

Venla Kontio

RAVINTOLA HUVIRETKEN
PAIKALLISMENUIDEN
TUOTEKEHITYS

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen
koulutusohjelma


Huhtikuu 2011




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkelin University of Applied Sciences		Opinnäytetyön päivämäärä 26.4.2011
Tekijä(t) Venla Kontio	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko.	
Nimeke Ravintola Huviretken paikallismenuiden tuotekehitys		
Tiivistelmä <p>Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli kehittää Mikkelissä sijaitsevalle ravintola Huviretkelle uudet paikallismenut. Paikallismenuilla tarkoitetaan paikallisesti Mikkelissä myytäviä menukokonaisuuksia eikä koko ketjun yhteisiä menuja. Menuja oli yhteensä 3; iltapala ehdotelmat, lounas- ja päivällismenut. Lisäksi suunniteltiin lounaan ja päivällisen pääruoille vaihtoehtoisia kasvisruokia.</p> <p>Opinnäytetyö toteutettiin kolmessa eri vaiheessa; suunnittelu, vakiointi ja reseptikansion luominen. Suunnittelu aloitettiin syyskuussa 2010 ja päättyi 2011 tammikuun loppuun. Suunnitteluvaiheessa pohdittiin tarkkaan mitä ja minkälaisia annoksia olisi mahdollista muodostaa työnantajan vaatimuksien mukaan. Vakiointi toteutettiin hyvinkin nopeasti helmikuun 2011 alussa Huviretken keittiössä. Vakioinnin yhteydessä arvioitiin annokset ja kuvattiin myös. Reseptikansion luomista edelsi annoskorttien suunnittelu ja tarkka reseptiikan luominen. Varsinainen reseptiikka valmistui nykyiseen muotoonsa maaliskuun 2011 loppupuolella.</p> <p>Opinnäytetyössä on kiinnitetty myös huomiota katelaskentaan ja hinnoitteluun. Annokset on suunniteltu siten, että toimeksiantajan määrittelemä katetavoite täyttyy ja menut ovat ketjun asettamien vaatimuksien mukaiset.</p>		
Asiasanat (avainsanat) Kokouspalvelut, tuotekehitys, ruokalistasuunnittelu, kannattavuus		
Sivumäärä 26s.+(liitteet 18s.)	Kieli Suomi	URN
Huomautus (huomautukset liitteistä)		
Ohjaavan opettajan nimi Eeva Koljonen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Ravintola Huviretki, Mikkelin	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis April 26, 2011
Author(s) Venla Kontio	Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis Local menus' product development at Ravintola Huviretki		
Abstract <p>The theme of this thesis was to produce new local menus for ravintola Huviretki. Local menus mean that only ravintola Huviretki in Mikkeli will use these menus, not the whole Huviretki chain. These menus are; light meals, lunch and dinner menus. There are also vegetarian foods as main courses.</p> <p>This thesis was done in three parts; planning, portion preparation and creation of a recipe file. Planning started at September 2010 and ended in January 2011. During the planning stage we considered carefully what kind of portions would be possible with the employer giving his opinions about the limitations. All the portions were made at the kitchen of Restaurant Huviretki at beginning of February 2011. When the portions were prepared, pictures were also taken and the dishes were evaluated. The exact recipes were written and annotated onto recipe cards. The final recipe file was ready at end of March.</p> <p>This thesis also handled profitability calculation and pricing. The recipes were made to fulfil the requirements of both the thesis recipient and the overall restaurant chain.</p>		
Subject headings, (keywords) meeting services, product development, menu planning, profitability		
Pages 26pgs + app. 18	Language Finnish	URN
Remarks, notes on appendices		
Tutor Eeva Koljonen	Bachelor's thesis assigned by Ravintola Huviretki, Mikkeli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE JA TARKOITUS	2
2.1	Menu	2
2.2	Opinnäytetyön tarve.....	2
2.3	Paikallismenu- käsite	2
3	TAUSTATIETOA TYÖN TILAAJASTA; RAVINTOLA HUVIRETKI, MIKKELI.....	3
3.1	Restel Oy	4
3.2	Ravintola Huviretki, Mikkeli.....	4
3.3	Palvelut Mikkelin ravintola Huviretkessä	5
4	OPINNÄYTETYÖN TUTKIMUSMENETELMÄ.....	5
4.1	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	5
5	KOKOUSPALVELUT	6
5.1	Kokouksen sisältö.....	6
5.2	Kokouspaikan valintaan vaikuttavat tekijät.....	7
5.3	Kokouspalvelut ravintola Huviretkessä.....	7
5.3.1	Kokouspalvelujen ruokailutarjonta.....	7
5.3.2	Kokoussesongit ja seuranta.....	7
5.3.3	Kokouspalveluiden myyntiketju	8
5.3.4	Kokoustenhinnoittelu.....	9
6	TUOTEKEHITYS.....	9
6.1	Tuotekehityksen työvaiheet.....	9
6.1.1	Käynnistäminen	10
6.1.2	Luonnostelu.....	10
6.1.3	Kehittäminen.....	10
6.1.4	Viimeistely.....	11
6.2	Tuotekehitys Restel Oy:ssä.....	11
6.3	Tuotekehitys ravintola Huviretkessä	11
7	RUOKALISTASUUNNITTELU	12
7.1	Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät.....	12

7.1.1	Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät ravintola Huviretkessä	13
7.1.2	Kokousasiakkaiden odotukset ruoasta	13
7.2	Annoskortti	14
7.2.1	Annoskortin hyödyt	14
7.2.2	Annoskortti ravintola Huviretkessä	14
7.3	Vakiointi	15
7.3.1	Vakiointi ravintola Huviretkessä	15
8	RAVINTOLA-ALAN KANNATTAVUUS	16
8.1	Hinnoittelu	16
8.2	Esimerkkejä hinnoittelusta katelaskennan avulla	16
8.3	Hinnoittelu ravintola Huviretkessä	17
9	TYÖN TOTEUTUS VAIHEITTAIN	18
9.1	Vaihe 1. Toteutuksen esivalmistelu	19
9.2	Vaihe 2. Annoksien vakiointi	19
9.3	Vaihe 3. Annoskortit ja hinnoittelu	20
9.3.1	Esimerkit lounaan ja päivällisen tavoitekatteen ja -hinnan muodostumisesta.....	20
10	TYÖN TUOTOS JA ARVIOINTIA	22
10.1	Annoksien suunnittelu	22
10.2	Oma onnistuminen.....	22
10.3	Annoskortit	22
10.4	Huviretken arviointi ja kommentit.....	23
11	POHDINTA	24
	LÄHTEET	25
	LIITTEET	
	1. Kokouspalvelujen myynninseuranta tammi-helmikuu 2011, SALATTU	
	2. Kokousten hinnoittelu, SALATTU	
	3. Tuotekehityksen vaiheistus	
	4. Asiakaspalaute lomake, SALATTU	
	5. Ravintola Huviretken annoskortti, SALATTU	
	6. Vakiointikaavake	
	7. Catherine- järjestelmän annoskortti	
	8. Lounaan raaka-ainekustannukset	

9. Päivällisen raaka-ainekustannukset

10. Menut

11. Annoskortit

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön lähtökohtana on Mikkelissä toimivan ravintola Huviretken tarve, koskien ruokalista uudistusta. Ruokalista uudistus koskee erityisesti kokousasiakkaiden käyttämiä paikallismenuja. Tämän hetkiset paikallismenut ovat olleet käytössä suhteellisen kauan ja uudistustarve on todellinen.

Tuotekehityksen kohteena olevat paikallismenut ovat yleensä kohdistuneet kokousasiakkaille ja suuremmille yksittäisille ryhmille. Ne helpottavat varausten kanssa työkentelevien työtä, sillä asiakkaalle voi antaa jo valmiiksi suunnitellut ehdotelmat tarjouksen yhteydessä ja näin ollen keittiönkin on helpompi toimia tilausten yhteydessä.

Ravintola Huviretki tarjoaa kokouspalveluita ympäri vuoden. Kokouksia järjestetään paljon, mutta varsinaiset kokoussesongit ajoittuvat alku- ja loppuvuoteen. Tällöin on huomattavissa selvästi kysynnän kasvu. Kokouspalvelujen myyntiä seurataan kuukausittain tehtävillä raporteilla, joista selviää muun muassa asiakasmäärät, tilojen käyttöaste sekä taloudellinen tulos.

Työn on tarkoitus toteuttaa kolmessa eri vaiheessa; suunnittelu, vakiointi ja reseptikansion luominen. Suunnittelussa otetaan huomioon toimeksiantajan asettamat vaatimukset ja pyritään niiden mukaisesti luomaan alustavat suunnitelmat uudistetuista annoskokonaisuuksista. Toteutusvaiheessa vakioidaan reseptiikka ravintola Huviretken keittiössä keittiöpäällikön arvioinnin kanssa. Lopuksi luodaan konkreettisesti reseptikansio ravintolan keittiön käyttöön. Annoskortit tehdään itse ja ne pyritään samaan mahdollisimman selkeäksi kokonaisuudeksi.

Tässä työssä on otettu esille ravintola Huviretken näkökulmia muun muassa tuotekehityksestä ja vakioinnista. Näkökulmat pohjautuvat ravintolapäällikön ja keittiöpäällikön haastatteluun, jonka tein työn loppuvaiheessa. Haastattelulla pyrin samaan toimeksiantajan mielipiteitä ja kommentteja ravintolatoiminnan näkökulmasta.

2 TYÖN TAVOITE JA TARKOITUS

Opinnäytetyön idea on tuottaa ravintola Huviretkelle uudet paikallismenut. Menuja on neljä erilaista; iltapala-, lounas-, kasvis-, ja päivällismenut. Menujen on tarkoitus olla mahdollisimman monipuolisia asiakkaille, josta he voivat valita haluamansa yhdistelmän (esimerkiksi pääruoka-jälkiruoka). Jokainen ruokalaji tullaan tarjoamaan lautasannoksena. Jokaisesta annoksesta tullaan laatimaan oma annoskorttinsa keittiön käyttöön.

2.1 Menut

Menujen suunnittelussa on tarkoitus pyrkiä mahdollisimman monipuoliseen tuotokseen. Monipuolisuutta pitää painottaa suunnittelussa, koska mahdollinen käytettävä raaka-ainevalikoima on varsin suppea. Monipuolisuudella haetaan samalla erilaisuutta ja uudenlaisuutta verraten aikaisempaan annosvalikoimaan. Menut eivät saa toistaa liikaa aikaisempien menujen annoksia eivätkä tämän hetkistä a la carte- lista annoksia.

2.2 Opinnäytetyön tarve

Opinnäytetyö tulee tarpeeseen ravintola Huviretkelle, koska nykyiset menut ovat olleet käytössä kauan. Vanhoissa listoissa on jo päivittäisestä käytöstä poistuneita raaka-aineita, joten uudistamalla listat, saadaan poistettua ”turhat” raaka-aineet. Vuoden 2009 aikana ravintola Huviretkelle on suunniteltu uusia kokousmenuja opinnäytetyönä. Nämäkin menut ovat vanhentuneet raaka-aineiden osalta tässä vaiheessa, koska vuoden 2010 alussa tuli käyttöön uudistettu ruoka- ja viinilista.

2.3 Paikallismenu- käsite

”Paikallinen ruoka voidaan toteuttaa erilaisilla elintarvikeketjujen toimintamalleilla eli konsepteilla, jotka eroavat mm. työnjaon ja vaikutusmahdollisuuksien jakautumisen suhteen. Paikallista hyvinvointia puolustava ’pieni’ näkökulma ja mittakaavaetuja korostava ’suuri’ näkökulma käyvät vuoropuhelua lähiruoan kehittämiskeskustelussa. Sosiaaliset suhteet ovat tärkeitä toimijoiden välisen luottamuksen ja yhteistyön kehityksessä. Kumppanuuteen tukeutuvien pitkäaikaisten suhteiden perustalle rakentuu

paikallisia yrityksiä ja ketjuja. Luomuketjujen yleistyminen ja kasvu edellyttäisi tuotantotavan nykyistä parempaa erottumista tavanomaisesta tuotannosta. Paikallisen ruoan toteuttamista voidaan tukea yhteisillä päätöksillä. On mahdollista, että alueen toimijat edelleen synnyttävät uutta, talouden rakenteita muuttavaa yritystoimintaa ja tarjontaketjuja. Paikallisen ruoan eräs merkitys on uusien maa- ja elintarvikealan mahdollisuuksien synnyttämisessä ja kokeilussa.” (Aro-Heinilä ym., 2006, 8.)

Juuri tässä opinnäytetyössä on tarkoitus tuoda paikallisuus esille yrityksen luomasta konsepti ajattelun näkökulmasta. Paikallismenuiden toteutusta tuetaan ketjun osalta, koska sillä saadaan toteutettua asiakkaille monipuolisempia palveluita ketjun sisällä. Paikallisruoka ja -menu voidaan ymmärtää monella tavalla, esimerkiksi lähiruokateemanä. Tähän työhön ei ole ollut tarkoitus tuoda lähiruokaa mukaan, vaan kehittää Mikkelin Huviretken toimintaa ja tarjontaa.

Jokaisella ravintolalla Huviretki-ketjussa on vapaus luoda omia ruokalistoja. Pääasiassa nämä menut tulevat kokousasiakkaiden käyttöön, mutta myös suuremmat ryhmät voivat saada tarjouksessaan näitä ruokalistoja. Juuri tästä on tässä opinnäytetyössä kyse. Paikallismenu tarkoittaa ainoastaan Mikkelin Huviretässä tarjottavia lounasvaihtoehtoja; tämä ei siis tule koko ketjun käyttöön vaan paikallisesti Mikkeliin.

Näille menuille ketju asettaa lounaan- ja päivällismenujen kohdalla hintavaatimuksensa ja katetavoitteen, muuten annoksien suunnitteluun ei puututa. Lounaan hinnaksi on määritelty 17 euroa ja päivällisen 19 euroa. Ketjun katetavoiteprosentti on 70–75 %.

3 TAUSTATIETOA TYÖN TILAAJASTA; RAVINTOLA HUVIRETKI, MIKKELI

Työn tilaajana toimii Ravintola Huviretki, joka sijaitsee Mikkelin keskustassa. Ravintola Huviretki kuuluu Suomen suurimman yksityisen hotelli- ja ravintola-alan konserniin, Restel Oy:n. Mikkelin Huviretki on osa ravintolaketjua, johon kuuluu tällä hetkellä 18 Huviretki-ravintolaa ympäri Suomea.

3.1 Restel Oy

Restel on Suomen johtava hotelli- ja ravintola-alan yritys. Yritys on perustettu vuonna 1990. Restel Oy on osuuskunta Tradeka-yhtymän tytäryhtiö. Yrityksen omistuksessa on 46 hotellia ja 254 ravintolaa ympäri Suomea. Yrityksen liikevaihto oli vuonna 2009 341,6 M€. Vuonna 2009 Restel Oy työllisti yhteensä 4 784 henkilöä. (Restel Oy 2009, 2.)

Hotellimaailmaan kuuluu Cumulus, Rantasipi, Holiday Inn, Crowne Plaza, Seurahuone Helsinki ja Ikaalisten kylpylä. Osa hotelleista muodostaa ketjun, joiden toimipaikkoja on ympäri Suomea. Hotellit tarjoavat kaikkiaan 7 460 huonetta majoitukseen. (Restel Oy 2009, 2.)

Ravintolamaailma pitää sisällään erilaisia ravintola konsepteja; Martina, Huviretki, Rax, HelmiSimpukka, Night Life, Hemingway's, Parnell's, Grand Star Café, Wanha Mestari ja Tapahtumaravintolat. Ravintolat muodostavat jokainen oman ketjunsä, jonka laajuus vaihtelee ravintoloittain. Ravintoloilla on asiakaspaikkoja yhteensä 73 354. (Restel Oy 2009, 2.)

3.2 Ravintola Huviretki, Mikkeli

Ravintola Huviretken tarkoituksena on tarjota asiakkaalle mahdollisimman hyvin suunniteltua ja tuoreista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Ruokalista koostuu klassikoista ja uudemmissä ruokaelämyksistä. Ruoka on valmistettu ja tarjoiltu ammattitaidolla. (Restel Oy 2009, 6)

Ravintola sijaitsee Mikkelin keskustassa keskeisellä paikalla, osana kauppakeskus Akselia. Huviretki on yhteydessä hotelli Cumulukseen, ja toimii näin ollen myös aamiaisravintolana hotellin asiakkaille. Hotellin yhteydessä sijaitsee myös Irish Bar Parnell's, joka tarjoaa rentoa irlantilaishenkistä tunnelmaa iltaisin.

Huviretki toimii maanantaista torstaihin klo 11–23, perjantaista lauantaihin 11–24 ja sunnuntaina 12–21 ruokaravintolana. Ravintolassa on asiakaspaikkoja n. 112 ja kesäisin asiakaspaikkoja tulee lisää n. 64 terassille. Huviretki on tunnelmallinen ja rauhallinen paikka pysähtyä ruokailemaan niin perheen kuin ystävienkin kanssa. Ravintolan tilat ovat hyvin avarat, joten tila tuntuu paljon väljemmältä. Ravintolan aukioloaikoina kaikki asiakkaat ovat tervetulleita ruokailemaan sekä ilman, että myös pöytävarauksen turvin. (Putkonen, 2011.)

3.3 Palvelut Mikkelin ravintola Huviretkessä

Aamuisin tarjoillaan Huviretken tiloissa aamiaista hotelli Cumuluksen asiakkaille. Aamiainen on tarjolla maanantaista lauantaihin klo 6.30–9.30 ja sunnuntaisin/pyhinä 7.30–10.30. Huviretkessä onnistuu niin kokousten järjestäminen kuin illallistaminen. Pääasiassa kokoukset järjestetään ravintolan aukioloaikoina, mutta ajankohdat vaihtelevat asiakkaan toivomuksien mukaan. Kokousasiakkaiden ruokailu toteutetaan joko ravintolasalissa tai sitten kokoustilassa mahdollisuuksien mukaan.

4 OPINNÄYTETYÖN TUTKIMUSMENETELMÄ

Ammattikorkeakoulussa on mahdollista tehdä toiminnallinen tai tutkimuksellinen opinnäytetyö. Opinnäytetyön aiheen tulee olla työelämälähtöinen, käytännöllinen sekä tietyllä tasolla alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava. (Vilka & Airaksinen 2004, 9-10.)

4.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjeistämistä tai järjestämistä. Opinnäytetyön aihe riippuu alasta, se voi olla esimerkiksi perehdytyskansio, reseptiikka tai turvallisuusohjeistus. Se voi olla myös jonkin tapahtuman järjestäminen. Toteutustapana voidaan käyttää kirjaa, kansiota, opasta tai cd-romia. Tärkeää on, että toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi. (Vilka & Airaksinen 2004, 9, 51–65.)

Toiminnallisissa opinnäytetöissä on yksi yhteinen piirre; viestinnällisin ja visuaalisin keinoin pyritään luomaan kokonaisilme, josta voi tunnistaa tavoitellut päämäärät. Toetuksessa on hyvä ottaa huomioon, minkälainen on kohderyhmä. Tuotoksen tulee olla mahdollisimman hyvin suunniteltu tälle ryhmälle, esimerkiksi tekstiosuudet ovat selkeitä ja helposti ymmärrettäviä. Suunnitellessa lopputulosta on hyvä kuunnella, mitä tilaaja haluaa siltä. Haluaako kohdeyritys esimerkiksi omat logonsa näkyviin tuotokseen tai osaan sitä? (Vilka & Airaksinen 2004, 9, 51–65.)

Toiminnallista opinnäytetyötä raportoidessa on hyvä huomioida, että tekstissä tuodaan selkeästi esille työprosessin vaiheistus. Toiminnallisen opinnäytetyön raportti on teksti, josta selviää, mitä, miksi ja miten olet tehnyt, millainen prosessi on ollut ja millaiset ovat tulokset ja johtopäätökset. Myös oma arviointi on osa raportointia. (Vilka & Airaksinen 2004, 9, 51–65.)

5 KOKOUSPALVELUT

Kansainvälisten kokousten ja kongressien merkitys on suuri Suomelle ja kokouspaikkakunnille. Kokoukset tuovat merkittävää hyötyä elinkeinoelämälle. Kokoukset ovat merkittävä lisä paikalliseen hotelli- ja ravintolamaailmaan.

5.1 Kokouksen sisältö

Kokous määritellään ihmisten kokoontumiseksi. Kokouksia on monenlaisia, esimerkiksi pienemmät aamupalaverit ja monimuotoisemmat kokoukset. Ajallisesti kokoukset voivat kestää 20 minuutista aina useisiin tunteihin. Merkitykset vaihtelevat myös kokouksittain, on johtokunnan-, hallituksen-, yhdistysten kokouksia. Henkilömäärä vaihtelee myös huomattavasti kokouksittain, muutamista ihmisistä satoihin ihmisiin. Jokaiselle kokouksella on kuitenkin 4 yhdistävää tekijää; päätös, tiedostus, keskustelu ja henkilöiden valinta. (Rautiainen & Siiskonen 2002, 14, 24.)

5.2 Kokouspaikan valintaan vaikuttavat tekijät

Paikan valintaan vaikuttavat tekijät ovat muun muassa; tilojen saatavuus, hintataso, vetovoimaisuus ja lisäpalvelut. Lisäpalveluilla tarkoitetaan tässä yhteydessä esimerkiksi ruokailumahdollisuutta. Yleensä paikanvalintaan vaikuttaa merkittävästi myös liikenneyhteydet ja kuinka suuren tapahtuman voi paikalla järjestää. (Rautiainen & Siiskonen 2002, 38.)

5.3 Kokouspalvelut ravintola Huviretkessä

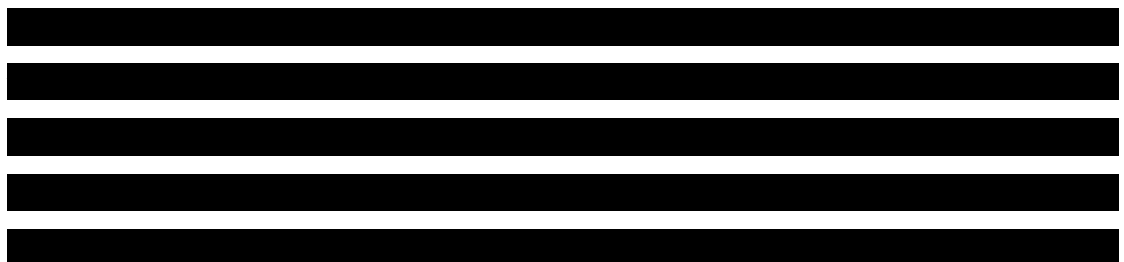
Ravintola Huviretki tarjoaa kokousasiakkailleen monenlaisia ja kokoisia tiloja. Tilojen koko vaihtelee 8 henkilöstä aina 40 henkilöön. Lisäksi asiakkaiden on mahdollista vuokrata saunakabinetti, johon mahtuu 8+1 henkilöä.

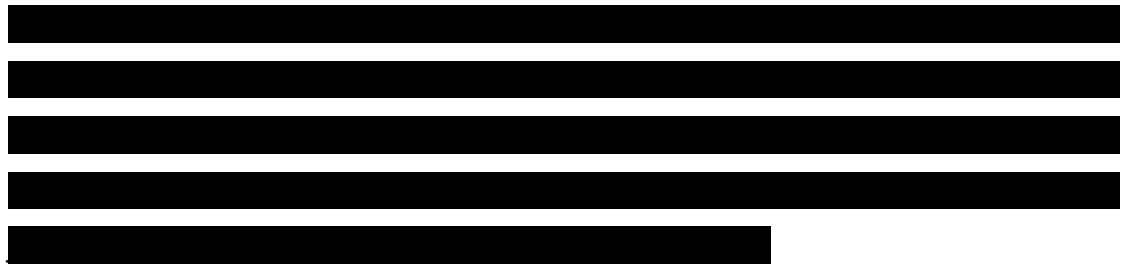
Kokouspalveluja varatessa on mahdollista saada käyttöön myös kannettavatietokone, dataprojektori sekä piirtoheitin. Kuitenkin laitteistoa on rajoitettu määrä, joten varatessa kannattaa muistaa mainita, jos on tarvetta laitteistolle.

5.3.1 Kokouspalvelujen ruokailutarjonta

Kokousasiakkaille on tarjolla monenlaisia ruokailupalveluita; kahvi + tila, ruoka + tila, kahvi + ruoka + tila ja 2 x kahvi + ruoka + tila. Tarjolla on myös majoittumispaketteja, johon sisällytetään asiakkaan toivomuksen mukaiset kokouspalvelut. Kokousten hinnat vaihtelevat tilauksen ja ajankohdan mukaan. Suorituimmaksi palveluksi Putkonen mainitsee olevan: ”- 1. kahvi + leipä, 2. kahvi + lounas, 3. kahvi x 2 + lounas + päivällinen.” (Putkonen, 2011.)

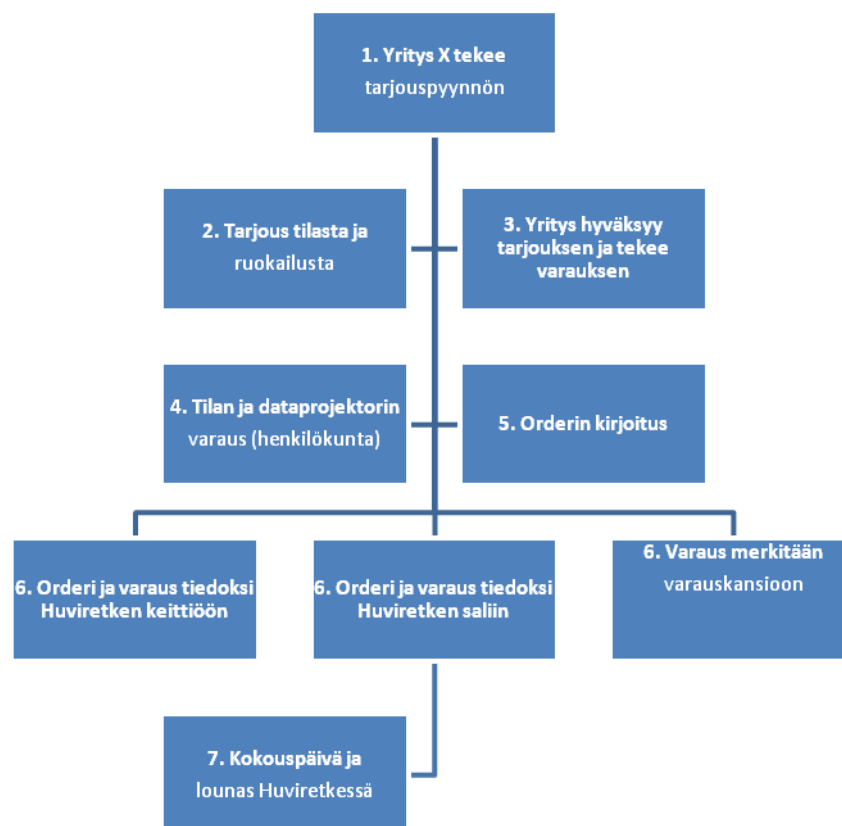
5.3.2 Kokoussesongit ja seuranta





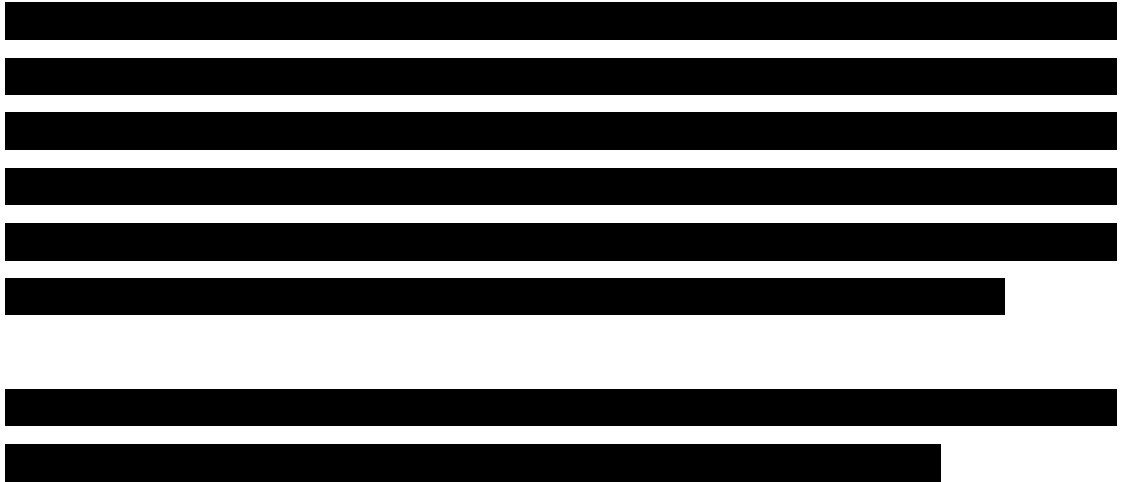
5.3.3 Kokouspalveluiden myyntiketju

Kokouspalveluiden hinnoittelusta ja myynnistä vastaavat hotelli Cumuluksen henkilökunta. Kaavio 1 havainnollistaa kuinka varaus etenee myynnistä aina tilaukseen. Tässä tilausketjussa asiakas haluaa varata kokoustilan, jossa on dataprojektori ja lounastaa kokousporukan kanssa.



KAAVIO 1. Kokouspalveluiden varausketju ja viestitys

5.3.4 Kokoustenhinnoittelu



6 TUOTEKEHITYS

Jokisen (1999, 9) mukaan; ”Onnistunut tuotekehitystoiminta on yrityksen menestymisen yksi keskeisimmistä edellytyksistä. Yrityksen on huolehdittava jatkuvasti tuotekehityksestä. Muussa tapauksessa tulee ennen pitkää aika, jolloin tuotteet ovat vanhentuneita, myynti vähenee ja viimein loppuu kokonaan.”

Tuotekehityksenä ymmärretään toiminta, jossa on tarkoitus kehittää jotain vanhaa entisestään paremmaksi tai sitten kokonaan luoda jokin uusi tuote. Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi, ja jonka tekemiseen kuluu huomattavasti aikaa. (Jokinen 1999, 9.)

6.1 Tuotekehityksen työvaiheet

Tuotekehitys voidaan jakaa neljään toimintavaiheeseen: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. (Jokinen 1999, 14.). Toimintavaiheet seuraavat aina toisiinsa (Liite 3).

6.1.1 Käynnistäminen

Oikeiden tuotekehityshankkeiden käynnistäminen on yritykselle elintärkeää. Siten osataan hahmottaa ne projektit, jotka todella ovat tarpeellisia ja hyödyllisiä yritykselle. Päätöksen tueksi tehdään arvioita muun muassa kustannuksista, markkinointinäkymistä ja tuotoista. Käynnistymisvaihe päättyy myönteisessä tapauksessa kehityspäätökseen, jonka avulla tuotekehityksessä päästään seuraavaan vaiheeseen. (Jokinen 1999, 14–17.)

6.1.2 Luonnostelu

Kehityspäätökseen osallistuvista henkilöistä ainoastaan osa jatkaa luonnosteluun, joten tällöin vaaditaan alkuun tehtävän analysointia. Kehityspäätöksestä riippuen määritellään uudelle tuotteelle vaatimukset ja tavoitteet. Tässä vaiheessa saattaa kehityspäätöksen tavoitteet muuttua erilaisiksi, joten aikaisemman työryhmän kanssa on hyvä keskustella tuotekehityksen kehityssuunnasta, mitä oikein lopulta halutaan muodostuvan. (Jokinen 1999, 14–17.)

6.1.3 Kehittäminen

Varsinainen kehittäminen on erittäin laaja osa-alue tuotekehityksessä. Siinä pohditaan enemmän kuin itse tuotetta. Kehitys aloitetaan yleistämällä, esimerkiksi, jos tehtävänä on suunnitella pakkauskone, tässä vaiheessa etsitään ratkaisuja tavaran varastoimiseksi ja lähettämiseksi riittävän suojattuna perille. Yleistämisvaiheella pyritään selvittämään tehtävän olennaiset ongelmat ja kokonaistoiminto. Kokonaistoiminto jaetaan seuraavaksi osatoimintoihin ja näille etsitään ratkaisumahdollisuuksia. (Jokinen 1999, 14–17.)

Osatoimintojen avulla valitaan teknis-taloudellisesti parhaimmat ideat. Niitä yhdistelemällä etsitään kokonaistoiminnon ratkaisuperiaatteita. Parhaimmat ratkaisut arvoitellaan ja niistä valitaan lopuksi yksi tai useampi ratkaisu, joka todetaan parhaimmaksi tähän tuotekehitykseen. Tätä päätöstä kutsutaan ratkaisuluonnokseksi. Ratkaisuluonnoksista kehitetään yleensä vain yksi lopullinen versio aika- ja kustannussyistä. (Jokinen 1999, 14–17.)

Kun saadaan kaikki asetetut vaatimukset täyttävä konstruktiio suunnitelluksi, päättyy kehitysvaihe ja tuloksena on kehitetty konstruktioehdotus, jossa pyritään täyttämään mahdollisimman hyvin alussa asetetut vaatimukset. Mikäli vaatimukset eivät täyty riittävän hyvin, on kehitystyö aloitettava alusta ja lähtökohdaksi valittava uusi ratkaisuluonnos. (Jokinen 1999, 14–17.)

6.1.4 Viimeistely

Tuotekehityksen viimeisessä vaiheessa suoritetaan konstruktion viimeistely. Tällöin yleensä valmistetaan tuotteesta prototyyppi, joka voidaan testata ja näin ollen varmistaa tuotteen toimivuus. Ominaisuudet tarkistetaan asetettujen tavoitteiden näkökulmasta. Kun viimeistelyvaihe on suoritettu, tehdään päätös tuotteen valmistuksesta. Tällöin tuote pitäisi olla moneen kertaan pohdittu, kuinka kaikki osa-alueet toimivat yhteen tuotteessa. Valmis tuote on harkittu tuotekehityksen tulos. (Jokinen 1999, 14–17.)

6.2 Tuotekehitys Restel Oy:ssä

[REDACTED]

[REDACTED]

6.3 Tuotekehitys ravintola Huviretkessä

[REDACTED]



7 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalista suunnittelu on tärkeimpiä ruokahuollon osa-alueita. Ruokalista määrittelee keittiön muiden osa-alueiden hyväksikäyttöä ja toisaalta resurssien, kuten koneiden ja henkilökunnan, tarvetta keittiössä. Ruokalista toimii myös niin sanottuna toimintaohjeena elintarvikkeiden hankinnassa ja varastoinnissa. (Suominen 2002, 5.)

Ruokalista auttaa myös arvioimaan ja seuraamaan hinnoittelua ja ruoan ravintoainesisältöjä. Ruokalista suunnittelulla pystytään helposti vaikuttamaan asiakastyytyväisyyteen, motivoituneeseen henkilökuntaan sekä tyytyväiseen johtoon. Ruokalistan voidaan sanoa olevan keittiön käyntikortti asiakkaille. Jos, suunnittelu on toteutettu hyvin, asiakkaalle tulee hyvä vaikutus koko ravintolan toiminnasta. (Suominen 2002, 5.)

7.1 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät

Kun ruokalistan suunnittelu aloitetaan, pitää ottaa huomioon monia asioita. Suunnittelun lähtökohdaksi voidaan ottaa asiakaslähtöisyys, jolloin asiakkaan tarpeilla ja vaatimuksilla on ensisijainen merkitys. Toisaalta suunnittelun lähtökohdaksi voidaan ottaa keittiön tarjoamat mahdollisuudet. Kuitenkin molemmissa tapauksissa olisi hyvä kiinnittää huomiota peruslähtökohtiin, joita muun muassa ovat ruoan ravitsemuksellisuus ja allergeenisuus. (Suominen 2002, 7-24.)

Mikäli ruokalistasuunnittelu pohjautuu asiakaslähtöisyyteen, on ymmärrettävä kohdeasiakasryhmä ja sen ruokatottumukset. Asiakasryhmä määrittelee, ruoan ravintoainesisällön tarpeen; rasvapitoisuus on ravitsemussuosituksen mukainen, kasviksia tarjotaan tarpeeksi ja suolan sekä sokerin määrää tarkkaillaan. Energiatarve myös vaihtelee eri asiakasryhmittäin, nuoret liikkuvat aikuiset vaativat enemmän energiaa kuin jo eläkkeelle siirtyneet vanhukset. Tämä perustuu siihen, että ihmisen ikääntyessä

perusaineenvaihdunta hidastuu ja elimistö ei enää tarvitse niin paljoa energiaa toimintaan kunnolla. Erityisruokavaliot ovat merkittävä tekijä suunnittelussa. Erityisruokavaliota voi olla sairauden takia tai mielipidesyistä. (Suominen 2002, 7-24.)

Ruoanvalmistajan kannalta pohjautuvaa suunnittelua määrittelevät muun muassa organisaation tavoitteet. Jokaiselle yksiköllä on oma tavoitteensa siitä, minkälaista ruokaa halutaan tarjota asiakkaalle ja mitä sillä halutaan kertoa organisaatiosta. Suurin vaikuttaja lopulta kuitenkin on budjetti. Ruokalistojen avulla pystytään arvioimaan seuraavan vuoden budjetointia, mutta myös budjetilla pystytään vaikuttamaan uusiin mahdollisuuksiin. Etenkin ravintola maailmassa sesongeilla on merkitys suunniteltaessa ruokalistoja. Mihin vuoden aikaan mikäkin raaka-aine on edullisinta ja parhainta laadultaan. (Suominen 2002, 7-24.)

7.1.1 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät ravintola Huviretkessä

[REDACTED]

7.1.2 Kokousasiakkaiden odotukset ruoasta

[REDACTED]

[REDACTED]



7.2 Annoskortti

Annoskortissa ilmaistaan valmistettavan ruokalajin tarvittavien raaka-aineiden määrät. Siinä ilmaistaan ohjeen mukaan valmistettavan ruokalajin valmis määrä, annoskoko ja annosmäärä. Siihen voidaan myös laskea raaka-ainekustannukset yhteensä ja erikseen annosta kohden. Halutun kateprosentin mukaan lasketaan annoskorttiin myös myyntihinta ja arvonlisävero yrityksen arvonlisäveron mukaan. Valmistuksen työvaiheita varten on vapaa erittelemätön tila. (Lampi ym. 2009, 128.)

7.2.1 Annoskortin hyödyt

Annoskortin suunnittelulla pystytään takaamaan tasalaatuinen tuote, johon ei vaikuta esim. henkilökunnanvaihtuvuus. Annoskortilla pystytään takaamaan myös se, että jokainen työntekijä valmistaa tasalaatuista ruokaa. Henkilökunta osaa itsenäisesti toteuttaa valmistettavat ruoat ja esimiehen välitöntä läsnäoloa ei tarvita välttämättä. (Lehtinen ym. 2004, 82.)

Annoskortit helpottavat huomattavasti toiminnan suunnittelua ja tuotannon tarkkailua. Kustannusten ja raaka-ainemenekin seuraaminen helpottuu huomattavasti, kun on tarkka ohjeistus. Varaston kiertoa pystytään hallitsemaan helpommin annoskorttien avulla. (Lehtinen ym. 2004, 82.)

Myös asiakas hyötyy annoskortista, vaikka heti ei tulisi niin ajatelleeksi. Ruoka on tasalaatuista ja asiakas pystyy luottamaan tarjottuun palveluun. Ruoan laatu ei heittele suuresti työntekijästä riippuen. (Lehtinen ym. 2004, 82.)

7.2.2 Annoskortti ravintola Huviretkessä





7.3 Vakiointi

Vakioinnissa tarkastetaan jo valmiiden reseptien tai täysin uusien reseptien raaka-aineiden määrien oikeellisuus. Vakioinnilla pyritään luomaan mahdollisimman tasalaatuiset reseptit, joita noudattamalla pystytään valmistamaan aina tasalaatuinen ruoka asiakkaalle. Vakioinnilla pystytään vaikuttamaan ruoka-ohjeiden tulkintaan. Myös uuden työntekijän perehdyttämiseen kuluu vähemmän aikaa, kun on vakioidut ruoka-ohjeet. (Suominen 2002, 31–32.)

Ruokaohjeiden vakiointi suunniteltaessa on hyvä kiinnittää huomiota, siihen miten vakioinnissa edetään. Toteutukseen kuuluvat muun muassa seuraavat osiot; kokonaisuunnitelma ja vastuu henkilön valinta, tavoitteet, aikataulu, henkilöstön osallistuminen, kustannukset ja tulevien säästöjen arviointi. (Suominen 2002, 31–32.)

Vakioinnin hyödyt ovat merkityksellisiä keittiön toiminnalle. Vakioitujen ruoka-ohjeiden avulla pystytään suurentamaan ja pienentämään ruoka-ohjeita huoletta. Vakioitua reseptiikkaa pystytään käyttämään myös raaka-aineiden tilauksen pohjana. Samoin varastoarvot pysyvät mahdollisimman tasaisina, kun noudatetaan vakioitua reseptiikkaa. (Suominen 2002, 31–32.)

7.3.1 Vakiointi ravintola Huviretkessä



8 RAVINTOLA-ALAN KANNATTAVUUS

”Kasvu ja kannattavuus ovat yrityksen keskeiset tavoitteet. Kannattavuus on perusta yritystoiminnan jatkuvuudelle ja arvon muodostumiselle. Lisäarvomallin mukaan oman pääoman arvo on sitä suurempi, mitä suurempia ja mitä pidempään jatkuvia jäännöstuottoja yritys kykenee tulevaisuudessa saamaan aikaan (Yrityksen kannattavuus 2009).”

8.1 Hinnoittelu

Hinnoittelu on yksi tärkeimmistä menestystekijöistä yritys- ja ravintolamaailmassa. Hinnoittelulle ei aseteta minkäänlaisia säännöksiä, joten jokainen yritys vastaa omasta hinnoittelusta ja sen tasosta. Kun yritys osaa hinnoitella tuotteensa oikein, oikean kateprosentin avulla, on menestys varmempaa kuin summittaisella hinnoittelulla. Kattteen tarkoitus on varmistaa tuotot yrityksen kiinteiden kustannuksien ja voiton kattamiseksi. (Eskola & Mäntysaari 2006, 48.)

Hinnoittelussa voidaan edetä kolmella eri tavalla: kululähtöisesti, kilpailusuuntautuneesti tai kysyntäsuuntautuneesti. Kaikista turvallisinta yrityksen hinnoittelussa on kululähtöisyys, koska silloin pystytään varmistamaan maksukyky eikä luulisi tulevan yllätyksiä. (Eskola & Mäntysaari 2006, 48.)

8.2 Esimerkkejä hinnoittelusta katelaskennan avulla

Tämän hetkinen ruoan arvolisäveroprosentti 13 %. Nämä laskelmat on toteutettu huomioiden nykyisen arvolisäveron ja 70 %:n tavoitekateprosentin. Myyntilaskelma on pyritty selkeyttämään taulukko muodossa. Taulukko 1 pohjautuu Tuloksen tekijät (Miettinen & Santala, 2003) kirjaan. Taulukoissa ”ialv”- termi tarkoittaa arvolisäverotonta.

Mikäli pippuripihvin raaka-ainekustannukset ovat 4,99 €, myyntihinnaksi tulee:

TAULUKKO 1. Pippuripihvin verollisen myyntihinnan laskeminen (Miettinen & Santala, 2003)

Muuttuvat kulut ialv.	4,99€	30 %	= 100 – 70 %
+ myyntikatetavoite	11,64 €	70 %	= 70 x 4,99 €: (100–70)
Veroton hinta	16,63 €	100 %	
+ arvolisävero	2,16 €	13 %	
Verollinen tavoite-hinta	18,79 €	113 %	

Tässä opinnäytetyössä on valmistettu yhtenä annoksena kermainen kasvissosekeitto. Joten seuraavassa taulukossa (Taulukko 2.) pyrin selventämään miten hinnoittelu muodostuu tämän annoksen osalta. Raaka-ainekustannukset ovat laskettu 10 annokselle, joten yksittäisen annoksen verollinen hinta tulee vielä laskea erikseen.

TAULUKKO 2. Kermaisen kasvissosekeiton myyntihinnan laskeminen

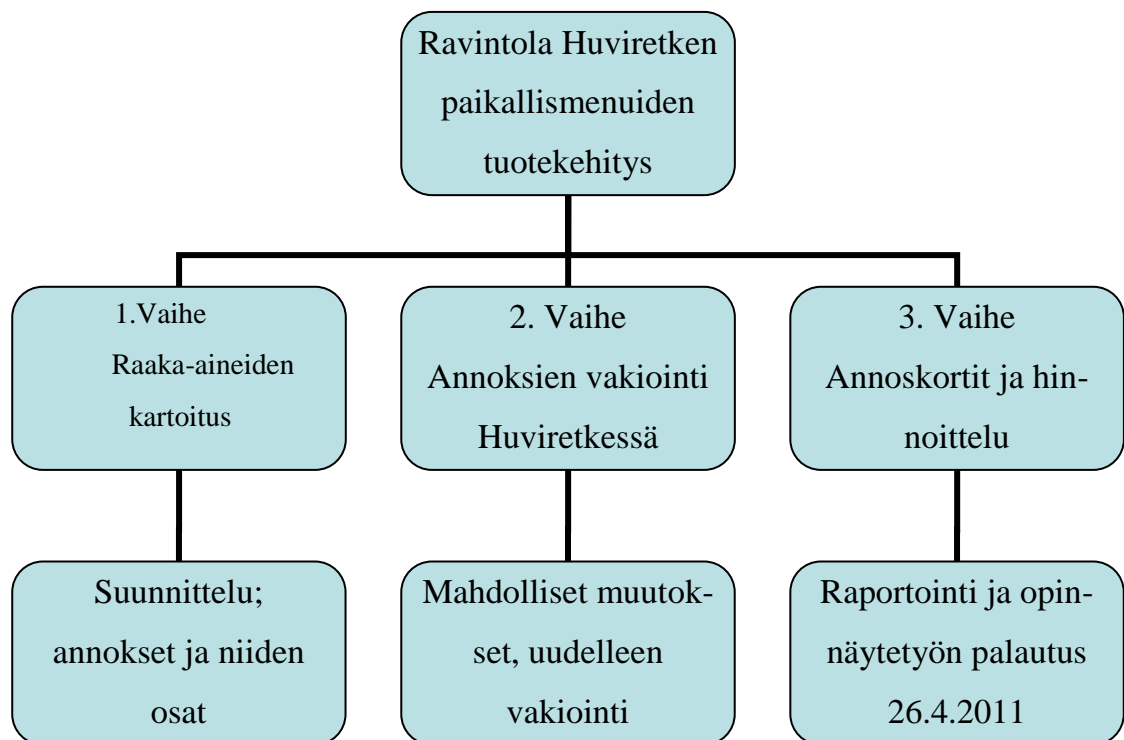
Muuttuvat kulut ialv.	9,57€	30 %	= 100 – 70 %
+ myyntikatetavoite	22,33 €	70 %	= 70 x 9,57 €: (100–70)
Veroton hinta	31,90 €	100 %	
+ arvolisävero	4,15 €	13 %	=13 x 16,63 €: 100
Verollinen tavoite-hinta 10 annokselle	36,05 €	113 %	
Annoksen verollinen-hinta	3,06 €	113 %	=36,05 €: 10

8.3 Hinnoittelu ravintola Huviretkessä



9 TYÖN TOTEUTUS VAIHEITTAIN

Tässä luvussa esitellään tämän opinnäytetyön toteutus erinäisinä vaiheina. Jokaisella vaiheella on merkityksensä olla juuri siinä kohtaa mihin ne on ajoitettukin. Esimerkiksi annostelun suunnittelun täytyy olla täysin valmis ennen kuin annoksia vakioidaan. Vakioinnin pitää olla siis valmis ennen, kuin annoskortit voidaan kirjoittaa. Vaiheistuksen havainnollistaminen tulee esille selkeästi kuviossa 1.



KUVIO 2. Opinnäytetyön toteutuksen vaiheet

9.1 Vaihe 1. Toteutuksen esivalmistelu

Ensimmäisenä selvitettiin, mitä raaka-aineita on mahdollista käyttää ja mitkä mahdollisuudet olivat tuotekehitykselle. Raaka-aineet kartoitettiin Catherine- ohjelmiston avulla, tulostamalla tämän hetkinen varastoarvoluettelo. Varastoarvoluettelosta nähtiin tämän hetkisen a la carte – lista ja kausilistan raaka-aineet. Pääasiassa tarkoituksena oli käyttää ainoastaan a la carte – listan raaka-aineita.

Seuraavaksi, kun raaka-aineet oli selvitetty, aloitettiin annosten suunnitteleminen. Suunnittelun kohteina olivat alku-, pää- ja jälkiruoat. Annokset koostuivat pääasiassa pääraaka-aineesta (liha, kana tai kala), energialisäke (peruna, pasta tai riisi) ja kasvislisäke. Annoksien suunnittelu oli haasteellista toteuttaa, koska en halunnut annoksilla toistaa a la carte - lista annoksia, enkä myöskään kausilistojen tuotteita. Kuitenkin jokainen annos oli tarkoitus suunnitella ravintola-annokseksi sopivaksi.

Työn suunnittelun ja toteutuksen haasteellisuus muodostui raaka-aine listauksesta ja työympäristön asettamista vaatimuksista. Annoksista piti suunnitella mahdollisimman monipuolisia ja uudenlaisia. Annokset eivät saaneet olla liian monivaiheisia. Työympäristön vaatimuksia olivat muun muassa työvoima ja ajankäyttö. Tilausten valmistelusta ja toteutuksesta vastaa keittiössä yksi työntekijä yleensä, joten aikaa on rajallisesti. Tämä sama henkilö toteuttaa myös iltaisin ravintolan a la carte – listan asiakkaiden ruoat.

9.2 Vaihe 2. Annoksien vakiointi

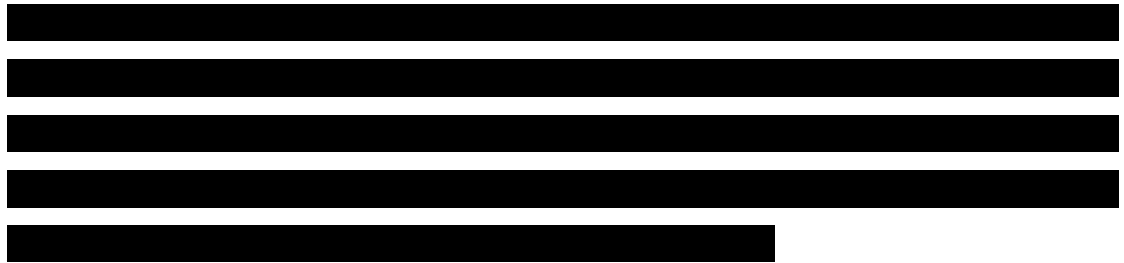
Kun annokset oli suunniteltu valmiiksi ja hyväksytty keittiöpäällikkö Kalevi Lotan kanssa, sain aloittaa vakioinnin. Vakiointi toteutettiin ravintola Huviretken keittiössä päivisin. Kaiken kaikkiaan annoksien vakiointiin ja kuvaukseen kului 3 päivää.

Vakioidessa valmistettiin annokset suunnitelmien tukena käytettyjen vakiointikaavakkeiden (Liite 6) avulla. Annoksien valmistuksessa toteutettiin raaka-aine määriä pilkulleen, jotta saataisiin mahdollisimman tarkka annos, joka vastaisi suunnitelmaa. Valmiit annokset arvioitiin maultaan, koostumukselta ja ulkonäöltä. Annoksien arviointiin osallistui keittiöpäällikkö ja tarjoilijoita.

Vakiointi onnistui hyvin ja korjauksia ei paljoa vaadittu. Joissakin annoksissa oli pieniä puutteita, mutta ne saatiin korjattua helposti. Keittiöpäällikkö oli tyytyväinen suurimpaan osaan annoksista ja niiden raaka-ainesuhteisiin.

9.3 Vaihe 3. Annoskortit ja hinnoittelu

Vakioinnin jälkeen kirjoitettiin annoskortit omana kokonaisuutenaan käyttäen tekstinkäsittelyohjelma Wordia. Tähän ratkaisuun päädyttiin sen takia, koska Catherine-järjestelmän annoskortti tulosteet (Liite 7) eivät olleet halutunlaisia. Itse tehdyt annoskortit toivat esille paremmin kortin sisällön kuin tulosteet.



Juuri tämän takia tässä työssä ei ole laskettu annoskohtaisia hintoja. Annoksia ei myydä yksitellen, vaan ainoastaan menuina. Kasvisruoka-annokset tekevät poikkeuksen siten, että jos tilauksessa on mukana kasvisruokavaliota noudattava henkilö, hänelle vaihdetaan pääruoka ruokavaliioon sopivaksi. Joten siksi kasvisruoillakaan ei ole erillistä hinnoittelua.

9.3.1 Esimerkit lounaan ja päivällisen tavoitekatteen ja -hinnan muodostumisesta



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

10 TYÖN TUOTOS JA ARVIOINTIA

Varsinaisena tuotoksena tässä opinnäytetyössä on reseptikansio, joka tulee ravintola Huviretken käyttöön. Reseptiikka on suunniteltu lounas-, päivällis-, iltapala- ja kasvismenuihin (Liite 10) ja kohderyhmänä ovat kokousasiakkaat sekä isommat ryhmät.

10.1 Annoksien suunnittelu

Annoksien suunnitseminen oli haasteellista ja todella kehittävää. Haasteelliseksi suunnittelun teki raaka-aineiden rajoitus ja katetavoite. Suunniteltaessa oli myös otettava huomioon aikaisemmat kokousasiakkaille suunnitellut menut ja tämän hetkinen a la carte – lista. Tarkoitus oli myös välttää mahdollisimman pitkälle päällekkäisyyksiä, koska tuotoksen piti tuntua uudelta ja raikkaalta.

Käytin kuitenkin joitakin aikaisempia annoksia siten, että kehitin niitä edelleen, uudistin ne. Tästä esimerkkinä omenapiirakka, joka on ollut todella suosittu ja pidetty. Päätin tehdä piirakan pinnalle kuorrutuksen, joka lisäisi entisestään omenapiirakan houkuttelevuutta.

10.2 Oma onnistuminen

Mielestäni onnistuin hyvin pääsemään tavoitteeseeni, vaikka välillä tuntui sille, että toistan itseäni. Samoja raaka-aineita pyöritellessä annoksesta toiseen muuttaen, ei välttämättä ole kaikkein helpoin ratkaisu. Minulle annettiin vapaus ottaa muutamia tuotteita varastoluettelon ulkopuolelta, mutta halusin kuitenkin pitäytyä jo olemassa olevassa raaka-aineluettelossa liiallisen hävikin estämiseksi.

10.3 Annoskortit

Annoskortit (Liite 11) olen itse suunnitellut, ajatellen helppolukuisuutta ja selkeyttä. Annoksien kuvauksen hoidin myös itse. Suunnittelussa otin ”malliksi” ravintola Huviretken virallisen annoskortin, josta tein pelkistetyimmän version, juuri selkeyden takia. Annoskorttien on tarkoitus olla A4- paperin kokoiset.

Mielestäni annoskortit vastaavat hyvin sitä, mitä lähdin niiltä hakemaan; helppolukuisuutta ja selkeyttä. Kokoamisesta en kirjoittanut mitään ohjeistusta, koska uskon kuvan kertovan tarvittavan tiedon. Kuvat on pyritty asettelemaan siten, että annos näkyy kunnolla. Fontin valintaan vaikuttivat selkeys ja erilaisuus. En halunnut tekstin ulkoonäköön olevan täysin samaa kuin yleensä on totuttu näkemään. Halusin tuoda myös esille persoonallisuutta annoskorttein suunnittelussa, kuitenkin siten, että selkeys pysyisi.

10.4 Huviretken arviointi ja kommentit

Ravintola Huviretkestä sain kommentteja, että olen oivaltanut hyvin aiheen idean ja miten soveltaa se Huviretken keittiön toimintaan. Annokset ovat hyvin toteutettavissa työympäristössä. Annosten suunnittelussa on myös tuotu mukaan uudenlaista näkökulmaa siihen, miten soveltaa raaka-aineiden käyttöä.

Työskentelyä keittiössä sanottiin tehokkaaksi. Toiminnasta huomasin, että suunnitelmat (vakiointikaavakkeet) oli tehty kunnolla ja huolellisesti. Annoksien valmistus keskittyi lähinnä valmistukseen, eikä epätietoiseen pohtimiseen.

Toimeksiantajan mukaan suurimpana yllätyksenä tulivat kasvisruoat. Kasvisruoissa oli löydetty erinomaisia yhdistelmiä. Juuri pinaatti-kantarellipasta ja perunacurry saivat keittiöltä kommentit, että ”näiden perusteella kannattaisi alkaa kannattamaan kasvisruokavaliota!”.

Kysyin keittiöpäälliköltä negatiivista palautetta koko prosessista. Ainoaksi ongelmaksi tuli vakiointi keittiössä. Hänen mielestään työskentelyni oli tehokasta ja aikaansaavaa, mutta hänen oma osallistuminen oli ongelma. Aika ei riittänyt keskittymään työhöni tekoon, koska omatkin työt oli tehtävä samalla. Hän sanoi, ”- Olisi parempi tehdä vakiointi, siten ettei itse olisi työvuorossa ja ehtisi keskittymään kunnolla tähän projektiin. Kuitenkin ajatus siitä, että vapaa-ajankin viettäisi työpaikalla, on mahdoton ajatus.”.

Halusin kuulla myös, tuleeko kehittämäni annokset ravintola Huviretken käyttöön. Keittiöpäällikön mielestä, annokset ovat hyviä ja ne tullaan suurimmaksi osaksi hyödyntämään sellaisenaan vuoden 2012 ”kokousmenuina”. Kuitenkin syksyllä 2011 tu-

leva ruokalistauudistus tuottaa hieman päänvaivaa. Mikäli ruokalistalta poistuu joitakin raaka-aineita, jotka vaikuttavat näiden annoksien valmistamiseen, joudutaan annoksia suunnittelemaan uusiksi kokonaan tai osaksi.

11 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön projekti toteutettiin ja suunniteltiin harkiten. Tarkoituksena oli aluksi tehdä perusteellinen suunnitelma ruokalistojen suunnittelulle. Työn edetessä huomasin todella perusteellisen suunnittelun olleen todella suuri apu toteutuksessa. Kun suunnitelmat oli toteutettu huolellisesti, ei itse vakioinnissa tullut vastaan suurempia ongelmia.

Vakiointi huviretken keittiössä oli mielenkiintoinen kokemus. Vaikka työympäristö olikin tuttu, toiminta ei ollut niinkään tuttua. Aluksi sai hakea raaka-aineita etsien, mutta työskentely pysyi silti tehokkaana koko ajan. Keittiöpäällikön kommentti siitä, että hänen olisi pitänyt keskittyä tähän työhön enemmän, oli mielestäni oikeutettu. Kuitenkin saimme koottua hyvä kokonaisuuden annoksista tuleville kokousasiakkaille.

Tämän työn tuotos eli reseptikansio keittiöhenkilökunnan käyttöön onnistui mielestäni hyvin. Reseptit olivat selkeästi suunniteltuja ja ne ovat helppolukuisia kiireestä huolimatta. Mielestäni juuri tällainen kansiotyylinen ratkaisu on toimivampi kuin se, että tietokannassa on reseptit, jotka pitäisi joka kerta tulostaa uudelleen annoksia valmistettaessa.

Kaiken kaikkiaan tämä projekti oli erittäin opettavainen kokemus. Mielestäni tässä tuli vastaan hyvin haasteita, jotka pystyin ottamaan vastaan. Toin uudenlaista ajattelunäkökulmaa annosten suunnittelulle tässä toimipaikassa.

LÄHTEET

Aro-Heinilä, Esa, Helenius, Juha, Hietala-Koivu, Reija, Ketomäki, Hanna, Risku-Norja, Helmi, Sinkkonen, Marko, Seppänen, Laura ja Virtanen, Hanna 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Mikkeli. PDF-dokumentti. <http://128.214.67.123/ruralia/julkaisut/pdf/raportteja9.pdf>. Ei päivitystietoa. Luettu 15.4.2011.

Eskola, Anne & Mäntysaari, Anne 2006. Menestys : kannattavuuden hallinnan perusteet. Helsinki: Otava.

Jokinen, Tapani 1999. Tuotekehitys. Helsinki: Valopaino Oy.

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

Lehtinen, Mika, Peltonen, Harri & Talvinen, Päivi 2004. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki: WSOY.

Miettinen, Päivi & Santala, Helena 2003. Tuloksetekijät; Yritystoiminta ja taloushotelli- ja ravintola-alalla. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Putkonen, Marika & Lotta, Kalevi 2011. Haastattelu Ravintola Huviretkessä. Ravintolapäällikkö & Keittiöpäällikkö. Huviretki, Restel Oy.

Rautiainen, Mirja & Siiskonen, Mika 2002. Kokous- ja kongressipalvelut. Vantaa: Tummanvuoren Kirjapaino Oy.

Seppänen, Petri 2011. Sähköposti 12.1.2011. Ruokatuotepäällikkö. Restel Oy.

Suominen, Merja 2002. Ruokalistasuunnittelun opas. Vammalan kirjapaino Oy.

Vilka, Hanna & Airaksinen, Tiina 2004. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Gummerus.

Vuosikertomus vuodelle 2009. 2009. Restel Oy. WWW-dokumentti.
http://www.restel.fi/restelinfo/fi_FI/info/_files/83181478241523194/default/RESTEL%20VUOSIKERTOMUS%20VUODELLE%202009.pdf. Ei päivytystietoa. Luettu 28.12.2010.

Yrityksen kannattavuus 2009. Kauppakorkeakouluun.com.
<http://kauppakorkeakouluun.com/index.php/2009/05/25/yrityksen-kannattavuus/> Ei päivytystietoa. Luettu 21.3.2011.

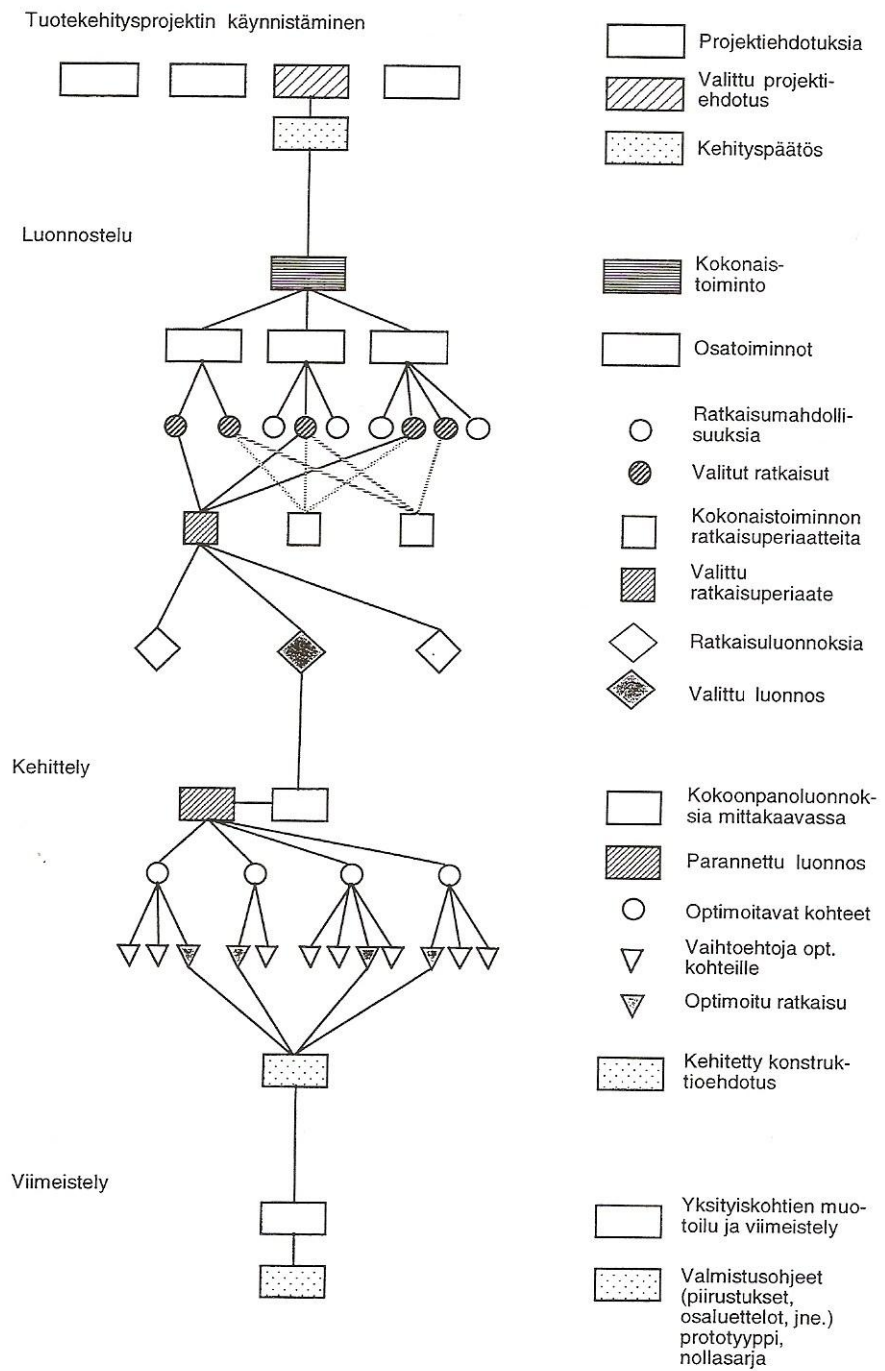
SALATTU

SALATTU

LIITE 2.
Kokousten hinnoittelu

SALATTU

Tuotekehityksen vaiheistus



SALATTU

SALATTU

Catherine-järjestelmän annoskortti

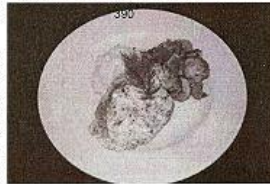


HUVIRETKI MIKKELI
75300305

Reseptin valmistusohjeet
Reseptien lukumäärä 1

1 / 1

	Määrä	Ostohinta	AnnosLkm	Annoskoko
RE376 KUORRUTETTUA LOHTA			2,72	
Raaka-aineet:				
26109 PERUNASOSE	100,0 G	0,56		
RE0295 KASVISLISÄKE HR	1,0	0,28		
22042 PUNASIPULI	10,0 G	0,01		
22026 PARSAKAALI TUORE, PAKASTE	20,0 G	0,02		
22043 SIPULI TUORE KUORITTU	10,0 G	0,02		
26173 PAPRIKAPUOLIKAS GRILLATTU	40,0 G	0,22		
27192 SUDLA RUOKA	10,0 G	0,00		
27196 MUSTAPIPPURI ROUHE	5,0 G	0,09		
22101 TILLI TUORE	5,0 G	0,09		
RE0100 UUNIPERUNAN TÄYTE HR	0,0	0,62		
23060 SMETANA VÄHÄLÄK.	80,0 G	0,56		
22042 PUNASIPULI	10,0 G	0,01		
22102 PERSILJA	2,0 G	0,01		
22101 TILLI TUORE	2,0 G	0,04		
21140 LOHIPALA SAVUSTETTU	180,0 G	1,07		



Pariloi lohi, mausta. Kuumenna perunasose ja pariloi kasvikset. Laita kypsän lohen päälle annos smetanakastiketta ja kuorruta salamantierissa. Annostele annos lautaselle, koristele tillillä.



HUVIRETKI MIKKELI

75300305

1 / 1

3702

LOUNAS, VENLA

Raaka-aineet:		Määrä	Ostohinta
RE378	PARILOITUA BROILERIA	1,0 annosta	2,18
27017	RIISI PITKÄ	100,0 G	0,13
RE0140	YRTTIÖLJY	0,0	0,11
RE0295	KASVISLISÄKE HR	1,0	0,28
28219	KASTIKE BEARNAISE	10,0 CL	0,51
20071	BROIL FILE MAR LIT	150,0 G	1,06
27192	SUOLA RUOKA	10,0 G	0,00
27196	MUSTAPIPPURI ROUHE	5,0 G	0,09
RE379	KUORRUTETTUA OMENAPIIRAI	1,0 annosta	0,43
27003	VEHNÄJAUHO PK	450,0 G	0,13
29100	SOKERI HIENO	450,0 G	0,44
23202	JOGURTTI RUOANVALMISTL	400,0 G	1,23
23108	ÖLJY RYPSI	20,0 CL	0,29
26077	OMENA KUUTIO PAKASTE	400,0 G	0,79
27216	KANELI	20,0 G	0,13
27138	MYSLI OMENA-KANELI	200,0 G	0,62
29100	SOKERI HIENO	50,0 G	0,05
23100	VOI MEIJERI	50,0 G	0,23
26004	JÄÄTELÖ VANILJA	300,0 CL	7,94
22109	MINTTU	50,0 g	1,00
RE0003	SER+PER+HAM+MAUS+NAM	1,0 annosta	0,07
30316	HUVIRETKI-LIINA 41CM 100%	1,0 KPL	0,06
23108	ÖLJY RYPSI	0,0 CL	0,00
Z_DEL_ITEMS	POJSTETUT VARASTOTUOT	1,0 kpl	0,00
27192	SUOLA RUOKA	0,1 G	0,00
27201	PIPPURIT	0,5 G	0,00
29177	LASKUKARKKI	0,1 KPL	0,00
04L117	LEIPÄ JA TUOREJUUSTO	1,0 annosta	0,36
25037	LEIPÄ MAALAI	50,0 G	0,24
23043	JUUSTO LEVI PIPPURI	20,0 G	0,12
Annoksen ostohinta veroton			3,04



HUVIRETKI MIKKELI

75300305

1 / 1

3701

PÄIVÄLLINEN, VENLA

Raaka-aineet:		Määrä	Ostohinta
RE0003	SER+PER+HAM+MAUS+NAM	1,0 annosta	0,07
30316	HUVIRETKI-LIINA 41CM 100%	1,0 KPL	0,06
23108	OLJY RYPSI	0,0 CL	0,00
Z_DEL_ITEMS	POISTETUT VARASTOTUOT	1,0 kpl	0,00
27192	SUOLA RUOKA	0,1 G	0,00
27201	PIPPURIT	0,5 G	0,00
29177	LASKUKARKKI	0,1 KPL	0,00
RE375	VIHREÄ SALAATTI	1,0 annosta	1,06
22015	RUCOLA	30,0 G	0,78
22053	JÄÄRUUKKUSALAATTI	30,0 g	0,17
22011	SALAATTI AMERIKAIN	30,0 g	0,03
28301	ANANASPALA	30,0 G	0,05
28101	OLIIVI MUSTA KIV	20,0 G	- 0,04
28202	SINAPPI DRESS 5KG	10,0 g	0,03
22017	KURKKU	30,0 G	0,04
RE376	KUORRUTETTUA LOHTA	1,0 annosta	2,26
26109	PERUMASOSE	100,0 G	0,56
RE0295	KASVISLISÄKE HR	1,0	0,28
27192	SUOLA RUOKA	10,0 G	0,00
27196	MUSTAPIPPURI ROUHE	5,0 G	0,09
22101	TILLI TUORE	5,0 G	0,09
RE0100	UUNIPERUNAN TÄYTE HR	0,0	0,62
21140	LOHIPALA SAVUSTETTU	180,0 G	0,62
0AL117	LEIPÄ JA TUOREJUUSTO	1,0 annosta	0,36
25037	LEIPÄ MAALAIS	50,0 G	0,24
23043	JUUSTO LEVI PIPPURI	20,0 G	0,12
RE377	VADELMA PANNACOTTA	1,0 annosta	0,54
23016	KERMA RUOKA 10%	70,0 cl	2,32
29197	VALKOSUKLAA	200,0 G	1,24
27213	LIIVATELEHTI	12,0 G	0,22
22131	LIME SITRUUNA	140,0 G	0,32
28374	VADELMA PYRE	100,0 G	0,92
22109	MINTTU	20,0 g	0,40
Annoksen ostohinta veroton			4,29

ILTAPALAEHDOTELMIA

Kinkku-pepperonipastavuoka
Vihreää salaattia, sitrusvinegrettiä
Talon leipää ja levite

■■■■ €/hlö

Tuorejuusto katkarapukeitto
Vaaleaa vuokaleipää ja levite

■■■■ €/hlö

Lämmin broilerisalaatti
sis. vuohenjuustoa
Talon leipää ja levite

■■■■ €/hlö

Kasvis-vuohenjuustogratiini
Talon leipää ja levite

■■■■ €/hlö



Ryhmän minimikoko 8 hlöä, ryhmälle yhtenäinen ateria.
Tilaus väh. 3 vrk ennen tilaisuutta.

Tilatusta määrästä sallitaan + -10% heitto. Laskutettaessa laskutuslisä 8 eur.

Varaukset: Cumulus Mikkeli, Mikonkatu 9, 50100 MIKKELI
Puh. 015-20511 fax 015-2051299

LOUNASMENU

Pääruoat

1. Pariloitua broileria
yrttiriisi
valkosipuli-bearnaisekastike
2. Bbq- maustetut porsaanselykset
maalaisranskalaiset
bbq-kastike
3. Lohi lounassalaatti
4. Broileria kasvispedillä
tsatsiki

Jälkiruoat

1. Kuorrettua omenapiirakkaa ja jäätelöä
2. Puolukkakiisseli ja kermavaahtoa
3. Talon hedelmäsorbettia

Lounas ■ €/hlö



Ryhmän minimikoko 8 hlöä, ryhmälle yhtenäinen ateria.
Tilaus väh. 3 vrk ennen tilaisuutta.

Tilatusta määrästä sallitaan + -10% heitto. Laskutettaessa laskutuslisä 8 eur.

Varaukset: Cumulus Mikkelä, Mikonkatu 9, 50100 MIKKELI
Puh. 015-20511 fax 015-2051299

PÄIVÄLLISMENU

Alkuruoat

1. Vihreä salaatti
2. Savuporo tartar
3. Tomaatti-basilikakeitto
4. Yrttinen sinihomejuustokeitto

Pääruoat

- | | |
|---|---|
| 1. Kuorutettua lohta perunasosetta lämpimät kasvikset | 2. Täytettyä broilerinfilettä maalaisranskalaiset ratatouillea punaviinkastiketta |
| 3. Porsaan noisetit valkosipuliperunaa bearnaisekastiketta paholaisen hilloa lämpimät kasvikset | 4. Aurabroileria parmesanperunapaistosta ratatouillea pippurikastiketta |

Jälkiruoat

1. Suklaabrowniä ja jäätelöä
2. Juustokakkua
3. Vadelma crème brûléea

Päivällinen ■ €/hlö



Ryhmän minimikoko 8 hlöä, ryhmälle yhtenäinen ateria.
Tilaus väh. 3 vrk ennen tilaisuutta.

Tilatusta määrästä sallitaan + -10% heitto. Laskutettaessa laskutuslisä 8 eur.

Varaukset: Cumulus Mikkeli, Mikonkatu 9, 50100 MIKKELI
Puh. 015-20511 fax 015-2051299


KASVIS ANNOKSET

Pääruoat

1. Kermainen kasvissekeitto
2. Perunacurry
minttukastike
3. Yrttirisottoa
4. Kantarelli-pinaattipasta

Kinkku-pepperonipasta

Kinkku-pepperonipasta	
VL	
Raaka-aineet:	Valmistusohje
vaalea kastikepohja 100g	Kuutioi sipuli, kuullota kinkun ja pepperonin kanssa. Lisää kastikepohja, kuumenna. Lisää kerma ja mausta. Koristele annos parmesanilla ja rucolalla.
kinkku 50g	
pepperoni 30g	
punasipuli 20g	
suola 10g	
pippuri 5g	
chilimausteseos 5g	
tagliatelle 150g	
kerma 50g	
parmesan 15g	
rucola 10g	



LIITE 11(2).
Pariloitu broileri

Pariloitua broileria	
VL	
Raaka-aineet:	Valmistusohje
broilerinfilee 150g riisi 100g yrttiöljy 20g kasvissekoitus 50g bearnaisekastike 40g salaatti 50g	Sekoita kypsennetty riisi ja yrttiöljy, kuumenna. Pariloi broileri ja kasvikset, mausta suolalla ja pippurilla. Kasaa annos kuumalle lautaselle.
	

LIITE 11(3).
Kuorrutettua lohta

Kuorrutettua lohta	
VL, G	
Raaka-aineet:	Valmistusohje
lohi 180g	Pariloi lohi, mausta. Kuumenna perunasose ja pariloi kasvikset. Laita kypsän lohien päälle smetanakastike ja kuorruta salamanterissa. Annostele annos kuumalle lautaselle. Koristele annos tillillä.
perunasose 100g	
smetana 30g	
kasviskoitus 70g	
suola 10g	
pippuri 5g	
tilli 5g	
	

LIITE 11(4).
Perunacurry

<h2>Perunacurry</h2> <h3>VL</h3>																													
<p>Raaka-aineet:</p> <table><tr><td>peruna, viipale</td><td>250g</td></tr><tr><td>punasipuli</td><td>30g</td></tr><tr><td>valkosipulimurska</td><td>10g</td></tr><tr><td>valkosipuli</td><td>20g</td></tr><tr><td>chili</td><td>5g</td></tr><tr><td>curry</td><td>5g</td></tr><tr><td>neilikka</td><td>5g</td></tr><tr><td>pippuri</td><td>5g</td></tr><tr><td>suola</td><td>10g</td></tr><tr><td>kirsikkatomaatti</td><td>40g</td></tr><tr><td>vuohenjuusto</td><td>50g</td></tr><tr><td>öljy</td><td>10g</td></tr><tr><td>paholaisenhillon</td><td>20g</td></tr><tr><td>rucola</td><td>10g</td></tr></table>	peruna, viipale	250g	punasipuli	30g	valkosipulimurska	10g	valkosipuli	20g	chili	5g	curry	5g	neilikka	5g	pippuri	5g	suola	10g	kirsikkatomaatti	40g	vuohenjuusto	50g	öljy	10g	paholaisenhillon	20g	rucola	10g	<p>Valmistusohje</p> <p>Paista peruna, sipuli ja valkosipuli öljyssä. mausteet ja paista kunnon väri perunaan. Mausta kirsikkatomaatit suolalla ja pippurilla. Kuumenna tomaatit salamanterin alla. Pariloi vuohenjuusto. Aseta perunat kuumalle lautaselle, perunoiden päälle minttukastike, vuohenjuusto ja paholaisenhillon.</p>
peruna, viipale	250g																												
punasipuli	30g																												
valkosipulimurska	10g																												
valkosipuli	20g																												
chili	5g																												
curry	5g																												
neilikka	5g																												
pippuri	5g																												
suola	10g																												
kirsikkatomaatti	40g																												
vuohenjuusto	50g																												
öljy	10g																												
paholaisenhillon	20g																												
rucola	10g																												
																													