

Emmi Tokola

Lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuudet ravintolassa

case: Teemaviikko opetusravintola Meritähdessä

Opinnäytetyö

Syksy 2011

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Emmi Tokola

Työn nimi: Lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuudet ravintolassa case: Teemaviikko opetusravintola Meritähdessä

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2011 Sivumäärä: 27 Liitteiden lukumäärä:5

Tarkkaa määritelmää lähiruoasta ei ole. Käytännössä se tarkoittaa paikallista ruokaa tai lähialueella tuotettua ruokaa (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 3). Myös Suomessa tuotetusta ruoasta voidaan puhua lähiruokana. Tässä työssä lähiruoan määritelmä on ollut sadan kilometrin säteeltä hankittu ruoka.

Raahen ammattiopiston ravintolaosaston opetusravintola Meritähti haluaa etsiä ekologisempia vaihtoeitoja ruoanvalmistukseen.

Syksyllä 2011 toteutettua teemaviikkoa varten on kartoitettu lähialueen elintarviketoimijat sekä luomutuotteiden saatavuus ja sesonkituotteiden käyttö yhdistäen raaka-aineet viikon ruokalistaan. Teemaviikon aikana tarjottiin lautasannoksina herkullisia, terveellisiä ja tavallisesta poikkeavia ruokia. Ruokalistaan mahtui perinteisiä kotiruokia kuin erikoisempia ravintola-annoksia. Ruokaa oli valmistamassa kukin luokka vuorollaan yhdessä opettajan kanssa. Kokonaisuudesta eli esivalmisteluista ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun vastasivat Raahen ammattiopiston ravintolaosaston ensimmäisen, toisen ja kolmannen vuoden opiskelijat.

Meritähden henkilökunta sai tietoutta ekologisemmista vaihtoehtoista. Meritähden ruokalista sai piristävän uudistuksen viikon aikana tarjotuista uusista ruoka-annoksista. Teemaviikon aikana kerättiin suullista palautetta, joka oli positiivisesti kannustavaa ja kiitosta tuli paljon.

Opetusravintola Meritähdessä olisi kannattavaa solmia pidempiaikaisia asiakassuhteita hinta-laatusuhteeltaan sekä toimitusvarmuudeltaan luotettavien lähialueen elintarviketoimijoiden kanssa. Portaat luomuun -ohjelman käyttöönottoa suositellaan opetusravintola Meritähteen.

Avainsanat: lähiruoka, luomuruoka, ruokalistakehitys

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Abstract

Faculty: Business School, School of Hospitality Management

Degree programme: Hospitality Management

Author/s: Tokola, Emmi

Title: Local and Organic Food in Restaurant Use. Case Study: Theme Week in the Training Restaurant Meritähti

Supervisor(s): Putula-Hautala, Eija

Year: 2011 Number of pages: 27 Number of appendices: 5

There is no clear-cut definition of local food. In practice, it refers to locally or regionally produced food. Also, the food produced in Finland can, on some occasions, be referred to as local food in the whole country. In this study, local food is defined as the food produced within a 100 km radius.

The training restaurant Meritähti of the catering unit of Raahe Vocational School was looking for more ecological ways to cook food. Local food producers, availability of organic food and the use of seasonal produce were mapped and the ingredients combined in a theme week menu in autumn 2011. During the theme week, the restaurant offered servings of delicious, healthy and unusual dishes. The menu consisted of both traditional home style cooking and more special dishes. The dishes were prepared by each student group in their turn with the teacher. The first, second and third year students of the catering unit of Raahe Vocational School were responsible for the entity i.e. the work from advance preparations to cooking and serving the food.

The personnel of the Meritähti restaurant were informed of more ecological alternatives and the new dishes served during the week freshened up the menu. Oral feedback was collected during the week, and it was very positive and encouraging.

It would be beneficial for the training restaurant Meritähti to make long-term supply agreements with those local food providers who can offer reliable delivery and a good price-quality ratio. It is recommended that the restaurant will implement the *Steps to Organic* -programme.

Keywords: local food, organic food, menu creation

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
1 JOHDANTO	5
1.1 Lähi- ja luomuruoka ammattikeittiöissä	5
1.2 Opetusravintola Meritähti	6
2 LÄHI- JA LUOMURUOKA ON EKOLOGISEMPI VAIHTOEHTO	9
2.1 Lähiruoka	9
2.1.1 Lähiruoan olennaiset piirteet:	10
2.1.2 Lähiruoan hyödyt	10
2.2 Luomu ammattikeittiöissä.....	11
2.2.1 Luomulainsäädäntö ja valvonta.....	12
2.2.2 Luomumerkintä	13
2.3 Ekologisuus.....	13
3 RUOKALISTAKEHITYS	16
3.1 Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät.....	16
3.2 Ruokalistan vaihtelevuus	17
3.3 Ruoan ominaisuudet	18
4 LUOMU- JA LÄHIRUOKA VIIKKO	20
4.1 Suunnittelu	20
4.2 Toteutus	20
4.3 Tiedottaminen	21
4.4 Teemaviikon arviointi	22
4.5 Tuotteet ja hinnat	22
5 POHDINTA	24
LÄHTEET	25
LIITTEET	27

1 JOHDANTO

1.1 Lähi- ja luomuruoka ammattikeittiöissä

Yhä useammat käyttävät ja ovat kiinnostuneita luomutuotteista, yhä useammassa ammattikeittiöissä löytyy luomua. Luomutuotteet ovat yleistymässä ja näin markkinoille tulee kokoajan lisää myös ammattikeittiöiden käyttöön soveltuvia luomutuotteita. (Ammattikeittiöille [viitattu 25.10.2011])

Kuluttajat toivovat ruoalta edullista hintaa, ekologisia valmistustapoja ja jalostusta, terveellisyyttä ja turvallisuutta, nämä vaikuttavat suoraan ruoan valintaan. Nykyään ihmiset ovat enemmän tietoisia asiasta ja osaavat vaatia laatua. (Mäkipeska & Sihvonen 2010. [viitattu 20.10.2011])

Suuri kysyntä sekä halu oppia tietämään ja tuntemaan lähialueen elintarviketoimijoita sai aikaan sen, että tätä opinnäytetyötä lähdettiin työstämään. Toimeksiantajan Raahen ammattiopiston opiskelijaravintola Meritähden kiinnostus ekologisempiin vaihtoehtoihin keittiössä on suuri. Sesonki- ja lähiruokaa tarjoavat ravintolat mielletään ekologisemmiksi. Lähiruoan kulutus ja kiinnostus on noussut suosioon. Ruoan alkuperä ja tuotantotapa sekä –paikka kiinnostavat kuluttajia. Yhä useampi ostaa mielellään lähialueen ruokatuotteita. Useisiin kaupunkeihin on avattu erikseen lähiruokakauppoja. (Lähiruokatuotanto kasvaa kysynnän myötä 28.07.2011.)

Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa (Valtioneuvoston periaatepäätös 2005) on edesauttanut tarvetta tällaiselle työlle. Periaatepäätöksen yhtenä tavoitteena on: *”Ruokapalvelujen elintarvikkehankintojen kestävyyttä lisätään: luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa on tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä.”* Teemaviikolla tarjottavissa ruuissa on otettua joka päivä huomioon sesongin mukainen ruoka sekä osittain teemaan sopiva luomuruoka esiintyy listalla.

Syksyllä 26.9. – 30.9.2011 toteutettua teemaviikkoa varten on kartoitettu lähialueen elintarviketoimijat sekä luomutuotteiden saatavuus ja sesonkituotteiden käyttö yhdistäen raaka-aineet viikon ruokalistaan (LIITE 1). Ruokalista on laadittu hyödyntäen ammattikirjallisuutta sekä internetin ruokasivustoja. Teoria pohjautuu lähi- ja luomuruokaan, keittiön ekologisuuteen sekä ruokalistakehitykseen. Ruokalistaan laadittiin myös reseptiikka ja annoskortit joihin laskettiin annoksille hinnat. Meritähdessä on kiinteät hinnat, joten tässä työssä ei otettu huomioon tarvittavia katteita.

Yhtenä päätavoitteena oli saada tuleville keittiöalan ammattilaisille tietoutta keittiön ekologisuudesta lähi- ja luomuruoan kautta. Asiakkaat saavat tietoutta oman alueensa elintarviketuottajista sekä luodaan keittiön ja eri viljelijöiden kanssa mahdollisesti uusia asiakassuhteita.

Teemaviikosta laaditaan opas, jonka tarkoitus on auttaa Meritähteä ymmärtämään miksi lähi- ja luomuruoan käyttö on hyvä vaihtoehto. Oppaassa esitellään Portaat luomuun -ohjelma sekä kootaan viikon ruokaohjeet yhteen. Tämä työ tullaan esittelemään joulukuussa ammattiopiston ravintolaosaston välle.

1.2 Opetusravintola Meritähti

Raahen koulutuskuntayhtymä on viiden jäsenkunnan perustama, jokaisen kunnan jäsenet kuuluvat kuntayhtymän hallitukseen. Kuntayhtymään kuuluu Raahesta, Siikajoesta, Pyhäjoesta, Merijärvestä ja Vihannista. Raahen koulutuskuntayhtymään kuuluu kolme oppilaitosta: Raahen ammattiopisto RAO, joka toimii toimeksiantajana tässä työssä, Lybeckerin käsi- ja taideteollisuusopisto ja Ruukin maa-seutuopisto RMO. Raahen ammattiopiston ravintolaosastolla koulutetaan kokkeja sekä tarjoilijoilta. Opiskelijat pitävät yhdessä opettajien kanssa opetusravintola Meritähteä.(Koulutuskuntayhtymä [viitattu 1.11.2011])

Meritähti on vuonna 2009 täysin remontoitu ja uudelleen käyntiin laitettu toimintansa aloittanut opetusravintola. Meritähti on laadukas n. 60 asiakaspaikkainen lounas- ja tilausravintolana. Meritähti palvelee arkisin klo 10:45 – 12:00. Ravintola Meritähti palvelee tilauksesta myös iltaisin ja viikonloppuisin. Ruokapalveluihin

kuuluu erilaisia ateriakokonaisuuksia lounasruoasta a'la carte-illallisiin asiakkaan toivomuksen mukaan viihtyisässä ympäristössä. (Raahen ammattiopisto [viitattu 23.8.2011])

Ruoan valmistuksesta vastaa kukin luokka kerrallaan yhdessä opettajan kanssa. Meritähdessä ruokailee päivittäin n. 50 asiakasta. Asiakaskunta koostuu pääsääntöisesti koulun henkilökunnasta sekä satunnaisista vierailijoista. Suurin osa koulunhenkilökunnasta on miehiä. Annoskoko on poikkeuksellisesti hieman suurempi, asiakkaiden toiveista. (Kodis 2011)

Päivittäin Meritähdessä valmistetaan salaattibuffet, jossa pääsääntöisesti on kolme erilaista salaattikokonaisuutta sekä alkuruoka-annos joka vaihtelee keitoista lämpimiin leipiin ja salaatteihin. Asiakkaat saavat valita kahdesta erihintaisesta pääruokavaihtoehdosta mieluisimman. Tuoreleipä ja levitteet sekä ruokajuoma (maito, vesi ja mehu) ovat tarjolla. Lounas aikaan asiakas voi valita erihintaisia ja -kokoisia lounaskokonaisuuksia.

- Salaattilounas: salaattibuffet, leipä, juoma, sekä kahvi.
- Kevyt lounas: alkuruoka, leipä, juoma, salaattibuffet ja kahvi.
- Lounas: kaksi pääruokavaihtoehtoa, leipä, juoma, salaattibuffet ja kahvi.
- Voi myös erikseen ostaa pelkän alku- tai jälkiruoan.

Meritähdessä tarjotaan päivittäin yksi alkuruokavaihtoehto, kaksi pääruokavaihtoehtoa sekä yksi jälkiruokavaihtoehto. Sen lisäksi ruokaan kuuluu salaattipöytä, juoma, leipä ja kahvi. (Opetusravintola Meritähti [viitattu 23.8.2011])

Tavaroiden tilaus ja toimitus. Koulutuskuntayhtymä kuuluu elintarvikehankinnoissa samaan hankintarenkaaseen yhdessä kolmen muun oppilaitoksen kanssa. Ammattiopiston kanssa samassa rakennuksessa toimii Raahen kaupungin yksi pääkeittiöistä, jonka toiminta on erotettu ammattiopiston toiminnasta täysin. Mo-

lemmat kuuluvat erin hankintarenkaiseen Vuonna 2007 tehtiin rakenteelliset muutokset, jonka jälkeen kaikki varastotilat ovat erillään toisistaan. (Riikonen 2011)

Tavaroiden tilauksista vastaa kahvila- ja tilaustyöntekijä. Meritähti on kilpailuttanut säännöllisin väliajoin eri tavarantoimittajat. Nykyiset tavarantoimittajat ovat Atria josta tulee pääsääntöisesti lihatuotteet: tuore, leikkele, makkarat, jauheliha sekä broilerituotteet. Kuitenkaan mitään erillistä sopimusta ei ole tehty. Atria toimittaa tavarat koululle maanantaisin. Kalatuotteet tulevat paikalliselta yrittäjältä Kalatuote Annunen Oy:ltä. Kalat saadaan tuoreina, kokonaisina, fileinä tai palasina. Paikallinen yrittäjä toimittaa tilauksesta tuotteet Meritähteen (Riikonen 2011)

Koulutuskuntayhtymällä on sopimus Tuoretalon kanssa, mutta Meritähteen toiminta on niin pientä ja Tuoretalon toimitusmäärät ovat liian suuria tarpeeseen verrattavissa. Kotirannan Vihannesjaloste Oy toimittaa tuoreita kasviksia, hedelmiä ja juureksia. Yksi tärkeimmistä laatuvaatimuksista on kahdenpäivän sisällä kuoritut perunat. Kotirannan vihannesjaloste oy toimittaa elintarvikkeensa maanantaisin ja perjantaisin Meritähteen. (Riikonen 2011)

Maitotaloustuotteet tulevat pääsääntöisesti Ingman Oy:ltä, joka toimittaa mm. kermat, maidot, kermaviilit, juustot ja voit ravintolaan. Ingman Oy toimittaa tavaransa tiistaisin Meritähteen. Kuitenkin osa tuotteista otetaan Kespron kautta. Kerprolta tulee mm. pakasteet, kananmunat, kuivatut tuotteet sekä tomaatti, kurkku ja yrtti. Erikoisiin tilauksiin tai äkkilisiin tavaroiden loppumisiin tavaroita ostetaan Citymarkettista. (Riikonen 2011)

2 LÄHI- JA LUOMURUOKA ON EKOLOGISEMPI VAIHTOEHTO

Sesonki- ja lähiruokaa tarjoavat ravintolat mielletään ekologisemmaksi. Lähiruoan kulutus ja kiinnostus on noussut suosioon. Ruoan alkuperä ja tuotantotapa sekä – paikka kiinnostavat kuluttajia. Yhä useampi ostaa mielellään lähialueen ruokatuotteita. Useisiin kaupunkiin on avattu erikseen lähiruokakauppoja. (Lähiruokatuotanto kasvaa kysynnän myötä 28.07.2011)

Lähiruokaa alettiin kehittää liiketoiminnallisesti 1990-luvulla, satunnaisesti eri puolilla Suomea. Maaseudun pienyritystoimintaa haluttiin myös ryhtyä kehittämään. 2000-luvun alussa oli meneillään useita lähiruokahankkeita ja useimmissa oli yhteiskunnan rahoitus mukana. Valtion rahoittamissa lähiruokahankkeissa tavoitteena on aina ollut pysyvyys ja jatkuvuus. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 11 – 13)

2.1 Lähiruoka

Lähiruoasta puhutaan, mutta tarkkaa määritelmää ei ole luotu. Yleisimmin lähiruokana pidetään lähellä tuotettua, mutta tarkkaa kilometreissä tai tunneissa mitattavaa läheisyyttä ei ole määritely. (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 3.) Tässä tapauksessa määrittelimme opetusravintola Meritähteen omat rajamme lähiruoan hankintaan. Lähiruoka keittiöömme tulee enintään sadan kilometrin säteeltä.

Lähiruokaa väitetään joskus luomutuotteeksi, mutta luomuruoalla tarkoitetaan tarkkaa säädeltyä tuotantomenetelmää ja luomutuote voi olla hyvinkin kaukaa peräisin. Lähiruoka voi olla luonnonmukaisesti tuotettua (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 3). Meritähteen etsimme lähialueen pientiloja joilta saadaan myös luomutuotteita. Luomun ja lähiruoan yhdistäminen oli tällä alueella erittäin hankalaa.

Osa lähialueen tuotteista (esim. jauhot) ostettiin Meritähteen kaupasta, mutta lihat ja kalat hankittiin suoraan elintarviketoimittajan kautta. Lähiruokana pidetään kaikenlaista pienimuotoista elintarviketuotantoa. Se johtaa miettimään onko jonkin paikkakunnan pientuottajan elintarvike toisen paikkakunnan kaupanhyllällä lähiruokaa. Tiukin väite, että lähiruokaa voi ostaa ainoastaan suoraan tilalta, suora-

myyntipisteistä tai tuottajatorilta, ei riitä sen määrittämiseksi. Lähiruoalla voi olla paljon monipuolisempi rooli lähialueellaan (Lähiruoan mahdollisuudet 2000, 3.)

Maaseutupolitiikan lähiruokatyöryhmä on päätenyt määrittelemään lähiruoan alue-taloudellisesta näkökulmasta. ”Lähiruoka on ruoantuotantoa ja –kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.” Lähiruoan maantieteellinen alue voi olla kunta, maakunta tai talousalue (Lähiruoan mahdollisuudet 2000,3).

2.1.1 Lähiruoan olennaiset piirteet:

Lähiruoan odotetaan vastaavan kuluttajan tarpeisiin ja toiveisiin. Sen aistinvarainen laatu on houkuttelevaa. Lähiruoan on oltava hygieenisesti laadukasta ja turvallista kuten muutkin elintarvikkeet, se on varmistettava vähintään omavalvonta- ja laatu-järjestelmällä (Lähiruokaa kotisi alueelta.[viitattu 26.10.2011])

Lähiruoan tuotannossa käytetään mahdollisimman paljon talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia, pääosa karjan rehuista tulee kasvattaa verkottunees-sa tilarakenteessa tai omalla pellolla. (Mäkipeska & Sihvonen 2010. [viitattu 20.10.2011])

2.1.2 Lähiruoan hyödyt

Lähiruoan käyttäminen on aluetalouden kannalta erittäin tärkeää. Käyttämällä lähi-ruokaa tuetaan paikallisten pienyritysten ja viljelijöiden toimintaa. Kuluttajat mieltä-vät lähiruoan tuoreeksi, laadukkaaksi ja turvalliseksi. Kuluttajalähtöiset lähiruoka-vaatimukset liittyvätkin useimmiten hintaan, turvallisuuteen, tuotantotapaan, jäljitet-tävyyteen ja alkuperään. Lähiruokaa käyttämällä säästetään ympäristöä ja tuetaan kestävää kehitystä. Kuluttajat ovat tänä päivänä yhä enemmän tietoisia ilmasto-, energia- ja ympäristöasioista, joten se heijastuu suoraan päivittäisiin valintoihin mm. ruoka-aine hankintoihin. Lähiruoka edesauttaa ruokaperinteiden ja kulttuurin säilymistä maakunnissa. (Syyrakki 2009 b,11)

Usein lähiruoantuottajat ovat paikallisille kuluttajille ennestään tuttuja ja heidän tuotteiden käyttäminen antaa kuluttajille positiivisen mielikuvan. Jos ruoka-aineet hankitaan esimerkiksi isoilta elintarvikeketjuilta, ei yleensä voida vaikuttaa tuotteiden laatuun, määrään tai alkuperään. (Syyrakki 2009 b, 11.) Teemaviikolla Meritähdessä tarjottavissa päivittäisissä ruoka-annoksissa asiakkaalle kerrottiin, mistä ruoka on peräisin annoksen mukana tullessa tietolapussa. Näin ollen yksi lupamamme asia ”elintarviketoimijat pääsevät uusien asiakkaiden tietouteen” toteutui.

Yhteistyön etuna voidaan vaikuttaa esimerkiksi jalostusasteeseen ja pakkauskoon. Tehdessä yhteistyötä lähialueen tuottajien kanssa, on myös esimerkiksi toiminta- ja toimitusvarmuus omaa luokkaansa. (Syyrakki 2009 b, 11)

2.2 Luomu ammattikeittiöissä

Ammattikeittiöiden innostusta luomutuotteiden käyttöön on auttanut Portaat luomuun -ohjelma. Ohjelma on vapaaehtoinen ja se ohjaa keittiöllä työskenteleviä ajattelemaan kestävän kehityksen puolesta, saamaan ammattikeittiöihin luomutuotteiden säännöllistä käyttöä. Portaat Luomuun –ohjelmassa on viisi porrasta. Mitä ylemmäs portaikossa edetään, sitä aktiivisemmin luomuraaka-aineita tulee käyttää päivittäisessä ruoanvalmistuksessa. Portaat Luomuun –ohjelmasta vastaa EkoCentria ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. (Luomutietopankki 2010.) Meritähden keittiön henkilökunta hankki tietoa Portaat luomuun -ohjelmasta ja ohjeista

Luomutuotanto on luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita. Valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille. Luonnonvarojen suojeleminen ja luonnon monimuotoisuus on edellytys luomuviljelylle. Luomuviljelyssä kasviraivituksen ja –suojeleksen perustana on monivuotinen viljelykierto. Luonnonmukaisessa tuotannossa huomioidaan eläinten hyvinvointi ja niiden oikeanmukainen elinympäristö, eläinten ruokintaan käytetään luonnonmukaisesti viljeltyjä rehuja (Luomu 10.06.2011) Luonnonmukaista tuotantoa Suomen viljelyalasta on 7,5 prosenttia. Luomutilat ovat keskimäärin suurempia kuin muut tilat, vain 6 prosenttia kaikista maatiloista kuuluu luomuviljelyyn. (Luomu pähkinänkuoressa. 10.06.2011)

Monesti mielletään luonnontuotteet, kuten sienet ja marjat luomutuotteiksi, näin ei kuitenkaan ole. Myöskään riistaa ei luokitella luomutuotteeksi. Näitä tuotteita ei myöskään saa myydä eikä markkinoida luomutuotteina. Suomessa on laajasti luomukeruualueita, joissa kasvaa luomumarjoja ja -sieniä. Maaperä on luomukeruualueilla luonnonmukaista ja suojeltua, voidaan todistaa että maaperässä ei ole käytetty kolmeen edelliseen vuoteen kemiallisia lannoitteita tai torjunta-aineita. (Luonnontuotteet. 2010.) Teemaviikon aikana käytetyt marjat eivät olleet luomua, puolukoita lukuun ottamatta. Marjat ja sienet olivat lähialueen metsistä ja marjatiiloilta. Puolukat saimme luomumarjoja harrastavalta poimijalta. Puolukoita hyödynsimme luomuleivän ja luomujäätelön valmistamiseen.

2.2.1 Luomulainsäädäntö ja valvonta

Luomuelintarvikkeita koskee kaikki sama elintarvikesäädäntö ja –valvonta kuin muitakin elintarvikkeita, mutta lisäksi luomuelintarvikkeille on laadittu oma luomulainsäädäntö ja –valvonta. Se yhtenäistää ja asettaa minimivaatimukset luomulle. Asetukset määräävät mikä on luomua, miten luomupeltoja tulee viljellä, eläimiä kasvatetaan ja elintarvikkeita tuotetaan. Euroopan yhteisöjen neuvostojen asetus (EY) 834/2007, komission asetukset (EY) 889/2007 ja (EY) 1235/2008 säätelevät luonnonmukaista tuotantoa. Nämä asetukset määrittelevät vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella. Asetukset säätelevät myös miten näitä sääntöjä valvotaan ja kuinka luomutuotteet tulee merkitä. Paikkakuntaakohtaisesti tai omilla luomujärjestöillä voi olla omat vaatimukset luomulle, mutta ne eivät saa olla ristiriidassa EU:n asettamien luomuvaatimusten kanssa. (Luomulainsäädäntö. 2010.)

Luomutuotantoa valvotaan tarkasti. Pelloilta pöytään -tarkastelu pätee luomutuotannossa. Näin taataan luomutuotteiden käyttäjille tuotantovaatimusten mukainen aitous. Näin taataan myös tasapuolinen ja rehellinen kilpailumahdollisuus elintarviketoimijoilla Suomessa ja Euroopassa. Aloittavalle luomuviljelijälle tehdään vaati-

vat tarkastukset jotta tilan puitteet täyttävät vähintään EU:n asettamat luomuvai-
timukset sekä tiloja tarkastellaan vuosittain. (Luomulainsäädäntö. 2010.)

2.2.2 Luomumerkintä

Luomu- valvottua tuotantoa – merkki. Luomutuotteet tunnistaa oikeaksi niille
myönnetystä luomumerkinnästä. Elintarviketurvallisuusvirasto myöntää merki ja
takaa, että luomutuotteet ovat EU:n asettamien vaatimusten mukaisia. Luomu-
merkki myönnetään maataloustuotteille, rehuille, elintarvikkeille ja alkoholijuomille,
jos vähintään 95 % tuotteen maataloudesta peräisin olevista ainesosista on tuotet-
tu luonnonmukaisesti. Luomumerkin saanut tuote voi olla kotimainen tai ulkomai-
nen. (Luomu 10.06.2011)

Eurolehti. Eurolehti luomumerkki kattaa samat kriteerit kuin luomumerkki. Merkki
on pakollinen Euroopan alueella tuotetuissa luomutuotteissa, jonka valmistukses-
sa on käytetty EU: alueelta saatuja elintarvikkeita. Merkki on pakollinen kaikissa
Eu:n alueella tuotetuissa luomuelintarvikkeissa. (Luomu 10.06.2011)

Epävirallisia luomumerkkejä on esimerkiksi Leppäkerttumerkki, se on luomuliiton
myöntämämerkki. Elintarvike täyttää viralliset luomutuotannon ehdot ja luomuliiton
vaatimukset. Leppäkerttumerkintä myönnetään vain kotimaisille tuotteille. Deme-
ter- merkki myönnetään vain elintarvikkeille, jonka ainesosista 90 % on Biodynaa-
misen yhdistyksen tuotantoehtojen mukaisesti tuotettuja. Elintarvikkeiden tulee
kuitenkin täyttää EU:n luomuasetuksen ehdot. (Luomu 10.06.2011)

2.3 Ekologisuus

Kotimaisten, lähellä tuotettujen sekä Reilun kaupan tuotteiden ja luomutuotteiden
käyttö on ravintolalle yksi tärkeimmistä ekologisista vaihtoehtoista, joka toimii
myös hyvänä markkinointi keinona (Kestävän kehityksen malli [viitattu
26.10.2011]).

Sesonki- ja lähiruokaa tarjoavat ravintolat mielletään ekologisemmiksi. Yksi valintatekijä on ekologinen vaihtoehto ja kestävän kehityksen ajattelumaailma. Lähiruoan valinta on ekologinen vaihtoehto joka ilmenee käytännön asioissa. Lähiruoan kuljetusmatkat ovat lyhyitä, mikä vähentää polttoaineiden käyttöä sekä päästöjä (Kestävän kehityksen malli [viitattu 26.10.2011]). Meritähdessä käytetyt lähialueen tuotteet elintarviketuottajat kuljettivat itse korkeintaan sadan kilometrin säteeltä, näin ollen matka oli lyhyt ja bensaa kului vähän.

Pakkausmateriaalien väheneminen on yksi säästö, sekä kierrätettävien pakkausten suosiminen. Laadukkaiden tuotteiden käyttö sekä kaikkien elintarvikkeiden oikeaoppinen säilytys takaa tuotteiden kestävyuden (Kestävän kehityksen malli [viitattu 26.10.2011]). Lähialueen tuotteita ei tarvitse pakata ja säilöä niin kauaa esim. kuljetuksen ansiosta (Eko-ostaja: lähiruoka tukee kestävää kehitystä. 7.4.2010.) Saimme Meritähteen kasvikset ja juurekset lähialueelta ilman pakkauksia, kuoritut perunat olivat vesiämpäreissä jotka perunantoimittaja itse kerää takaisin ja käyttää uudestaan.

Lähiruoan tuotanto on usein pienimuotoista ja siinä voidaan käyttää paikallista, uusiutuvia energianlähteitä sekä luonnonvarojen paikallinen kierrätys on mahdollista. Elintarvikkeet ovat tuoreita ja lisäaineiden käytön tarve vähenee, näin ollen tuoreus ja terveellisyys on lähituotteissa paikkaansa pitävä (Eko-ostaja: lähiruoka tukee kestävää kehitystä. 7.4.2010.)

Hotelli- ja ravintola-alalla suurimmat jätteet syntyvät keittiössä ja tarjoilupuolella. Huolellinen suunnittelu, säästeliäs ja huolellinen materiaalien käyttö sekä oikeat tarjoilukoot vaikuttavat ekologisempaan vaihtoehtoon. (Kestävän kehityksen malli [viitattu 26.10.2011]) Käytimme Meritähdessä kankaisia pöytäliinoja paperisten tilalla viikonajan, näin säästimme roskaamista. Kauniit koristeet saatiin luonnosta, ruskaiset lehdet olivat kaunis vaihtoehto kalliille muovikukille.

Pieniä mutta niin suuria ekologisempia vaihtoehtoja keittiöön löytyy pienistä mutta pidemmän päälle suurista valinnoista: haitattomampien aineiden tai pesuaineettomien menetelmien käyttö, vedetön siivous tai ympäristömerkin omaavien pesuaineiden käyttö. Lisäksi energian säästö, valaistuksen, koneidenkäytön ja ilmastoinnin optimointi ovat ekologisempia vaihtoehtoja. Koneiden ja laitteiden oikeanlainen

käyttö ja huolto pidentää niiden käyttöikää. (Kestävän kehityksen malli [viitattu 26.10.2011])

3 RUOKALISTAKEHITYS

Ruokalistasuunnittelussa oleellista on ravintolan tyyppi ja organisaation tavoitteet. Onko yrityksen tarkoitus tuottaa voittoa vai ei? Ravintola ruokien suunnittelussa on vapaammin haju-, näkö- ja makuaisti käytössä ja ravitsemuksellinen laatu kuin esim. vanhusten tai lasten päivittäisen ruokalistan suunnittelussa. (Suominen 2000 23) Ruokalistaa laadittaessa ei voinut yhtäjaksoisesti suunnitella, inspiraatiot ja ideat saattoivat tulla tarjottavista ruuista yllättävissäkin tilanteissa.

Kun ruokalistaa lähdetään suunnittelemaan, tulee sen heijastaa koko ravintolan filosofiaa, tavoitteita ja päämääriä. Ruokalista toimii käyntikorttina ja mainontana henkilökunnan ja asiakkaan välillä. Ruokalistaa suunniteltaessa on otettava huomioon että ruoka on ravitsemuksellisesti tasapainoista, ruokahalua herättävää ja herkullista niille jotka ruokaa syövät. (Suominen 2000, 5)

3.1 Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat tekijät.

Ruokalistaa laatiessa tulee ottaa huomioon asiakkaan tarpeet ja tehdä ruokalista sen pohjalta kenelle ruoka on suunniteltu. Tärkeää on miettiä valmistustapa ja valmistustaito eli mihin resurssit riittävät taidon ja tilan puitteissa. Ruokalistaa laadittaessa on oleellista tietää kohderyhmä, nykyiset trendit, vaihtelevuus sekä asiakkaiden tarpeet ja toiveet. (Suominen 2000, 6) Meritähden asiakkaat ovat koulun henkilökuntaa ja satunnaisia ulkopuolisia henkilöitä. Pääsääntöisesti asiakkaat syövät Meritähdessä päivän ensimmäisen lämpimän ateriansa, joten annoskoko on otettu huomioon. Päivittäin on tarjolla myös yksi kevyempi vaihtoehto, yleensä alkuruokana.

Resurssit esim. budjetti, tilat, laitteet, tavarantilaukset tulee ottaa huomioon kun laaditaan ruokalistaa. Organisaation tavoitteista, päämääristä ja esim. imagosta on pidettävä kiinni myös ruokalistaa suunniteltaessa. (Khan 1998, 156) Meritähdessä oli kyseessä teemaviikko ja tietyn verran vuodessa teemaviikkoja voidaan järjestää, sekä teemaviikkojen toteuttamiseen on varattu varoja käytettäväksi, kuitenkin ruokalistan hintoja ei nostettu teemaviikolle. Tavarantilaukset vaikuttivat

suuresti ruokalistan suunnitteluun, sillä täytyi ottaa huomioon tavaroiden toimituspäivät, tilaukset tehtiin yhdessä tilauksista vastaavan henkilön kanssa.

Ruokalistaa laatiessa on tärkeä tietää henkilökunnan osaaminen ja taito valmistaa ruokaa. (Khan 1998, 156.) Meritähdessä työntekijät ovat opiskelijoita, osalla ei ole vielä pitkää kokemusta. Teemaviikolla poikkeuksellisesti keittiössä työskenteli aina kaksi luokkaa kerrallaan. Esivalmistelut tehtiin edellisenä päivänä, jotta välttyttäisiin kiireeltä ja yllätyksiltä. Henkilökunnan säännöllinen ja tarvittava koulutus ja tiedon ylläpitäminen on tarpeellista (Khan 1998, 156.) Opiskelijoille pidettiin ohjetunti/koulutus aamuisin jossa kerrottiin lähi- ja luomuruoasta näin ollen heillä tuli uutta tietoa aiheesta.

3.2 Ruokalistan vaihtelevuus

Asiakkaiden toiveita ja palautetta Meritähdestä on kerätty keväällä 2011. Tuolloin haluttiin vaihtelevuutta ja uusia ruokia. Opettajilla on kiertävä ruokalista jonka pohjalta kukin opettaja suunnittelee päivän ruokalistan. On satunnaisia päiviä, jolloin kahtena peräkkäisinä päivinä on ollut samaa ruokaa. (Riikonen 2011)

Ruokalistan vaihtelevuus on tärkeää silloin, jos ravintolassa asioivat useasti saman henkilöt ja syövät pidemmän ajanjakson samassa paikassa. Saman ruokalajin tai raaka-aineen esiintymistä tulisi välttää peräkkäisinä päivinä. (Suominen 2000 18). Teemaviikon ruokalista suunniteltiin niin, että lähes joka päivä oli eri raaka-aine tai ainakin valmistusmenetelmä.

On olemassa erilaisia tapoja kehittää ruokalistaa jotta siitä saadaan monipuolinen ja jottei samat raaka-aineet esiintyisi monta kertaa peräkkäin. Käytetyin menetelmä suurkeittiöissä on laatia kuuden viikon kiertävä ruokalista, jossa taulukko muodossa raaka-aineet esiintyvät systemaattisesti. (Mauno & Lipre 2008, 25.) Teemaviikolla kyseessä oli vain yhden viikonruokalista, joten erillisiä taulukkoja suunnittelussa ei tarvinnut.

Ruokalajeille ja raaka-aineille voidaan antaa myös toistuvuuskerroin, sen mukaa kuinka usein ne voivat esiintyä ruokalistalla. Jos esim. kalapihvin kerroin on 20, tulee kalapihvin esiintyä ruokalistalla vain 20 päivän välein. Myös päivän muiden

ruokien valmistus ja raaka-aineet vaikuttavat siihen mitä tulee tarjolle. (Suominen 2000, 10.) Meritähdessä tarjottavissa pääruuissa tulee olla eri pääraaka-aineet. Toinen on edullisempi ja toinen arvokkaampi. esim. paahtopaisti ja makaronilaa-tikko.

Asiakkaiden toiveita on kuunneltava säännöllisesti ja otettava toiveita vastaan (Suominen 2000 18). On tärkeä tietää mistä vakituiset asiakkaat pitävät, sillä he tuovat rahan ravintolaan.

3.3 Ruoan ominaisuudet

Ravitsemuksellisuuden jälkeen yksi tärkeimmistä seikoista ruokalistan suunnitte-lussa on ruoan aistittava laatu. Maku, väri, rakenne, lämpötila ja tarjoilu ovat ruo-asta aistittavia ominaisuuksia (Suominen 2000, 15) Nämä seikat olivat tärkeitä ottaa huomioon suunniteltaessa ruokia sillä jokaisesta ruoasta tehtiin malliannok-set, joiden perusteella asiakas valitsee Meritähdessä lounaan.

Maku ja tuoksu. Ruoan maku on yleensä tärkein ominaisuus ruokaa valitessa. Mikäli asiakas ei pääse maistamaan ruokaa etukäteen, tarjoilijan suositus on yleensä myyntivaltti. Ruoasta tuleva tuoksu saa asiakkaat myös tekemään pää-töksi. (Suominen 2000, 15) Asiakkaat näkevät Meritähdessä malliannoksen ja sen pohjalta tekevät valinnan, osa tekee valinnan myös tietäen, miltä kyseinen ruoka tässä paikassa maistuu.

Väri. Ruoan väreillä ja eriväristen raaka-aineiden yhdistämisellä on suuri vaikutus annoksissa. Ruoan väreillä voidaan viestittää ruokalistan ravitsemuksellisesti tär-keitä tekijöitä. Värikkäillä kasviksilla saadaan esteettisesti kaunis annos, mutta ravitsemuksellisesti ne ovat tärkeä lisä annokseen. (Suominen 2000 16) Teema-viikolla Meritähdessä viimeistelimme jokaisen annokseen loppuun asti. Esillelaitto oli pakko miettiä loppuun asti, jotta malliannoksista tulisi houkuttelevia ja annokset menisivät kaupaksi.

Rakenne ja muoto. Ruoka-aineiden muoto ja rakenne kannattaa miettiä ruokalis-taa suunniteltaessa. Innovatiivisella ajattelulla saa erikoisiakin annoksia aikaan. Pehmeiden ja kovien raaka-aineiden yhdisteleminen on tärkeää esim. keittoruoki-

en kanssa rapea leipä. (Suominen 2000 15.) Jokaisen alkuruokakeiton kanssa tarjolla oli rapeaa leipää samoin kuin pääkeittoruoan kanssa.

On oltava tarkka ruoan rakenteen kanssa. Rakennetta kuvataan sanoilla pehmeä, kova, rapea ja sitkeä, on tärkeä tiedostaa miten jokin ruoka on valmistettu ja tarjoilijan tulee osata kuvata annoksen muoto ja rakenne. (Suominen 2000 15)

Koostumus ja sakeus. Kastikkeista voidaan kuvailla koostumusta ja sakeutta sanoilla juokseva, ohut, paksu, sakea tai hyytelömäinen. Kastikkeiden ja liemien koostumus riippuu sen kanssa tarjottavista tuotteista. Lautasella ei ole hyvä tarjoilla samanaikaisesti useaa juoksevaa kastiketta (Suominen 2000 15) Jokaisella ruoalla oli kastike joka soveltui tarjottavat tuotteen kanssa. Yhden liharuoan kanssa oli juokseva kastike sekä hyytelömäinen lisuke.

4 LUOMU- JA LÄHIRUOKA VIIKKO

4.1 Suunnittelu

Keväällä 2011 sovittiin, että järjestämme syksyllä 2011 teemaviikon joka koskee lähi- ja luomuruokaa. Teemaviikon ajankohtaa ei voitu kuitenkaan järjestää valtakunnallisen luomuviikon kanssa yhtä aikaa. Tarkoitus on ilmaista teema ruoan merkeissäsekä tuoda oppilaille lisää tietoa aihealueesta. Työ aloitettiin kartoittamalla elintarviketoimittajia lähialueella sekä luomutuotteiden saantimahdollisuudet sekä ruokalistan laadinta.

Nykyiset tuotteet tulee suoraan suurilta tavarantoimittajilta. Kalan toimittaja on paikallinen yrittäjä, josta jonkin verran saa Raahen lähialueelta pyydettyä kalaa, mutta toiminta tapahtuu pääsääntöisesti Raahessa. Luomutuotteita käytetään harvoin Meritähden keittiöllä. Jonkin verran tehdään teemapäiviä esim. opinnäytetöinä ja opetusmielessä käytetään yksittäisiä luomutuotteita.(Riikonen 2011)

Aiheesta ei oltu tehty ennen vastaavaa työtä Meritähteen, joten käytössä oli aika vapaat kädet. Alkuperäiset suunnitelmat paisuivat suuriksi, aluksi piti tehdä Ruukissa meneillään olevan vastaavanlaisen hankkeen kanssa yhteistyötä, mutta aikataulut eivät sopineet yhteen. Suunnittelimme mainostavamme teemaviikkoa kaupungin muihin keittiöihin ja olisimme järjestäneet ns. teemaillan jossa olisi ollut luennoitsijoita paikalla kertomassa omista tuotteistaan ja viljely menetelmistään. Kuitenkin työtä rajatessa nämä jätettiin pois, päätimme keskittyä löytämään Meritähteen elintarvikkeet ja kehittämään ruokalistaa.

4.2 Toteutus

Alustavan ruokalistapohjanperusteella lähdettiin etsimään mahdollisia tavarantoimittajia. Keväällä laadittu ruokalistapohja muuttui matkan aikana huomattavasti, sillä eri tavarantoimittajilta saatiin erilaisia ja parempia tarjouksia. Osa tavarantoimittajista myös kieltäytyi lähtemästä mukaan tähän.

Yhteydessä oltiin isoihin ja pieniin lähialueen tavarantoimittajiin kunnes saatiin hyvät yhteistyösopimukset ja tarjoukset, niin että ne olivat molemmille tasapuoliset (LIITE 2 tavarantoimittajat). Me saimme haluavamme tavarat sekä asiakkaamme ja myös keittiöhenkilökunta oppi tietämään ja tuntemaan lähialueen elintarviketoimijoita sekä elintarviketoimijat saivat mahdollisia uusia, pidempiaikaisiakin asiakkaita sekä mainontaa. Ruokien esivalmistelut aloitettiin viikolla 38. Varsinainen lähi- ja luomuruokaviikko toteutettiin 26.9.- 30.9.2011.

Viikon aikana tarjottiin lautasannoksina herkullisia, terveellisiä ja erilaisia ruokia Meritähden asiakkaille. Viikon ruokalistaan mahtui niin perinteisiä kotiruokia kuin erikoisempiakin ravintola-annoksia. Ruokaa olivat valmistamassa kukin luokka vuorollaan (LIITE 3) yhdessä opettajan kanssa. Kokonaisuudesta esivalmisteluista ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun vastasi ammattiopiston ravintola osaston ensimmäisen, toisen ja kolmannen vuoden opiskelijat.

Myös salitoiminnoissa otimme ekologisuuden huomioon, emme käyttäneet kertakäyttöisiä pöytäliinoja, vaan kankaisia. Koristeet olivat kerätty luonnosta. Värimaailma teeman aikana oli keltainen, oranssi ja ruska. Värit toistuivat pöytäkoristeissa, serveteissä, pöytäliinoissa, lehti ja jyväkoristeissa, menuissa, tietoisuuksissa ja pöytäständeissä.

4.3 Tiedottaminen

Markkinointia ei juurikaan ole, satunnaisesti paikallislehdessä on mainos ja koulun sisällä mainostetaan esittelemällä ruokalista. Erilaisissa tapahtumissa mm. teemat on monesti lehdistö mukana ja niin toteutuu ilmainen markkinointi. (Kodis 2011) Teemaviikkoa mainostettiin koulunsisäisesti, sähköposteilla, ilmoitustauluilla sekä koulunnettisivuilla. Ruokalista oli asiakkaille nähtävillä kahta viikkoa aikaisemmin ennen toteutusta.

Teeman aihe ei jäänyt epäselväksi asiakkaille. Pöydissä oli ständejä joissa kerrottiin luomu-, lähi- ja kotimaisesta ruoasta. Asiakkaalle ei jäänyt kertaakaan epätyönteon se keneltä tai ns. kenen pelloilta ja mailta ruoka oli peräsin. Asiakkaalle annettiin annoksen mukana pieni tietolappu (Liite 5) jossa kerrottiin elintarvikkeiden

alkuperästä esim.” Tämän maukkaan aterian sinulle mahdollistaa lähialueesi elintarvike toimija. Palonkylästä lähtöisin olevan lampaan kasvattajana toimii Henna Äijälä.”. Luomutuotteita leivät, osa pääruuista sekä jälkiruuista saatettiin myös asiakkaiden tietouteen esim.” Tiesitkö että tämä nauttimasi annos on luomuruokaa. Herkullisen annoksen toteuttamiseen on käytetty elintarvikkeita jotka on 95% viljelty ja tuotettu luonnonmukaisesti.

4.4 Teemaviikon arviointi

Asiakaspalautteen saimme suullisesti päivänpäätteeksi, joka oli positiivisesti kannustavaa ja kiitosta tuli paljon. Erillisiä palaute lomakkeita ei kerätty, mutta keskustelut vakituisten asiakkaiden kanssa todisti sen että ruoka oli maistuvaa ja erilaista kuin yleensä. Eritystä kiitosta sai omenaiset silakkarullat jotka myytiin kaikki päivän aikana.

Opiskelijoiden kanssa pidettiin päivänpäätteeksi yhteinen palautekeskustelu. Opiskelijat olivat tyytyväisiä suoritukseen, toivoivat enemmän erikoisia viikkoja sekä teeman toteutuksia. Opiskelijoiden kanssa oli helppo työskennellä yhdessä, sillä heillä oli todella paljon intoa ja halua oppia uutta sekä toteuttaa jotain erilaista kuin yleensä.

Ravintolaosaston opettajien kanssa käydyssä palautteessa tuli ilmi että työ oli heille tärkeä. Vastaavan työn he olisivat joskus joutuneet itse tekemään.

4.5 Tuotteet ja hinnat

Perinteisesti ajatellaan tuotteen hinnan tulevan siitä että kaikki raaka-ainekustannukset korvataan myyntihinnalla. Kun lähdetään etsimään yritykselle tuottoa, tulee tuotteen hinta kytkeytyä yritykselle asetetuille tulostavoitteille. Myös markkinalähtöisesti voidaan määritellä hinnat. (Selander & Valli .2007, 68) Meritähdessä on kuitenkin kiinteät asiakkaille tutut hinnat joten suuria katelaskelmia ei ole laadittu. Annoskorsteista (LIITE 2) kuitenkin ilmenee ateriakohtaiset raaka-aine kustannukset.

Viikon aikana tarjottiin 10 eri pääruokaa jotka olivat teemamukaisia lähi- ja luomuruokaa. Päivittäin oli kaksi eri vaihtoehtoa: kalliimpi (henkilökunta 7,5€ / vierailijat 9€) ja edullisempi (henkilökunta 5€/ vierailijat7,5€). Pääraaka-aineista naudanliha oli Parhalahdella kasvanutta ylämaankarjaa. Kalaruokia oli kahtena päivänä ja kirjolohi sekä silakka olivat Perämereltä. Sian jauheliha ja –paistikuutiot tulivat Atrialta mutta olivat luomua. Lampaanlihaa saatiin Palonkylästä, lihasta valmistettiin yhtenä päivänä ateria.

Alkuruoat valmistettiin pääsääntöisesti sesongin mukaisista raaka-aineista kuten sipuli, sieni ja kesäkurpitsa. Viikon aikana valmistimme 5 eri alkuruokaa. 2 sosekeittoa, 1 salaatti, tartar ja keitto. Alkuruoan asiakkaat saivat ostaa erikseen jos halusivat.

Jälkiruoka oli tarjolla päivittäin, sen asiakas sai halutessaan ostaa. Tiettyinä päivinä pystyimme suosittelemaan kahvin kera nauttimaan esim. omena piirakkaa ja talon vaniljajäätelöä.

Salaattipöytä oli kattava päivittäin tehtiin 2-3 salaattia, tietenkin hyödyntäen edellisen päivän salaattit. Salaatti pöydästä löytyi paljon sesonkituotteita esim. kaali, porkkana ja puolukka. Salaatin raaka-aineet olivat suurilta osin paikallisten elintarviketuottajien. Leivät teimme luomuna päivittäin.

Kaikkien annosten raaka-aine kustannukset tulivat katettua myyntihinnalla, mutta kateprosentti ei täytynyt. Erillistä kateprosenttia/ tavoitetta ei kuitenkaan määritelty etukäteen, sillä aterioiden myynti hintoja ei voitu nostaa.

5 POHDINTA

Lähiiruokaa väitetään joskus luomutuotteeksi, mutta luomuruoalla tarkoitetaan tarkkaa säädeltyä tuotantomenetelmää, luomutuote voi olla hyvinkin kaukaa peräisin. Lähiiruoka voi olla luonnonmukaisesti tuotettua (Lähiiruokan mahdollisuudet 2000,3). Tässä tapauksessa luomun ja lähiiruokan yhdistäminen oli tällä alueella erittäin hankalaa. Kuitenkin kaikki tarvittavat elintarvikkeet saatiin lähialueelta ja suunnitelman mukainen ruokalista voitiin toteuttaa.

Saimme varmat tavaran toimituksen, muutamaa yritystä lukuun ottamatta. Tuotteet olivat tuoreita ja saimme valmistaa niistä herkullisia aterioita.

Kannattavuus tuli esille monessa asiassa, luomu- ja lähiiruoka on nyt erittäin suuri trendi joten uskon että yrityksen saavat lisää tuottoa ja asiakkaita käyttämällä näitä tuotteita. Lähi- ja luomuruoka markkinointikeinona toimiva.

Meritähti sai kymmeniä uusia ja erilaisia ruokaohjeita joita toivon heidän hyödyntävän vielä tulevaisuudessakin.

Työ oli haastavaa, mutta mielenkiintoista toteuttaa. Työ tuli tarpeeseen, toimekiantaja sai uusia ideoita ruokalistaan sekä uusia mahdollisesti pysyviäkin tavaran toimittajia. Enne tätä työtä olisi ollut tarpeen päivittää päivittäistä ruokalistaa. Itse hyödyin työstäni paljon, sain paikallista tietoa elintarviketuottajista, joita aion hyödyntää myös tulevaisuudessa.

LÄHTEET

Ammattikeittiöille. [Verkkosivu] [viitattu 25.10.2011]. Saatavana:
<http://www.luomu.fi/kuluttajalle>

Eko-ostaja: lähiruoka tukee kestävästä kehitystä. 7.4.2010. Kuluttajavirasto. [Verkkosivu] Helsinki: Kuluttajavirasto. [Viitattu 13.10.2011] Saatavana:
<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka>

Kestävän kehityksen malli . [Verkkosivu.] Opetushallitus Kestävän kehityksen malli: Keskeisiä ja ajankohtaisia kestävästä kehityksen asioita hotelli- ja ravintola-alalla. Opetushallitus [viitattu 26.10.2011] Saatavana:
http://www03.edu.fi/aineistot/keke/kehitys/hotelli_ja_ravintola.htm

Khan M.A. 1998.Nutrition for Foodservice Managers. New York: John Wiley & Sons, inc

Kodis. A., 2011. Raahen ammattiopiston ravintolaosaston osastonjohtaja. Keskustelut 20.4.2011- 3.11.2010

Koulutuskuntayhtymä. [Verkkosivu] Raahen ammattiopisto. [viitattu 1.11.2011] Saatavana: <http://www.raahenao.fi/old/hal.htm>

Luomu. 10.06.2011.[Verkkosivu] Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira [viitattu 25.10.2011] Saatavana:
<http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/>

Luomu pähkinänkuoressa. 10.06.2011..[Verkkosivu] Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira [viitattu 26.10.2011] Saatavana:
http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/luomu_pahkinankuor_essa_/

Luomulainsäädäntö. 2010. [Verkkosivu] Portaatti luomuun [viitattu 25.10.2011] Saatavana: <http://www.portaatti.luomuun.fi/luomulainsaadanto>

Luonnontuotteet. 2010. [Verkkosivu] Portaatti luomuun [viitattu 25.10.2011] Saatavana: <http://www.portaatti.luomuun.fi/luonnontuotteet>

Luomumerkit kertovat valvotusta luomutuotannosta. 19.1.2011. Kuluttajavirasto. [Verkkosivu] Helsinki: Kuluttajavirasto [viitattu 23.10.2011] Saatavana:
<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/luomumerkki/>

Lähiruokan mahdollisuudet. 2000. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000..

Lähiuokaa kotisi alueelta. Martat. 2011. [Verkkosivu] [viitattu 26.10.2011]. Saatavana: http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

Lähiuokatuotanto kasvaa kysynnän myötä 28.07.2011 [Verkkosivu] Yle. Helsinki: Yle uutiset [viitattu 30.7.2011] Saatavana: http://yle.fi/uutiset/kotimaa/2011/07/lahiruokatuotanto_kasvaa_kysynnän_myötä_2751093.html

Mauno, S & Liepre,E. 2008. Taitava kokki ammattikeittiössä. Helsinki. WSOY.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiuoka, nyt! Trendistä markkinoille Sitran selvityksiä 29..[verkkajulkaisu] [viitattu 20.10.2011] Saatavana: <http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf?download=Lataa+pdf>

Opetusravintola Meritähti. [Verkkosivu] Raahen ammattiopisto [viitattu 23.8.2011] Saatavana: <http://www.raahenao.fi/old/meritahti.htm>

Portaat luomuun ammattikeittiöille.[Verkkosivu] Luomutietopankki 2010. Luomutietopankki. [viitattu 26.10.2011] Saatavana: <http://www.luomu.fi/tietopankki/portaat-luomuun-ammattikeittiöille/>

Riikonen. K., 2011 Raahen ammattiopiston tilaus- ja kahvilapalvelun vastuuhenkilö. Keskustelu 20.4.2011- 3.11.2010.

Selander, K., & Valli, V. 2007.Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu ja ravitsemisalalla.Helsinki: WSOY.

Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Helsinki: Vammalan kirjapaino Oy.

Syyrakki, S. 2009b. Yrittäjän opas– Lähiuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. Helsinki: FCG Efeko Oy

LIITTEET

LIITE 1 Lähi- ja luomuruokaviikon ruokalista

LIITE 2 Annoskortti malli

LIITE 3 Meritähden työ-/lukujärjestys

LIITE 4. Tavarantoimittajat

LIITE 5 Tietoiskut/-kyltit asiakkaille annoksista

LIITE 1 Lähi- ja luomuruokaviikon ruokalista

Maanantai 26.9.2011

Salaattipöytä

Puutarhurinsipulikeitto
Luomumakaronilaatikko
Porsaankyljykset
 rosmariiniperunat, kaali-sipulihöystö, maustevoi
Luomuvohvelit ja syksyiset hillot

Tiistai 27.9.2011

Salaattipöytä

Kukkakaalisosekeitto
Sienestäjän paprikat
Lammassvartaat juurespedillä
Paahtovanukas ja punaherukat

Keskiviikko 28.9.2011

Salaattipöytä

Yrttinenkotijuusto salaatinkeittä
Kalastajan silakkarullat
Paahtopaisti
 perunakakku, kesäkurpitsa – sipulilohkot, punaviinikastike, musta
herukkahyytelö
Tyrni-juustokakku

Torstai 29.9.2011

Salaattipöytä

Syksyn ensisadon keitto (kesäkurpitsa sosekeitto)
Syysiltojen lämminlohikeitto
Sianliha- räättikkäkastike
perunat, kukkakaali, puolukkasurvos
Omenapiirakka ja talon vaniljajäätelö

Perjantai 30.9.2011

Salaattipöytä

Sienestäjänleipäset

Karjatilän suosikkikeitto

Sienestäjän jauhelihapihvit

peruna – porkkanalohkot, sienikastike

Puolukkajäätelö

Liite 2 Annoskortti malli

Omenaiset silakkafileet, LAKTOOSITON

Määrä/ kg	kpl	Raaka-aine	kilohinta	käyttöhinta
1,25	40kpl	silakkafilee	13,8	17,25
0,15	15 kpl	hapankorppu	2,13	0,32
0,008	3tl	suola	1,85	0,01
0,006	3tl	curry	12,4	0,08
0,600	7kpl	omena	1,5	0,18
0,5	5dl	ruokakerma	2,14	1,07
			10 annosta	18,94
			1 annos	1,9

VALMISTUS:

- 1.Murskaa hapankorput hienoksi esim. tehosekoittimella.
- 2.Aseta hapankorppumurut laakealle astialle, aseta silakkafileet nahkapuoli alapäin murujen päälle. Mausta silakkafileet suolalla ja currylla.
- 3.Pese ja kuori tarvittaessa omenat. Viipaloi omenat lohkoiksi yhdestä omenasta n. 6-8 lohkoa. Aseta lohkot fileiden päälle yksilohko/yksi file.
- 4.Aseta rullat uunivuokaan ja kaada ruokakermaa rullien päälle.

Paista uunissa 185 asteessa noin 30 min.

TARJOILU:

Annokseen tulee neljä rullaa n.130g/annos. Silakkarullat tarjoillaan perunamuusin sekä rakuunaporkkanoiden kanssa.

Koristeeksi sitruuna lohko ja tillin oksa.

Liite 3. Työjärjestys

VKO 39	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Kokkiluokka	K11C K11A	K10A K11c	K11C K11A	K11C	K 10C K11C
Tarjoilija luokka	2 hlö näyttötyö	-	T10B	-	T10B
Opettaja	Mari ja Anne	Mari ja Seppo	Seppo ja Anne	Anne	Mari ja Seppo
Klo	8- 14	8- 14	8-14	8-14	8-13

Liite 4 Tavarantoimittajat

Lihat:

Lammas – Henna Äijälä, Palonkylä

Ylämaankarja – Toni Kippola, Parhalahti

Possu - Pönttiö, Himanka

Naudan, luomujauheliha – Atria

Kala:

Silakka ja lohi – Kalaliike Annunen, Pattijoki

Kasvikset, hedelmät, marjat:

Peruna – Rannikon peruna OY, Pattijoki

Tomaatti, kurkku – Arvolan puutarha, Pattijoki

Kasvikset, juurekset – Kotirannan vihennesjaloste Oy, Ylivieska

Omenat - Pattijoki

Tyrnimarjat, Olkijoki

Punaherukka, Merijärvi

Mustaherukat, Merijärvi

Metsäsienet, Pyhäjoki

Kuiva tuotteet:

Luomukanan munat – Kespro

Luomujauhot - Kespro

Kuivat tuotteet, mausteet yms. - Kespro

Liite 5 Tietoiskut/-kyltit asiakkaille annoksista

<p>Tiesitkö että tämä nauttimasi annos on luomuruokaa. Herkullisen annoksen toteuttamiseen on käytetty elintarvikkeita jotka on 95% viljelty ja tuotettu luonnonmukaisesti.</p>	<p>Tämän maukkaan aterian sinulle mahdollistaa lähialueesi elintarvike toimija. Annoksen perunat ovat lähtöisin Pattijoen pelloilta. Yrittäjänä toimii Rannikon peruna Oy.</p>
<p>Ekologisuutta on valita kausi ja sesonki luontoiset raaka-aineet. Tämän herkullisen annoksen pääraaka-aineissa on otettu sesonki tuotteet huomioon.</p>	<p>Tiesitkö että tämän annoksen raaka-aineet ovat suurimmilta osin paikkakuntasi lähiruokaa. Herkulliset possunkyljykset tulee Pöntiöltä, Himangalta sekä peruna on kasvanut pattijoen pelloilla.</p>
<p>Tämän annoksen raaka-aineet ovat puhtaasti kotimaisia. Sienet kasvavat metsissämme sekä ohra pelloillamme.</p>	<p>Tämän maukkaan aterian sinulle mahdollistaa lähialueesi elintarvike toimija. Palonkylästä lähtöisin olevan lampaan kasvattajana toimii Henna Äijälä.</p>
<p>Tässä ateriasa on käytetty kotimaisia sesonkituotteita. Yhdessä lähialueesi elintarviketoimijan kanssa tämäkin ateria voitiin mahdollistaa. Kalaliike Annunen Pattijoelta.</p>	<p>Tiesitkö että nauttimasi ruoka on paikallista lähiruokaa. Liha on peräisin Parhalahdelta, jossa Toni Kippola kasvattaa ylämaankarjaa, sekä maukkaat perunat sinulle löytyi Rannikon perunalta Pattijoelta.</p>
<p>Tämänkin aterian pääraaka-aineet ovat lähialueesi elintarvike yrittäjien kautta kulkeneet lautasellesi. Rannikon peruna Oy sekä Kalaliike Annunen Pattijoelta.</p>	<p>Tiesitkö että lantulla on pitkähistoria ja toiselta nimeltä tunnetaan räätikkä tai räätikäs. Tämän ateriaan räätikäs on lähtöisin Ylivieskasta.</p>