

Veera Marjamäki

## **Ruokalistan kehittäminen**

Case Ravintola Parooni

Opinnäytetyö

Kevät 2020

SeAMK Ruoka

Ravitsemispalvelut

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Ruoka

Tutkinto-ohjelma: Ravitsemispalvelut

Tekijä: Veera Marjamäki

Työn nimi: Ruokalistan kehittäminen, case: Ravintola Parooni

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2020

Sivumäärä: 38

Liitteiden lukumäärä: 3

---

Opinnäytetyön tavoite oli suunnitella ja kehittää uusi ruokalista ravintola Parooniin. Ruokalista on tarkoitus ottaa käyttöön tulevana kesänä. Työssä on kerrottu mitkä seikat ja toiminnot vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun. Työn tavoitteena oli suunnitella ruokalista, joka vastaisi toimeksiantajan toiveita ja tarpeita.

Työ aloitettiin tutkimalla eri ravintoloiden ruokalistoja ja perehtymällä meksikolais-tyylisiin ravintoloihin. Ruokalistalle päätyi 29 erilaista ruoka-annosta. Pääpaino ruokalistalla on hampurilaisissa, sillä ne ovat ravintolan päätuote. Ruokalistalla on huomioitu ruoka-annoksien kustannukset ja laatu. Ruokalistasuunnittelun lisäksi suunniteltiin reseptit sekä annoskortit. Resepteissä on kerrottu selkeästi ruokakomponenttien valmistusvaiheet ja annoskorteissa on kuvattu, miten annokset kootaan ja niihin on liitetty annoskuvat helpottamaan työntekijöiden työtä. Reseptit ja annoskortit tehtiin Jamix-ohjelmassa.

Toimeksiantaja hyötyi työstä, sillä he saivat käytännöllisen ja heidän asiakkaita huomioivan ruokalistan. He saivat myös hyvän pohjan, mistä voivat itse jatkossa suunnitella vaihtuvan ruokalistan.

Avainsanat: Ruokalistat, ruokalajit, ruokaohjeet, ruoka.

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Faculty: SeAMK Food and Agriculture

Degree programme: Food and hospitality

Author: Veera Marjamäki

Title of thesis: Menu Development, Case: Restaurant Parooni

Supervisor: Eliisa Ylinen

Year:2020

Number of pages:38

Number of appendices:3

---

The objective of this thesis was to design and develop a new menu for restaurant Parooni. The menu will be taken in usage next summer. The factors and functions affecting the menu planning are described in the thesis. The objective of the thesis was to plan a menu that will meet the needs and wishes of the client.

The work began by researching the menus of various restaurants and getting acquainted with Mexican-style restaurants. Twenty nine dishes were chosen in the menu. In the menu, the focus is on hamburgers since they are the main product of the restaurant. The quality and the costs of the dishes have been taken into account in the menu. In addition to the planning of the menu, the preparation phases were planned and the portion cards were designed. The food components are clearly described in the recipes, and the cards introduce how to build the portions. In addition, portion images were added to the cards to ease the work of the employees. The recipes and portion cards were made by Jamix-program.

The client benefitted from the work because they received a practical and customer oriented menu. The menu provides a great basis for planning a changing menu by themselves in the future.

Keywords: Menu, dish, recipe, food.

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo.....	6
Käytetyt termit ja lyhenteet ..... <b>Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.</b>	
1 JOHDANTO.....	7
1.1 Työn tavoitteet .....	7
1.2 Toimeksiantaja.....	8
2. Ruokalistasuunnittelu .....	10
2.1 Liikeidea.....	11
2.3 Tilat ja laitteet.....	11
2.4 Henkilökunta .....	11
2.5 Erityisruokavaliot.....	12
2.6 Kustannustekijät.....	13
2.7 Asiakkaat ja laatuajattelu .....	14
2.7.1 Asiakkaat.....	15
2.7.2 Laatuajattelu.....	15
2.8 Sesonki, raaka-aineet ja ateriat.....	16
2.9 Gastronomiset tekijät .....	17
3 Annoskortit ja vakioruokaohjeet .....	19
3.1 Vakioruokaohjeet .....	19
3.2 Annoskortit.....	20
3.3 Ruoka-annosten esille laitto.....	21
4 Ravintola Parooni- ruokalistan kehittäminen.....	22
4.1 Ravintolan toiminnot .....	22
4.2 Ruokalistan kehittäminen.....	22
4.2.1 Alkuruoat ja salaatit.....	24
4.2.2 Pääruoat.....	25
4.2.3 Hampurilaiset .....	26
4.2.4 Jälkiruoat.....	28

4.3 Reseptien annoskortit ja vakioruokaohjeet .....	30
4.4 Toimeksiantajan mielipide.....	31
5. Pohdinta ja johtopäätökset .....	32
LÄHTEET.....	34
LIITTEET .....	35

## Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo

Kuva 1 Pihvi pippurikastikkeella.....	25
Kuva 2 Aurajuustopihvi .....	26
Kuva 3 Juustoburgeri .....	28
Kuva 4 Vuohenjuustoburgeri.....	28
Kuva 5 Brownie.....	29
Kuva 6 Pavlova .....	29
Kuva 7 Valkosuklaajuustokakku.....	30
Kuvio 1 Ruokalistasuunnittelun prosessi (Lampi, ym. 2009. 26) .....	10
Kuvio 2 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat kustannustekijät. (Lampi, ym. 2009. 29).....	14
Kuvio 4 Laadunhallintaprosessi. (Lehtinen, ym. 2003. 93).....	16
Kuvio 5 Ruokaohjeiden vakioinnin merkitys. (Lampi, ym. 2009.126.) .....	19
Kuvio 6 Vakioruokaohjeiden hyödyt. (Lampi, ym. 2009. 126.) .....	20

# 1 JOHDANTO

Ruokalistasuunnittelu on koko ravintolan lähtökohta, siihen suurin vaikuttaja on ravintolan liikeidea ja toiminta-ajatus. Liike-ideassa tulee miettiä ravintolan asiakassegmentti ja sen perusteella suunnitella ruokalista, joka vastaa asiakassegmentin toiveita. (Lampi, Laurila & Pekkala. 2009, 22.) Ruokalistasuunnittelussa tulee ottaa huomioon asiakastyytyväisyys, tuotanto, henkilöstö, tilat, laitteet ja elintarvikkeet. Edellä mainitut seikat huomioidaan siten, että ruokalista kuormittaa jokaista seikkaa tasapuolisesti. (Mauno & Lipre. 2008, 17.)

Asiakastyytyvyyttä voi miettiä etukäteen asiakasryhminä. Ravintolan tulee miettiä mitä asiakasryhmää tavoittelee ja minkä kohderyhmän toiveet tulee huomioida, esimerkiksi haluaako ravintola tavoitella nuoria vai vanhempia asiakkaita. (Mauno & Lipre. 2008, 17.) Asiakkaiden tarpeet ja toiveet ovat erilaisia sen mukaan onko kyse esimerkiksi sairaalasta vai ravintolasta. Asiakkaiden vaatimuksia lisäävät myös palvelutilanne, onko ruokailussa kyse henkilöstölounaasta vai erilaisesta juhla-ateriasta. (Lampi, ym. 2009, 24.)

Ruokalistan vaativuus ja laajuus määrittellään työntekijöiden määrän ja heidän ammattitaitonsa mukaan. Jos henkilökuntaa on vähän, tulee raaka-aineissa huomioida niiden valmistukseen kuluva aika. Ajansäästämisessä on hyvä käyttää puolivalmis-teisiä ruokien osia. (Mauno & Lipre. 2008, 17.)

Ruokalistasta tulee tehdä annoskortit, jotka helpottavat kokkien työskentelyä. Lampi, ym. (2009, 128.) mukaan annoskortit ovat ravintoloiden vakioruokaohjeita, joissa ilmaistaan ruokalajien raaka-aineiden määrät osto- ja käyttöpainoina, ja siinä ilmaistaan ruokalajin valmis määrä, annoskoko ja annosmäärä.

## 1.1 Työn tavoitteet

Opinnäytetyö on kehittämistyö, jossa suunniteltiin uuteen ravintolaan ruokalista, raaka-ainelaskelmat ja annoskortit. Reseptien, annoskorttien ja raaka-ainelaskelmien tekemisessä käytettiin ohjelmaa nimeltä Jamix.

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella toimeksiantajan toiveiden mukainen ruokalista, joka täyttää pienen kaupungin tarpeet. Rajoituksia ruokalistan suunnitteluun oli se, että toimeksiantaja ei halua tarjota a la carte ruoan hintatasoista ruokaa, vaan sen hintaista ruokaa, johon mahdollisimman monella olisi varaa. Ruokalistan annosten hinnat tulisi olla asiakkaalle kymmenen ja kolmenkymmen euron välissä. Minun tehtäväni tässä opinnäytetyössä oli luoda yritykselle maukas ja laadukas ruokalista.

Opinnäytetyön hyödyt ovat se, että toimeksiantaja saa ruokalistan, jossa on huomioitu seikat ja toiminnot, jotka vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun. Toimeksiantaja saa myös selkeät annoskortit sekä raaka-aineiden hintalaskelmat, jotta heidän on helpompi laskea ruoka-annoksille katteet sekä asettaa annoksille hinnat. Opinnäytetyön tulee olemaan toimeksiantajalle tulevaisuudessa hyvä pohja, kun ruokalistan uusiminen tulee ajankohtaiseksi, sillä työssä kerrotaan yksityiskohtaisesti seikat, jotka tulee huomioida ruokalistasuunnittelussa.

Toimeksiantaja haluaa meksikolaisvivahteisen ruokalistan, mihin tulee laadukkaita hampurilaisia ja erilaisia lautasannoksia. Ruokalistalla tulee huomioida kaiken ikäiset ja se, että ruokalajit sointuvat yhteen. Ruokalistalla tulee olemaan alkuruokia, pääruokia, jälkiruoka ja erilaisia pieniä purtava.

## **1.2 Toimeksiantaja**

Toimeksiantaja on Parkanossa toimiva ravintola Parooni, joka on ollut suljettuna 2019 vuoden kesästä asti ja uuden ravintolan liiketoiminta alkoi 2020 helmikuussa. Ravintola toimii tällä hetkellä yökerhona ja keittiön remonttia tehdään koko ajan, jotta kesällä saadaan ruokaravintola toiminta käyttöön. Ravintolassa ruokailijoille istumapaikkoja on noin sadalle hengelle ja yökerho toiminnassa ollessaan noin viidellesadalle hengelle. Tulevaisuudessa ravintolan on tarkoitus toimia yökerhona ja ruokaravintolana.

Toimeksiantaja haluaa tarjota Parkanon ja sen lähiseudun asukkaille hyvät puitteet erilaisiin ravintolailtoihin, oli kyse yökerhossa viihtymisestä tai ruokailusta ruokaravintolassa. Parkanossa ei ole tällä hetkellä muita yökerhoja taikka kuppiloita, eikä

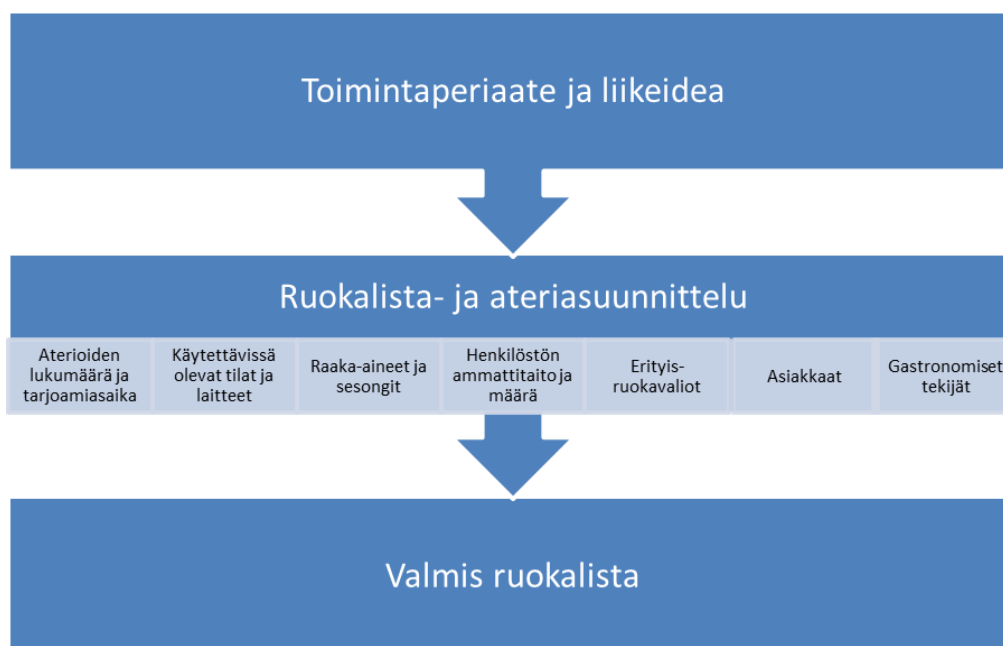


ruokaravintolaa, joka toimisi iltaisin. Parkanolaisten ja lähiseutulaisten on täytynyt lähteä isompiin kaupunkeihin, esimerkiksi Tampereelle tai Seinäjoelle, jos he ovat halunneet mennä ravintolaillalliselle. Toimeksiantajan suurin asiakassegmentti on nuoret aikuiset, mutta haluaa tarjota toimintaa myös kaiken ikäisille. Toimeksiantaja haluaa tulevaisuudessa järjestää paljon erilaisia tapahtumia, suunnitelmassa on muun muassa järjestää pienimuotoiset festivaalit. Yrityksen agenda on se, että ravintola tarjoaa puitteet koko illan viihtymiseen kaiken ikäisille, oli kyse kolmen ruokalajin illallisesta tai kaveriporukan kanssa yökerhoon menosta.

## 2 RUOKALISTASUUNNITTELU

Ruokalistasuunnittelussa lähtökohtana on ruokatuotannon toiminnan suunnittelu ja samaan aikaan tämä on koko keittiön työskentelyn lähtökohta. Ruokalistasuunnittelu pohjautuu ammattikeittiöissä liikeideaan, toiminta-ajatukseen ja asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. (Lampi ym. 2009, 22.)

Ruokalistasuunnittelussa on myös tärkeää huomioida ravintolan toiminnat. Toiminnot, jotka tulee huomioida, on henkilökunta, ravintolan tilat, ravintolatyöli, gastronomiset tekijät, erityisruokavaliot, asiakkaat, erilaiset kustannustekijät, raaka-aineet ja aterioiden lukumäärä sekä tarjoamisaika. Nämä seikat vaikuttavat muun muassa siihen, kuinka vaativan ruokalistan voi kehittää ja kuinka hintavia raaka-aineita voidaan käyttää. (Lampi ym. 2009, 22-23.)



Kuvio 1 Ruokalistasuunnittelun prosessi (Lampi, ym. 2009. 26)

## 2.1 Liikeidea

Ravintolan liikeidealla ja toiminta-ajatuksella määritellään ravintolan olemassaolon tai perustamisen tarkoitus. Ravintolan toiminta-ajatus voi olla, että se tarjoaa asiakkaille laadukasta ruokaa edulliseen hintaan. On tärkeää määrittää yritykselle toiminta-ajatus, sillä silloin työntekijät jakavat yhdessä yhtenäisen ajatuksen, miten ja miksi ravintolayritys toimii. Liikeidea määrittelee tarkasti, mitä tuotteita ja palveluita yritys tarjoaa, kenelle tuotteet ja palvelut on tarkoitettu, miksi asiakas hyödyntää yrityksen tuotteita tai palveluita ja miten tuote tai palvelu tuotetaan. (Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen & Viinikka. 2010, 15.-16)

Liikeidea ajatellessa tulee miettiä, miten erottuu kilpailijoista ja miksi asiakkaan tulisi valita juuri tämän ravintolan palvelut ja tuotteet. Kun liikeidea on mietitty, ravintolan palveluita ja tuotteita on helpompi markkinoida ja tarjota oikeille asiakasryhmille. Ruokalistasuunnittelun kannalta liikeidea ja toiminta-ajatus on tärkeitä olla tiedossa, jotta ruokalista tarjoaa asiakassegmentin mukaista ruokaa. (Hemmi, Häkkinen & Lahdenkauppi. 2011, 54)

## 2.3 Tilat ja laitteet

Ravintolan tilat ja laitteet joko rajoittavat tai mahdollistavat monipuolisen ruokalistan suunnittelussa. Ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon laitteet ja niiden kuormitus. Ruokalistaa suunniteltaessa on otettava huomioon ruokalajien ja -komponenttien sopivuus keittiön laitteille. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen. 2003, 56.) Ruokalajit tulee huomioida niin, että laitteiden kuormitus on tasaista, tämä mahdollistaa sujuvuuden keittiössä. Kun laitteiden kuormitus on tasaista, työntekijä pystyy tekemään useaa ruokalajia samanaikaisesti ja mahdollistaa sen, että ruokalajeilla ei ole pitkää odotusaikaa ja ruoat valmistuvat ajoissa. (Lampi, ym. 2009, 27.)

## 2.4 Henkilökunta

Ruokalistassa tulee huomioida erilaiset oheistyöt kuten siivous, varastointi ja asiakaspalvelu, ja niihin käytettävä työaika, työntekijöiltä tulee karsia ylimääräiset työt.

Ruokalistasuunnittelussa tulee huomioida työntekijöiden määrä ja heidän ammattitaito ja työkokemus. Tämä vaikuttaa siihen kuinka vaativa tai työlään ruokalistan voi suunnitella, mikäli työntekijöitä on vähän, on suunniteltava ruokalista, joka on toteutettavissa mahdollisimman aika säästäväillä ja suoraviivaisilla ruokatuotantomenetelmillä. (Lampi, ym. 2009, 28) On tärkeää, että henkilökunta omaksuu yrityksen liikeidean mallin ja sen, miten se toimii käytännössä, tämä mahdollistaa työntekijöiden toimivan yrityksen toimintatapojen mukaan. Tärkeimmät asiat henkilökunnassa on, että he ovat tietoisia ravintolan toimintatavoista, osaavat talon tavat ja annokset, sekä ovat motivoituneita työstään. (Lehtinen, ym. 2003, 53.) Henkilökunnan työkokemuksen tai koulutuksen puute ei ole este myyvän ja monipuolisen ruokalistan suunnitteluun. Mikäli yritys palkkaa työntekijän, jolla ei ole valmiiksi ammattitaitoa, tulee työntekijä perehdyttää ja kouluttaa siten, että henkilö pärjää itsenäisesti työskentelyssä ja täyttää työn vaatimat kriteerit. Tietenkin tämä edellyttää työntekijän mielenkiintoa työhön ja halua jakaa yrityksen toimintaperiaatteet. (Lampi, ym. 2009, 28)

## 2.5 Erityisruokavaliot

Ruoan valintaa saattaa vaikuttaa erityisruokavaliot, kuten keliakia ja laktoosi-intoleranssi. Valintaan voi vaikuttaa, myös uskonto tai elämäntapa. Tällä hetkellä ruokalistasuunnittelussa suurimmat ryhmät, jotka tulee huomioida erityisruokavalioltaan, on laktoosi-intoleranssi ja keliakia, myös vähähiilihydraattinen ruokavalio on tällä hetkellä todella suosittua.

Laktoosi-intoleranssi tarkoittaa imeytymättömän maitosokerin aiheuttamaa häiriötä, tämän takia maitosokeri ei hajoa ihmisen kehossa. Laktoosi-intoleranssia hoidetaan ruokavaliolla, lievissä tapauksissa riittää, kun vähentää maidon juontia, mutta ääripäässä laktoosi-intoleranssia sairastavan tulee välttää esimerkiksi voita ja maitojauhetta. (Kaikkonen, ym. 2010, 61.)

Keliakia on viljassa olevan gluteenin aiheuttama suolistosairaus, joka on elinikäinen. Gluteenia esiintyy vehnässä, mutta ohran ja rukiin vastaavilla proteiineilla on samat vaikutukset, osa keliakikoista voivat syödä pieniä määriä kauraa, mutta kaikille kaura ei sovi. (Kaikkonen, ym. 2010, 62)

Vähähiilihydraattinen ruokavalio on todella kiistelty ruokavalio Suomessa, missä jätetään ruokavaliosta pois erilaiset sokerit ja vaaleat viljat, näiden tilalla syödään enemmän rasvaa, kuitupitoisia kasviksia ja maltillisesti proteiineja. Ruotsissa ja Amerikassa tätä ruokavaliota suositellaan 2.tyypin diabetesta sairastaville, mutta Suomessa THL ja ravitsemuseliitti pitävät tätä ruokavaliota ohimenevä muoti-ilmiönä. (Tohtori Tolonen: vähähiilihydraattinen ruokavalio. 2020. [Viitattu 01.05.2020.]

Muita ruokavalioita, joita tulee huomioida ruokalistasuunnittelussa, on vegaanit ja vegetaristit. Vegaanit eivät syö ollenkaan eläinkunta peräisiä tuotteita ja vegetaristin yleisempi nimi on kasvissyöjä, joka syö joitain eläinkuntaperäisiä tuotteita, mutta tämä on täysin ihmiskohtaista, miten he ovat määritelleet kasvissyöntinsä ja mitä he voivat syödä. Tunnetuin ja yleisin uskonnollinen ruokavalio Suomessa on muslimien tapa olla syömättä sianlihaa. (Hemmi, ym. 2011, 131.)

## **2.6 Kustannustekijät**

Kustannustekijöihin tulee kiinnittää huomioita, sillä se koostaa aterioiden hinnan. On tärkeää miettiä miten myynnin volyyymi vastaa ruokalistan, raaka-aineiden, ruoanvalmistuksen, ostotoimien ja henkilöstöressurssien kustannuksia. (Lehtinen, ym. 2003, 55.)

Ruokalistasuunnittelussa tulee tarkastella keittiön kustannuksia, sillä kustannukset tulee pitää mahdollisimman alhaisina. Miettiessä ruokalajeja ruokalistaan tulee pitää mielessä eri kustannustekijöiden vaikutus kokonaiskustannuksiin. Ruokalistasuunnittelussa suurimmat kustannukset ovat raaka-aine- ja henkilöstökustannukset. Ruokalajissa, jossa raaka-aine kustannukset ovat halpoja, voi työn määrä olla suurempi, jolloin ruokalajin valmistus vie enemmän aikaa kokilta. Kokin aikaa voi säästää, kun tilaa kypsiä tai puolivalmisteisia aterian osia. Ruokalajien kustannushinnat voidaan laskea siten, että selvitetään kuinka paljon tietty ruokalaji vie kokin työaikaa ja kuinka paljon se vaikuttaa henkilöstökuluihin, silloin ruokalajin tarkat kustannushinnat saadaan tietoon. Työ on kannattavaa siirtää erilaisiin ruokavalmisteihin, kun asiakkaan näkökulmasta itse tehdyn ja teollisen ruokavalmisteiden laaduissa ei ole

eroa. Hyvänä periaatteena on tehdä ruokalajien osat, niin kauan itse, kun ne tuottavat ruokalajeille lisäarvoa. (Lampi, ym. 2009, 29.) Ruokalistasuunnittelussa siis täytyy huomioida eri ruoanvalmistusmenetelmien tuotantotavat ja niihin käytettävä aika, ja miettiä miten työn saisi tehtyä kustannustehokkaammin ja miten aikaa säästyisi. Tämä tarkoittaa sitä, että resepteistä tulee tehdä tehokkaasti valmistettavia ja mikäli aikaa on käytettävissä rajoitetusti, tulee suosia puolivalmisteita. (Lampi, ym. 2009, 28.)

Henkilöstö- ja raaka-ainekustannusten lisäksi kustannuksia tulee kuljetus-, energia-, vesi-, jätehuolto-, pääoma-, koneiden ja laitteiden hoito- ja huoltokustannuksista. Jos ravintola käyttää paljon puolivalmisteisia tai valmisruokia kustannuksissa pitää kiinnittää enemmän huomioita energia-, jätehuolto- ja logistiikkakustannuksiin. Kustannustekijöiden kanssa on otettava huomioon raaka-aineiden laadulliset arviointikriteerit, kuten maku, esteettisyys, ravitsevuus ja asiakkaiden positiivinen kokemus. (Lampi, ym. 2009, 29.)



Kuvio 2 Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat kustannustekijät. (Lampi, ym. 2009, 29)

## 2.7 Asiakkaat ja laatuajattelu

Palvelun laatuun suhtaudutaan eri tavoin riippuen palvelutilanteesta. Palvelun laadun määrittelee asiakas, riippumatta siitä onko palvelu maksullinen vai ilmainen.

Maksava asiakas saattaa vaatia parempaa palvelua kuin maksuttoman palvelun käyttäjät. Suuri vaikuttaja laadun määrittelyyn on asiakkaan odotusarvot eli siitä, mitä palvelulta tai tuotteelta odotetaan etukäteen. (Lehtinen, ym. 2003, 91.)

### **2.7.1 Asiakkaat**

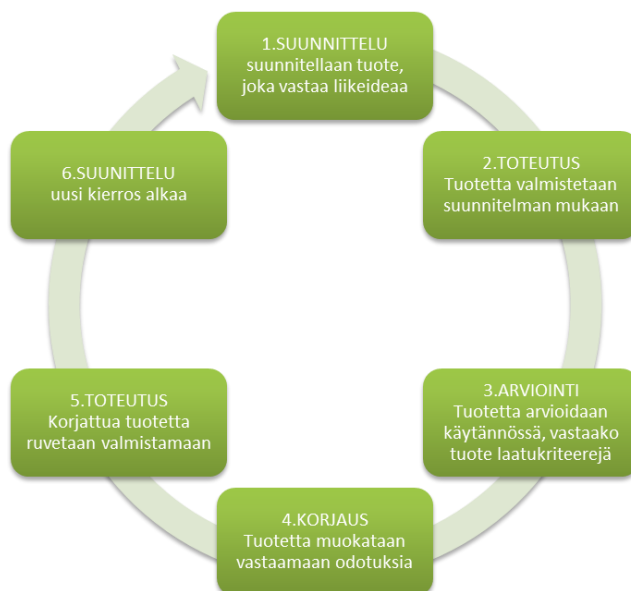
Kaikissa ammattikeittiöissä ruokalistan suunnittelu perustuu lähtökohtaisesti asiakaskunnan tarpeisiin ja toiveisiin, sillä asiakkaat maksavat jokaisen ravintola-alan työntekijän tai yrittäjän palkan. Yrityksien on tärkeää seurata asiakassegmenttinsä toiveita ja tarpeita, sen takia jokaisella yrityksellä tulee olla selkeä liikeidea ja toiminta-ajatus, jotta he pystyvät tarjoamaan oikeita tuotteita ja palveluita asiakassegmentilleen, kun nämä seikat huomioidaan ruokalistasuunnittelu on helpompaa ja siinä onnistutaan. (Lehtinen, ym. 2003, 54.)

Asiakkaat jaetaan eri asiakasryhmiin, riippuen heidän sen hetkistä toiveista ja tarpeista. Samat asiakkaat voivat kuulua eri ryhmiin, sillä asiakkaan tarpeisiin vaikuttavat monet eri seikat esimerkiksi asiakkaan käytettävissä oleva aika ja sekä asiakkaan erilaiset mielihalut. Asiakasryhmät voidaan jaotella esimerkiksi nautiskelijoihin, kaloreiden laskijoihin, terveystietoisiksi huomioiviin, kotiruokaa syöviin, halpaa ruokaa syöviin, tankkaajiin ja valittajiin. Ruokalistasuunnittelussa on huomioitava nämä eri asiakasryhmät ja heidän toiveensa sekä tarpeet. Erilaiset trendit vaikuttavat asiakaskäyttäytymiseen ja asiakkaiden tarpeisiin, sen takia ruokatrendit tulee huomioida ruokalistasuunnittelussa. (Lehtinen, ym. 2003, 54.)

### **2.7.2 Laatuajattelu**

Laatu on prosessi ja se koostuu monesta osatekijästä. (Lehtinen, ym. 2003, 93.) Ruoan laadulla tarkoitetaan hyvää makua, ulkonäköä ja hygieenisyyttä. Laadukas ruoka edellyttää ruokalajeihin parhaiten soveltuvien raaka-aineiden käyttöä, tarkkoja raaka-aine määriä, keittiöön sopivaa ruoanvalmistusmenetelmää, sekä ruoan ruokahalua herättävää esillepanoa ja tarjoilua. (Lampi, ym. 2009, 125.) Laadussa on yksi hyvä tapa käyttää laadunhallintaprosessia yhtenä mittarina laadusta ja laa-

dun toiminnoista. Laadunhallintaprosessi kiertää kehää, kun toimitaan laadunhallintaprosessin mukaan, prosessia voi hyödyntää koko ajan toimintojen parantamiseksi. Laatuun kuuluu erilaiset osatekijät ja niitä tulee miettiä tarkkaan ja ne voivat olla esimerkiksi hinta, nopeus ja koko. (Lehtinen, ym. 2003, 93.)



Kuvio 3 Laadunhallintaprosessi. (Lehtinen, ym. 2003, 93)

Hyvä hinta-laatusuhde koostuu siitä, että asiakas ja tuotteen tarjoaja ovat tyytyväisiä. Ruokalistasuunnittelussa tulee miettiä miten saa asiakkaan ja ravintoloitsijan tyytyväiseksi. Laadun tärkein osa-alue on luottamus, luottamus syntyy ja säilyy laadun ansiosta. Saavutettu luottamus on tärkein pääoma yrittäjän ja työntekijöiden kannalta. Luottamuksen menettäminen laaduttomuuden kautta. Asiakkaan tekee tyytyväiseksi, kun asiakkaalla on tunne, että hän on hyötynyt palvelusta, eli hän on maksanut hinnan, joka oli mielestään sopiva hinta kyseistä palvelua tai tuotetta kohtaan. On tärkeää laadun kannalta, että ruoka vastaa ruokalistan mukaista kuvausta, jottei asiakas tunne oloaan petetyksi. (Lehtinen, ym. 2003, 92-93.)

## 2.8 Sesonki, raaka-aineet ja ateriat

Ruokalistasuunnittelussa on hyvä huomioida eri kausien sesongit, eli käyttää raaka-aineita vuodenajan mukaan. Tämä edes auttaa tarjoamaan asiakkaille laadullisesti



parhaimmillaan olevia raaka-aineita sen lisäksi, se on myös edullisempaa. (Lehto & Patala. 2002,19.)

Raaka-aineiden valinnassa on tärkeää, että ruokalistalla sama raaka-aine ei toistuisi montaa kertaa. (Lehto & Patala. 2002, 19) Raaka-aineiden valintaan vaikuttaa niiden saatavuus, hinta ja ominaisuudet. Raaka-aineiden valintaa tulisi arvioida niiden ajanmukaisuuden ja kiinnostavuuden suhteen. (Lampi, ym. 2009, 19) Ruokatrendit määrittelevät raaka-aineiden ajanmukaisuuden ja kiinnostavuuden. Trendi on ilmiö, joka ei yleensä pysy samana kovin pitkään. Jotkut trendit saattavat pysyä samana pidempään, mutta esimerkiksi niiden valmistustapa muuttua. (Lehtinen, ym. 2003, 102)

Päivän aterioiden lukumäärä ja tarjoilu-aika vaihtelee erilaisissa ammattikeittiöissä, tähän vaikuttaa ravintolan ala. Ateria koostuu yleensä alkuruoasta, pääruoasta, jälkiruoasta ja aterian lisänä tarjottavista leivistä ja juomista. Kaikki ateriat ei aina sisällä edellä mainittuja osia, tämä riippuu asiakkaan omista valinnoista. Ruokalista-suunnittelussa tulee ateriat suunnitella siten, että aterian osat ovat yhteensopivia. (Lampi, ym. 2009, 24-25.)

## **2.9 Gastronomiset tekijät**

Gastronomisilla tekijöillä tarkoitetaan ruoan aistein huomattavia ominaisuuksia. Aistit jotka ovat vaikuttavia tekijöitä ovat maku, haju, lämpötila, ulkonäkö ja rakenne. Pelkästään ruoan ulkonäkö ja väri vaikuttavat ruokahalun heräämiseen ja nämä seikat antavat asiakkaalle ensivaikutelman ruoasta. (Lampi, ym. 2009, 26.)

Ruoan ulkonäkö luo asiakkaalle mielikuvan siihen, miltä ruoka maistuu ja tämän takia ruoan ulkonäköä suunniteltaessa tulee ottaa huomioon annoksen maut, värit, koostumukset ja se kuinka ne sopivat yhteen. (Kaikkonen, ym. 2010, 143.) Ruoan väri vaikuttaa asiakkaiden ajatteluun, asiakkaat voivat esimerkiksi miettiä värin perusteella miltä ruoka maistuu. Ruoan väri vaikuttaa myös makuaistiin, mikäli ruoan väri on eri kuin raaka-aineen, saattaa ruoan maku jäädä maistamatta, esimerkkinä

mansikan maku saattaa jäädä huomioimatta, jos ruoan väri on sininen tai vihreä. (Ruokatieto: makujen monipuolinen maailma, [viitattu: 14.04.2020]).

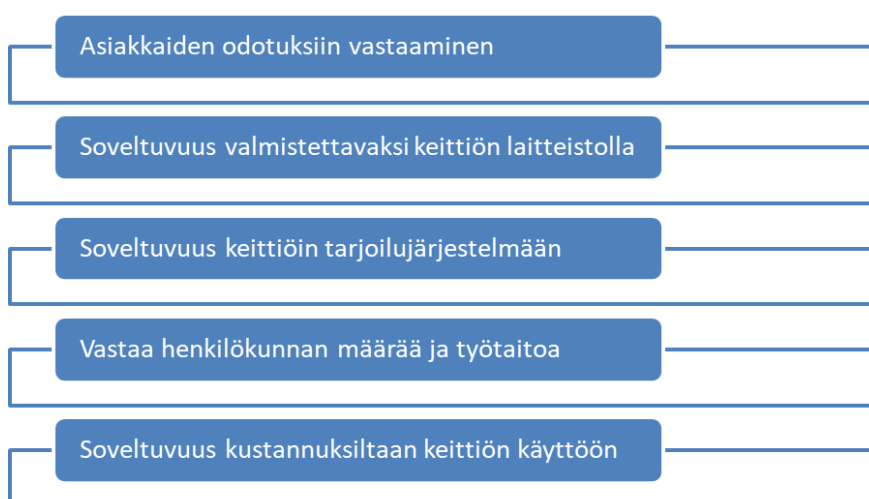
Ruoan kokonaisuus koostaa ruoan maun. Ruoan kokonaisuuteen vaikuttavia tekijöitä ovat ihmisen näkö-, tunto-, kuulo-, maku- ja hajuaistit. Näköaistilla ihminen näkee, onko ruoassa minkälainen koostumus ja ruoan ulkonäöstä ihminen luo ruoan maun ensivaikutelman. Tuntoaistilla ihminen tuntee, onko ruoka pehmeää vai kovaa. Kuuloaistilla ihminen kuulee, onko ruoka rapeaa, joka vaikuttaa ruoasta saata-vaan nautintoon. Maku- ja hajuaisti kertovat itse ruoan maun. (Ruokatieto: makujen monipuolinen maailma, [viitattu: 14.04.2020]).

### 3 ANNOSKORTIT JA VAKIORUOKAOHJEET

Annoskorteilla ja vakioruokaohjeilla pyritään tasalaatuisuuteen ja siihen, että ruokaohjeet soveltuvat ravintolan keittiöön ja sen tarjoilutapoihin. Annoskorteilla ja vakioruokaohjeilla voidaan toimia taloudellisesti ja niillä voidaan tarkkailla kustannuksia, tämän seurauksena ruokahävikki tai vajaatuotanto minimoidaan, sillä tiedetään tarkat määrät ennakkoon. (Lampi, ym. 2009, 128.)

#### 3.1 Vakioruokaohjeet

Vakioruokaohjeet ovat ammattikeittiössä yksi tärkeimpiä tukipilareita, niin ruoanvalmistuksessa, kuin ruokalistasuunnittelussa. Ruokalistan vakiointi kuuluu tuotteiden kehitykseen. Vakioruokaohjeilla tarkoitetaan ruokaohjeiden suurentamista ja sitä, että ruoanvalmistusmenetelmät ja ruokien kypsentyminen on kokeiltu ja todettu kyseiseen ravintolaan sopivaksi. Vakioinnissa etsitään ruokalajille paras mahdollinen valmistustapa ja kiinnitetään huomioita ruoan säilyvyyteen tarjoilukeittiössä. Vakioruokaohjeissa varmistetaan, että ruokaohjeet vastaavat asiakkaiden odotuksia, soveltuu valmistettavaksi keittiön laitteistoilla, soveltuu ravintolan tarjoilujärjestelmään, vastaa henkilökunnan määrää ja taitoa ja soveltuu kustannuksiltaan ravintolan käyttöön. (Lampi, ym. 2009,125-126.)



Kuvio 4 Ruokaohjeiden vakioinnin merkitys. (Lampi, ym. 2009.126.)

Raaka-aineissa vakiointi koskee ruoan laatua ja määrää. Ohjeissa on tärkeää ilmoittaa raaka-aineet tarkasti. Vakioruokaohjeessa tulee ilmoittaa tarkasti raaka-aineiden tiedot ja onko kyseessä käsittelemätön raaka-aine vai puolivalmiste. Raaka-aineiden määrät ilmoitetaan painoyksikköä, nesteiden määrät tilavuusmittoina ja mausteiden mittaamiseen käsittelemättömistä maustemittasarjaa. Jos raaka-aine käsitellään itse, sen käsittelemätön raaka-ainemäärästä eli ostopainosta tulee huomioida valmistushävikki. (Lampi, ym. 2009, 127.)

Vakioruokaohjeissa käydään läpi valmistusmenetelmät. Valmistusmenetelmien vakiointi koskee työtapoja ja -välineitä, sekä työntekijöiden määrää ja heidän ajan käyttöä. Työtavat- ja välineet tulee merkitä tarkasti, eli millä koneella tai välineellä ja missä vaiheessa ja miten. Kun valmistusmenetelmät on merkitty tarkasti vakioruokaohjeisiin, tasalaatuisuus on taattu ja jokainen työntekijä valmistaa ruoat samallailla. Kun ohjeisiin on merkitty edellä mainitut asiat tarkasti, pystytään määrittelemään ruoanvalmistukseen kuluva aika. (Lampi, ym. 2009, 127.)

### Vakioruokaohjeiston hyödyt

- Tasalaatuisuus
- Täsmälliset määrät
- Taloudellisesti toimiminen
- Hävikin pieneminen
- Työmäärän suunnitelmallisuus
- Annoskohtaiset kustannuslaskelmat
- Raaka-aineiden hankinta helpompaa
- Keittiön helpompi valmistaa ruoka selkeistä ohjeista

Kuvio 5 Vakioruokaohjeiden hyödyt. (Lampi, ym. 2009. 126.)

### 3.2 Annoskortit

Annoskortti on yhdenmukaistettu ruoanvalmistusohje, joka on yksi ruokalistasuunnittelun perusta. Annoskorteilla varmistetaan ruoan tasalaatuisuus ja se, että annoksissa on saman verran kaikkia ruoka-annoksen osia. Laatu merkitsee hyvää koostumusta, makua, ulkonäköä ja hygieenisyyttä. Laatu edellyttää ruokalajiin parhaiten soveltuvia ainesosia ja niille soveltuvia ruoanvalmistustapoja, täsmällisiä määriä

sekä ruoan ruokahalua herättävää ruoan tarjolle asetelua ja tarjoilua. Vakioitu ruokaohje on onnistunut, kun se vastaa asiakkaiden odotuksia, soveltuu keittiön laitteistolla valmistettavaksi ja ravintolan tarjoilujärjestelmään ja vastaa keittiöhenkilökunnan ammattitaitoa. (Lampi, ym. 2009, 125.)

Annoskortissa käydään läpi ruokalajiin kuuluvien raaka-aineiden määrät ostopainoina ja käyttöpainoin. (Lampi, ym. 2009, 128.) Käyttöpainoista ja ostopainoista tulee laskea hinnat, jotta pystytään päättelemään kateprosentti ja kate-eurot. (Lehtinen, ym. 2003, 58.) Korteissa kuvataan miltä ruoka-annoksen tulisi näyttää ja kuinka paljon mitäkin ruokalajin komponenttia tulisi olla lautasella. (Lampi, ym. 2009, 128.)

### **3.3 Ruoka-annosten esille laitto**

Ruokien esille laitossa on päämääränä säilyttää ruoan hyvä taso loppuun asti. Ruoka-annosten taso saattaa heikentyä, jos annoksen ulkonäkö ei ole imarteleva. Ruoan ulkonäköön vaikuttava asia on esivalmisteluiden loppuun vieminen, tämä on tärkeää, sillä jos ruoka-annoksen komponentit eivät ole tasalaatuisia ja laatu heittelee tämä vaikuttaa makuun ja ulkonäköön. Ruoka-annoksessa on tärkeää, että ruokakomponenttien väri ja muoto ei ole toistuvaa, jolloin se tuo annokseen erilaisia ulottuvuuksia. (Lehtinen, ym. 2003, 94-96.)

Pääraaka-aine on tärkeää sijoittaa kultaiselle leikkauspisteelle, jolloin pääraaka-aine korostuu. Kultainen leikkauspiste on asiakkaasta katsottuna oikealla alhaalla. (Kaikkonen, ym. 2010, 143.) Yleissilmäyksellä annoksen tulee näyttää siistiltä ja selkeältä. Annoksissa on tärkeää, että pääraaka-aine korostuu, tämän voi tehdä asetelulla ja koristeilla. (Lehtinen, ym. 2003, 96.)

## **4 RAVINTOLA PAROONIN RUOKALISTAN KEHITTÄMINEN**

Kehitystyössä suunniteltiin ravintola Parooniin ruokalistan, joka sisältää noin 20 ruoka-annosta. Toimeksiantaja halusi meksikolaisvivahteisen ruokalistan, jossa on laadukkaita hampurilaisia. Ruokalistalle suunniteltiin kolme alkuruokaa, kuusi erilaista hampurilaisannosta, viisi lautasannosta ja kolme jälkiruokaa, näiden lisäksi ruokalistalle tulee pienempiä alkuruoka- ja lisukeannoksia, kuten esimerkiksi erilaisia ranskanperuna-annoksia. Ruokalistasuunnittelussa tulee huomioida kaikenikäiset asiakkaat, mutta pääasiakassegmentti on nuorissa aikuisissa.

### **4.1 Ravintolan toiminnot**

Ruokalistasuunnittelussa tuli ottaa huomioon se, että henkilökuntaa tulee olemaan keittiössä pääsääntöisesti yksi työntekijää, joten kaikkea ruoka-annosten komponentteja ei voi tehdä itse, vaan tulee käyttää puolivalmisteisia tai valmiita komponentteja.

Ravintolan keittiössä on kiertoilmauuni, parila, neljäpaikkainen liesi, kaksi rasvakeitintä, mikroaaltouuni ja lämpötaso. Tämä seikka tuli myös huomioida ruokalistasuunnittelussa, jotta ruoka-annokset jakautuvat tasaisesti eri laitteille ja ettei se kuormita yksittäisiä laitteita liikaa.

Ravintolan ruokatoimittajan nettisivut käytiin läpi, jotta tiedettiin mitä raaka-aineita on mahdollista tilata sekä vertailtiin niiden hintoja. Ruokalista olisi tarkoitus ottaa käyttöön kesän alussa, joten työssä huomioitiin kesän sesongin raaka-aineiden valinnoissa.

### **4.2 Ruokalistan kehittäminen**

Ruokalistalle (Liite 1 ja 2) haluttiin itse tehtyjä komponentteja, mutta henkilökunnan määrän ja laitteiden vuoksi, osa komponenteista on pitänyt käyttää puolivalmisteina tai valmistuotteina, Lampi ja ym. (2009, 28-29.) mukaan tulee suosia puolivalmis-

teita, jos asiakkaan näkökulmasta itse tehdyn ja teollisen ruokavalmisteiden laaduissa ei ole eroa ja mikäli on kustannustehokkaampaa suosia puolivalmisteita, sillä nämä seikat vaikuttavat ruoan hintaan. Työssä on pyritty miettimään ratkaisuja, jotta ruokatuotanto olisi mahdollisimman sujuvaa ja kaikkia laitteita tasapuolisesti kuormittavaa. Ruoka-annokset ruokalistalle lähdettiin kehittämään toimeksiantajan toiveiden mukaisesti.

Toimeksiantajan toiveet:

- Ei halunnut possun liha-annoksia ruokalistalle.
- Halusi kanansiipiä listalle.
- Hampurilaiset päätuotteena.
- Meksikolaisvivahteinen.
- Erilaisia lisukkeita alkuruoiksi, esimerkiksi sipulirenkaita.

Ideoinnissa on tutkittu eri ravintoloiden ruokalistoja ja niistä on saatu ideoita kehitettäväksi ruokalistaan. Työssä on käyty erilaisissa ravintoloissa syömässä, josta on kerätty ideoita ja osviittaa siitä mitä halutaan listalle ja mitä ei. Työssä on käytetty netistä löydettyjä ruokaohjeita, mutta niitä on muokattu.

Asiakkaat jaetaan erilaisiin asiakasryhmiin ja ne vaihtelevat asiakkaan sen hetkistä toiveista ja tarpeista (Lehtinen, ym. 2003, 54.), tämän vuoksi ruokalistasta haluttiin mahdollisimman mukautettava asiakkaalle, joten ruokalistalla on paljon vaihtoehtoja mitä annoksiin voi lisätä tai vaihtaa. Hampurilaisiin voi lisätä juustoa, jalapenoa, pekonia ja esimerkiksi erilaisia majoneeseja. Asiakas saa itse valita millä pääraaka-aineella haluaa hampurilaisen, vaihtoehtoja ovat broilerin filee, naudan täyslihapihvi tai quorn-filee. Meksikolainen tyyli ruokalistalla on huomioitu tarjoamalla nacho-annoksia ja ruoan tulisudella. Ruokalista suunniteltiin pääasiakassegmentille sopivimmaksi eli nuorille aikuisille. Lehtisen, ym. (2003, 54.) mukaan yrityksen on tärkeää seurata asiakassegmenttensä toiveita ja tarpeita, sen takia jokaisella yrityksellä tulee olla selkeä liikeidea ja toiminta-ajatus, jotta he pystyvät tarjoamaan oikeita tuotteita ja palveluita asiakassegmentilleen.

Ruokalistassa on huomioitu henkilökunnan määrä, sillä Lampi ym. (2009, 28.) mukaan henkilökunnan määrä ja heidän ammattitaitonsa vaikuttavat siihen, kuinka vaativan tai työlään ruokalistan voi suunnitella. Ravintola Paroonissa tulee olemaan

yksi työntekijä pääsääntöisesti keittiössä, joten tämä vaikutti ruoka-annosten komponenttien haastavuuteen sekä niiden määrään.

Erityisruokavaliot on huomioitu siten, että kaikki tuotteet ovat laktoosittomia. Keliakikot on huomioitu gluteenittomalla sämpylävaihtoehdolla sekä toinen rasvakeittimistä on vain gluteenittomille tuotteille. Kasvisruokailijoiden on mahdollista vaihtaa hampurilaisessa ja muissa annoksissa liha quorn-fileeksi. Vähähiilihydraattinen ruokavalio on huomioitu siten, että hampurilaisannoksissa sämpylän ja muissa annoksissa perunan voi korvata salaattilla ja kasviksilla.

#### **4.2.1 Alkuruoat ja salaatit**

Alkuruokien kehityksessä on mietitty ensin toimeksiantajan toiveita ja sen jälkeen on etsitty netistä tietoa erilaisista lisureannoista, joita voi syödä pieneen nälkään tai ennen pääruokaa. Alkuruoissa päädyttiin nachoannoksiin, ranskalaisiin, sekä sipulirenkaiisiin, cheddar-jalapenoihin ja mozzarellatikkuihin. Nacho-annokset olivat välttämättömyys, sillä ne ovat meksikolaistyyllisissä ravintoloissa lähes poikkeuksetta alkuruokavaihtoehtoina. Nacho-annoksia on listalla kaksi, toisessa annoksessa on juustokastiketta, talon itse tehtyä guacamolea, ranskankermaa ja salsaa, toinen nacho-annoksista on pelkistetty ja se sisältää nachojen lisäksi salsaa. Ranskalaisista kehitettiin kaksi erilaista versiota, jotka olivat valkosipuliaioli-ranskalaiset ja cheddar-pekoni-ranskalaiset.

Alkuruoat ja salaatit on mietitty helppouden ja varastoinnin kannalta. Alkuruokina on erilaisia lisureannoita, jotka voi syödä pieneen nälkään tai ennen pääruokia. Alkuruoissa on korostettu niiden helppoutta ja alkuruoiksi on mietitty vaihtoehdot, joista syntyisi mahdollisimman vähän hävikkiä. Lampi, ym. (2009. 28) mukaan keittiö kustannuksia tulee tarkastella ja pitää ne mahdollisimman alhaisina, sillä erilaiset kustannustekijät koostavat aterioiden hinnat.

Salaateissa päädyttiin vuohenjuusto ja kana-caesar salaattiin, sillä ne ovat suosittuja salaatteja, sekä niiden komponentteja käytetään muissakin annoksissa ruokalistalla, joten näiden annoksien takia ei synny turhaa ruokahävikkiä. Kana-caesar ja vuohenjuusto salaatteihin päädyttiin, koska ne ovat olleet jo pitkän ajan trendikkäitä.



Lehtisen, ym. (2003, 54.) mukaan erilaiset trendit vaikuttavat asiakaskäyttäytymiseen ja asiakkaiden tarpeisiin.

#### 4.2.2 Pääruoat

Pääruokien komponentteja lähdettiin työstämään toimeksiantajan toiveiden mukaan, sen jälkeen ajateltiin kustannuksia ja laatua, sekä komponenttien säilyvyyttä ja niiden valmistukseen kuluva aikaa. Pääruoissa pääraaka-aineet ovat naudan ulkofilee sekä kanan rintafilee. Kasvisruokailijat huomioitiin siten, että pääraaka-aine on mahdollista vaihtaa quorn-fileeksi. Pääruokiin valittiin kastikkeet niin, että jokaiselle olisi jotakin. Henkilökunnan määrän takia kastikkeista tehtiin nopeasti ja helposti valmistettavia, osa kastikkeista ovat Puljonki Oy:n kastikkeita. Annoksiin kuuluu kauden kasvikset, jotka vaihtelevat sesongin mukaan. Lehto & Patala (2002, 19.) mukaan on hyvä huomioida eri kausien sesongit, tämä edes auttaa tarjoamaan asiakkaille laadullisesti parhaimmillaan olevia raaka-aineita se on myös edullisempää.

Naudan ulkofileestä valmistettiin kolme ruokalajia, jotka ovat pihvi pippurikastikkeella, Paroonin pihvi ja aura-juustopihvi. Kaikkiin annoksiin kuuluu oma valintainen lisuke ja kauden kasvikset, jotka vaihtelevat satokauden mukaan. Näihin annoksiin kuuluu erilaiset kastikkeet ja osassa annoksista on päädytty valmiskastikkeisiin ravintolan henkilökunnan ajan säästämiseksi ja koska valmis kastikkeella ja itse tehdyllä kastikkeella ei ole makueroja.



Kuva 1 Pihvi ja pippurikastiketta



Kuva 2 Aura-juustopihvi

Broilerin fileestä valmistettiin kaksi ruokalajia, jotka ovat broileria cheddarjuustokastikkeella ja vuohenjuustobroileri. Cheddarjuustokastikkeeseen päädyttiin, koska alkuruoossa on käytetty cheddarjuustokastiketta ja sille oli kannattavaa olla myös toinen käyttötarkoitus. Vuohenjuustobroileriin päädyttiin, koska ruokalistalla on vuohenjuustosalaatti ja vuohenjuustolle tuli olla toinen käyttötarkoitus ja myös siksi, koska vuohenjuustobroileri on tällä hetkellä suosittu ruoka-annos.

#### 4.2.3 Hampurilaiset

Toimeksiantaja halusi hampurilaisten olevan päätuote ravintolassa, joten ne mietittiin ja suunniteltiin tarkasti ja siihen käytettiin paljon aikaa. Aikaa kului eri ravintoloiden ruokalistojen ja nettisivujen selaamisessa, jotta saatiin tietoa mitä muut ravintolat tarjoavat hampurilaisten kanssa ja niiden perusteella suunniteltiin hampurilaiset, jotka vastaavat erilaisten asiakasryhmien toiveita ja tarpeita.

Ensin suunniteltiin perushampurilainen ja sen jälkeen alettiin työstämään hampurilaisesta erilaisia variaatioita. Hampurilaisen komponentteihin päädyttiin kokeilemalla erilaisia variaatioita ja niistä valittiin parhaat. Perushampurilaiseen kuuluu pihvi, majoneesi, salaatti, marinoitu punasipuli, suolakurkku ja tomaatti. Hampurilaisen pääraaka-aine on naudanlihapihviin, mutta asiakkailla on mahdollisuus vaihtaa naudanlihapihvin broilerin tai quorn-fileeksi. Hampurilaismajoneesin haluttiin olevan uniikki, joten majoneesin resepti on itse kehitetty. Hampurilaisista tehtiin helposti

toteutettavia ja yksinkertaisia, jotta hampurilaisissa pysyy tasalaatuisuus ja laadukkuus. Lehtinen, ym. (2003. 92.-93.) mukaan laadun tärkein osa-alue on luottamus ja se syntyy, sekä säilyy laadun ansioista.

Ruokalistalle valittiin juustoburgerin, juusto-pekoni-burgerin, texmexburgerin, megaburgerin, chiliburgerin ja vuohenjuustoburgerin. Kaikissa paitsi vuohenjuustoburgerissa on käytetty tässä työssä suunniteltua perushampurilaisen pohjaa. Texmexburgerissa ja chiliburgerissa on hieman tulisuutta ja meksikolaistyyliä. Texmexburgerissa on käytetty salsaa, guacamolea ja nachoja, ja chiliburgeriin on käytetty sweet chili-majoneesia ja jalapenoa, jotka tuovat hampurilaiseen hieman tulisuutta. Listalla perushampurilaisia ovat juustoburgeri, juusto-pekoni-burgeri ja megaburgeri, näiden hampurilaisten kokoluokka vaihtelee ja nämä ovat helposti muokattavissa asiakkaan niin halutessa. Listalle haluttiin vuohenjuustoburgeri, vuohenjuusto on tällä hetkellä suosittua ja se on myös vaihtoehto kasvisruokailijoille. Vuohenjuustoburgeri sisältää paholaisen hilloa, Paroonin majoneesia, salaattia, marinoitua punasipulia ja vuohenjuustoa.

Kun hampurilaisten valmistamista kokeiltiin raaka-aineina käytettiin kaupasta löytyviä vastaavia tuotteita kuin toimeksiantajan toimittajalla olevia. Kokeilussa valmistettiin ensimmäisenä majoneesit, sekä marinoitu sipuli. Päivän aikana kokeiltiin erilaisia hampurilaismajoneesin ohjeita ja niitä muokattiin parhaimman makuisiksi, sekä reseptillisesti toimivimmaksi. Jokaisesta hampurilaisannoksesta tehtiin malliannokset ja ne kuvattiin annoskortteja varten. Annoksia oli pieniryhmä maistamassa ja heiltä saatiin hyvää palautetta.



Kuva 3 Juustoburger



Kuva 4 Vuohenjuustoburger

#### 4.2.4 Jälkiruoat

Jälkiruoissa on mietitty niiden säilyvyyttä ja, että mahdollisimman monen voisi pakastaa, jotta jälkiruokia voisi tehdä etukäteen. Jälkiruoissa päädyttiin valintoihin, joissa ruokalajien laatu pysyy ennallaan, vaikka ne pakastettaisiin valmistuksen ja tarjoilun välillä.

Brownie, valkosuklaajuustokakku ja pavlova on testattu ja samalla niiden säilyvyyttä on testattu. Niiden maku säilyi hyvänä pakastuksesta huolimatta, joten näiden reseptien muuttamista ei koettu tarpeelliseksi. Pavlovaan valmistettiin marenki ja sen koostumuksesta tuli hyvä. Annoksista saatiin todella kauniita ja näyttävän näköiset.

Kaikki annokset olivat hyvänmakuisia ja niiden reseptien muuttamista ei koettu tarpeelliseksi.



Kuva 5 Brownie



Kuva 6 Pavlova



Kuva 7 Valkosuklaajuustokakku

#### 4.3 Reseptien annoskortit ja vakioruokaohjeet

Reseptit ja annoskortit (Liite 3) on tehty mahdollisimman yksinkertaisiksi, jotta valmistustapa ja annoksien ulkonäkö ja maku on mahdollisimman tasalaatuisia. Lampi ja ym. (2009, 125.-126.) mukaan vakioruokaohjeet ja annoskortit ovat ammattikeittiön tukipilareita ja ne ylläpitävät tasalaatuisuutta ja soveltuvuutta, sekä ruokahävikin ja vajaatoiminnan minimointia.

Reseptien vakioruokaohjeissa ja annoskorteissa on käytetty Jamix-ohjelmaa. Jami-xissa on raaka-aineista käyttö- ja painohävikit, sekä raaka-aineiden hinnat. Ne raaka-aineet, joissa raaka-aineiden hinnat eivät ole pitäneet paikkansa on muokattu oikeiksi. Raaka-aineiden hinnat on saatu toimeksiantajalta, sekä ravintolan toimittajien sivuilta. Jamix-ohjelmaa päädyttiin käyttämään, koska se vaikutti parhaalta reseptien ja annoskorttien tekemiseen.

#### 4.4 Toimeksiantajan mielipide

Toimeksiantajan kanssa on käyty läpi ruokalista ja sitä on testattu toimeksiantajan ravintolassa. Tapaaminen toimeksiantajan kanssa aloitettiin käymällä ruokalista, reseptit ja annoskortit läpi, jolloin käytiin läpi miksi ja miten on päädytty tiettyihin valintoihin. Kun reseptit olivat käyty läpi toimeksiantajan kanssa, kaikki ruoka-annokset ja se kuinka ne toimivat keittiön tiloissa testattiin. Ruokalistalta testattiin alku- ja pääruoat, koska jälkiruoat olisivat vaatineet pidemmän ajan valmistukseen, joten ne jätettiin pois testauskerrasta. Ruoka-annokset toimivat hyvin keittiön laitteilla ja toimeksiantaja piti ruokalistasta. Reseptit ja annoskortit toimeksiantaja totesi toimiviksi ja selkeiksi.

## 5 Pohdinta ja johtopäätökset

Opin työssäni ruokalistasuunnittelun tärkeyden ja sen kuinka tärkeää on huomioida ravintolan liikeidea, jotta ravintolan ruokalista ja sen laatu vastaa asiakkaiden odotuksia. Lisäksi ruokalistasuunnittelussa on tärkeää ottaa huomioon ravintola tilat, laitteet ja henkilökunta. Nämä seikat mahdollistivat ja rajoittivat ruokalistasuunnittelussa ja minun tuli miettiä tarkasti mihin toimeksiantajan tilat, laitteet ja henkilökunta pystyvät, ravintolan liikeideaa unohtamatta.

Kehittämistyössä on huomioitu toimeksiantajan toiveita ja tarpeita, yksi suuri vaikuttavat tekijä oli, että toimeksiantajan ravintola on meksikolaistyylinen. Kehittämistyössä on tutkittu laajasti eri vaihtoehtoja erilaisilta nettisivuilta ja ruokalistoista sekä on perehdytty siihen, mitä meksikolaistyyliisessä ravintolassa tarjoillaan. Toimeksiantajani suurin asiakassegmentti on nuoret aikuiset, joten suunnittelin ruokalistasta trendikkään ja päädyin ruokalajeihin, jotka ovat olleet jo kauan suosittuja tai tällä hetkellä trendikkäitä. Lampi, ym. (2009. 22.) mukaan Ruokalistasuunnittelu pohjautuu ammattikeittiöissä liikeideaan, toiminta-ajatukseen ja asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin.

Ruokalistassa oli tärkeää huomioida toimeksiantajan ravintolan tilat ja laitteet. Ne olen huomioinut miettimällä ruokalistalle sellaiset ruokalajit, jotka on mahdollista toteuttaa toimeksiantajan ravintolan tiloissa, sekä laitteilla. Ruokalajit suunnittelin siten, että ne kuormittavat laitteita tasaisesti. Lehtinen, Peltonen & Talvinen (2003. 56.) mukaan ruokalistasuunnittelussa on otettava huomioon laitteet ja niiden kuormitus, sekä ruokalistaa suunniteltaessa on jo otettava huomioon ruokalajien sopivuus keittiön laitteille.

Toimeksiantajalla on yksi työntekijä keittiössä, joten ruokalajit ja niiden komponentit tuli huomioida siten, että työntekijällä on aikaa valmistaa kaikkien ruokalajien komponentit työn ohessa. Olen tämän takia päätenyt suoraviivaisiin valmistusmenetelmiin ja siihen, että ruokalajien osia voidaan valmistaa ennakkoon. Lampi, ym. (2009. 28.) mukaan ruokalistasuunnittelussa tulee huomioida työntekijöiden määrä ja heidän ammattitaitonsa, tämä vaikuttaa siihen kuinka vaativa tai työlään ruokalistan voi suunnitella, mikäli työntekijöitä on vähän, on suunniteltava ruokalista, joka



on toteutettavissa mahdollisimman aika säästäväillä ja suoraviivaisilla ruokatuotantomenetelmillä.

Opinnäytetyöhöni oli vaikea löytää tietoa, sillä verkkojulkaisuja asiaan liittyen en löytänyt ja lähteet jäivät hieman suppeaksi, sekä vallitsevan tilanteen takia en päässyt kirjastoon lainaamaan kirjallisuutta. Työssäni pidin tärkeimpänä toimeksiantajan toiveiden huomioimisen ja sovelsin sitä teoriassa käytyihin asioihin. Ruokalistasta tuli kustannustehokas ja ruokahävikkiä minivoiva. Kehittämisosiossa haasteena oli miettiä miten eri ravintolan toiminnot vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun.

Työ oli todella työläs, mutta toteutui mielestäni onnistuneesti sekä oman oppimiseni ja valmiin työn kannalta. Ruokalistan kehitys vaati paljon ajatustyötä ja aikaa. Työtä suunnitellessani minulla ei ollut aavistustakaan siitä, kuinka laaja, aikaa vievä ja haastava prosessi ruokalistan suunnittelu on. Lopputulemana voin todeta ruokalistan täyttävän toimeksiantajan asettamat tarpeet ja toiveet, sekä toimeksiantaja on tyytyväinen ruokalistaan. Toimeksiantaja saa työstäni hyvän pohjan, kun ruokalistan suunnittelu tulee uudelleen ajankohtaiseksi.

## LÄHTEET

Hemmi, M., Häkkinen, U. & Lahdenkauppi, M. 2011. Avec asiakaspalvelua ravintoloissa. 6.-7. P. Helsinki: WSOYpro Oy.

Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M. & Viinikka, E. 2010. Kokkiprokkis. Helsinki: WSOYpro Oy.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uud. P. Helsinki: WSOY oppimateriaalit Oy.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. Mestarikokin käsikirja. Helsinki: WSOY.

Lehto, P. & Patala, A. 2002. 2002. Kokin käsikirja. 1.-3. uud. P. Helsinki: Otavan Kirjapaino Oy.

Mauno, S. & Lipre, E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.

Ruokatieto: makujen monipuolinen maailma. Ei päiväystä. [Verkkosivu] [Viitattu 14.04.2020] saatavana: <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/ravitsemus-ja-ruuan-valinta/miten-syoda/makujen-monipuolinen-maailma>

Tri Tolonen. 2020. [Verkkolehtiartikkeli] vähähiilihydraattinen ruokavalio. [Viitattu 01.05.2020] Itsehoidon artikkelit. Saatavana: <http://www.tritolonen.fi/artikkelit/218-vahahiilihydraattinen-ruokavalio>

## **LIITTEET**

Liite 1. Ruokalista

Liite 2. Ruokalista

Liite 3. Annoskortti

## Liite 1.

**RAVINTOLA PAROONI****MENU****ALKURUOAT****NACHO PLATE**

Nachoja, ranskan kermaa, guacamolea, salsaa ja juustokastiketta

**NACHOJA SALSAKASTIKKEELLA**

Nachoja ja salsakastiketta

**JUUSTO-PEKONIRANSKALAISET**

Maalaisranskanperunat, pekonia, juustokastiketta

**AIOLI RANSKALAISET**

Maalaisranskanperunat, aili-majoneesia ja parmesaania

**SIPULIRENKAAT**

6kpl sipulirenkaita

**CHEDDAR-JALAPENOT**

4kpl cheddarjalapenoja

**MOZZARELLATIKUT**

4kpl mozzarellatikkuja

**HOT WINGS**

**10KPL**

**16KPL**

**HOT WINGS-ATERIA**

Sisältää 8kpl wingsejä, ristikkoperunat, kasviksia ja aurajuustodipin

**PÄÄRUOKA-ANNOKSET****PIHVI PIPPURIKASTIKKEELLA**

Naudan ulkofilee ja pippurikastiketta

**PAROONIN PIHVI**

Naudan ulkofileepihvi, hunaja-pekonicastiketta ja sipulirenkaita

**AURAJUUSTO PIHVI**

Naudan ulkofilee, punaviinikastike ja aurajuustoa

**BROILERIA****CHEDDARJUUSTOKASTIKKEELLA**

Broilerin rintafilee, juustokastiketta ja jalapenoa

**VUOHENJUUSTO BROILERI**

Broilerin rintafilee, vuohenjuustoa, paholaisen hilloa

**SALAATIT****KANA-CAESAR SALAATTI**

Broilerin rintafilee, caesar-kastiketta, salaattia, krutonkia ja parmesaania

**VUOHENJUUSTOSALAATTI**

Vuohenjuusto kiekko, paholaisen hilloa, salaattia, marinoitua punasipulia, persikkaa ja auringon kukansiemeniä

## Liite 2.

**BURGERIT**

Saat itse valita haluatko burgerin: naudan lihapihvillä, kanan rintafileeillä tai quorn fileen. Burgerit sisältävät omavalintaisen lisukkeen.

**JUUSTOBURGER**

Naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, talon majoneesi, tomaatti, marinoitu punasipuli, suolakurkku ja salaattia

**JUUSTO-PEKONIBURGER**

Naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, pekonia, talon majoneesi, tomaatti, marinoitu punasipuli, suolakurkku ja salaattia

**TEXMEXBURGER**

Naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, nachoja, salsaa, guacamolea, salaatti, marinoitu punasipuli ja tomaatti

**MEGABURGER**

Kaksi naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, pekonia, talon majoneesia, tomaatti, marinoitua punasipulia, suolakurkkua ja salaattia

**CHILIBURGER**

Naudan täyslihapihvi, cheddarjuustoa, sweet chili majoneesi, jalapenoa, pekonia, marinoitua punasipulia, tomaatti, suolakurkkua ja salaattia

**VUOHENJUUSTOBURGER**

Vuohenjuustokiekko, pahalaisen hilloa, talon majoneesia, salaattia ja marinoitua punasipulia

**LISUKKEET****MAALAIKRANSKALAISET****RISTIKKOPERUNAT****KAUDEN KASVIKSET****DIPIT****AURAJUUSTO****SWEET CHILI****BBQ****SALSA****JUUSTOKASTIKE****PAROONIN MAJONEESI****AJOLI****JÄLKIRUOAT****PAVLOVA**

Marenkia, jäätelöä, marjoja, suklaakastiketta -

**BROWNIE**

Suklaabrownie, jäätelöä ja suklaakastiketta

**JUUSTOKAKKU**

Valkosuklaajuustokakku ja kauden marjat

**JÄÄTELÖANNOS**

Jäätelölajitelma, marjoja, suklaakastiketta

## Liite 3. Annoskortti

Sivu 1

## Juustokakku

Annoskoko

Tarkennus

200 g

Numero	Annoskorttiryhmä	Muut ryhmät
Ruoka-aine/Ruokaohje	Annoskoko	Rivihuomaus
Juustokakku	0,099 kg	
Mansikka	0,020 kg	
Mustikka, pensasmustikka	0,020 kg	
Minttu tuore	0,005 kg	
Sarviorvokki	0,002 kg	
Mansikkamelba	0,054 kg	

## Valmistusohje

1. Laita mansikkamelbaa kuvan mukaisesti lautaselle. 2. Aseta juustokakun pala melban päälle. 3. Koristele mintulla, mansikoilla, mustikoilla ja orvokilla



KUSTANNUKSET	Ruoka-aineet	Muut kulut	Yhteensä
Kokonaishinta	2,94 €	0,00 €	2,94 €