Kanaliemijauhe	JA TARKISTA MAKU.	
	0,070 KG	0,070 KG	Juusto, sinihome		
Raakapaino yht.:		0,573 KG		Valmistushävikki: 1,05 %	
Saanto yht.:		0,567 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
KINKKUTAHNA KOLMIOLEIPÄÄN							
2 annosta à 111 g							
Saanto yht.:		0,222 KG					
Hinta:		4,87 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Kust.paikka:		826					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		19.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,130 KG	0,130 KG	Juusto, tuore maustamaton	Kuutioi kinkku ja paprika pieniksi kuutioiksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään.			
	0,015 KG	0,015 KG	Majoneesi kevyt				
	0,045 KG	0,045 KG	Kinkku palvi suikale				
	0,037 KG	0,030 KG	Paprika, punainen				
	0,001 KG	0,001 KG	Suola				
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
Raakapaino yht.:		0,222 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,222 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Reseptin työhje		Sivu: 1	
SÄRKITAHNA					
4 annosta à 86 g					
Saanto yht.: 0,346 KG					
Hinta: 13,31 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Kust.paikka: 826					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 17.1.2011					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työhje	
	0,206 KG	0,140 KG	Särki, savustettu,säilyke	Valuta sarkisäilykettä hieman. Sekoita raaka-aineet yhteen ja mausta tahna pippurilla ja suolalla.	
	0,200 KG	0,200 KG	Juusto, tuore maustamaton		
	0,004 KG	0,003 KG	Tilli, tuore		
	0,001 L	0,001 L	Mehu, sitruuna (Metro)		
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
	0,001 KG	0,001 KG	Suola		
Raakapaino yht.:		0,346 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,346 KG		Jakeluhävikki: 0,58 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1
TONNIKALALEVITE				
4 annosta à 58 g				
Saanto yht.: 0,233 KG				
Hinta: 6,83 /KG				
Reseptikirja: MIKPOLI				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 23.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,111 KG	0,080 KG	Tonnikalasäilyke, vedessä	Kuutioi paprika pieneksi. Valuta tonnikalasta liika vesi pois. Sekoita ainekset keskenään tasaiseksi tahnaksi.
	0,100 KG	0,100 KG	Juusto, tuore maustamaton	
	0,037 KG	0,030 KG	Paprika, punainen	
	0,029 KG	0,020 KG	Maustekurkkukuutio	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,001 KG	0,001 KG	Suola	
Raakapaino yht.: 0,233 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,233 KG		Jakeluhävikki: 0,09 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1
LÄMMINSAVULOHIHANA				
1 annosta à 44 g				
Saanto yht.: 0,044 KG				
Hinta: 7,36 /KG				
Reseptikirja: MIKPOLI				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 29.11.2010				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,015 KG	0,015 KG	Lohi, file, savustettu	Pieni lohi pieneksi sekoita kaikki ainekset keskenään tahnaaksi.
	0,020 KG	0,020 KG	Juusto, tuore maustamaton	
	0,003 KG	0,002 KG	Tilli, tuore	
	0,005 L	0,005 L	Mehu, sitruuna	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,001 KG	0,001 KG	Suola	
Raakapaino yht.: 0,044 KG				Valmistushavikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,044 KG				Jakeluhavikki: 0,00 %


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SWU: 1	
PAAHTOPAISTIPATONKI					
1 annosta à 234 g					
Saanto yht.: 0,234 KG					
Hinta: 5,29 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 16.11.2010					
Ei sovi:					
					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,130 KG	0,130 KG	Patonki, rouhe	Sulata patonki SCC:lla kuivapaisto-ohjelmalla 50 asteessa 15min. Anna jäähtyä hetken.	
	0,025 KG	0,025 KG	Majoneesi, chili	Avaa patonkia hieman, mutta älä poista kantta. Levitä majoneesi patongin pohjaan sekä kanteen. Jätä osa majoneesia myöhempää käyttöä varten.	
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jaasalaatti	Laita pohjalle jaasalaatti (2kpl) ja sen päälle paahtopaistiviipale (1kpl). □ Viipaloi tomaatti puolikuun malliseksi ja laita viipaleet (3kpl) paahtopaistinpäälle. Leikkaa paprikoista ohuita suikaleita (3kpl) ja laita ne päällimmäiseksi.	
	0,026 KG	0,026 KG	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu		
	0,024 KG	0,015 KG	Paprika, keltainen		
	0,017 KG	0,015 KG	Tomaatti		
	0,003 KG	0,003 KG	Herneenverso tuore	Koristele herneenversolla.	
Raakapaino yht.:		0,234 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,234 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
KINKKU-JUUSTO KOLMIOLEIPÄ							
2 annosta à 160 g							
Saanto yht.:		0,320 KG					
Hinta:		3,34 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		15.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,140 KG 0,070 KG	0,140 KG 0,070 KG	Leipä, Brown-Sandw. Viip. Leipä, club sandwich, vehnä	Ota sandwich leipä sulamaan edellisenä päivänä tai sulata huoneenlämmössä n. 30 min.			
	0,010 KG 0,015 KG 0,025 KG	0,010 KG 0,015 KG 0,025 KG	Majoneesi kevyt Salaatti, jääsalaatti Kinkku palvi viipale	Levitä majoneesia jokaiselle leivälle. Lado salaattia toiselle tummista leivistä ja vaalealle leivälle. Laita kinkku viipaleet (2kpl) tummalle leivälle ja laita vaalea leipä kinkkujen päälle.			
	0,020 KG 0,022 KG 0,021 KG	0,020 KG 0,020 KG 0,020 KG	Juusto, kippari Kurkku Tomaatti	Laita salaatin päälle kippari viipaleet (2kpl) sekä kurkut (2kpl) ja tomaatit (2kpl). Laita voideltu tumma leipä päällimmäiseksi. Halkaise leipä kahdeksi kolmioksi.			
Raakapaino yht.:		0,320 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,320 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SW: 1	
KYLMÄSAVULOHI KARJALANPIIRAKKA							
1 annosta à 132 g							
Saanto yht.:		0,132 KG					
Hinta:		3,59 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		15.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,090 KG	0,090 KG	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	Käytä vaasan rukiista karjalanpiirakkaa. Paista piirakat SCC:llä 230 asteessa 20 min.			
	0,004 KG	0,004 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Voitele piirakka margariinilla.			
	0,005 KG	0,005 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti ja lohifileestä ohut viipale ruusukkeena piirakan päälle.			
	0,010 KG	0,010 KG	Lohi file, kylmäsavulohi	Laita keitetyn kananmunan viipaleet (2kpl) lohirusukkeen viereen sekä ohuet kurkku viipaleet (2kpl) kauniisti kananmunan viereen.			
	0,023 KG	0,020 KG	Kananmuna				
	0,007 KG	0,006 KG	Kurkku				
	0,001 KG	0,001 KG	Tilli, tuore	Koristele tillillä.			
Raakapaino yht.:		0,136 KG		Valmistushävikki:		2,94 %	
Saanto yht.:		0,132 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		26.1.2011 Sivu: 1	
KASVIS-PORKKANASÄMPYLÄ							
1 annosta à 190 g							
Saanto yht.: 0,190 KG							
Hinta: 3,20 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite:							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 26.1.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto: M							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,120 KG	0,120 KG	Sämpylä, porkkanasämpylä Vaasan	Paista porkkanasämpylä SCC:lla 170 asteessa 23 min. Jäähdytä leipää ennen täyttöä.			
	0,012 KG	0,012 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Levitä margariinia leivän molemmille puolikkaille.			
	0,011 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti, kurkku (2kpl), tomaatti (2kpl) ja paprikasuikaleet (2kpl) kauniisti leivälle.			
	0,011 KG	0,010 KG	Kurkku	Laita marinoitu punasipuli kaikkien näiden päälle makua antamaan.			
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti	Koristele herneenversolla.			
	0,013 KG	0,010 KG	Paprika, keltainen				
	0,006 KG	0,006 KG	MARINOITU PUNASIPULI				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore				
Raakapaino yht.: 0,190 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,190 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
KATKARAPULIPPA							
1 annosta à 214 g							
Saanto yht.:		0,214 KG					
Hinta:		5,10 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		27.10.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,105 KG	0,105 KG	Sämpylä, monivilja, lippa	Sulata Lippa SCC:llä 50 asteessa 15min. Anna jäähtyä hetken.			
	0,025 KG	0,025 KG	Katkarapu, kuorittu pakaste	Valmista katkaraputahna. Sulata katkaravut. Pilko paprika pieniksi kuutioiksi. Sekoita majoneesi ja tuorejuusto, lisää ainekset ja mausteet. Laita suurinosa levitteestä pohjaan ja kanteen, jätä osa levitteestä sivuun.			
	0,020 KG	0,020 KG	Juusto, tuore maustamaton				
	0,010 KG	0,010 KG	Majoneesi kevyt				
	0,002 KG	0,002 KG	Tilli, pakaste				
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,024 KG	0,019 KG	Paprika, punainen				
	0,001 L	0,001 L	Mehu, sitruuna (Metro)				
	0,001 KG	0,001 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,001 KG	0,001 KG	Suola				
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaäsalaatti	Laita jaäsalaatti (1kpl) alimmaiseksi.			
	0,011 KG	0,010 KG	Kurkku	Laita loput tahnasta salaatin päälle ja lisää viipaloitdut kurkut (3kpl).			
	0,004 KG	0,003 KG	Tilli, tuore	Koristele tuoreella tillillä ja sitruuna lohkolla.			
	0,017 KG	0,010 KG	Sitruuna				
Raakapaino yht.:		0,218 KG		Valmistushävikki: 1,83 %			
Saanto yht.:		0,214 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPIKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Siv: 1	
KALKKUNAWRAP							
1 annosta à 215 g							
Saanto yht.:		0,215 KG					
Hinta:		5,00 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPIKELI					
Pvm:		27.10.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,070 KG	0,070 KG	Rieska, tunturi	Sulata rieska pussissa, jotta se pysyy pehmeänä.			
	0,030 KG	0,030 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Levitä rieskan päälle yr்த்தuorejuusto -levite.			
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti alimmaiseksi ja sen päälle kalkkunaleikeet			
	0,030 KG	0,030 KG	Kalkkuna leike	(3kpl), mandariineja (3kpl).			
	0,052 KG	0,030 KG	Mandariinlohko, säilyke isoprk	Suikaloi paprikat ja laita ne (4kpl) päällimmäiseksi. Lisää			
	0,031 KG	0,025 KG	Paprika, punainen	marinoitu punasipuli.			
	0,010 KG	0,010 KG	MARINOITU PUNASIPULI	Taita leveysuunnassa wrapin alareunaa hieman ylös ja sen jälkeen molemmat sivut keskelle toinen toisen yli.			
Raakapaino yht.:		0,215 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,215 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
MEETVURSTITASSU							
1 annosta à 182 g							
Saanto yht.:		0,182 KG					
Hinta:		3,64 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		15.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,082 KG	0,082 KG	Sämpylä, ruistassu	Sulata ruistassu SCC:lla 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä enne täyttöä.			
	0,025 KG	0,025 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Levitä yrttijuurejuustoa molemmille puolikkaille.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti pohjan päälle. Laita meetvurstiviipaleet (3kpl) kahtia taiteltuna salaatin päälle.			
	0,020 KG	0,020 KG	Meetwursti	Lisää tomaattiviipaleet (2kpl) ja kurkkuviipaleet (2kpl) viimeiseksi ja laita kansi päälle.			
	0,026 KG	0,025 KG	Tomaatti				
	0,022 KG	0,020 KG	Kurkku				
Raakapaino yht.:		0,182 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,182 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Siv: 1	
PARILOITU KANABAGEL							
1 annosta à 274 g							
Saanto yht.:		0,274 KG					
Hinta:		4,68 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		PR					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		1.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		L					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,150 KG	0,150 KG	Sämpylä, bagel	Sulata bagel SCC:lla 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä hieman ennen täyttöä.			
	0,013 KG	0,013 KG	Majoneesi, curry	Levitä curry-majoneesia kanteen ja pohjaan ja jätä hieman syrjään myöhempää varten.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti (1kpl), broilerin fileesuikaleet, puolikas ananasviipale sekä puolitettu tomaattiviipale leivälle.			
	0,040 KG	0,040 KG	Broiler fileesuikale kypsä	Laita juusto (1kpl) päällimmäiseksi ja bagelin kansi sen päälle.			
	0,033 KG	0,020 KG	Ananasviipale omassa liemessä				
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti				
	0,015 KG	0,015 KG	Juusto, edam viipale				
	0,006 KG	0,006 KG	MARINOITU PUNASIPULI	PARILOI BAGEL 170 ASTEESSA 4MIN			
Raakapaino yht.:		0,274 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,274 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
AURAJUUSTO-BROILERIPATONKI							
1 annosta à 290 g							
Saanto yht.:		0,290 KG					
Hinta:		4,59 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekija:		OPISKELI					
Pvm:		16.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,140 KG	0,140 KG	Patonki, viljanen, jyvänen	Paista patonkia SCC:lla 165 asteessa 12min. Anna jäähtyä ennen täyttöä. Halkaise patonki pituussuunnassa, mutta älä leikkaa kantta kokonaan pois.			
	0,115 KG	0,115 KG	AURA-BROILERTÄYTE	Valmista täyte ohjeen mukaan ja levitä täytettä patongin molemmille puoliskoille.			
	0,020 KG 0,019 KG	0,020 KG 0,015 KG	Salaatti, jaasalaatti Paprika, punainen	Laita salaatti ja paprikat (3kpl) patongin väliin.			
Raakapaino yht.:		0,290 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,290 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
PAAHTOPAISTI CROISSANT							
1 annosta à 108 g							
Saanto yht.:		0,108 KG					
Hinta:		6,97 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		1.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,055 KG	0,055 KG	Croissant	Laita croissantit jäisenä uunipellille ja paista ne SCC:llä 175 asteessa 18 min. Anna jäähtyä ennen täyttöä.			
	0,010 KG	0,010 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO	Halkaise croissant puoliksi ja levitä molemmille puolille yrtti-pippurituorejuustoa.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaäsalaatti	Laita salaatti, rucola sekä naudanpaisti viipale (1kpl) croissantin sisään.			
	0,004 KG	0,004 KG	Salaatti, rucola				
	0,017 KG	0,017 KG	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu				
	0,011 KG	0,010 KG	Viinirypäle, tumma	Koristele croissant viinirypäleen puolikkailla (3kpl) ja herneenversolla.			
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore	Laita kansi päälle.			
Raakapaino yht.:		0,108 KG		Valmistushavikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,108 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
RUISAVOLEIPÄ							
1 annosta à 101 g							
Saanto yht.:		0,101 KG					
Hinta:		5,03 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		17.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, ruisvuokaleipä	Voitele leipäviipale margariinilla ja laita salaatti pohjimmaisiksi.			
	0,005 KG	0,005 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.				
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Tee wurstiviipaleista (2kpl) kauniita rullia ja laita ne leivälle. Asettele kurkkuviipaleet (3kpl) wurstin viereen ja laita paprikasuikaleet (3kpl) niiden päälle. Koristele herneenversolla.			
	0,012 KG	0,012 KG	Wursti				
	0,018 KG	0,018 KG	Juusto, edam viipale 17%				
	0,014 KG	0,011 KG	Paprika, punainen				
	0,014 KG	0,013 KG	Kurkku				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore				
Raakapaino yht.:		0,101 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,101 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
KIKHERNEWRAP				
1 annosta à 229 g				
Saanto yht.:	0,229 KG			
Hinta:	2,50 /KG			
Reseptikirja:	MIKPOLI			
Valmistuslaite:				
Tekija:	OPISKELI			
Pvm:	16.11.2010			
Ei sovi:				
Lisätieto: M				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,070 KG	0,070 KG	Rieska, tunturi	Sulata tunturineskaa n. 30min huoneenlämmössä. Pidä pussissa, jottei kuivu.
	0,020 KG	0,020 KG	Porkkana kuorittu	Raasta porkkanat ja kesäkurpitsat ohuiksi suikaleiksi. Suikaloi punasipuli. Laita porkkana ennen muita aineksia pannulle, jotta kerkeää pehmitä tarpeeksi. Lisää muut aineet 2 min porkkanoiden jälkeen ja wokka ainekset kypsiksi ja mausta. Lisää kikherne aivan lopuksi.
	0,057 KG	0,050 KG	Kesäkurpitsa vihreä	
	0,010 KG	0,010 KG	Sipuli, puna kuorittu	
	0,002 KG	0,002 KG	Valkosipulimurska	
	0,001 KG	0,001 KG	Chilijauhe	
	0,001 KG	0,001 KG	Kurkuma	
	0,002 L	0,002 L	Mehu, sitruuna	
	0,040 KG	0,040 KG	Kikherne	
	0,004 KG	0,003 KG	Persilja	Laita tunturineskalle wokattua täytettä ja soijajogurttia. Koristele persijalla ja rullaa wrap.
	0,030 KG	0,030 KG	jogurtti, soija maustamaton	
Raakapaino yht.:		0,229 KG		Valmistushavikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,229 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
PARILOITU PITAKEBAB							
1 annosta à 205 g							
Saanto yht.:		0,205 KG					
Hinta:		4,56 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		PR					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		1.12.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		L					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,080 KG	0,080 KG	Leipä, pita	Sulata pitaleipä SCC:lla 50 asteessa 8 min. Tee pitaleipään tasku halkaisemalla sitä hieman.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita taskuun salaatinlehti (1kpl), kebabliha, kebabkastike, tomaatti ja marinoitu punasipuli. Katso, että täytteet pysyvät pitaleivän sisällä. Pariloi pitakebab parilassa 170 asteessa 3 min. Pitakebabin voi tehdä edellisenä päivänä valmiiksi ja pariloida vasta seuraavana päivänä.			
	0,050 KG	0,050 KG	Kebabliha nauta				
	0,020 KG	0,020 KG	Kastike, kebab				
	0,036 KG	0,035 KG	Tomaatti				
	0,010 KG	0,010 KG	MARINOITU PUNASIPULI				
Raakapaino yht.:		0,205 KG		Valmistushavikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,205 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Siv: 1	
MEETVURSTIPATONKI							
1 annosta à 263 g							
Saanto yht.:		0,263 KG					
Hinta:		3,64 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		16.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,130 KG	0,130 KG	Patonki, mini	<p>Paista patonki SCC:llä 165 asteessa 10 min. Anna patongin jäähtyä enne täyttöä. Halkaise pituussuunnassa, mutta älä leikkaa kantta kokonaan irti.</p> <p>Paista kananmuna ohjelmalla: paistetut munaruuat. Valitse ohuet ja paistoväriksi keskivaaalea. Paistoaika lyhyt 4 min. Tämän jälkeen anna uunin esilämmitä ja määritä lopuksi paistotaso, jolla paistat. Muista rikkoa keltuaisen rakenne ja ripotele hieman suolaa munien päälle.</p> <p>Anna kananmunien jäähtyä ennen leipien väliin laittoa.</p>			
	0,020 KG	0,020 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Valmista yrttijuurejuusto ohjeen mukaan ja levitä sitä patongin molemmille puoliskoille.			
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti patongin väliin.			
	0,025 KG 0,057 KG 0,021 KG	0,025 KG 0,050 KG 0,015 KG	Meetvursti, viipale Kananmuna Maustekurkkuviipale	Lisää paistetut munanpuolikkaat (2kpl) sekä meetvurstit (4kpl) liimitäin patongin sisään. Laita maustekurkkuviipaleet munien ja meetvurstien päälle.			
	0,003 KG	0,003 KG	Herneenverso tuore	Koristele herneenversolla ja laita patonki kiinni.			
Raakapaino yht.:		0,263 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,263 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
KINKKU-KOLMIOSÄMPYLÄ							
1 annosta à 192 g							
Saanto yht.: 0,192 KG							
Hinta: 5,07 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite:							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 15.11.2010							
Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,100 KG	0,100 KG	Sämpylä, kolmiosämpylä Vaasan	Sulata kolmiosämpylät SCC:llä 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä ennen täyttämistä.			
	0,015 KG	0,015 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Levitä yrttituorejuustoa molemmille puolikkaille.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaäsalaatti	Laita salaatinlehti (1kpl) alimmaisiksi ja kinkkuviipaleet (2kpl) salaatin päälle kahtia taitettuna.			
	0,025 KG	0,025 KG	Kinkku palvi viipale	Laita tomaatti (2kpl) ja kurkku (2kpl) viipaleet kauniisti näiden päälle.			
	0,026 KG	0,025 KG	Tomaatti				
	0,017 KG	0,015 KG	Kurkku				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore	Koristele herneenversolla ja laita kansi päälle.			
Raakapaino yht.: 0,192 KG				Valmistushavikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,192 KG				Jakeluhavikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		22.2.2011 Sivu: 1	
LOHIRUUTU							
1 annosta à 143 g							
Saanto yht.:		0,143 KG					
Hinta:		5,54 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		22.2.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,042 KG	0,042 KG	Sämpylä, ruisruutu	Sulata ruisruutu SCC:lla 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä ennen täyttöä. Irrota ruisruudun puolikkaat toisistaan ja tee avoleipiä.			
	0,010 KG	0,010 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Levitä yrttituorejuustoa ruisruudulle ja laita salaatti			
	0,015 KG	0,015 KG	Salaatti, jaasalaatti	levitteen päälle.			
	0,046 KG	0,040 KG	Kananmuna	Laita keitetyt kananmunaviipaleet (4kpl) leivalle			
	0,025 KG	0,025 KG	Lohi file, kylmäsavulohi	kauniisti.			
				Rullaa kylmäsavulohiviipaleet (2kpl) ruusukkeiksi ja laita ne kananmunaviipaleiden eteen.			
	0,002 KG	0,002 KG	Tilli, tuore	Koristele tillillä ja sitruuna renkaalla.			
	0,015 KG	0,009 KG	Sitruuna				
Raakapaino yht.:		0,143 KG		Valmistushavikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,143 KG		Jakeluhavikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
TOMAATTI-MOZZARELLA BAGEL							
1 annosta à 245 g							
Saanto yht.: 0,245 KG							
Hinta: 4,64 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite:							
Tekija: OPISKELI							
Pvm: 15.11.2010							
Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,150 KG	0,150 KG	Sämpylä, bagel	Sulata Vaasan jumbo bagel SCC:llä 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä ennen täyttöä.			
	0,010 KG	0,010 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Levitä margariinia bagelin molemmille puoliskoille.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti alimmaiseksi, jotta saat bagelin reiän peittoon.			
	0,042 KG	0,040 KG	Tomaatti	Leikkaa tomaattiviipaleet (2kpl) puolikkaiksi ja lada ne vuorotellen mozzarellaviipaleiden (3kpl) kanssa leivalle.			
	0,030 KG	0,030 KG	Juusto, mozzarella viip. hylä	Ripottele suolaa ja pippuria tomaattien ja mozzarellan päälle.			
	0,001 KG	0,001 KG	Suola	Levitä pestoa ja marinoitua punasipulia päälimmaiseksi ja laita kansi päälle.			
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,005 KG	0,005 KG	Pesto				
	0,007 KG	0,007 KG	MARINOITU PUNASIPULI				
Raakapaino yht.: 0,254 KG				Valmistushävikki: 3,54 %			
Saanto yht.: 0,245 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Siv: 1	
PARILOITU KASVISFOCACCIA							
1 annosta à 253 g							
Saanto yht.:		0,253 KG					
Hinta:		5,35 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		PR					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		16.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,100 KG	0,100 KG	Focaccia	Sulata focaccia SCC:llä 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä enne täyttöä. Halkaise focaccia taskuksi. Voit täyttää focaccian edellisenä päivänä ja säilyttää kylmässä pariointiin saakka			
	0,013 KG	0,010 KG	Paprika, keltainen	Suikaloi paprikat ja sipuli. Raasta porkkanat karkeaksi raasteeksi ja kuutioi tofu pieniksi kuutioiksi. Papuja voi puolittaa, jos ovat liian pitkiä. Wokkaa kaikki keskenään ja lisää tomaattipyree ja tarvittaessa tilkka vettä. Mausta.			
	0,025 KG	0,020 KG	Paprika, punainen				
	0,015 KG	0,015 KG	Sipuli, puna kuorittu				
	0,020 KG	0,020 KG	Papu, pakaste				
	0,030 KG	0,030 KG	Tofu, marinoitu				
	0,040 KG	0,040 KG	Porkkana kuorittu				
	0,015 KG	0,015 KG	Tomaattipyree				
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,001 KG	0,001 KG	Suola				
	0,001 KG	0,001 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatinlehti focaccian sisään ja muu täyte salaatin päälle. Parilo focaccia 170 asteessa 4min.			
Raakapaino yht.:		0,263 KG		Valmistushavikki: 3,80 %			
Saanto yht.:		0,253 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1


MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		
OPISKELI		19.1.2011	SVU: 1	
PASTRAMIMAALAISSPATONKI				
3 annosta à 192 g				
Saanto yht.:	0,576 KG			
Hinta:	5,45 /KG			
Reseptikirja:	MIKPOLI			
Valmistuslaite:	YU			
Tekija:	OPISKELI			
Pvm:	17.1.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,300 KG	0,300 KG	Patonki, maalais	Leikkaa patonki 3 osaan ja halkaise kaikki palat.
	0,060 KG	0,060 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO	Voitele patongin molemmat puolikkaat tuorejuusto levitteellä ja laita salaatti pohjapuolen päälle.
	0,045 KG	0,045 KG	Salaatti, jaäsalaatti	Asettele pastramisivut (2kpl), kurkkuviipaleet (4kpl) ja tomaattiviipaleet (2kpl) kauniisti leivälle ja laita kansi päälle.
	0,054 KG	0,054 KG	Naudan pastrami	
	0,057 KG	0,051 KG	Kurkku	
	0,063 KG	0,060 KG	Tomaatti	
	0,006 KG	0,006 KG	Herneenverso tuore	
Raakapaino yht.:		0,576 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,576 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1


MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1
OPIKELI				
PIPPURIFILEESÄMPYLÄ				
1 annosta à 157 g				
Saanto yht.: 0,157 KG				
Hinta: 6,03 /KG				
Reseptikirja: MIKPOLI				
Valmistuslaite:				
Tekija: OPIKELI				
Pvm: 17.1.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,070 KG	0,070 KG	Sämpylä, rinkelisämpylä	Halkaise rinkelisämpylä puoliksi ja voitele molemmat puolikkaat tuorejuusto levitteellä. Laita salaatti pohjalle ja asettele sen päälle muut ainekset kauniisti.
	0,020 KG	0,020 KG	Siiskonen	
	0,010 KG	0,010 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS	
	0,023 KG	0,023 KG	TO	
	0,016 KG	0,014 KG	Salaatti, jaasalaatti	
	0,021 KG	0,020 KG	Pippurifilee leikkele	
			Kurkku	
			Tomaatti	
Raakapaino yht.: 0,157 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,157 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %




Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
MUIKKUWRAP 1 annosta à 145 g Saanto yht.: 0,145 KG Hinta: 4,61 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 17.1.2011 Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,070 KG 0,015 KG	0,070 KG 0,015 KG	Rieska, tunturi YRTTITUOREJUUSTO	Sulata rieska huoneenlämmössä pussissa, jotta ei kuivu. Valmista tuorejuusto ohjeen mukaan ja voitele sillä rieska.
	0,015 KG 0,025 KG 0,005 KG 0,016 KG	0,015 KG 0,025 KG 0,005 KG 0,015 KG	Salaatti, jaasalaatti Muikku, tomaattikastike, säilyke MARINOITU PUNASIPULI Tomaatti	Laitasalaatti rieskalle pohjimmaiseksi ja levitä hieman valutetut miukset salaatin päälle. Laita marinoitua punasipulia leveästi rieskalle, jotta makua tulee joka kohtaan. Kuutioi tomaatti pieniksi kuutioiksi ja ripottele päällimmäiseksi. Rullaa rieskan alalaitaa hieman ylöspäin ja tämän jälkeen sivut keskelle niin, että toinen sivu menee toisen yli.
	Raakapaino yht.: 0,145 KG Saanto yht.: 0,145 KG			Valmistushävikki: 0,00 % Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
KASVISRUISLEIPÄNEN							
1 annosta à 84 g							
Saanto yht.: 0,084 KG							
Hinta: 2,87 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite:							
Tekija: OPISKELI							
Pvm: 11.1.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, ruisvuokaleipä	Leikkaa vuokaleivästä sopivia viipaleita, jollei ole valmiiksi viipaloitua leipää.			
	0,005 KG	0,005 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.				
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Levitä margariini leipäviipaleelle ja laita salaatti pohjalle. Asettele kurkkuviipaleet (3kpl) ja retiisiviipaleet (4kpl) limittäin leivälle ja laita puolitettu paprikasuikale kauniisti niiden päälle. Asettele tomaattilohkot (3kpl) kurkkujen ja retiisien viereen. Koristele herneenversolla.			
	0,014 KG	0,013 KG	Kurkku				
	0,005 KG	0,004 KG	Retiisi				
	0,006 KG	0,005 KG	Paprika, punainen				
	0,016 KG	0,015 KG	Tomaatti				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore				
Raakapaino yht.: 0,084 KG							
Saanto yht.: 0,084 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KAURAPITSALEIPÄ					
1 annosta à 93 g					
Saanto yht.: 0,093 KG					
Hinta: 5,44 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite: YU					
Tekija: OPISKELI					
Pvm: 19.1.2011					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, kauravuokaleipä	Leikkaa vuokaleivästä sopiva viipale ja levitä tomaattisose sille. Laita muut täytteet tasaisesti leivälle ja paista SCC:lla 175 asteessa 5 min. Voit tehdä pitsaleivät edellisenä päivänä valmiiksi ja pakata hyvin, seuraavana päivänä mikrolämmitys riittää!	
	0,010 KG	0,010 KG	Tomaattisose, pizzakastike		
	0,030 KG	0,030 KG	Broiler fileesuikale kypsä		
	0,017 KG	0,010 KG	Persikkasäilyke, viipale		
	0,005 KG	0,005 KG	Juusto, sinihome muru		
	0,007 KG	0,007 KG	Juusto, mozzarella, raaste		
	0,001 KG	0,001 KG	Oregano kuivattu		
Raakapaino yht.: 0,093 KG				Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,093 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
KALKKUNALIPPA 1 annosta à 197 g Saanto yht.: 0,197 KG Hinta: 5,05 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 27.10.2010 Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,105 KG	0,105 KG	Sämpylä, monivilja, lippa	Sulata lippa-sämpylä SCC:lla 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä hetki ennen täyttöä.			
	0,025 KG	0,025 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO	Valmista tuorejuusto ohjeen mukaan. Levitä tuorejuustoa lipan kanteen ja pohjaan.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti (1kpl) alimmaiseksi ja lado sen päälle kalkkunaleikkeleet (2kpl) taitettuna kahtia. Suikaloi paprika suikaleiksi ja laita suikaleet (3kpl) leivän sisään. Puolita viinirypäleet ja laita puolikkaat (3kpl) paprikoiden viereen.			
	0,020 KG	0,020 KG	Kalkkuna leike				
	0,025 KG	0,020 KG	Paprika, keltainen				
	0,017 KG	0,015 KG	Viinirypäle, tumma				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore	Koristele herneenversolla ja sulje lippa.			
Raakapaino yht.:		0,197 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,197 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SVU: 1	
KIPPARITASSU					
1 annosta à 172 g					
Saanto yht.: 0,172 KG					
Hinta: 3,61 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite: YU					
Tekija: OPISKELI					
Pvm: 15.11.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,082 KG	0,082 KG	Sämpylä, ruistassu	Sulata ruistassut SCC:llä 50 asteessa 10 min. Anna jäähtyä ennen täyttöä.	
	0,020 KG	0,020 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Levitä margariinia tassun molemmille puolikkaille.	
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti alimmaisiksi ja kipparijuustot (2kpl) kahtia taitettuna leivälle.	
	0,020 KG	0,020 KG	Juusto, kippari	Laita tomaatti- (2kpl) ja kurkku (2kpl) viipaleet kauniisti juuston päälle.	
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti		
	0,022 KG	0,020 KG	Kurkku		
Raakapaino yht.: 0,172 KG			Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,172 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
LIHALEVYPIIRAKKA							
21 annosta à 140 g							
Saanto yht.:		3,000 KG					
Hinta:		1,85 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		YU					
Tekija:		OPISKELI					
Pvm:		16.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	1,740 KG	1,740 KG	PERUNA-VOITAIKINA	Valmista perunavoitaikina ohjeenmukaan. (Käytettävä ohje on perusohje kaksinkertaisena)			
	0,600 KG	0,600 KG	Jauheliha nauta-sika 50/50 10%	Ruskista jauheliha ja sipuli SCC:llä jauhelihan ruskistus-ohjelmalla. Mausta.			
	0,100 KG	0,100 KG	Sipuli, kuorittu				
	0,009 KG	0,009 KG	Pippuri, musta, rouhittu				
	0,003 KG	0,003 KG	Paprikajauhe				
	0,003 KG	0,003 KG	Oregano kuivattu				
	0,200 KG	0,200 KG	Riisi, puuroriisi	Keitä riisi SCC:llä riisi-min ohjelmalla tai 100 asteessa 20 min.			
	0,400 L	0,400 L	Vesi				
	0,008 KG	0,008 KG	Suola				
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	Sekoita riisi ja jauheliha keskenään ja tarkista maku. Ota puolet peruna-voi taikinasta ja kauli siitä GN pellille sopiva levy. Laita täyte pohjan päälle ja kauli lopusta taikinasta sopiva kansi piirakalle. Pistele piirakkaan haarukalla muutamia reikiä ja voitele kananmunalla. Paista piirakkaa SCC:llä 175 asteessa 25 min.			
Raakapaino yht.:		3,123 KG		Valmistushavikki: 3,94 %			
Saanto yht.:		3,000 KG		Jakeluhavikki: 2,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
KINKKUPATONKI 1 annosta à 253 g Saanto yht.: 0,253 KG Hinta: 4,60 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 1.12.2010 Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,140 KG	0,140 KG	Patonki, viljanen, jyvänen	Paista viljainen jyväpatonki SCC:lla 165 asteessa 15 min. Anna jäähtyä ja halkaise, mutta älä leikkaa kantta kokonaan pois.			
	0,015 KG	0,015 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Levitä margariinia patongin molemmille puoliskoille. Asettele salaattit kauniisti patongin sisään ja laita kinkkuviiipaleet (2kpl) rullina patongin sisään. Laita tomaattiviiipaleen puolikkaat (3kpl) kinkkujen päälle ja kurkkuviiipaleet (4kpl) näiden väliin.			
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti				
	0,025 KG	0,025 KG	Kinkku palvi viipale				
	0,014 KG	0,013 KG	Kurkku				
	0,031 KG	0,030 KG	Tomaatti				
	0,009 KG	0,008 KG	Viinirypäle, tumma	Koristele patonki viinirypäleiden puolikkailla ja herneenversolla.			
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore				
Raakapaino yht.:		0,253 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,253 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1
OPISKELI				
TONNIKALAKOLMIOLEIPÄ 2 annosta à 190 g Saanto yht.: 0,381 KG Hinta: 4,10 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 23.11.2010 Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Leipä, sandwisch, corn	Anna sandwichien sulaa huoneen lämmössä.
	0,070 KG	0,070 KG	Leipä, club sandwich, vehnä	Levitä tonnikalalevitettä jokaiselle leivälle.
	0,583 KG	0,116 KG	TONNIKALALEVITE	
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaattia yhdelle tummemmelle ja vaaleammalle leivälle.
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti	Laita kurkkuviipaleet (2kpl) toisen salaatin päälle ja tomaattiviipaleet (2kpl) toisen salaatin päälle.
	0,017 KG	0,015 KG	Kurkku	Kokoa leipä laittamalla viipaleet päällekkäin ja leikkaa leipä kahdeksi kolmioksi.
Raakapaino yht.: 0,381 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,381 KG		Jakeluhävikki: 0,26 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
RUKIINEN KARJALANPIIRAKKA MUNAVOILLA							
1 annosta à 122 g							
Saanto yht.:		0,122 KG					
Hinta:		2,46 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekija:		OPISKELI					
Pvm:		23.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		L					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,090 KG	0,090 KG	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	Paista piirakka SCC:llä 230 asteessa 20 min. Anna jäähtyä.			
	0,030 KG 0,003 KG	0,030 KG 0,002 KG	MUNAVOI Persilja	Levitä munavoi jäähtyneen piirakan päälle ja koristele persiljalla.			
Raakapaino yht.:		0,122 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,122 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KASVISRUISNELIÖ					
1 annosta à 121 g					
Saanto yht.:	0,121 KG				
Hinta:	2,74 /KG				
Reseptikirja:	MIKPOLI				
Valmistuslaite:					
Tekija:	OPISKELI				
Pvm:	1.12.2010				
Ei sovi:					
Lisätieto:		M			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,042 KG	0,042 KG	Sämpylä, ruisruutu	Sulata ruisruutu SCC:lla 50 asteessa 7 min. Anna jäähtyä. Tee avoleipiä.	
	0,010 KG	0,010 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Voitele leipä margariinilla, laita pohjalle salaatinlehti. Asettele tomaattiviipaleet (2kpl), kurkkuviipaleet (3kpl) sekä retiisiviiipaleet (3kpl) kauniisti leivälle. Koristele herneenversolla.	
	0,012 KG	0,010 KG	Salaatti, jäävuori		
	0,036 KG	0,035 KG	Tomaatti		
	0,017 KG	0,015 KG	Kurkku		
	0,008 KG	0,007 KG	Retiisi		
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore		
Raakapaino yht.:		0,121 KG	Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.:		0,121 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Siv: 1	
MUNA-PEKONIPATONKI 1 annosta à 271 g Saanto yht.: 0,271 KG Hinta: 3,51 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 29.11.2010 Ei sovi:				
Lisätieto: M				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,130 KG	0,130 KG	Patonki, rouhe	Sulata patonki SCC:lla 50 asteessa 15 min. Anna patongin jäähtyä ennen täyttöä. Avaa patonki, mutta älä ota puolikkaita irti toisistaan.
	0,020 KG 0,004 KG 0,018 KG	0,020 KG 0,004 KG 0,018 KG	Majoneesi kevyt Sinappi Salaatti, jääsalaatti	Sekoita majoneesi ja sinappi yhteen ja voitele seoksella patongin molemmat puolikkaat. Laita salaattit (2kpl) pohjimmaisiksi patonkiin.
	0,057 KG	0,050 KG	Kananmuna	Paista kananmunat SCC:lla paistetut munaruuat ohjelmalla. Valitse ohjelmassa paksuus kohtaan ohut ja paistoväriin keskivaaalea. Paistoaika kohtaan valitaan lyhyt ja 4 min. Anna uunin esilämmetä. Laita kananmunat kananmunapannulle ja riko keltuainen ennen uuniin laittoa. Kun uuni on esilämmennyt, niin laita kananmunat uuniin ja määritä paistotaso. Anna munien jäähtyä ennen sämpylänsisään laittoa. Leikkaa kananmunat puoliksi ja laita puolikkaat (2kpl) salaatin päälle.
	0,014 KG	0,014 KG	Pekoni	Paista pekoni palaliha ohjelmalla ja valitse sieltä pienet/ohuet. Paistoväriksi valitse keskikumma ja ajaksi lyhyt 4min. Anna uunin esilämmetä. Lado pekoni reunalliselle emaloidulle pellille ja laita uuniin, kun uuni on valmis. Valitse paistotaso. Anna pekoneiden jäähtyä ennen leiville laittoa. Laita pekoni (2kpl) kananmunien päälle.
	0,021 KG 0,021 KG	0,020 KG 0,015 KG	Tomaatti Maustekurkkuviipale	Leikkaa tomaateista viipaleita ja laita viipaleet puoliksi (tulee puolikuun muotoiseksi). Laita tomaattiviipaleen puolikkaat (3kpl) pekoniin päälle ja maustekurkkuviipaleet (2kpl) tomaattien väliin.
Raakapaino yht.: 0,271 KG		Saanto yht.: 0,271 KG		Valmistushävikki: 0,00 % Jakeluhävikki: 0,00 %


Sivuja yhteensä: 1

OPIKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KREIKKALAINEN WRAP					
1 annosta à 177 g					
Saanto yht.: 0,177 KG					
Hinta: 4,94 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Tekija: OPIKELI					
Pvm: 29.11.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,070 KG	0,070 KG	Rieska, tunturi	Sulata rieska huoneenlämmössä ja muovipussissa, jotta rieska ei kuivu.	
	0,007 KG	0,007 KG	Majoneesi, chili	Levitä majoneesia rieskalle ja laita saalaattia rieskan keskiosaan.	
	0,015 KG	0,015 KG	Salaatti, jaäsalaatti		
	0,010 KG	0,010 KG	MARINOITU PUNASIPULI	Levitä marinoitu pumasipuli, fetakuutiot, oliiviiviipaleet sekä tomaattikuutiot saalaatin päälle.	
	0,030 KG	0,030 KG	Juusto, feta kuutio, laktoositon		
	0,010 KG	0,010 KG	Oliivi musta viipaloitu		
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti		
	0,015 KG	0,015 KG	Jogurtti, maustamaton, vähälaktoosinen	Valuta maustamatonta jogurttia hieman muiden täytteiden päälle ja lopuksi rullaa wrap kiinni.	
Raakapaino yht.: 0,177 KG			Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,177 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011 Siv: 1	
Ateriakokonaisuuden työohje					
KINKKU-JUUSTORUUTU					
1 annosta à 174 g					
Saanto yht.: 0,174 KG					
Hinta: 4,44 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 29.11.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto: VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,085 KG	0,085 KG	Sampylä, ruisruutu	Sulata ruisruutu SCC:llä 50 asteessa 5min tai huoneenlämmössä. Anna jäähtyä ennen täyttöä.	
	0,010 KG	0,010 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Levitä margariinia leivän molemmille puolikkaille. Laita salaatinlehti pohjanlle ja kinkkupiipaleet puoliksi taitettuna salaatin päälle. Taita juusto myös kahtia ja laita se kinkkujen viereen. Asettele kurkkupiipaleet ja paprikasuikaleet kauniisti kinkkujen ja juusto päälle.	
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti		
	0,025 KG	0,025 KG	Kinkku palvi viipale		
	0,018 KG	0,018 KG	Juusto, edam viipale 17%		
	0,016 KG	0,014 KG	Kurkku		
	0,015 KG	0,012 KG	Paprika, punainen		
Raakapaino yht.: 0,174 KG			Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,174 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
HEDELMÄINEN-KASVISCROISANT							
1 annosta à 123 g							
Saanto yht.:		0,123 KG					
Hinta:		5,63 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		29.11.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,055 KG	0,055 KG	Croissant	Paista croissantit SCC:lla 175 asteessa 18 min.			
	0,004 KG	0,004 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Anna jäähtyä. Halkaise jäähtyneet croissantit ja voitele margariinilla.			
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaäsalaatti	Laita salaatti ja rucola pohjalle ja leikkaa tofusta ohuita			
	0,004 KG	0,004 KG	Salaatti, rucola	viipaleita (2kpl) ja laita ne salaattien päälle.			
	0,017 KG	0,017 KG	Tofu, marinoitu				
	0,029 KG	0,020 KG	Omena	Leikkaa omenoista ohuita lohkoviipaleita ja pyörittele ne			
	0,001 L	0,001 L	Mehu, sitruuna	sitruunemehussa. Laita viipaleet tofun viereen kauniisti.			
	0,011 KG	0,010 KG	Viinirypäle, tumma	Koristele croissant viinirypäleen puolikkailla sekä			
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore	herneenversolla. Laita kansi päälle.			
Raakapaino yht.:		0,123 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,123 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
LÄMMINSAVULOHIPIIRAKKA 21 annosta à 140 g Saanto yht.: 2,580 KG Hinta: 2,09 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 29.11.2010 Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,740 KG	1,740 KG	PERUNA-VOITAIKINA	Valmista perunavoitaikina ohjeen mukaan. (Kaytettava ohje on perusohje kaksinkertaisena)
	0,100 KG 0,005 KG 0,200 L	0,100 KG 0,005 KG 0,200 L	Riisi, puuroriisi Suola Vesi	Keitä riisi SCC:llä riisi-min ohjelmalla tai 100 asteessa 20 min.
	0,300 KG 0,190 KG 0,013 KG	0,300 KG 0,165 KG 0,010 KG	Lohi, file, savustettu Kananmuna Tilli, tuore	Keitä kananmunat SCC:llä kananmunien keitto-ohjelmalla. Katso, että lämminsavulohessa ei ole ruotoja ja pieni lohi pieneksi. Muussaa kananmunat pieneksi ja sekoita yhteen lohen, keitetyn riisin sekä hakatun tillin kanssa. Tarkista maku.
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	Ota puolet peruna-voitaikinasta ja kauli siitä GN-pellille sopiva levy. Laita täyte pohjan päälle ja kauli lopusta taikinasta sopiva kansi piirakalle. Pistele haarukalla muutamia reikiä ja voitele kananmunalla. Paista piirakkaa SCC:llä 175 asteessa 25 min.
	Raakapaino yht.: 2,580 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 2,580 KG			Jakeluhävikki: -13,95 %

Sivuja yhteensä: 1

OPIKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KANA-FETALIPPA					
1 annosta à 203 g					
Saanto yht.:	0,203 KG				
Hinta:	5,59 /KG				
Reseptikirja:	MIKPOLI				
Valmistuslaite:					
Tekija:	OPIKELI				
Pvm:	29.11.2010				
Ei sovi:					
Lisätieto: L					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,105 KG	0,105 KG	Sämpylä, monivilja, lippa	Sulata lippa SCC:lla 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä ennen täyttöä	
	0,013 KG	0,013 KG	Majoneesi, curry	Levitä currymajoneesia lipan molemmille puoliskoille.	
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaasalaatti	Laita salaatti pohjalle ja fileesuikaleet salaatin päälle ja	
	0,030 KG	0,030 KG	Broiler fileesuikale kypsä	valuta hieman currymajoneesia mausteeksi.	
	0,015 KG	0,015 KG	Juusto, feta kuutio, laktoositon	Valuta fetajuustosta liika neste pois ja laita ne kauniisti	
	0,034 KG	0,020 KG	Persikanpuolikkaita hedelmämeheussa	broilerin päälle. Leikkaa persikanpuolikas puoliksi ja tee siitä kaunis viuhka. Asettele viuhka kauniisti leivälle.	
	0,010 KG	0,010 KG	Herneenverso tuore	Koristele herneenversolla.	
Raakapaino yht.:		0,203 KG	Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.:		0,203 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
<p>SINAPPIFILEESÄMPYLÄ 1 annosta à 159 g Saanto yht.: 0,159 KG Hinta: 5,64 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 17.1.2011 Ei sovi:</p>				
				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,070 KG	0,070 KG	Sämpylä, rinkelisämpylä Siiskonen	Halkaise sämpylä ja voitele molemmat puolikkaat margariinilla.
	0,015 KG	0,015 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Laita salaatti pohjalle ja asettele sinappifilee (3kpl) ja juustoviipale kauniisti leivälle.
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaasalaatti	Laita näiden päälle kurkkuviipaleet (3kpl) ja tomaattiviipaleet (2kpl) limittäin.
	0,019 KG	0,019 KG	Sinappifilee leikkele	Laita kansi päälle.
	0,011 KG	0,011 KG	Juusto, edam viipale 17%	
	0,016 KG	0,014 KG	Kurkku	
	0,021 KG	0,020 KG	Tomaatti	
Raakapaino yht.: 0,159 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,159 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
LÄMMINSAVULOHITASSU 1 annosta à 146 g Saanto yht.: 0,146 KG Hinta: 4,62 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 29.11.2010 Ei sovi:				
				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,041 KG	0,041 KG	Sämpylä, ruistassu	Sulata ruistassu SCC:lla 50 asteessa 7 min. Tee avoleipiä.
	0,044 KG	0,044 KG	LÄMMINSAVULOHITAHNA	Tee lämminsavulohitahna ohjeen mukaan. Levitä tahnaa leivälle.
	0,010 KG 0,022 KG 0,021 KG	0,010 KG 0,020 KG 0,020 KG	Salaatti, jaasalaatti Kurkku Tomaatti	Laita salaatti tahnan päälle. Leikkaa kurkusta ohuita viipaleita (4kpl) ja asettele ne kauniisti leivälle. Leikkaa tomaatista ohuita lohkoja ja asettele ne leivälle.
	0,011 KG 0,001 KG	0,010 KG 0,001 KG	Viinirypäle, tumma Tilli, tuore	Koristele viinirypäleen puolikkailla ja tillillä.
Raakapaino yht.: 0,146 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,146 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %


Sivuja yhteensä: 1

OPIKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KIDNEYPAPUTASSU					
1 annosta à 122 g					
Saanto yht.: 0,122 KG					
Hinta: 2,76 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Tekija: OPIKELI					
Pvm: 29.11.2010					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,082 KG	0,082 KG	Sämpytä, ruistassu	Sulata ruistassu SCC:llä 50 asteessa 7 min. Anna jäähtyä.	
	0,010 KG	0,010 KG	Papu, kidney, säilyke	Muussaa kidneypavut pienessä tiikassa omaa lientä. Levitä paputahna leivän molemmille puoliskoille.	
	0,012 KG	0,010 KG	Salaatti, jäävuori	Laita salaatti pohjalle ja muut ainekset kauniisti salaatin päälle. Koristele herneenversolla ja laita kansi päälle.	
	0,006 KG	0,006 KG	Oliivi musta viipaloitu		
	0,005 KG	0,005 KG	MARINOITU PUNASIPULI		
	0,007 KG	0,007 KG	Mung-pavun itu		
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore		
Raakapaino yht.: 0,122 KG				Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,122 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011	
						Sivu: 1	
PIZZA KINKKU-ANANAS							
20 annosta à 120 g							
Saanto yht.:		2,410 KG					
Hinta:		2,39 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Kust.paikka:		826					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		19.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,300 L	0,300 L	Vesi	Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää jauhot ja ruola ja vaivaa taikina tasaiseksi, lisää rypsiöljy. Anna taikinan kohota vedottomassa paikassa.			
	0,045 KG	0,045 KG	Hiiva				
	0,015 KG	0,015 KG	Suola				
	0,030 L	0,030 L	Öljy, rypsi				
	0,420 KG	0,420 KG	Jauho, vehnä	Kauli taikina leivinpaperilla vuorattuun GN-vuokaan.			
			Tomaattipyree	Levitä tomaattipyree pohjalle ja laita muut ainekset pohjan päälle juustoraaste viimeisenä.			
			Oregano kuivattu				
	0,750 KG	0,750 KG	Pizzasuikale	Paista pizzaa SCC:llä 185 asteessa n 15 min.			
	0,400 KG	0,250 KG	Ananaspala omassa liemessä				
	0,261 KG	0,250 KG	Tomaatti				
	0,350 KG	0,350 KG	Juustoraasteseos				
Raakapaino yht.:		2,410 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		2,410 KG		Jakeluhävikki: 0,41 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		7.2.2011 Sivu: 1	
TONNIKALAPATONKI 1 annosta à 255 g Saanto yht.: 0,255 KG Hinta: 5,61 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.2.2011 Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Patonki, viljainen, jyvänen	Paista viljainen jyväpatonki SCC:llä 165 asteessa 15 min. Anna jäähtyä ja halkaise, mutta älä leikkaa kantta kokonaan pois.
	0,015 KG	0,015 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Voitele patongin molemmat puolikkaat margariinilla.
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti	Levitä salaatinlehdet (2kpl) pohjalle.
	0,063 KG	0,045 KG	Tonnikalasäilyke, vedessä	Valuta tonnikala ja laita sitä salaatin päälle.
	0,019 KG	0,015 KG	Paprika, punainen	Asettele kurkkuviipaleet (3kpl) ja paprikasuikaleet (3kpl)
	0,013 KG	0,012 KG	Kurkku	kauniisti tonnikalan päälle. Levitä marinoitua punasipulia
	0,008 KG	0,008 KG	MARINOITU PUNASIPULI	muiden aineiden päälle antamaan makua.
Raakapaino yht.: 0,255 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,255 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

MAMK		ATERIAKOKONAISUUDEN TYÖOHJE		
OPIKELI			19.1.2011 SMU: 1	
KINKKUKOLMIOLEIPÄ 2 annosta à 205 g Saanto yht.: 0,410 KG Hinta: 3,20 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPIKELI Pvm: 1.12.2010 Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG 0,070 KG	0,140 KG 0,070 KG	Leipä, Brown-Sandw. Viip. Leipä, sandwisch, corn	Sulata sandwich leivät huoneenlämmössä.
	0,110 KG	0,110 KG	KINKKUTAHNA KOLMIOLEIPÄÄN	Tee kinkkutahna ohjeen mukaan ja levitä sitä jokaiselle leivälle.
	0,020 KG 0,042 KG 0,033 KG	0,020 KG 0,040 KG 0,030 KG	Salaatti, jääsalaatti Tomaatti Kurkku	Laita salaatinlehdet toisen tumman leivän sekä vaalean leivän päälle. Laita puolet kurkkuviipaleista (2kpl) toisen salaatin päälle ja loput toisen salaatin päälle. Laita tomaattiviipaleet samoin kuin kurkut. Kasaa leipä laittamalla vaalea leipä tummien väliin. Leikkaa leipä kahdeksi kolmioksi.
Raakapaino yht.: 0,410 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,410 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
PAAHTOPAISTIKARJALANPIIRAKKA (RUKIINEN)					
1 annosta à 146 g					
Saanto yht.:		0,146 KG			
Hinta:		4,66 /KG			
Reseptikirja:		MIKPOLI			
Valmistuslaite:					
Tekija:		OPISKELI			
Pvm:		1.12.2010			
Ei sovi:					
Lisätieto:		VL			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,090 KG	0,090 KG	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	Paista karjalanpiirakat SCC:llä 230 asteessa 20 min. Anna jäähtyä.	
	0,008 KG	0,008 KG	YRTTITUOREJUUSTO	Tee yrttituorejuusto ohjeen mukaan. Levitä tuorejuustoa piirakalle.	
	0,004 KG	0,003 KG	Salaatti, jäävuori	Laita salaatti alimmaiseksi ja asettele paahtopaisti salaatin päälle. Laita kurkkuviipaleet ja paprikasuikaleet kauniisti paahtopaistin päälle ja koristele persijalla.	
	0,024 KG	0,024 KG	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu		
	0,011 KG	0,010 KG	Kurkku		
	0,013 KG	0,010 KG	Paprika, punainen		
	0,001 KG	0,001 KG	Persilja		
Raakapaino yht.:		0,146 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,146 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
TOFU-AURINKOKUIVATTUTOMAATTI SÄMPYLÄ					
1 annosta à 217 g					
Saanto yht.:	0,217 KG				
Hinta:	5,72 /KG				
Reseptikirja:	MIKPOLI				
Valmistuslaite:					
Tekija:	OPISKELI				
Pvm:	1.12.2010				
Ei sovi:					
Lisätieto:		M			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,120 KG	0,120 KG	Sämpylä, tumma kolmiosämpylä Vaasan	Sulata sämpylä SCC:lla 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä hieman ennen täyttöä.	
	0,015 KG	0,015 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Voitele kasvimargariinilla sämpylän molemmat puolet.	
	0,053 KG	0,015 KG	Salaatti, jäävuori	Laita salaatti (2kpl) leivälle.	
	0,020 KG	0,020 KG	Tomaatti, aurinkokuivattu	Leikkaa tofusta ohuita siivuja (3kpl) ja laita ne aurinkokuivattujen tomaattien (3kpl) kanssa leivälle.	
	0,045 KG	0,045 KG	Tofu, marinoitu	Valuta hieman tomaattien öljyä mausteeksi.	
	0,002 KG	0,002 KG	Basilika, tuore	Koristele basilikan lehmillä ja laita kansi päälle.	
Raakapaino yht.:		0,217 KG	Valmistushavikki: 0,00 %		
Saanto yht.:		0,217 KG	Jakeluhavikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
PARILOITU RIISTAPITA 1 annosta à 251 g Saanto yht.: 0,251 KG Hinta: 4,46 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 19.1.2011 Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,080 KG 0,020 KG	0,080 KG 0,020 KG	Leipä, pita YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO	Sulata pitaleivät huoneenlämmössä. Halkaise pitaleivään tasku täytteitä varten. Valmista tuorejuustoleivite ohjeen mukaan ja voitele molemmat puolikkaat levitteellä.			
	0,080 KG 0,017 KG 0,007 L 0,001 KG 0,001 KG	0,080 KG 0,015 KG 0,007 L 0,001 KG 0,001 KG	Riistakaristys Sipuli Öljy, rypsi Suola Pippuri, musta, rouhittu	Ruskista riistakaristys sipulien kanssa öljyssä ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita riistakaristystä pitaleivään tehtyyn taskuun.			
	0,030 KG 0,010 KG	0,030 KG 0,010 KG	Puolukka, pakaste Sokeri, hieno talous	Sulata puolukat ja riko hieman niiden rakennetta. Lisää sokeria. Laita puolukkasurvosta riistakaristuksen päälle pitaleivän sisään.			
	0,007 KG	0,007 KG	MARINOITU PUNASIPULI	Valmista marinoitu sipuli ohjeen mukaan ja laita sipulia pitaleivän sisään muiden täytteiden päälle. Panloi 170 asteessa 3 min. Voit tehdä riistapitaleivän jo edellisenä päivänä valmiiksi jääkaappiin.			
Raakapaino yht.: 0,251 KG Saanto yht.: 0,251 KG				Valmistushävikki: 0,00 % Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
WURSTIMAALAISSPATONKI							
3 annosta à 204 g							
Saanto yht.:		0,612 KG					
Hinta:		4,90 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekija:		OPISKELI					
Pvm:		17.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,300 KG 0,052 KG	0,300 KG 0,051 KG	Patonki, maalais YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO	Leikkaa patonki 3 osaan ja halkaise viipaleet. Valmista tuorejuustolevite ohjeen mukaan. Voitele patonkien molemmat puolikkaat yrtti- pippurituorejuustolla.			
	0,060 KG 0,066 KG 0,043 KG 0,094 KG 0,006 KG	0,060 KG 0,066 KG 0,039 KG 0,090 KG 0,006 KG	Salaatti, jaasalaatti Wursti Kurkku Tomaatti Herneenverso tuore	Laita salaatti pohjalle ja asettele sen päälle puoliksi taitelut wurstiviipaleet (2kpl). Laita kurkkuviipaleet (4kpl) ja tomaattiviipaleet (3kpl) vuorotellen wurstin päälle ja koristele leipä herneenversolla. Laita kansi päälle.			
Raakapaino yht.:		0,612 KG		Valmistushavikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,612 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SVU: 1	
SÄRKIKOLMIOLEIPÄ 2 annosta à 196 g Saanto yht.: 0,392 KG Hinta: 7,32 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 17.1.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, Brown-Sandw. Viip.	Voitele kaikista leipäviipaleita toinen puoli särkitaahnalla. ja laita salaatti viipale yhdelle vaalealle ja tummalle viipaleelle. Leikkaa kurkku ja tomaatti viipaleiksi ja laita molemmista kaksi viipaleita ristikkäin salaattien päälle. Laita marinoitu punasipuli päällimmäiseksi molempiin välisiin. Kokoa leipä niin, että tumma leipä on vaaleiden välissä ja leikkaa kasattu leipä kahdeksi kolmioksi.			
	0,060 KG	0,060 KG	Leipä, club sandwich, vehnä				
	0,173 KG	0,172 KG	SÄRKITAHNA				
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jaasalaatti				
	0,022 KG	0,020 KG	Kurkku				
	0,063 KG	0,060 KG	Tomaatti				
	0,031 KG	0,030 KG	MARINOITU PUNASIPULI				
Raakapaino yht.: 0,392 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,392 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SMU: 1	
PASTRAMIAVOLEIPÄ 1 annosta à 92 g Saanto yht.: 0,092 KG Hinta: 6,52 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 17.1.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, ruisvuokaleipä	Valmista tuorejuustolevite ohjeen mukaan. Voitele vuokaleipäviipale tuorejuustolevitteellä ja laita salaatti leivälle. Tee pastramiviipaleista kauniita rullia ja asettele ne leivälle. Laita kurkkuviipaleet (3kpl) pastramirullien viereen ja asettele paprikasuikaleet (2kpl) näiden päälle. Koristele herneenversolla.			
	0,007 KG	0,007 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO				
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jaasalaatti				
	0,020 KG	0,020 KG	Naudan pastrami				
	0,013 KG	0,010 KG	Paprika, punainen				
	0,014 KG	0,013 KG	Kurkku				
	0,002 KG	0,002 KG	Herneenverso tuore				
Raakapaino yht.:		0,092 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,092 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		19.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SMU: 1	
KASVIS-RINKELISÄMPYLÄ					
1 annosta à 144 g					
Saanto yht.: 0,144 KG					
Hinta: 4,58 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite:					
Tekija: OPISKELI					
Pvm: 11.1.2011					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,070 KG	0,070 KG	Sämpylä, rinkelisämpylä	Haikaise rinkelisämpylä ja voitele molemmat puolikkaat. Laita salaatti ja rucola pohjalle ja asettele paprika ja kurkku kauniisti. Laita punasipulia muiden aineksien päälle, jotta makua tulee koko leivälle.	
	0,010 KG	0,010 KG	Siiskonen		
	0,015 KG	0,015 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.		
	0,005 KG	0,005 KG	Salaatti, jääsalaatti		
	0,028 KG	0,022 KG	Salaatti, rucola		
	0,020 KG	0,018 KG	Paprika, punainen		
	0,004 KG	0,004 KG	Kurkku		
			MARINOITU PUNASIPULI		
Raakapaino yht.: 0,144 KG			Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,144 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		26.1.2011	
		Ateriakokonaisuuden työohje		SWU: 1	
RUISPITSALEIPÄ					
1 annosta à 95 g					
Saanto yht.: 0,095 KG					
Hinta: 4,00 /KG					
Reseptikirja: MIKPOLI					
Valmistuslaite: YU					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 26.1.2011					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,030 KG	0,030 KG	Leipä, ruisvuokaleipä	Leikkaa vuokaleivästä sopiva viipale ja leivitä tomaattisose sille. Laita muut ainekset päälle tasaisesti ja paista pitsaleipä SCC:lla 175 asteessa 5 min. Leivän voi tehdä edellisenä päivänä valmiiksi ja pakata huolella ja seuraavan päivänä mikrolämmitys riittää!	
	0,010 KG	0,010 KG	Tomaattisose, pizzakastike		
	0,020 KG	0,020 KG	Meetwursti suikale		
	0,016 KG	0,015 KG	Tomaatti		
	0,016 KG	0,010 KG	Ananaspala omassa liemessä		
	0,009 KG	0,009 KG	Juusto, mozzarella, raaste		
	0,001 KG	0,001 KG	Oregano kuivattu		
Raakapaino yht.: 0,095 KG				Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,095 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
PAAHTOPAISTILIPPA							
1 annosta à 194 g							
Saanto yht.:		0,194 KG					
Hinta:		5,83 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		1.12.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,105 KG	0,105 KG	Sämpylä, monivilja, lippa	Sulata lippa SCC:llä 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä enne täyttöä.			
	0,015 KG	0,015 KG	YRTTI-PIPPURITUOREJUUS TO				
				Valmista tuorejuustolevite ohjeen mukaan ja voitele sillä lipan molemmat puolikkaat.			
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti	Laita salaatti lipan pohjalle. Rullaa paahtopaistiviipaleet rullalle ja laita salaatin päälle.			
	0,020 KG	0,020 KG	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu				
	0,014 KG	0,014 KG	Juusto, polar	Rullaa polar viipale ja laita se paahtopaistirullien väliin. Laita maustekurkkuviipaleet (3kpl) rullien päälle ja asettele paprikasuikaleet kauniisti lipan sisään.			
	0,014 KG	0,010 KG	Maustekurkkuviipale				
	0,013 KG	0,010 KG	Paprika, punainen				
Raakapaino yht.:		0,194 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,194 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

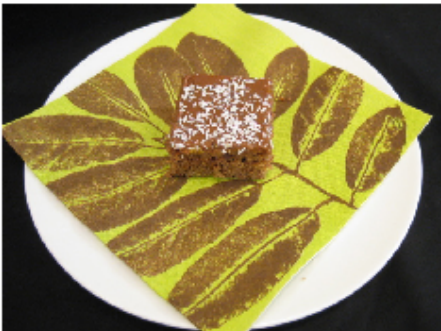
Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
KALKKUNANELIÖ (AVOLEIPÄ) 1 annosta à 129 g Saanto yht.: 0,129 KG Hinta: 3,84 /KG Reseptikirja: MIKPOLI Valmistuslaite: Tekija: OPISKELI Pvm: 1.12.2010 Ei sovi:							
Lisätieto: VL							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,042 KG 0,015 KG	0,042 KG 0,015 KG	Sämpylä, ruisruutu YRTTITUOREJUUSTO	Sulata ruisruutu SCC:lla 50 asteessa 7 min. Anna jäähtyä. Valmista tuorejuustolevite ohjeen mukaan ja levitä sitä ruisruudulle.			
	0,010 KG 0,020 KG 0,026 KG 0,017 KG 0,002 KG	0,010 KG 0,020 KG 0,025 KG 0,015 KG 0,002 KG	Salaatti, jaasalaatti Kalkkuna leike Tomaatti Kurkku Herneenverso tuore	Laita salaatti pohjalle ja kalkkunaviipaleet (2kpl) puoliksi taitettuna salaatin päälle. Asettele tomaattiviipaleet (2kpl) ja kurkkuviipaleet (3kpl) kauniisti kalkkunaleikkeleiden päälle. Koristele herneenversolla.			
Raakapaino yht.: 0,129 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,129 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		19.1.2011 SW: 1	
KASVISKOLMIOSÄMPYLÄ							
1 annosta à 208 g							
Saanto yht.:		0,208 KG					
Hinta:		5,78 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:							
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		1.12.2010					
Ei sovi:							
Lisätieto:		M					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,100 KG	0,100 KG	Sämpylä, kolmiosämpylä Vaasan	Sulata sämpylä SCC:lla 50 asteessa 15 min. Anna jäähtyä. Halkaise sämpylä kahtia.			
	0,012 KG	0,012 KG	Margariini, kasvis, 60% lakt.	Voitele sämpylä margariinilla ja laita salaatti pohjalle. Leikkaa tomaatista ja tofusta ohuita viipaleita (3kpl) ja laita niitä vuorotellen limittäin leivälle. Laita oliivit ja basilika kauniisti tomaattien ja tofun päälle. Laita kansi päälle.			
	0,015 KG	0,015 KG	Salaatti, jääsalaatti				
	0,036 KG	0,035 KG	Tomaatti				
	0,040 KG	0,040 KG	Tofu, marinoitu				
	0,005 KG	0,005 KG	Oliivi musta viipaloitu				
	0,001 KG	0,001 KG	Basilika, tuore				
Raakapaino yht.:		0,208 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,208 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
MOKKAPALAT							
35 annosta à 68 g							
Saanto yht.:		2,409 KG					
Hinta:		1,93 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		YU					
Kust.paikka:		826					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		11.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,421 KG	0,366 KG	*POHJA	Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.			
	0,470 KG	0,470 KG	Kananmuna				
			Sokeri, hieno talous				
	0,495 KG	0,495 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vuorotellen			
	0,027 KG	0,027 KG	Kaakaojauhe, Van Houten	maidon kanssa muna-sokeri vaahtoon varovasti			
	0,016 KG	0,016 KG	Leivinjauhe	nostellen.			
	0,011 KG	0,011 KG	Sokeri, vanilja				
	0,300 KG	0,300 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon				
	0,150 KG	0,150 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Sulata voi ja lisää muiden aineiden joukkoon kevyesti sekoittaen.			
				Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun GN-vuokaan ja paista SCC:lla 160 asteessa n. 20 min. Tarkista kypsäys tikulla > kypsästä tuotteesta tikkuun ei tartu taikinaa.			
	0,075 KG	0,075 KG	*KUORRUTUS	Sulata voi kuorrutusta varten. Sekoita sokerit, kaakaojauhe ja kahvi sekaisin ja lisää voisula seokseen.			
			Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen				
	0,400 KG	0,400 KG	Sokeri, tomu	Sivele kuorrutus jäähtyneen pohjan päälle ja koristele heti haluamallasi tavalla, esim. strösseleillä tai kookoshiutaleilla.			
	0,075 L	0,075 L	Kahviuoma				
	0,013 KG	0,013 KG	Kaakaojauhe, Van Houten				
	0,011 KG	0,011 KG	Sokeri, vanilja				
Raakapaino yht.:		2,409 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		2,409 KG		Jakeluhävikki: 1,20 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK Reseptin työohje		19.1.2011 Siv: 1
MUSTIKKAMUFFINSSI				
10 annosta à 122 g				
Saanto yht.: 1,223 KG				
Hinta: 1,87 /KG				
Reseptikirja: MIKPOLI				
Valmistuslaite: YU				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 10.1.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,200 KG 0,213 KG	0,200 KG 0,213 KG	Margariini, kasvis, 70% lakt. Sokeri, hieno talous	Vatkaa margariini ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna	Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun.
	0,010 KG 0,020 KG 0,300 KG	0,010 KG 0,020 KG 0,300 KG	Leivinjauhe Sokeri, vanilja Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet keskenään.
	0,200 KG 0,100 KG	0,200 KG 0,100 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon Mustikka, pakaste Suomi	Lisää vuorotellen jauhoseos ja maito margariini-sokeri seokseen niin, että jauhoja tulee viimeiseksi. Lisää jäiset mustikat. Sekoita nopeasti. Jaa taikina vuokiin. Tästä taikinasta tulee n.10 kpl amerikanmuffinsseja. Paista SCC:llä kuivapaisto-ohjelmalla 165 asteessa n. 15-20 min. Varmista kypsyyt kokeilemalla hammastikulla muffinssin keskeltä > kypsästä tuotteesta ei tartu tikkuun taikinaa.
Raakapaino yht.: 1,223 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 1,223 KG				Jakeluhävikki: 0,25 %




OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
PERSIKKAJUUSTOKAKKU							
12 annosta à 100 g							
Saanto yht.: 1,221 KG							
Hinta: 2,15 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite: YU							
Kust.paikka: 826							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 10.1.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,100 KG	0,100 KG	*POHJA	Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoan reunat. Leikkaa leivinpaperista pala vuoan pohjalle.			
	0,085 KG	0,085 KG	Margariini, leivonta	Vaahdota pehmeä margariini ja sokeri. Lisää muna hyvin vatkatun.			
	0,063 KG	0,055 KG	Sokeri, hieno talous				
			Kananmuna				
	0,163 KG	0,163 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.			
	0,003 KG	0,003 KG	Leivinjauhe	Painele taikina vuoan pohjalle ja reunoille ylös asti. Laita vuoka kylmään täytteen teon ajaksi.			
	0,002 KG	0,002 KG	Sokeri, vanilja				
	0,405 KG	0,235 KG	*TÄYTE	Valuta persikoista mehu pois ja soseuta sauvasekottimella. Sekoita täytteen aineet keskenään ja levitä pohjan päälle.			
	0,200 KG	0,200 KG	Persikanpuolikkaita hedelmämeheussa				
	0,050 KG	0,050 KG	Juusto, tuore maustamaton	Paista SCC:lla 150 asteessa 40 min. Anna jäähtyä vuoassa mielellän seuraavaan päivään. Irrota kakku vuoasta varovasti.			
	0,085 KG	0,085 KG	Margariini, leivonta				
	0,004 KG	0,004 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,004 KG	0,004 KG	Sokeri, vanilja				
	0,010 KG	0,010 KG	Maissitärkkelys				
	0,264 KG	0,230 KG	Kananmuna	Voit koristella kakkupalat persikkaviuhkoilla!			
Raakapaino yht.: 1,222 KG				Valmistushävikki: 0,04 %			
Saanto yht.: 1,221 KG				Jakeluhävikki: 1,72 %			




OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
RAPARPERI-TOSCAPIIRAKKA							
35 annosta à 107 g							
Saanto yht.: 3,820 KG							
Hinta: 2,04 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite: YU							
Kust.paikka: 826							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 10.1.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,469 KG	0,409 KG	Kananmuna	Vaahdota munat ja sokeri vaahdoksi.			
	0,484 KG	0,484 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,021 KG	0,021 KG	Leivinjauhe	Lisää vehnä jauho-leivinjauheseos, maito ja margariinisula kevyesti sekoittaen. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle GN-vuoalle. Lisää raparperipalat ripottelemalla taikinan päälle. Paista SCC:llä 160 asteessa n. 20 min.			
	0,549 KG	0,549 KG	Jauho, vehnä	Tarkista, että pohja on kiinteä ennen päällisen levitystä!			
	0,525 KG	0,525 KG	Margariini, laktoositon				
	0,187 KG	0,187 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon				
	0,700 KG	0,700 KG	Raparperi, pakaste				
	0,175 KG	0,175 KG	Margariini, laktoositon	Kiehauta kuorrutusaineet. Levitä kuorrutus puolikypsän pohjan päälle. Paista vielä 200 asteessa n. 10 min.			
	0,245 KG	0,245 KG	Manterelastu				
	0,315 KG	0,315 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,175 KG	0,175 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon				
	0,035 KG	0,035 KG	Jauho, vehnä				
Raakapaino yht.: 3,820 KG				Valmistushävikki: -0,01 %			
Saanto yht.: 3,820 KG				Jakeluhävikki: 1,96 %			



OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
RUISKÄARETORTTU							
20 annosta à 72 g							
Saanto yht.:		1,451 KG					
Hinta:		2,41 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		YU					
Kust.paikka:		826					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		10.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,406 KG	0,353 KG	*POHJA	Valkaa munat ja sokeri vaahdoksi.			
	0,210 KG	0,210 KG	Kananmuna				
			Sokeri, hieno talous				
	0,175 KG	0,175 KG	Jauho, ruis	Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää muna-sokeri			
	0,008 KG	0,008 KG	Leivinjauhe	vaahtoon.			
				HUOM. Lahiruokateemaa ylläpitäen käytä esim. Rapion mylyn ruisjauhoja. (ohje on niillä vakioitu.)			
				Paista pohja SCC:llä 160 asteessa n. 7-10 min. Tarkista kypsytys tikulla.			
				Kumoa lämmin pohja sokeroidun leivinpaperin päälle.			
	0,185 KG	0,185 KG	*TÄYTE	Vaahdota vaniljakastike.			
			Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon				
	0,375 KG	0,375 KG	Maitorahka, laktoositon	Sekoita rahka ja sokerit keskenään ja lisää vaniljavaahto			
	0,012 KG	0,012 KG	Sokeri, hieno talous	niiden joukkoon. Sulata marjoja hieman ja valuta liika			
	0,003 KG	0,003 KG	Sokeri, vanilja	neste pois. Lisää marjat rahka-vaniljavaahtoon.			
	0,090 KG	0,090 KG	Mansikka pakaste Suomi				
	0,040 KG	0,040 KG	Puolukka, pakaste	Levitä seos hieman jäähtyneen pohjan päälle ja rullaa			
				leveyssuunnassa sullaksi niin, että reuna jää			
				kääretortun alle. Anna tekeytyä jääkaapissa muutama			
				tunti ennen tarjoilua.			
Raakapaino yht.:		1,451 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		1,451 KG		Jakeluhävikki: 0,76 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		19.1.2011 Svu: 1	
KINUSKINELIÖT				
40 annosta à 73 g				
Saanto yht.:	2,952 KG			
Hinta:	2,08 /KG			
Reseptikirja:	MIKPOLI			
Valmistuslaite:	YU			
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	11.1.2011			
				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,413 KG 0,400 KG	0,360 KG 0,400 KG	*POHJA Kananmuna Ananasmurska omassa liemessä	Riko kananmunat. Valuta ananasmurska.
	0,100 KG 0,519 KG 0,020 KG 0,013 KG 0,180 L 0,511 KG	0,100 KG 0,519 KG 0,020 KG 0,013 KG 0,180 L 0,511 KG	Hasselpähkinärouhe Jauho, vehnä Leivinjauhe Sokeri, vanilja Öljy, rypsi Sokeri, hieno talous	Sekoita Pähkinärouhe, vehnäjauho, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään. Laita ananasmurska, rikutut munat, sokeri sekä öljy yleiskoneen kulhoon ja sekoita hyvin. Käytä mela-sekoitinta. Lisää kuiva-aineseos. Sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun GN-uunipeltiin. Paista SCC:lla kuivapaisto-ohjelmalla 160 asteessa n. 20 min.
	0,500 L 0,350 KG	0,500 L 0,350 KG	*KUORRUTUS Kerma kuohu Sokeri, fariini	Laita kerma ja fariinisokeri kattilaan ja kuumenna kunnes seos kiehuu. Alenna lämpöä keskitasolle ja jatka keittämistä välillä sekoittaen n. 15-20 minuutin ajan. Kinuskin tulee kiehua koko ajan, mutta maltillisesti. Kinuskin valmistumista voi testata pudottamalla pieni tippa kinuskia kylmään veteen (esim. vesilasiin) kun tippa pysyy kasassa ja pystyt nostamaan sen pois lasista, kinuski on valmista. Kaada hieman jäähtynyt kinuski pohjan päälle ja levitä tasaiseksi. Koristele pinta heti esim. strösseleillä.
	Raakapaino yht.: Saanto yht.:	2,953 KG 2,952 KG	Valmistushävikki: 0,03 % Jakeluhävikki: 1,08 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
RAPEAT SUKLAAPALAT							
35 annosta à 81 g							
Saanto yht.: 2,866 KG							
Hinta: 2,67 /KG							
Reseptikirja: MIKPOLI							
Valmistuslaite: YU							
Kust.paikka: 826							
Tekijä: OPISKELI							
Pvm: 10.1.2011							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,300 KG	0,300 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä.			
	0,300 KG	0,300 KG	Suklaa, talous	Sulata suklaa vesihautteessa. Sekoita nämä keskenään.			
	0,391 KG	0,340 KG	Kananmuna	Vaahdota munat ja sokeri.			
	0,330 KG	0,330 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,310 KG	0,310 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne siivilän läpi muna-sokeri vaahtoon.			
	0,170 KG	0,170 KG	Jauho, peruna	Sekoita taikina kevyesti ja lisää joukkoon rasva-suklaa seos.			
	0,001 KG	0,001 KG	Leivinjauhe	Sekoita taikina tasaiseksi ja kaada leivinpaperilla vuorattuun uunipeltiin.			
				Paista pohja SCC:lla 160 asteessa 20 min.			
	0,130 L	0,130 L	Mehu, omenatuore, tropicana	Kostuta kuuma pohja omenamehulla.			
	0,350 KG	0,350 KG	Marmeladi, appelsiini	Levitä kuumen pohjalevyn pintaan marmeladi ja anna jäähtyä.			
	0,225 KG	0,225 KG	Kookosrasva	Sulata päällistä varten kookosrasva miedolla lämmöllä kattilassa.			
	0,200 KG	0,200 KG	Sokeri, tomu	Nosta kattila levyiltä ja lisää joukkoon siivilän läpi tomusokeri ja kaakaojauhe. Lisää loput raaka-aineet ja levitä seos jäähtyneen pohjan päälle.			
	0,030 KG	0,030 KG	Kaakaojauhe, Van Houten				
	0,010 KG	0,010 KG	Sokeri, vanilja				
	0,170 KG	0,170 KG	Riisimuro				
Raakapaino yht.: 2,866 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 2,866 KG				Jakeluhävikki: 1,08 %			




OPISKELI		MAMK Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1
PORKKANANELIÖT TALLI				
30 annosta à 70 g				
Saanto yht.: 2,220 KG				
Hinta: 3,16 /KG				
Reseptikirja: LEIVONTA				
Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 11.1.2011				
				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,400 KG	0,400 KG	Porkkana kuorittu	Raasta porkkanat hienoksi raasteeksi.
	0,413 KG	0,360 KG	Kananmuna	Riko kananmunat
	0,200 KG	0,200 KG	Hasselpähkinärouhe	Sekoita pähkinärouhe, vehnä jauho, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään. Laita porkkanaraaste, rikota munat, sokeri sekä öljy yleiskoneen kulhoon ja sekoita hyvin. Käytä mela-sekoitinta. Lisää kuiva-aine seos.
	0,519 KG	0,519 KG	Jauho, vehnä	Sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina GN-uunipellille leivinpaperin päälle. Paista SCC-uunilla kuivapaisto-ohjelmalla 160 asteessa n. 20 minuuttia.
	0,020 KG	0,020 KG	Leivinjauhe	
	0,013 KG	0,013 KG	Sokeri, vanilja	
	0,180 L	0,180 L	Öljy, rypsi	
	0,511 KG	0,511 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,300 KG	0,300 KG	Juusto, tuore maustamaton	Sekoita kuorruteainekset hyvin yleiskoneen kulhossa pallovatkaimella, jolloin vaniljakastike lähtee vaahtoutumaan. Levitä kuorrute jäähtyneen levyn päälle.
	0,200 KG	0,200 KG	Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon	
	0,160 KG	0,160 KG	Sokeri, tomu	
			Hasselpähkinärouhe	Ripottele pinnalle pähkinärouhetta.
Raakapaino yht.: 2,862 KG				Valmistushävikki: 22,43 %
Saanto yht.: 2,220 KG				Jakeluhävikki: 5,41 %


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
SITRUUNAINEN VANILJA - JUUSTOKAKKU							
12 annosta à 72 g							
Saanto yht.:		0,862 KG					
Hinta:		4,98 /KG					
Reseptikirja:		LEIVONTA					
Valmistuslaite:		YK					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		10.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,200 KG 0,050 KG	0,200 KG 0,050 KG	Keksi, Digestive Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Hienonna keksit kutterissa ja lisää joukkoon sulatettu voi. Pyöräytä kutterissa sekaisin. Painele keksi-voiseos irtopohjavuokaan leivinpaperin päälle.			
	0,200 KG	0,200 KG	Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon	Laita liivatelehdet (4kpl) pehmenemään runsaaseen kylmään veteen.			
	0,200 KG 0,200 KG	0,200 KG 0,200 KG	Juusto, tuore maustamaton Maitorahka hyla sitruuna Sokeri, hieno talous	Laita yleiskoneen kulhoon vaniljakastike, rahka ja juusto. Vaahdota pallovatkaimella. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa sokeria. Lisää sulatetut liivateet ohuena nauhana seokseen, samalla hyvin vatkatun. Kaada seos keksipohjan päälle ja tasoita pinta. Peitä vuoka ja laita kylmään.			
				Voit koristella kakkupalat raastetulla sitruunan kuorella!			
	0,012 KG	0,012 KG	Liivatelehti (1kpl=n.3g)				
Raakapaino yht.:		0,862 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,862 KG		Jakeluhävikki: 0,46 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.1.2011 Sivu: 1	
OMENA-KANELI MUFFINSSI							
10 annosta à 122 g							
Saanto yht.:		1,229 KG					
Hinta:		1,64 /KG					
Reseptikirja:		MIKPOLI					
Valmistuslaite:		YU					
Kust.paikka:		826					
Tekijä:		OPISKELI					
Pvm:		10.1.2011					
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,200 KG	0,200 KG	Margariini, kasvis, 70% lakt.	Vatkaa margariini ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.			
	0,213 KG	0,213 KG	Sokeri, hieno talous				
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna	Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun.			
	0,010 KG	0,010 KG	Leivinjauhe	Sekoita kuivat aineet keskenään.			
	0,020 KG	0,020 KG	Sokeri, vanilja				
	0,300 KG	0,300 KG	Jauho, vehnä				
	0,200 KG	0,200 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	Lisää vuorotellen jauhoseos ja maito margariini-sokeri seokseen niin, että jauhoja tulee viimeiseksi. Sekoita omenakuutiot ja kaneli sekaisin ja lisää seos taikinaan. Sekoita nopeasti. Jaa taikina vuokiin, ohjeesta tulee n. 10 kpl amerikanmuffinsseja. Paista SCC:llä kuivapaisto-ohjelmalla 165 asteessa 15-20 min. Varmista kypsäys kokeilemalla hammastikulla muffinssin keskeltä >kypsästä tuotteesta ei tartu tikkuun taikinaa.			
	0,100 KG	0,100 KG	Omenakuutio, pakaste				
	0,006 KG	0,006 KG	Kaneli jauhettu				
Raakapaino yht.:		1,229 KG		Valmistushavikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		1,229 KG		Jakeluhavikki: 0,73 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK Reseptin työohje		26.1.2011 Sivu: 1
MUSTIKKAPIIRAKKA GRAHAMPOHJALLA				
12 annosta à 87 g				
Saanto yht.: 1,047 KG				
Hinta: 2,67 /KG				
Reseptikirja: MIKPOLI				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 19.1.2011				
				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	*POHJA Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi.
	0,085 KG	0,085 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	Lisää muna vaahtoon hyvin vatkatun.
	0,109 KG	0,109 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vahitellen vaahdon joukkoon.
	0,083 KG	0,083 KG	Jauho, graham	
	0,005 KG	0,005 KG	Leivinjauhe	Voitele pyöreä piirasvuoka ja levitä taikina vuolan pohjalle ja reunoille.
	0,240 KG	0,240 KG	*PÄÄLLE: Mustikka, pakaste Suomi	Laita mustikat pohjan päälle tasaisesti.
	0,200 KG	0,200 KG	Kermaviili, Laktoositon, 5kg	Sekoita kermaviiliin joukkoon kananmuna, sokerit sekä maito ja sekoita tasaiseksi seokseksi.
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	
	0,050 KG	0,050 KG	Sokeri, hieno talous	Kaada seos mustikoiden päälle ja paista SCC:lla 160 asteessa n 30 min.
	0,005 KG	0,005 KG	Sokeri, vanilja	
	0,050 KG	0,050 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	
Raakapaino yht.: 1,047 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 1,047 KG				Jakeluhävikki: 0,29 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		19.1.2011 SMU: 1	
VADELMAMADONNA				
35 annosta à 105 g				
Saanto yht.:	3,781 KG			
Hinta:	3,96 /KG			
Reseptikirja:	MIKPOLI			
Valmistuslaite:	YU			
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	13.12.2010			
				
Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,575 KG 0,400 KG	0,500 KG 0,400 KG	Kananmuna Sokeri, hieno talous	Vaahdota sokeri ja munat.
	0,010 KG 0,110 KG 0,100 KG	0,010 KG 0,110 KG 0,100 KG	Leivinjauhe Jauho, vehnä Jauho, peruna	Sekoita kuivat-aineet hyvin keskenään. Sekoita jauhot siivilän läpi varovasti vaahtoon. □ Jaa taikina kahdelle pellille tasaisesti. Paista SCC:lla 165 asteessa 12-15 min. Kumoa pohjat sokeroidun leivinpaperin päälle. Irrota paistopaperi ja jäädytä pohjat.
	0,200 KG 0,180 KG 0,120 KG 0,006 KG	0,200 KG 0,180 KG 0,120 KG 0,006 KG	*TÄYTE Hillo, vadelma Vadelma, pakaste, kotimainen Sokeri, tomu Sokeri, vanilja	Sulata pakastevadelmat ja sekoita ne hillon joukkoon. Lisää tuorejuusto ja sokerit joukkoon.
	0,300 KG 0,135 KG 0,050 L 0,300 L	0,300 KG 0,135 KG 0,050 L 0,300 L	Juusto, tuore maustamaton Liivatelehti (1kpl=n.3g) Mehu, sitruuna Kerma kuohu	Liota liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä 5-10 min. Vaahdota kerma. Kuumenna sitruunamehu kiehuvaaksi. Purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi pois ja liuota ne kuumaan mehuun. Kaada hiukan jäähtynyt liivateseos vadelma-tuorejuusto seokseen. Sekoita varovasti joukkoon vaahdotettu kerma. Ota toinen kakkupohjista ja levitä hiukan hyytynyt täyte pienissä erissä tasaisesti pohjalevyille. Aseta toinen levyistä täyteen päälle. Anna hyytyä jääkaapissa 2-3 tuntia.
	0,200 KG 0,600 KG	0,200 KG 0,600 KG	*PÄÄLLE: Hillo, vadelma Vadelma, pakaste, kotimainen	Levitä vadelmahilloa ohut kerros kakun päälle ja ripottele vadelmia tasaisesti hillon päälle.
	0,300 L 0,170 KG 0,100 L	0,300 L 0,170 KG 0,100 L	Vesi Sokeri, hyytelö Mehutiiviste 1+3, seka	Laita mehu ja vesi kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi ja lisää hyytelösokeri kiehuvaan mehuun. Kiehauta vielä hieman ja ota seos liedeltä. Levitä löysä hyytelö nopeasti kakun päälle sudilla. Hyytelö jämähtää helposti, joten toimi nopeasti!
Raakapaino yht.:	3,781 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	3,781 KG			Jakeluhävikki: 2,80 %

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				SMU: 1			
YRTTITUOREJUUSTO									
79 annosta à 20 g		Ainekust. / annos:	0,114	Ainekust. / kg:	5,648	Ainekust. yht.:	8,997		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,114	Kust. yht. / kg:	5,648	Kust. yhteensä:	8,997		
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Juusto, tuore maustamaton	KG	1,500	1,500			5,653	5,653	8,480
	Persilja, pakaste Dujardin	KG	0,045	0,045			6,138	6,137	0,276
	Ruohosipuli pakaste Dujardin	KG	0,030	0,030			6,513	6,513	0,195
	Suola	KG	0,006	0,006			0,487	0,487	0,003
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,003	0,003			10,675	10,675	0,032
	Sokeri, hieno talous	KG	0,004	0,004			1,184	1,184	0,005
	Mehu, sitruuna (Metro)	L	0,005	0,005			1,123	1,123	0,006
Raakapaino yht.: 1,593 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 1,593 KG		Jakeluhävikki: 0,82 %							

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Reseptin annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO									
51 annosta à 20 g			Ainekust. / annos:	0,119	Ainekust. / kg:	5,833	Ainekust. yht.:	6,055	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,119	Kust. yht. / kg:	5,833	Kust. yhteensä:	6,055	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,942	0,942			5,653	5,653	5,323
	Persilja, pakaste Dujardin	KG	0,028	0,028			6,138	6,138	0,173
	Ruohosipuli pakaste Dujardin	KG	0,019	0,019			6,513	6,513	0,123
	Suola	KG	0,004	0,004			0,487	0,487	0,002
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,040	0,040			10,675	10,675	0,427
	Sokeri, hieno talous	KG	0,003	0,003			1,184	1,184	0,003
	Mehu, sitruuna (Metro)	L	0,003	0,003			1,123	1,123	0,004
Raakapaino yht.: 1,038 KG			Valmistushävikki: 0,01 %						
Saanto yht.: 1,038 KG			Jakeluhävikki: 1,73 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Reseptin annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
MARINOITU PUNASIPULI									
22 annosta à 10 g			Ainekust. / annos:	0,025	Ainekust. / kg:	2,490	Ainekust. yht.:	0,560	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,025	Kust. yht. / kg:	2,490	Kust. yhteensä:	0,560	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto: M, G									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sipuli, puna kuorittu	KG	0,150	0,150			2,435	2,435	0,365
	Öljy, rypsi	L	0,050	0,050			1,059	1,059	0,053
	Hunaja, juokseva luomu	KG	0,008	0,008			4,700	4,700	0,038
	Viinietikka, valkoinen, balsamico	L	0,015	0,015			6,219	6,219	0,093
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
Raakapaino yht.: 0,225 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,225 KG			Jakeluhävikki: 2,22 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011 Sivu: 1			
Reseptin annoskortti									
AURA-BROILERTÄYTE									
4 annosta à 142 g			Ainekust. / annos:	0,600	Ainekust. / kg:	4,230	Ainekust. yht.:	2,398	
Reseptikirja: TALLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,600	Kust. yht. / kg:	4,230	Kust. yhteensä:	2,398	
Tekijä: MYLON									
Pvm: 10.1.2007									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Majoneesi kevyt	KG	0,200	0,200			1,074	1,074	0,215
	Broiler filee, hunajamarinoitu	KG	0,100	0,100			8,640	8,640	0,864
	Sokeri hieno, siro kide	KG	0,003	0,003			1,298	1,298	0,004
	Kurkku	KG	0,062	0,056	0,006	9,68	2,137	2,366	0,132
	Ruohosipuli, tuore	KG	0,015	0,015			4,026	4,026	0,060
	Ananasviipale omassa liemessä	KG	0,197	0,120	0,077	39,09	1,382	2,269	0,272
	Curry	KG	0,003	0,003			6,795	6,795	0,020
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,003	0,003			10,675	10,675	0,032
	Kanaliemijauhe	L	0,003	0,003			9,843	9,843	0,030
	Juusto, sinihome	KG	0,070	0,070			10,976	10,976	0,768
Raakapaino yht.: 0,573 KG			Valmistushävikki: 1,05 %						
Saanto yht.: 0,567 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Reseptin annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
KINKKUTAHNA KOLMIOLEIPÄÄN									
2 annosta à 111 g			Ainekust. / annos:	0,540	Ainekust. / kg:	4,866	Ainekust. yht.:	1,080	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,540	Kust. yht. / kg:	4,866	Kust. yhteensä:	1,080	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 19.1.2011									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,130	0,130			5,653	5,653	0,735
	Majoneesi kevyt	KG	0,015	0,015			1,074	1,074	0,016
	Kinkku palvi suikale	KG	0,045	0,045			4,753	4,753	0,214
	Paprika, punainen	KG	0,037	0,030	0,007	20,00	2,780	3,475	0,104
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
Raakapaino yht.: 0,222 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,222 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Reseptin annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
SÄRKITAHNA									
4 annosta à 86 g			Ainekust. / annos:	1,151	Ainekust. / kg:	13,312	Ainekust. yht.:	4,606	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,151	Kust. yht. / kg:	13,312	Kust. yhteensä:	4,606	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sarki, savustettu,säilyke	KG	0,206	0,140	0,066	32,00	16,500	24,265	3,397
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,200	0,200			5,653	5,653	1,131
	Tilli, tuore	KG	0,004	0,003	0,001	25,00	16,450	21,933	0,066
	Mehu, sitruuna (Metro)	L	0,001	0,001			1,123	1,123	0,001
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
Raakapaino yht.: 0,346 KG			Valmistushavikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,346 KG			Jakeluhavikki: 0,58 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Reseptin annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
TONNIKALALEVITE									
4 annosta à 58 g			Ainekust. / annos:	0,398	Ainekust. / kg:	6,828	Ainekust. yht.:	1,591	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,398	Kust. yht. / kg:	6,828	Kust. yhteensä:	1,591	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 23.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Tonnikalasäilyke, vedessä	KG	0,111	0,080	0,031	28,00	7,919	10,999	0,880
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,100	0,100			5,653	5,653	0,565
	Paprika, punainen	KG	0,037	0,030	0,007	20,00	2,780	3,475	0,104
	Maustekurkkukuutio	KG	0,029	0,020	0,009	30,00	0,689	0,984	0,020
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,002	0,002			10,675	10,675	0,021
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
Raakapaino yht.: 0,233 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,233 KG			Jakeluhävikki: 0,09 %						

Sivuja yhteensä: 1

Täytteiden ja levitteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Reseptin annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
LÄMMINSAVULOHIHAINA									
1 annosta à 44 g			Ainekust. / annos:	0,324	Ainekust. / kg:	7,362	Ainekust. yht.:	0,324	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,324	Kust. yht. / kg:	7,362	Kust. yhteensä:	0,324	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Lohi, file, savustettu	KG	0,015	0,015			10,043	10,043	0,151
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,020	0,020			5,653	5,653	0,113
	Tilli, tuore	KG	0,003	0,002	0,001	25,01	16,450	21,936	0,044
	Mehu, sitruuna	L	0,005	0,005			1,037	1,037	0,005
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
Raakapaino yht.: 0,044 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,044 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011		Sivu: 1
PAAHTOPAISTIPATONKI									
1 annosta à 234 g			Ainekust. / annos:	1,237	Ainekust. / kg:	5,286	Ainekust. yht.:	1,237	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,237	Kust. yht. / kg:	5,286	Kust. yhteensä:	1,237	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 16.11.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, rouhe	KG	0,130	0,130			4,556	4,556	0,592
	Majoneesi, chili	KG	0,025	0,025			2,023	2,023	0,051
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu	KG	0,026	0,026			14,420	14,420	0,375
	Paprika, keltainen	KG	0,024	0,015	0,009	36,84	2,170	3,436	0,052
	Tomaatti	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	1,624	1,804	0,027
	Herneverso tuore	KG	0,003	0,003			5,980	5,980	0,018
Raakapaino yht.: 0,234 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,234 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
KINKKU-JUUSTO KOLMIOLEIPÄ									
2 annosta à 160 g			Ainekust. / annos:	0,534	Ainekust. / kg:	3,339	Ainekust. yht.:	1,069	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,534	Kust. yht. / kg:	3,339	Kust. yhteensä:	1,069	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, Brown-Sandw. Viip.	KG	0,140	0,140			2,285	2,285	0,320
	Leipä, club sandwich, vehnä	KG	0,070	0,070			2,743	2,743	0,192
	Majoneesi kevyt	KG	0,010	0,010			1,074	1,074	0,011
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092
	Kinkku palvi viipale	KG	0,025	0,025			7,063	7,063	0,177
	Juusto, kippiari	KG	0,020	0,020			9,803	9,803	0,196
	Kurkku	KG	0,022	0,020	0,002	10,00	2,137	2,374	0,047
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
Raakapaino yht.: 0,320 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,320 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
KYLMÄSAVULOHI KARJALANPIIRAKKA									
1 annosta à 132 g	Ainekust. / annos:	0,473	Ainekust. / kg:	3,587	Ainekust. yht.:	0,473			
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,473	Kust. yht. / kg:	3,587	Kust. yhteensä:	0,473			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	KG	0,090	0,090			2,331	2,331	0,210
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,004	0,004			2,872	2,872	0,011
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,005	0,005			6,129	6,129	0,031
	Lohi file, kylmäsavulohi	KG	0,010	0,010			14,957	14,957	0,150
	Kananmuna	KG	0,023	0,020	0,003	13,00	1,559	1,792	0,036
	Kurkku	KG	0,007	0,006	0,001	10,00	2,137	2,375	0,014
	Tilli, tuore	KG	0,001	0,001	0,000	24,98	16,450	21,928	0,022
Raakapaino yht.: 0,136 KG		Valmistushävikki: 2,94 %							
Saanto yht.: 0,132 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1		
KASVIS-PORKKANASÄMPYLÄ										
1 annosta à 190 g	Ainekust. / annos:	0,608	Ainekust. / kg:	3,203	Ainekust. yht.:	0,608				
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000				
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,608	Kust. yht. / kg:	3,203	Kust. yhteensä:	0,608				
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 26.1.2011										
Lisätieto: M										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Sämpylä, porkkanasämpylä Vaasan	KG	0,120	0,120			3,292	3,292	0,395	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,012	0,012			2,872	2,872	0,034	
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,011	0,010	0,001	9,09	6,129	6,742	0,067	
	Kurkku	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	2,137	2,374	0,024	
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034	
	Paprika, keltainen	KG	0,013	0,010	0,003	20,00	2,170	2,712	0,027	
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,006	0,006	0,000	2,22	2,490	2,546	0,015	
	Herneverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012	
Raakapaino yht.: 0,190 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,190 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011		Sivu: 1
KATKARAPULIPPA									
1 annosta à 214 g			Ainekust. / annos:	1,091	Ainekust. / kg:	5,096	Ainekust. yht.:	1,091	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,091	Kust. yht. / kg:	5,096	Kust. yhteensä:	1,091	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, monivilja, lippa	KG	0,105	0,105			4,687	4,687	0,492
	Katkarapu, kuorittu pakaste	KG	0,025	0,025			8,026	8,026	0,201
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,020	0,020			5,653	5,653	0,113
	Majoneesi kevyt	KG	0,010	0,010			1,074	1,074	0,011
	Tilli, pakaste	KG	0,002	0,002			8,146	8,146	0,016
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Paprika, punainen	KG	0,024	0,019	0,005	20,00	2,780	3,475	0,066
	Mehu, sitruuna (Metro)	L	0,001	0,001			1,123	1,123	0,001
	Sokeri, hieno talous	KG	0,001	0,001			1,184	1,184	0,001
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kurkku	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	2,137	2,374	0,024
	Tilli, tuore	KG	0,004	0,003	0,001	25,00	16,450	21,933	0,066
	Sitruuna	KG	0,017	0,010	0,007	40,00	1,640	2,733	0,027
Raakapaino yht.: 0,218 KG			Valmistushävikki: 1,83 %						
Saanto yht.: 0,214 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
KALKKUNAWRAP									
1 annosta à 215 g			Ainekust. / annos:	1,075	Ainekust. / kg:	5,002	Ainekust. yht.:	1,075	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,075	Kust. yht. / kg:	5,002	Kust. yhteensä:	1,075	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Rieska, tunturi	KG	0,070	0,070			5,596	5,596	0,392
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,030	0,030	0,000	0,82	5,648	5,694	0,171
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Kalkkuna leike	KG	0,030	0,030			5,938	5,938	0,178
	Mandariinlohko, säilyke isoprk	KG	0,052	0,030	0,022	42,00	1,967	3,392	0,102
	Paprika, punainen	KG	0,031	0,025	0,006	20,00	2,780	3,475	0,087
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,010	0,010	0,000	2,22	2,490	2,547	0,025
Raakapaino yht.: 0,215 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,215 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
MEETVURSTITASSU									
1 annosta à 182 g	Ainekust. / annos:	0,662	Ainekust. / kg:	3,639	Ainekust. yht.:	0,662			
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,662	Kust. yht. / kg:	3,639	Kust. yhteensä:	0,662			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruistassu	KG	0,082	0,082			2,744	2,744	0,225
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,025	0,025	0,000	0,82	5,648	5,694	0,142
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Meetwursti	KG	0,020	0,020			7,250	7,250	0,145
	Tomaatti	KG	0,026	0,025	0,001	4,00	1,624	1,692	0,042
	Kurkku	KG	0,022	0,020	0,002	10,00	2,137	2,374	0,047
Raakapaino yht.: 0,182 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,182 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1		
PARILOITU KANABAGEL										
1 annosta à 274 g	Ainekust. / annos:	1,282	Ainekust. / kg:	4,680	Ainekust. yht.:	1,282				
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000				
Valmistuslaite: PR	Kust. yht. / annos:	1,282	Kust. yht. / kg:	4,680	Kust. yhteensä:	1,282				
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 1.11.2010										
Lisätieto: L										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Sämpylä, bagel	KG	0,150	0,150			4,116	4,116	0,617	
	Majoneesi, curry	KG	0,013	0,013			2,193	2,193	0,029	
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061	
	Broiler fileesuikale kypsä	KG	0,040	0,040			9,690	9,690	0,388	
	Ananasviipale omassa liemessä	KG	0,033	0,020	0,013	39,00	1,382	2,266	0,045	
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034	
	Juusto, edam viipale	KG	0,015	0,015			6,222	6,222	0,093	
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,006	0,006	0,000	2,22	2,490	2,546	0,015	
Raakapaino yht.: 0,274 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,274 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti			26.1.2011 Sivu: 1			
AURAJUUSTO-BROILERIPATONKI									
1 annosta à 290 g			Ainekust. / annos:	1,332	Ainekust. / kg:	4,592	Ainekust. yht.:	1,332	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,332	Kust. yht. / kg:	4,592	Kust. yhteensä:	1,332	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 16.11.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, viljanen, jyvänen	KG	0,140	0,140			4,789	4,789	0,671
	AURA-BROILERTÄYTE	KG	0,115	0,115			4,230	4,230	0,486
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Paprika, punainen	KG	0,019	0,015	0,004	20,00	2,780	3,475	0,052
Raakapaino yht.: 0,290 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,290 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011 Sivu: 1			
Ateriakokonaisuuden annoskortti									
PAAHTOPAISTI CROISSANT									
1 annosta à 108 g			Ainekust. / annos:	0,752	Ainekust. / kg:	6,967	Ainekust. yht.:	0,752	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,752	Kust. yht. / kg:	6,967	Kust. yhteensä:	0,752	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 19.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Croissant	KG	0,055	0,055			4,273	4,273	0,235
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,010	0,010	0,000	1,73	5,833	5,936	0,059
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Salaatti, rucola	KG	0,004	0,004			16,885	16,885	0,068
	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu	KG	0,017	0,017			14,420	14,420	0,245
	Viinirypäle, tumma	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	6,590	7,322	0,073
	Herneverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,108 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,108 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011 Sivu: 1			
Ateriakokonaisuuden annoskortti									
RUISAVOLEIPÄ									
1 annosta à 101 g			Ainekust. / annos:	0,508	Ainekust. / kg:	5,026	Ainekust. yht.:	0,508	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,508	Kust. yht. / kg:	5,026	Kust. yhteensä:	0,508	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, ruisvuokaleipä	KG	0,030	0,030			2,279	2,279	0,068
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,005	0,005			2,872	2,872	0,014
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Wursti	KG	0,012	0,012			11,410	11,410	0,137
	Juusto, edam viipale 17%	KG	0,018	0,018			8,091	8,091	0,146
	Paprika, punainen	KG	0,014	0,011	0,003	20,00	2,780	3,475	0,038
	Kurkku	KG	0,014	0,013	0,001	10,00	2,137	2,374	0,031
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,101 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,101 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
KIKHERNEWRAP									
1 annosta à 229 g			Ainekust. / annos:	0,572	Ainekust. / kg:	2,496	Ainekust. yht.:	0,572	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,572	Kust. yht. / kg:	2,496	Kust. yhteensä:	0,572	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 16.11.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Rieska, tunturi	KG	0,070	0,070			5,596	5,596	0,392
	Porkkana kuorittu	KG	0,020	0,020			0,982	0,982	0,020
	Kesäkurpitsa vihreä	KG	0,057	0,050	0,007	13,00	1,188	1,366	0,068
	Sipuli, puna kuorittu	KG	0,010	0,010			2,435	2,435	0,024
	Valkosipulimurska	KG	0,002	0,002			5,550	5,550	0,011
	Chilijauhe	KG	0,001	0,001			14,020	14,020	0,014
	Kurkuma	KG	0,001	0,001			7,940	7,940	0,008
	Mehu, sitruuna	L	0,002	0,002			1,037	1,037	0,002
	Kikherne	KG	0,040	0,040					
	Persilja	KG	0,004	0,003	0,001	25,00	8,100	10,800	0,032
	jogurtti, soija maustamaton	KG	0,030	0,030					
Raakapaino yht.: 0,229 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,229 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
PARILOITU PITAKEBAB									
1 annosta à 205 g	Ainekust. / annos:	0,934	Ainekust. / kg:	4,558	Ainekust. yht.:	0,934			
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite: PR	Kust. yht. / annos:	0,934	Kust. yht. / kg:	4,558	Kust. yhteensä:	0,934			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: L									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, pita	KG	0,080	0,080			2,693	2,693	0,215
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kebabliha nauta	KG	0,050	0,050			9,977	9,977	0,499
	Kastike, kebab	KG	0,020	0,020			3,740	3,740	0,075
	Tomaatti	KG	0,036	0,035	0,001	4,00	1,624	1,692	0,059
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,010	0,010	0,000	2,22	2,490	2,547	0,025
Raakapaino yht.: 0,205 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,205 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011		Sivu: 1
MEETVURSTIPATONKI									
1 annosta à 263 g			Ainekust. / annos:	0,957	Ainekust. / kg:	3,639	Ainekust. yht.:	0,957	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,957	Kust. yht. / kg:	3,639	Kust. yhteensä:	0,957	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 16.11.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, mini	KG	0,130	0,130			3,344	3,344	0,435
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,020	0,020	0,000	0,82	5,648	5,694	0,114
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Meetwursti, viipale	KG	0,025	0,025			6,580	6,580	0,165
	Kananmuna	KG	0,057	0,050	0,007	13,00	1,559	1,792	0,090
	Maustekurkkuviipale	KG	0,021	0,015	0,006	30,00	0,688	0,983	0,015
	Herneverso tuore	KG	0,003	0,003			5,980	5,980	0,018
Raakapaino yht.: 0,263 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,263 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
KINKKU-KOLMIOSÄMPYLÄ									
1 annosta à 192 g	Ainekust. / annos:	0,973	Ainekust. / kg:	5,070	Ainekust. yht.:	0,973			
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,973	Kust. yht. / kg:	5,070	Kust. yhteensä:	0,973			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, kolmiosämpylä Vaasan	KG	0,100	0,100			5,610	5,610	0,561
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,015	0,015	0,000	0,81	5,648	5,694	0,085
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kinkku palvi viipale	KG	0,025	0,025			7,063	7,063	0,177
	Tomaatti	KG	0,026	0,025	0,001	4,00	1,624	1,692	0,042
	Kurkku	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	2,137	2,374	0,036
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,192 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,192 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						22.2.2011	Sivu: 1	
LOHIRUUTU									
1 annosta à 143 g			Ainekust. / annos:	0,792	Ainekust. / kg:	5,541	Ainekust. yht.:	0,792	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	0,792	Kust. yht. / kg:	5,541	Kust. yhteensä:	0,792	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 22.2.2011									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruisruutu	KG	0,042	0,042			3,353	3,353	0,141
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,010	0,010	0,000	0,81	5,648	5,694	0,057
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092
	Kananmuna	KG	0,046	0,040	0,006	13,00	1,559	1,792	0,072
	Lohi file, kylmäsavulohi	KG	0,025	0,025			14,957	14,957	0,374
	Tilli, tuore	KG	0,002	0,002			16,450	16,450	0,033
	Sitruuna	KG	0,015	0,009	0,006	40,00	1,640	2,733	0,025
Raakapaino yht.: 0,143 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,143 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						26.1.2011	Sivu: 1	
TOMAATTI-MOZZARELLA BAGEL									
1 annosta à 245 g	Ainekust. / annos:	1,137	Ainekust. / kg:	4,642	Ainekust. yht.:	1,137			
Reseptikirja: MIKPOLI	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	1,137	Kust. yht. / kg:	4,642	Kust. yhteensä:	1,137			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, bagel	KG	0,150	0,150			4,116	4,116	0,617
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,010	0,010			2,872	2,872	0,029
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Tomaatti	KG	0,042	0,040	0,002	4,00	1,624	1,692	0,068
	Juusto, mozzarella viip. hyla	KG	0,030	0,030			9,682	9,682	0,290
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Pesto	KG	0,005	0,005			8,613	8,613	0,043
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,007	0,007	0,000	2,22	2,490	2,547	0,018
Raakapaino yht.: 0,254 KG		Valmistushävikki: 3,54 %							
Saanto yht.: 0,245 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011		Sivu: 1
PARILOITU KASVISFOCACCIA									
1 annosta à 253 g			Ainekust. / annos:	1,353	Ainekust. / kg:	5,348	Ainekust. yht.:	1,353	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite: PR			Kust. yht. / annos:	1,353	Kust. yht. / kg:	5,348	Kust. yhteensä:	1,353	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 16.11.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Focaccia	KG	0,100	0,100			7,205	7,205	0,721
	Paprika, keltainen	KG	0,013	0,010	0,003	20,00	2,170	2,712	0,027
	Paprika, punainen	KG	0,025	0,020	0,005	20,00	2,780	3,475	0,069
	Sipuli, puna kuorittu	KG	0,015	0,015			2,435	2,435	0,037
	Papu, pakaste	KG	0,020	0,020			1,257	1,257	0,025
	Tofu, marinoitu	KG	0,030	0,030			11,105	11,105	0,333
	Porkkana kuorittu	KG	0,040	0,040			0,982	0,982	0,039
	Tomaattipyree	KG	0,015	0,015			1,871	1,871	0,028
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Sokeri, hieno talous	KG	0,001	0,001			1,184	1,184	0,001
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
Raakapaino yht.: 0,263 KG			Valmistushävikki: 3,80 %						
Saanto yht.: 0,253 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
PASTRAMIMAALAISSPATONKI									
3 annosta à 192 g		Ainekust. / annos:	1,046	Ainekust. / kg:	5,447	Ainekust. yht.:	3,138		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	1,046	Kust. yht. / kg:	5,447	Kust. yhteensä:	3,138		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, maalais	KG	0,300	0,300			4,337	4,337	1,301
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,060	0,060			5,833	5,833	0,350
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,045	0,045			6,129	6,129	0,276
	Naudan pastrami	KG	0,054	0,054			17,610	17,610	0,951
	Kurkku	KG	0,057	0,051	0,006	10,53	2,137	2,388	0,122
	Tomaatti	KG	0,063	0,060	0,003	4,76	1,624	1,705	0,102
	Herneenverso tuore	KG	0,006	0,006			5,980	5,980	0,036
Raakapaino yht.: 0,576 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,576 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
PIPPURIFILEESÄMPYLÄ									
1 annosta à 157 g		Ainekust. / annos:	0,947	Ainekust. / kg:	6,035	Ainekust. yht.:	0,947		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,947	Kust. yht. / kg:	6,035	Kust. yhteensä:	0,947		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, rinkelisämpylä Siiskonen	KG	0,070	0,070			4,643	4,643	0,325
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,020	0,020	0,000	1,73	5,833	5,936	0,119
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Pippurifilee leikkele	KG	0,023	0,023			16,410	16,410	0,377
	Kurkku	KG	0,016	0,014	0,002	10,00	2,137	2,375	0,033
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
Raakapaino yht.: 0,157 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,157 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011					
		Ateriakokonaisuuden annoskortti								SMU: 1	
MUIKKUWRAP											
1 annosta à 145 g											
Reseptikirja: MIKPOLI											
Valmistuslaite:											
Tekija: OPIKELI											
Pvm: 17.1.2011											
Lisätieto:											
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta		
	Rieska, tunturi	KG	0,070	0,070			5,596	5,596	0,392		
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,015	0,015	0,000	0,81	5,648	5,694	0,085		
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092		
	Muikku, tomaattikastike, säilyke	KG	0,025	0,025			2,480	2,480	0,062		
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,005	0,005	0,000	2,23	2,490	2,547	0,013		
	Tomaatti	KG	0,016	0,015	0,001	4,00	1,624	1,692	0,025		
Raakapaino yht.: 0,145 KG			Valmistushävikki: 0,00 %								
Saanto yht.: 0,145 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %								

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
KASVISRUISLEIPÄNEN									
1 annosta à 84 g		Ainekust. / annos:	0,241	Ainekust. / kg:	2,874	Ainekust. yht.:	0,241		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,241	Kust. yht. / kg:	2,874	Kust. yhteensä:	0,241		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 11.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, ruisvuokaleipä	KG	0,030	0,030			2,279	2,279	0,068
	Margarini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,005	0,005			2,872	2,872	0,014
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kurkku	KG	0,014	0,013	0,001	10,00	2,137	2,374	0,031
	Retisi	KG	0,005	0,004	0,001	11,99	2,600	2,954	0,012
	Paprika, punainen	KG	0,006	0,005	0,001	20,00	2,780	3,475	0,017
	Tomaatti	KG	0,016	0,015	0,001	4,00	1,624	1,692	0,025
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,084 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,084 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
KAURAPITSALEIPÄ									
1 annosta à 93 g		Ainekust. / annos:	0,506	Ainekust. / kg:	5,441	Ainekust. yht.:	0,506		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,506	Kust. yht. / kg:	5,441	Kust. yhteensä:	0,506		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 19.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, kauravuokaleipä	KG	0,030	0,030			2,566	2,566	0,077
	Tomaattisose, pizzakastike	KG	0,010	0,010			1,087	1,087	0,011
	Broiler fileesuikale kypsä	KG	0,030	0,030			9,690	9,690	0,291
	Persikkasäilyke, viipale	KG	0,017	0,010	0,007	42,00			
	Juusto, sinihome muru	KG	0,005	0,005			10,074	10,074	0,050
	Juusto, mozzarella, raaste	KG	0,007	0,007			7,707	7,707	0,054
	Oregano kuivattu	KG	0,001	0,001			23,100	23,100	0,023
Raakapaino yht.: 0,093 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,093 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
KALKKUNALIPPA									
1 annosta à 197 g		Ainekust. / annos:	0,994	Ainekust. / kg:	5,046	Ainekust. yht.:	0,994		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,994	Kust. yht. / kg:	5,046	Kust. yhteensä:	0,994		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 27.10.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, monivilja, lippa	KG	0,105	0,105			4,687	4,687	0,492
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,025	0,025	0,000	1,73	5,833	5,936	0,148
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kalkkuna leike	KG	0,020	0,020			5,938	5,938	0,119
	Paprika, keltainen	KG	0,025	0,020	0,005	20,00	2,170	2,712	0,054
	Viinirypäle, tumma	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	6,590	7,322	0,110
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,197 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,197 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1
KIPPARITASSU									
1 annosta à 172 g		Ainekust. / annos:	0,621	Ainekust. / kg:	3,611	Ainekust. yht.:	0,621		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,621	Kust. yht. / kg:	3,611	Kust. yhteensä:	0,621		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 15.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruistassu	KG	0,082	0,082			2,744	2,744	0,225
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,020	0,020			2,872	2,872	0,057
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Juusto, kippiari	KG	0,020	0,020			9,803	9,803	0,196
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
	Kurkku	KG	0,022	0,020	0,002	10,00	2,137	2,374	0,047
Raakapaino yht.: 0,172 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,172 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti								26.1.2011 Sivu: 1	
LIHALEVYPIIRAKKA										
21 annosta à 140 g										
Reseptikirja: MIKPOLI										
Valmistuslaite: YU										
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 16.11.2010										
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	PERUNA-VOITAIKINA	KG	1,740	1,740	0,000	0,02	0,936	0,936	1,629	
	Jauheliha nauta-sika 50/50 10%	KG	0,600	0,600			5,340	5,340	3,204	
	Sipuli, kuorittu	KG	0,100	0,100			1,496	1,496	0,150	
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,009	0,009			10,675	10,675	0,096	
	Paprikajauhe	KG	0,003	0,003			7,050	7,050	0,021	
	Oregano kuivattu	KG	0,003	0,003			23,100	23,100	0,069	
	Riisi, puuroriisi	KG	0,200	0,200			1,296	1,296	0,259	
	Vesi	L	0,400	0,400						
	Suola	KG	0,008	0,008			0,487	0,487	0,004	
	Kananmuna	KG	0,069	0,060	0,009	13,00	1,559	1,792	0,108	
Raakapaino yht.: 3,123 KG			Valmistushävikki: 3,94 %							
Saanto yht.: 3,000 KG			Jakeluhävikki: 2,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
KINKKUPATONKI									
1 annosta à 253 g		Ainekust. / annos:	1,165	Ainekust. / kg:	4,604	Ainekust. yht.:	1,165		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,165	Kust. yht. / kg:	4,604	Kust. yhteensä:	1,165		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, viljanen, jyvänen	KG	0,140	0,140			4,789	4,789	0,671
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,015	0,015			2,872	2,872	0,043
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Kinkku palvi viipale	KG	0,025	0,025			7,063	7,063	0,177
	Kurkku	KG	0,014	0,013	0,001	10,00	2,137	2,374	0,031
	Tomaatti	KG	0,031	0,030	0,001	4,00	1,624	1,692	0,051
	Viinirypäle, tumma	KG	0,009	0,008	0,001	10,00	6,590	7,322	0,059
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,253 KG		Valmistushavikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,253 KG		Jakeluhavikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK					26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1	
TONNIKALAKOLMIOLEIPÄ										
2 annosta à 190 g		Ainekust. / annos:	0,782	Ainekust. / kg:	4,105	Ainekust. yht.:	1,564			
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,782	Kust. yht. / kg:	4,105	Kust. yhteensä:	1,564			
Tekijä: OPIKELI										
Pvm: 23.11.2010										
Lisätieto: VL										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Leipä, sandwisch, corn	KG	0,140	0,140			2,770	2,770	0,388	
	Leipä, club sandwich, vehnä	KG	0,070	0,070			2,743	2,743	0,192	
	TONNIKALALEVITE	KG	0,583	0,116	0,467	80,09	6,828	34,289	3,978	
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123	
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034	
	Kurkku	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	2,137	2,374	0,036	
Raakapaino yht.: 0,381 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,381 KG			Jakeluhävikki: 0,26 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011
										Sivu: 1
RUKIINEN KARJALANPIIRAKKA MUNAVOILLA										
1 annosta à 122 g		Ainekust. / annos:	0,300	Ainekust. / kg:	2,457	Ainekust. yht.:	0,300			
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,300	Kust. yht. / kg:	2,457	Kust. yhteensä:	0,300			
Tekijä: OPIKELI										
Pvm: 23.11.2010										
Lisätieto: L										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	KG	0,090	0,090			2,331	2,331	0,210	
	MUNAVOI	KG	0,030	0,030	0,000	1,41	2,280	2,312	0,069	
	Persilja	KG	0,003	0,002	0,001	25,01	8,100	10,801	0,022	
Raakapaino yht.: 0,122 KG		Valmistushävikki: 0,00 %								
Saanto yht.: 0,122 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %								

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti				26.1.2011
										Sivu: 1
KASVISRUISNELIÖ										
1 annosta à 121 g		Ainekust. / annos:	0,331	Ainekust. / kg:	2,737	Ainekust. yht.:	0,331			
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,331	Kust. yht. / kg:	2,737	Kust. yhteensä:	0,331			
Tekija: OPIKELI										
Pvm: 1.12.2010										
Lisätieto: M										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Sämpylä, ruisruutu	KG	0,042	0,042			3,353	3,353	0,141	
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,010	0,010			2,872	2,872	0,029	
	Salaatti, jäävuori	KG	0,012	0,010	0,002	15,00	2,902	3,414	0,034	
	Tomaatti	KG	0,036	0,035	0,001	4,00	1,624	1,692	0,059	
	Kurkku	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	2,137	2,374	0,036	
	Retisi	KG	0,008	0,007	0,001	12,01	2,600	2,955	0,021	
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012	
Raakapaino yht.: 0,121 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,121 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
MUNA-PEKONIPATONKI									
1 annosta à 271 g		Ainekust. / annos:	0,951	Ainekust. / kg:	3,508	Ainekust. yht.:	0,951		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,951	Kust. yht. / kg:	3,508	Kust. yhteensä:	0,951		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, rouhe	KG	0,130	0,130			4,556	4,556	0,592
	Majoneesi kevyt	KG	0,020	0,020			1,074	1,074	0,021
	Sinappi	KG	0,004	0,004			0,761	0,761	0,003
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,018	0,018			6,129	6,129	0,110
	Kananmuna	KG	0,057	0,050	0,007	13,00	1,559	1,792	0,090
	Pekoni	KG	0,014	0,014			6,110	6,110	0,086
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
	Maustekurkkuviipale	KG	0,021	0,015	0,006	30,00	0,688	0,983	0,015
Raakapaino yht.: 0,271 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,271 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
KREIKKALAINEN WRAP									
1 annosta à 177 g		Ainekust. / annos:	0,874	Ainekust. / kg:	4,940	Ainekust. yht.:	0,874		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,874	Kust. yht. / kg:	4,940	Kust. yhteensä:	0,874		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Rieska, tunturi	KG	0,070	0,070			5,596	5,596	0,392
	Majoneesi, chili	KG	0,007	0,007			2,023	2,023	0,014
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,010	0,010	0,000	2,22	2,490	2,547	0,025
	Juusto, feta kuutio, laktoositon	KG	0,030	0,030			10,116	10,116	0,303
	Oliivi musta viipaloitu	KG	0,010	0,010			1,434	1,434	0,014
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
	Jogurtti, maustamaton, vähälaktoosinen	KG	0,015	0,015					
Raakapaino yht.: 0,177 KG			Valmistushavikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,177 KG			Jakeluhavikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1
KINKKU-JUUSTORUUTU									
1 annosta à 174 g		Ainekust. / annos:	0,772	Ainekust. / kg:	4,438	Ainekust. yht.:	0,772		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,772	Kust. yht. / kg:	4,438	Kust. yhteensä:	0,772		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruisruutu	KG	0,085	0,085			3,353	3,353	0,285
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,010	0,010			2,872	2,872	0,029
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kinkku palvi viipale	KG	0,025	0,025			7,063	7,063	0,177
	Juusto, edam viipale 17%	KG	0,018	0,018			8,091	8,091	0,146
	Kurkku	KG	0,016	0,014	0,002	10,00	2,137	2,375	0,033
	Paprika, punainen	KG	0,015	0,012	0,003	20,00	2,780	3,475	0,042
Raakapaino yht.: 0,174 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,174 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
HEDELMÄINEN-KASVISCROISANT									
1 annosta à 123 g		Ainekust. / annos:	0,693	Ainekust. / kg:	5,631	Ainekust. yht.:	0,693		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,693	Kust. yht. / kg:	5,631	Kust. yhteensä:	0,693		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Croissant	KG	0,055	0,055			4,273	4,273	0,235
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,004	0,004			2,872	2,872	0,011
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Salaatti, rucola	KG	0,004	0,004			16,885	16,885	0,068
	Tofu, marinoitu	KG	0,017	0,017			11,105	11,105	0,189
	Omena	KG	0,029	0,020	0,009	30,00	1,480	2,114	0,042
	Mehu, sitruuna	L	0,001	0,001			1,037	1,037	0,001
	Viinirypäle, tumma	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	6,590	7,322	0,073
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,123 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,123 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
LÄMMINSAVULOHIPIIRAKKA									
21 annosta à 140 g		Ainekust. / annos:	0,257	Ainekust. / kg:	2,091	Ainekust. yht.:	5,396		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,257	Kust. yht. / kg:	2,091	Kust. yhteensä:	5,396		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	PERUNA-VOITAIKINA	KG	1,740	1,740	0,000	0,02	0,936	0,936	1,629
	Riisi, puuroriisi	KG	0,100	0,100			1,296	1,296	0,130
	Suola	KG	0,005	0,005			0,487	0,487	0,002
	Vesi	L	0,200	0,200					
	Lohi, file, savustettu	KG	0,300	0,300			10,043	10,043	3,013
	Kananmuna	KG	0,190	0,165	0,025	13,00	1,559	1,792	0,296
	Tilli, tuore	KG	0,013	0,010	0,003	25,00	16,450	21,933	0,219
	Kananmuna	KG	0,069	0,060	0,009	13,00	1,559	1,792	0,108
Raakapaino yht.: 2,580 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 2,580 KG		Jakeluhävikki: -13,95 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
KANA-FETALIPPA									
1 annosta à 203 g		Ainekust. / annos:	1,135	Ainekust. / kg:	5,592	Ainekust. yht.:	1,135		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,135	Kust. yht. / kg:	5,592	Kust. yhteensä:	1,135		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: L									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, monivilja, lippa	KG	0,105	0,105			4,687	4,687	0,492
	Majoneesi, curry	KG	0,013	0,013			2,193	2,193	0,029
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Broiler fileesuikale kypsä	KG	0,030	0,030			9,690	9,690	0,291
	Juusto, feta kuutio, laktoositon	KG	0,015	0,015			10,116	10,116	0,152
	Persikanpuolikkaita hedelmämeheussa	KG	0,034	0,020	0,014	42,00	1,477	2,546	0,051
	Herneenverso tuore	KG	0,010	0,010			5,980	5,980	0,060
Raakapaino yht.: 0,203 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,203 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
SINAPPIFILEESÄMPYLÄ									
1 annosta à 159 g		Ainekust. / annos:	0,897	Ainekust. / kg:	5,643	Ainekust. yht.:	0,897		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,897	Kust. yht. / kg:	5,643	Kust. yhteensä:	0,897		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, rinkelisämpylä Siiskonen	KG	0,070	0,070			4,643	4,643	0,325
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,015	0,015			2,872	2,872	0,043
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Sinappifilee leikkele	KG	0,019	0,019			16,410	16,410	0,312
	Juusto, edam viipale 17%	KG	0,011	0,011			8,091	8,091	0,089
	Kurkku	KG	0,016	0,014	0,002	10,00	2,137	2,375	0,033
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
Raakapaino yht.: 0,159 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,159 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1
LÄMMINSAVULOHITASSU									
1 annosta à 146 g		Ainekust. / annos:	0,674	Ainekust. / kg:	4,618	Ainekust. yht.:	0,674		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,674	Kust. yht. / kg:	4,618	Kust. yhteensä:	0,674		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 29.11.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruistassu	KG	0,041	0,041			2,744	2,744	0,112
	LÄMMINSAVULOHITAHNA	KG	0,044	0,044			7,362	7,362	0,324
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kurkku	KG	0,022	0,020	0,002	10,00	2,137	2,374	0,047
	Tomaatti	KG	0,021	0,020	0,001	4,00	1,624	1,692	0,034
	Viinirypäle, tumma	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	6,590	7,322	0,073
	Tilli, tuore	KG	0,001	0,001	0,000	24,98	16,450	21,928	0,022
Raakapaino yht.: 0,146 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,146 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011					
		Ateriakokonaisuuden annoskortti								Sivu: 1	
KIDNEYPAPUTASSU											
1 annosta à 122 g											
Reseptikirja: MIKPOLI											
Valmistuslaite:											
Tekijä: OPIKELI											
Pvm: 29.11.2010											
Lisätieto:											
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta		
	Sämpylä, ruistassu	KG	0,082	0,082			2,744	2,744	0,225		
	Papu, kidney, säilyke	KG	0,010	0,010			2,391	2,391	0,024		
	Salaatti, jäävuori	KG	0,012	0,010	0,002	16,67	2,902	3,482	0,035		
	Oliivi musta viipaloitu	KG	0,006	0,006			1,434	1,434	0,009		
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,005	0,005	0,000	2,23	2,490	2,547	0,013		
	Mung-pavun itu	KG	0,007	0,007			2,840	2,840	0,020		
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012		
Raakapaino yht.: 0,122 KG			Valmistushävikki: 0,00 %								
Saanto yht.: 0,122 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %								

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
PIZZA KINKKU-ANANAS									
10 annosta à 120 g		Ainekust. / annos:	0,289	Ainekust. / kg:	2,387	Ainekust. yht.:	2,889		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,289	Kust. yht. / kg:	2,387	Kust. yhteensä:	2,889		
Tekijä: MYLON									
Pvm: 20.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Vesi	L	0,151	0,151					
	Hiiva	KG	0,023	0,023			2,470	2,470	0,056
	Suola	KG	0,008	0,008			0,487	0,487	0,004
	Öljy, rypsi	L	0,015	0,015			1,059	1,059	0,016
	Jauho, vehnä	KG	0,211	0,211			0,508	0,508	0,107
	Tomaattipyree	KG					1,871		
	Oregano kuivattu	KG					23,100		
	Pizzasuikale	KG	0,377	0,377			2,668	2,668	1,005
	Ananaspala omassa liemessä	KG	0,201	0,126	0,075	37,50	0,919	1,470	0,184
	Tomaatti	KG	0,131	0,126	0,006	4,21	1,624	1,695	0,213
	Juustoraasteseos	KG	0,176	0,176			7,421	7,421	1,304
Raakapaino yht.: 1,210 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 1,210 KG			Jakeluhävikki: 0,83 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISEKELI		MAMK						7.2.2011	
		Ateriakokonaisuuden annoskortti						Sivu: 1	
TONNIKALAPATONKI									
1 annosta à 255 g									
Reseptikirja: MIKPOLI									
Valmistuslaite:									
Tekijä: OPISEKELI									
Pvm: 7.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, viljanen, jyvänen	KG	0,140	0,140			4,789	4,789	0,671
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,015	0,015			2,872	2,872	0,043
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Tonnikalasäilyke, vedessä	KG	0,063	0,045	0,018	28,00	7,919	10,999	0,495
	Paprika, punainen	KG	0,019	0,015	0,004	20,00	2,780	3,475	0,052
	Kurkku	KG	0,013	0,012	0,001	10,00	2,137	2,374	0,028
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,008	0,008	0,000	2,22	2,490	2,547	0,020
Raakapaino yht.: 0,255 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,255 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
KINKKUKOLMIOLEIPÄ									
2 annosta à 205 g		Ainekust. / annos:	0,655	Ainekust. / kg:	3,197	Ainekust. yht.:	1,311		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,655	Kust. yht. / kg:	3,197	Kust. yhteensä:	1,311		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, Brown-Sandw. Viip.	KG	0,140	0,140			2,285	2,285	0,320
	Leipä, sandwisch, corn	KG	0,070	0,070			2,770	2,770	0,194
	KINKKUTAHNA KOLMIOLEIPÄÄN	KG	0,110	0,110			4,866	4,866	0,535
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Tomaatti	KG	0,042	0,040	0,002	4,00	1,624	1,692	0,068
	Kurkku	KG	0,033	0,030	0,003	10,00	2,137	2,374	0,071
Raakapaino yht.: 0,410 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,410 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1
PAAHTOPAISTIKARJALANPIIRAKKA (RUKIINEN)									
1 annosta à 146 g		Ainekust. / annos:	0,681	Ainekust. / kg:	4,661	Ainekust. yht.:	0,681		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,681	Kust. yht. / kg:	4,661	Kust. yhteensä:	0,681		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Karjalanpiirakka, laktoositon raakapakaste	KG	0,090	0,090			2,331	2,331	0,210
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,008	0,008	0,000	0,82	5,648	5,694	0,046
	Salaatti, jäävuori	KG	0,004	0,003	0,001	14,99	2,902	3,414	0,010
	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu	KG	0,024	0,024			14,420	14,420	0,346
	Kurkku	KG	0,011	0,010	0,001	10,00	2,137	2,374	0,024
	Paprika, punainen	KG	0,013	0,010	0,003	20,00	2,780	3,475	0,035
	Persilja	KG	0,001	0,001	0,000	24,98	8,100	10,797	0,011
Raakapaino yht.: 0,146 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,146 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
TOFU-AURINKOKUIVATTUTOMAATTI SÄMPYLÄ									
1 annosta à 217 g		Ainekust. / annos:	1,241	Ainekust. / kg:	5,718	Ainekust. yht.:	1,241		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,241	Kust. yht. / kg:	5,718	Kust. yhteensä:	1,241		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, tumma kolmiosämpylä Vaasan	KG	0,120	0,120			2,915	2,915	0,350
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,015	0,015			2,872	2,872	0,043
	Salaatti, jäävuori	KG	0,053	0,015	0,038	71,67	2,902	10,242	0,154
	Tomaatti, aurinkokuivattu	KG	0,020	0,020			9,280	9,280	0,186
	Tofu, marinoitu	KG	0,045	0,045			11,105	11,105	0,500
	Basilika, tuore	KG	0,002	0,002			4,500	4,500	0,009
Raakapaino yht.: 0,217 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,217 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
PARILOITU RIISTAPITA									
1 annosta à 251 g									
Reseptikirja: MIKPOLI		Ainekust. / annos:	1,120	Ainekust. / kg:	4,464	Ainekust. yht.:	1,120		
Valmistuslaite:		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Tekija: OPIKELI		Kust. yht. / annos:	1,120	Kust. yht. / kg:	4,464	Kust. yhteensä:	1,120		
Pvm: 19.1.2011									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, pita	KG	0,080	0,080			2,693	2,693	0,215
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,020	0,020	0,000	1,73	5,833	5,936	0,119
	Riistakaristys	KG	0,080	0,080			7,846	7,846	0,628
	Sipuli	KG	0,017	0,015	0,002	13,00	0,798	0,918	0,014
	Öljy, rypsi	L	0,007	0,007			1,059	1,059	0,007
	Suola	KG	0,001	0,001			0,487	0,487	0,000
	Pippuri, musta, rouhittu	KG	0,001	0,001			10,675	10,675	0,011
	Puolukka, pakaste	KG	0,030	0,030			3,300	3,300	0,099
	Sokeri, hieno talous	KG	0,010	0,010			1,184	1,184	0,012
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,007	0,007	0,000	2,22	2,490	2,547	0,018
Raakapaino yht.: 0,251 KG			Valmistushavikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,251 KG			Jakeluhavikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011 Sivu: 1			
Ateriakokonaisuuden annoskortti									
WURSTIMAALAISSPATONKI									
3 annosta à 204 g			Ainekust. / annos:	1,000	Ainekust. / kg:	4,902	Ainekust. yht.:	3,000	
Reseptikirja: MIKPOLI			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,000	Kust. yht. / kg:	4,902	Kust. yhteensä:	3,000	
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Patonki, maalais	KG	0,300	0,300			4,337	4,337	1,301
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,052	0,051	0,001	1,73	5,833	5,936	0,303
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,060	0,060			6,129	6,129	0,368
	Wursti	KG	0,066	0,066			11,410	11,410	0,753
	Kurkku	KG	0,043	0,039	0,004	10,00	2,137	2,374	0,093
	Tomaatti	KG	0,094	0,090	0,004	4,00	1,624	1,692	0,152
	Herneenverso tuore	KG	0,006	0,006			5,980	5,980	0,036
Raakapaino yht.: 0,612 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,612 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				Sivu: 1			
SÄRKIKOLMIOLEIPÄ									
2 annosta à 196 g		Ainekust. / annos:	1,435	Ainekust. / kg:	7,319	Ainekust. yht.:	2,869		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,435	Kust. yht. / kg:	7,319	Kust. yhteensä:	2,869		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, Brown-Sandw. Viip.	KG	0,030	0,030			2,285	2,285	0,069
	Leipä, club sandwich, vehnä	KG	0,060	0,060			2,743	2,743	0,165
	SÄRKITAHNA	KG	0,173	0,172	0,001	0,58	13,312	13,389	2,303
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Kurkku	KG	0,022	0,020	0,002	10,00	2,137	2,374	0,047
	Tomaatti	KG	0,063	0,060	0,003	4,00	1,624	1,692	0,102
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,031	0,030	0,001	2,22	2,490	2,547	0,076
Raakapaino yht.: 0,392 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,392 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti							SMU: 1
PASTRAMIAVOLEIPÄ									
1 annosta à 92 g		Ainekust. / annos:	0,600	Ainekust. / kg:	6,525	Ainekust. yht.:	0,600		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,600	Kust. yht. / kg:	6,525	Kust. yhteensä:	0,600		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 17.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, ruisvuokaleipä	KG	0,030	0,030			2,279	2,279	0,068
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,007	0,007			5,833	5,833	0,041
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Naudan pastrami	KG	0,020	0,020			17,610	17,610	0,352
	Paprika, punainen	KG	0,013	0,010	0,003	20,00	2,780	3,475	0,035
	Kurkku	KG	0,014	0,013	0,001	10,00	2,137	2,374	0,031
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,092 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,092 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISEKELI		MAMK				26.1.2011					
		Ateriakokonaisuuden annoskortti								Sivu: 1	
KASVIS-RINKELISÄMPYLÄ											
1 annosta à 144 g											
Reseptikirja: MIKPOLI											
Valmistuslaite:											
Tekijä: OPISEKELI											
Pvm: 11.1.2011											
Lisätieto:											
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta		
	Sämpylä, rinkelisämpylä Siiskonen	KG	0,070	0,070			4,643	4,643	0,325		
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,010	0,010			2,872	2,872	0,029		
	Salaatti, jaäsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092		
	Salaatti, rucola	KG	0,005	0,005			16,885	16,885	0,084		
	Paprika, punainen	KG	0,028	0,022	0,006	20,00	2,780	3,475	0,076		
	Kurkku	KG	0,020	0,018	0,002	10,00	2,137	2,374	0,043		
	MARINOITU PUNASIPULI	KG	0,004	0,004	0,000	2,22	2,490	2,547	0,010		
Raakapaino yht.: 0,144 KG			Valmistushävikki: 0,00 %								
Saanto yht.: 0,144 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %								

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti		26.1.2011	
								Sivu: 1	
RUISPITSALEIPÄ									
1 annosta à 95 g		Ainekust. / annos:	0,380	Ainekust. / kg:	4,001	Ainekust. yht.:	0,380		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,380	Kust. yht. / kg:	4,001	Kust. yhteensä:	0,380		
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 26.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Leipä, ruisvuokaleipä	KG	0,030	0,030			2,279	2,279	0,068
	Tomaattisose, pizzakastike	KG	0,010	0,010			1,087	1,087	0,011
	Meetwursti suikale	KG	0,020	0,020			8,400	8,400	0,168
	Tomaatti	KG	0,016	0,015	0,001	4,00	1,624	1,692	0,025
	Ananaspala omassa liemessä	KG	0,016	0,010	0,006	39,00	0,919	1,506	0,015
	Juusto, mozzarella, raaste	KG	0,009	0,009			7,707	7,707	0,069
	Oregano kuivattu	KG	0,001	0,001			23,100	23,100	0,023
Raakapaino yht.: 0,095 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,095 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti		26.1.2011 Sivu: 1	
PAAHTOPAISTILIPPA									
1 annosta à 194 g		Ainekust. / annos:	1,131	Ainekust. / kg:	5,831	Ainekust. yht.:	1,131		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,131	Kust. yht. / kg:	5,831	Kust. yhteensä:	1,131		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, monivilja, lippa	KG	0,105	0,105			4,687	4,687	0,492
	YRTTI-PIPPURITUOREJUUSTO	KG	0,015	0,015	0,000	1,74	5,833	5,936	0,089
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,020	0,020			6,129	6,129	0,123
	Naudan paahtopaisti, kypsä, viipaloitu	KG	0,020	0,020			14,420	14,420	0,288
	Juusto, polar	KG	0,014	0,014			6,854	6,854	0,096
	Maustekurkkuviipale	KG	0,014	0,010	0,004	30,00	0,688	0,983	0,010
	Paprika, punainen	KG	0,013	0,010	0,003	20,00	2,780	3,475	0,035
Raakapaino yht.: 0,194 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,194 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Suolaisten kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Ateriakokonaisuuden annoskortti				SMU: 1			
KALKKUNANELIÖ (AVOLEIPÄ)									
1 annosta à 129 g		Ainekust. / annos:	0,495	Ainekust. / kg:	3,841	Ainekust. yht.:	0,495		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,495	Kust. yht. / kg:	3,841	Kust. yhteensä:	0,495		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, ruisruutu	KG	0,042	0,042			3,353	3,353	0,141
	YRTTITUOREJUUSTO	KG	0,015	0,015	0,000	0,81	5,648	5,694	0,085
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Kalkkuna leike	KG	0,020	0,020			5,938	5,938	0,119
	Tomaatti	KG	0,026	0,025	0,001	4,00	1,624	1,692	0,042
	Kurkku	KG	0,017	0,015	0,002	10,00	2,137	2,374	0,036
	Herneenverso tuore	KG	0,002	0,002			5,980	5,980	0,012
Raakapaino yht.: 0,129 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,129 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti		26.1.2011 Sivu: 1	
KASVISKOLMIOSÄMPYLÄ									
1 annosta à 208 g		Ainekust. / annos:	1,202	Ainekust. / kg:	5,781	Ainekust. yht.:	1,202		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	1,202	Kust. yht. / kg:	5,781	Kust. yhteensä:	1,202		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 1.12.2010									
Lisätieto: M									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Sämpylä, kolmiosämpylä Vaasan	KG	0,100	0,100			5,610	5,610	0,561
	Margariini, kasvis, 60% lakt.	KG	0,012	0,012			2,872	2,872	0,034
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,015	0,015			6,129	6,129	0,092
	Tomaatti	KG	0,036	0,035	0,001	4,00	1,624	1,692	0,059
	Tofu, marinoitu	KG	0,040	0,040			11,105	11,105	0,444
	Oliivi musta viipaloitu	KG	0,005	0,005			1,434	1,434	0,007
	Basilika, tuore	KG	0,001	0,001			4,500	4,500	0,005
Raakapaino yht.: 0,208 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,208 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI		Reseptin annoskortti						26.1.2011	
								Sivu: 1	
MOKKAPALAT									
35 annosta à 68 g		Ainekust. / annos:	0,133	Ainekust. / kg:	1,925	Ainekust. yht.:	4,638		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,133	Kust. yht. / kg:	1,925	Kust. yhteensä:	4,638		
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 11.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	*POHJA	KG							
	Kananmuna	KG	0,421	0,366	0,055	13,00	1,559	1,792	0,656
	Sokeri, hieno talous	KG	0,470	0,470			1,184	1,184	0,556
	Jauho, vehnä	KG	0,495	0,495			0,508	0,508	0,252
	Kaakaojauhe, Van Houten	KG	0,027	0,027			9,327	9,327	0,252
	Leivinjauhe	KG	0,016	0,016			4,450	4,450	0,071
	Sokeri, vanilja	KG	0,011	0,011			9,512	9,512	0,105
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,300	0,300			1,288	1,288	0,386
	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	KG	0,150	0,150			5,960	5,960	0,894
	*KUORRUTUS	KG							
	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	KG	0,075	0,075			5,960	5,960	0,447
	Sokeri, tomu	KG	0,400	0,400			1,983	1,983	0,793
	Kahviuoma	L	0,075	0,075					
	Kaakaojauhe, Van Houten	KG	0,013	0,013			9,327	9,327	0,121
	Sokeri, vanilja	KG	0,011	0,011			9,512	9,512	0,105
Raakapaino yht.: 2,409 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 2,409 KG			Jakeluhävikki: 1,20 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
MUSTIKKAMUFFINSSI									
10 annosta à 122 g		Ainekust. / annos:	0,228	Ainekust. / kg:	1,866	Ainekust. yht.:	2,282		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,228	Kust. yht. / kg:	1,866	Kust. yhteensä:	2,282		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Margariini, kasvis, 70% lakt.	KG	0,200	0,200			2,812	2,812	0,562
	Sokeri, hieno talous	KG	0,213	0,213			1,184	1,184	0,252
	Kananmuna	KG	0,207	0,180	0,027	13,04	1,559	1,793	0,323
	Levinjauhe	KG	0,010	0,010			4,450	4,450	0,045
	Sokeri, vanilja	KG	0,020	0,020			9,512	9,512	0,190
	Jauho, vehnä	KG	0,300	0,300			0,508	0,508	0,152
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,200	0,200			1,288	1,288	0,258
	Mustikka, pakaste Suomi	KG	0,100	0,100			5,000	5,000	0,500
Raakapaino yht.: 1,223 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 1,223 KG			Jakeluhävikki: 0,25 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
PERSIKKAJUUSTOKAKKU									
12 annosta à 100 g		Ainekust. / annos:	0,219	Ainekust. / kg:	2,152	Ainekust. yht.:	2,628		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,219	Kust. yht. / kg:	2,152	Kust. yhteensä:	2,628		
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhintä	Hinta
	*POHJA	KG							
	Margariini, leivonta	KG	0,100	0,100					
	Sokeri, hieno talous	KG	0,085	0,085			1,184	1,184	0,101
	Kananmuna	KG	0,063	0,055	0,008	13,00	1,559	1,792	0,099
	Jauho, vehnä	KG	0,163	0,163			0,508	0,508	0,083
	Leivinjauhe	KG	0,003	0,003			4,450	4,450	0,011
	Sokeri, vanilja	KG	0,002	0,002			9,512	9,512	0,019
	*TÄYTE	KG							
	Persikanpuolikkaita hedelmämehussa	KG	0,405	0,235	0,170	42,00	1,477	2,546	0,598
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,200	0,200			5,653	5,653	1,131
	Margariini, leivonta	KG	0,050	0,050					
	Sokeri, hieno talous	KG	0,085	0,085			1,184	1,184	0,101
	Sokeri, vanilja	KG	0,004	0,004			9,512	9,512	0,038
	Maissitärkkelys	KG	0,010	0,010			3,548	3,548	0,035
	Kananmuna	KG	0,264	0,230	0,034	13,00	1,559	1,792	0,412
Raakapaino yht.: 1,222 KG		Valmistushävikki: 0,04 %							
Saanto yht.: 1,221 KG		Jakeluhävikki: 1,72 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

MAMK									
OPISKELI		Reseptin annoskortti						26.1.2011	
RAPARPERI-TOSCAPIIRAKKA									
35 annosta à 107 g		Ainekust. / annos:	0,223	Ainekust. / kg:	2,045	Ainekust. yht.:	7,811		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,223	Kust. yht. / kg:	2,045	Kust. yhteensä:	7,811		
Tekija: OPISKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Kananmuna	KG	0,469	0,409	0,061	12,94	1,559	1,791	0,732
	Sokeri, hieno talous	KG	0,484	0,484			1,184	1,184	0,574
	Leivinjauhe	KG	0,021	0,021	0,000	-0,05	4,450	4,448	0,093
	Jauho, vehnä	KG	0,549	0,549			0,508	0,508	0,279
	Margariini, laktoositon	KG	0,525	0,525			2,537	2,537	1,332
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,187	0,187			1,288	1,288	0,241
	Raparperi, pakaste	KG	0,700	0,700			1,970	1,970	1,379
	Margariini, laktoositon	KG	0,175	0,175			2,537	2,537	0,444
	Mantelilastu	KG	0,245	0,245			8,175	8,175	2,004
	Sokeri, hieno talous	KG	0,315	0,315			1,184	1,184	0,373
	Kerma, ruoka 15% laktoositon	KG	0,175	0,175			1,964	1,964	0,344
	Jauho, vehnä	KG	0,035	0,035			0,508	0,508	0,018
Raakapaino yht.:			3,820 KG		Valmistushävikki: -0,01 %				
Saanto yht.:			3,820 KG		Jakeluhävikki: 1,96 %				

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				SMU: 1			
RUISKÄÄRETORTTU									
20 annosta à 72 g		Ainekust. / annos:	0,175	Ainekust. / kg:	2,408	Ainekust. yht.:	3,494		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,175	Kust. yht. / kg:	2,408	Kust. yhteensä:	3,494		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	*POHJA	KG							
	Kananmuna	KG	0,406	0,353	0,053	13,00	1,559	1,792	0,633
	Sokeri, hieno talous	KG	0,210	0,210			1,184	1,184	0,249
	Jauho, ruis	KG	0,175	0,175			0,517	0,517	0,090
	Leivinjauhe	KG	0,008	0,008			4,450	4,450	0,036
	*TÄYTE	KG							
	Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon	KG	0,185	0,185			4,057	4,057	0,751
	Maitorahka, laktoositon	KG	0,375	0,375			3,156	3,156	1,184
	Sokeri, hieno talous	KG	0,012	0,012			1,184	1,184	0,014
	Sokeri, vanilja	KG	0,003	0,003			9,512	9,512	0,029
	Mansikka pakaste Suomi	KG	0,090	0,090			4,200	4,200	0,378
	Puolukka, pakaste	KG	0,040	0,040			3,300	3,300	0,132
Raakapaino yht.: 1,451 KG			Valmistushavikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 1,451 KG			Jakeluhavikki: 0,76 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
KINUSKINELIÖT									
40 annosta à 73 g		Ainekust. / annos:	0,154	Ainekust. / kg:	2,084	Ainekust. yht.:	6,153		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,154	Kust. yht. / kg:	2,084	Kust. yhteensä:	6,153		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 11.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	*POHJA	KG							
	Kananmuna	KG	0,413	0,360	0,054	13,00	1,559	1,792	0,644
	Ananasmurska omassa liemessä	KG	0,400	0,400			1,886	1,886	0,754
	Hasselpähkinärouhe	KG	0,100	0,100			9,400	9,400	0,940
	Jauho, vehnä	KG	0,519	0,519			0,508	0,508	0,264
	Leivinjauhe	KG	0,020	0,020			4,450	4,450	0,089
	Sokeri, vanilja	KG	0,013	0,013			9,512	9,512	0,127
	Öljy, rypsi	L	0,180	0,180			1,059	1,059	0,190
	Sokeri, hieno talous	KG	0,511	0,511			1,184	1,184	0,605
	*KUORRUTUS	KG							
	Kerma kuohu	L	0,500	0,500			3,762	3,762	1,881
	Sokeri, fariini	KG	0,350	0,350			1,882	1,882	0,659
Raakapaino yht.: 2,953 KG		Valmistushävikki: 0,03 %							
Saanto yht.: 2,952 KG		Jakeluhävikki: 1,08 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
RAPEAT SUKLAAPALAT									
35 annosta à 81 g		Ainekust. / annos:	0,218	Ainekust. / kg:	2,668	Ainekust. yht.:	7,647		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,218	Kust. yht. / kg:	2,668	Kust. yhteensä:	7,647		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	KG	0,300	0,300			5,960	5,960	1,788
	Suklaa, talous	KG	0,300	0,300			7,411	7,411	2,223
	Kananmuna	KG	0,391	0,340	0,051	13,00	1,559	1,792	0,609
	Sokeri, hieno talous	KG	0,330	0,330			1,184	1,184	0,391
	Jauho, vehnä	KG	0,310	0,310			0,508	0,508	0,158
	Jauho, peruna	KG	0,170	0,170			1,038	1,038	0,177
	Levinjauhe	KG	0,001	0,001			4,450	4,450	0,004
	Mehu, omenatuore, tropicana	L	0,130	0,130			3,808	3,808	0,495
	Marmeladi, appelsiini	KG	0,350	0,350			2,945	2,945	1,031
	Kookosrasva	KG	0,225	0,225					
	Sokeri, tomu	KG	0,200	0,200			1,983	1,983	0,397
	Kaakaojauhe, Van Houten	KG	0,030	0,030			9,327	9,327	0,280
	Sokeri, vanilja	KG	0,010	0,010			9,512	9,512	0,095
	Riisimuro	KG	0,170	0,170					
Raakapaino yht.: 2,866 KG		Valmistushavikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 2,866 KG		Jakeluhavikki: 1,08 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
PORKKANANELIÖT TALLI									
30 annosta à 70 g		Ainekust. / annos:	0,234	Ainekust. / kg:	3,159	Ainekust. yht.:	7,014		
Reseptikirja: LEIVONTA		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,234	Kust. yht. / kg:	3,159	Kust. yhteensä:	7,014		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 11.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Porkkana kuorittu	KG	0,400	0,400			0,982	0,982	0,392
	Kananmuna	KG	0,413	0,360	0,054	13,00	1,559	1,792	0,644
	Hasselpähkinärouhe	KG	0,200	0,200			9,400	9,400	1,878
	Jauho, vehnä	KG	0,519	0,519			0,508	0,508	0,264
	Leivinjauhe	KG	0,020	0,020			4,450	4,450	0,089
	Sokeri, vanilja	KG	0,013	0,013			9,512	9,512	0,127
	Öljy, rypsi	L	0,180	0,180			1,059	1,059	0,190
	Sokeri, hieno talous	KG	0,511	0,511			1,184	1,184	0,605
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,300	0,300			5,653	5,653	1,696
	Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon	KG	0,200	0,200			4,057	4,057	0,811
	Sokeri, tomu	KG	0,160	0,160			1,983	1,983	0,317
	Hasselpähkinärouhe	KG					9,400		
Raakapaino yht.: 2,862 KG		Valmistushävikki: 22,43 %							
Saanto yht.: 2,220 KG		Jakeluhävikki: 5,41 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti							
		Sivu: 1							
SITRUUNAINEN VANILJA - JUUSTOKAKKU									
12 annosta à 72 g		Ainekust. / annos:	0,358	Ainekust. / kg:	4,981	Ainekust. yht.:	4,293		
Reseptikirja: LEIVONTA		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YK		Kust. yht. / annos:	0,358	Kust. yht. / kg:	4,981	Kust. yhteensä:	4,293		
Tekija: OPIKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Keksi, Digestive	KG	0,200	0,200			2,567	2,567	0,513
	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	KG	0,050	0,050			5,960	5,960	0,298
	Vaniljakastike vaahtoutuva 9% laktoositon	KG	0,200	0,200			4,057	4,057	0,811
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,200	0,200			5,653	5,653	1,131
	Maitorahka hylä sitruuna	KG	0,200	0,200			6,695	6,695	1,339
	Sokeri, hieno talous	KG					1,184		
	Liivatelehti (1kpl=n.3g)	KG	0,012	0,012			16,730	16,730	0,201
Raakapaino yht.: 0,862 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,862 KG			Jakeluhävikki: 0,46 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
OMENA-KANELI MUFFINSSI									
10 annosta à 122 g		Ainekust. / annos:	0,201	Ainekust. / kg:	1,637	Ainekust. yht.:	2,012		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,201	Kust. yht. / kg:	1,637	Kust. yhteensä:	2,012		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 10.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Margariini, kasvis, 70% lakt.	KG	0,200	0,200			2,812	2,812	0,562
	Sokeri, hieno talous	KG	0,213	0,213			1,184	1,184	0,252
	Kananmuna	KG	0,207	0,180	0,027	13,04	1,559	1,793	0,323
	Leivinjauhe	KG	0,010	0,010			4,450	4,450	0,045
	Sokeri, vanilja	KG	0,020	0,020			9,512	9,512	0,190
	Jauho, vehnä	KG	0,300	0,300			0,508	0,508	0,152
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,200	0,200			1,288	1,288	0,258
	Omenakuutio, pakaste	KG	0,100	0,100			1,768	1,768	0,177
	Kaneli jauhettu	KG	0,006	0,006			8,913	8,913	0,053
Raakapaino yht.: 1,229 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 1,229 KG			Jakeluhävikki: 0,73 %						

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPIKELI		MAMK				26.1.2011			
		Reseptin annoskortti				Sivu: 1			
MUSTIKKAPIIRAKKA GRAHAMPOHJALLA									
12 annosta à 87 g		Ainekust. / annos:	0,233	Ainekust. / kg:	2,672	Ainekust. yht.:	2,798		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite:		Kust. yht. / annos:	0,233	Kust. yht. / kg:	2,672	Kust. yhteensä:	2,798		
Tekijä: OPIKELI									
Pvm: 19.1.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhintä	Hinta
	*POHJA	KG							
	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	KG	0,100	0,100			5,960	5,960	0,596
	Sokeri, hieno talous	KG	0,085	0,085			1,184	1,184	0,101
	Kananmuna	KG	0,069	0,060	0,009	13,00	1,559	1,792	0,108
	Jauho, vehnä	KG	0,109	0,109			0,508	0,508	0,055
	Jauho, graham	KG	0,083	0,083			0,737	0,737	0,061
	Levinjauhe	KG	0,005	0,005			4,450	4,450	0,022
	*PÄÄLLE:	KG							
	Mustikka, pakaste Suomi	KG	0,240	0,240			5,000	5,000	1,200
	Kermaviili, Laktoositon, 5kg	KG	0,200	0,200			1,881	1,881	0,376
	Kananmuna	KG	0,069	0,060	0,009	13,00	1,559	1,792	0,108
	Sokeri, hieno talous	KG	0,050	0,050			1,184	1,184	0,059
	Sokeri, vanilja	KG	0,005	0,005			9,512	9,512	0,048
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,050	0,050			1,288	1,288	0,064
Raakapaino yht.: 1,047 KG		Valmistushavikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 1,047 KG		Jakeluhavikki: 0,29 %							

Sivuja yhteensä: 1

Makeiden kahvilatuotteiden annoskortit

OPISKELI		MAMK						26.1.2011	
		Reseptin annoskortti						Sivu: 1	
VADELMAMADONNA									
35 annosta à 105 g		Ainekust. / annos:	0,428	Ainekust. / kg:	3,964	Ainekust. yht.:	14,987		
Reseptikirja: MIKPOLI		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
Valmistuslaite: YU		Kust. yht. / annos:	0,428	Kust. yht. / kg:	3,964	Kust. yhteensä:	14,987		
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 13.12.2010									
Lisätieto: VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Kananmuna	KG	0,575	0,500	0,075	13,00	1,559	1,792	0,896
	Sokeri, hieno talous	KG	0,400	0,400			1,184	1,184	0,474
	Leivinjauhe	KG	0,010	0,010			4,450	4,450	0,045
	Jauho, vehnä	KG	0,110	0,110			0,508	0,508	0,056
	Jauho, peruna	KG	0,100	0,100			1,038	1,038	0,104
	*TÄYTE	KG							
	Hillo, vadelma	KG	0,200	0,200			2,663	2,663	0,533
	Vadelma, pakaste, kotimainen	KG	0,180	0,180			8,000	8,000	1,440
	Sokeri, tomu	KG	0,120	0,120			1,983	1,983	0,238
	Sokeri, vanilja	KG	0,006	0,006			9,512	9,512	0,057
	Juusto, tuore maustamaton	KG	0,300	0,300			5,653	5,653	1,696
	Liivatelehti (1kpl=n.3g)	KG	0,135	0,135			16,730	16,730	2,259
	Mehu, sitruuna	L	0,050	0,050			1,037	1,037	0,052
	Kerma kuuhu	L	0,300	0,300			3,762	3,762	1,129
	*PÄÄLLE:	KG							
	Hillo, vadelma	KG	0,200	0,200			2,663	2,663	0,533
	Vadelma, pakaste, kotimainen	KG	0,600	0,600			8,000	8,000	4,800
	Vesi	L	0,300	0,300					