



SAVONIA

OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

RESEPTIIKAN KOKOAMI- NEN JA SEN MERKITYS RA- VINTOLASSA

Case Kuopion Klubi

TEKIJÄ/T:

Aleksi Repo
Anniina Vartiainen
Suvi Viertorinne

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Tutkinto-ohjelma Matkailu- ja ravitsemisalalan tutkinto-ohjelma	
Työn tekijä(t) Aleksi Repo, Anniina Vartiainen, Suvi Viertorinne	
Työn nimi Reseptiikan kokoaminen ja sen merkitys ravintolassa – Case Kuopion Klubi	
Päiväys 20.04.2021	Sivumäärä/Liitteet 50/1
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Janne Tirri/Ravintolamestarit Oy, Kuopion Klubi	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyö on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa kootaan ravintola Kuopion Klubin reseptiikka yksien kansien alle. Toimeksiantajana toimi ravintolan keittiömestari, ja aihe muodostui yhden opinnäytetyön tekijän huomioista puutteellisesta ja selkeästä reseptiikasta ravintolassa työskennellessä. Kokous- ja juhlatalo Kuopion Klubi sijaitsee Kuopiossa osoitteessa Kuninkaankatu 10, jossa ravintoloitsijana toimii kuopiolainen yritys Ravintolamestarit Oy.</p> <p>Teoriaosiossa käsitellään ravintolalle tärkeitä toimintoja, kuten ruokatuotantoprosessia, elintarvikelainsäädäntöä, hinnoittelua ja vastuullisuutta ravintolassa. Ruokatuotantoprosessissa käsitellään aina ruokatuotannon suunnittelusta ja toteutuksesta lopputöihin ja seurantaan asti, jossa työmme kannalta keskinäisiä käsitteitä olivat tuotekehitys ja vakioruokaohje. Elintarvikelainsäädännössä käsitellään ravintolalle välttämätöntä omavalvontaa ja siihen liittyvää seurantaa. Hinnoittelua ravintolassa käsitellään erilaisten katelaskelmien avulla. Nykyään paljon pinnalla oleva vastuullisuus ja kestävä kehitys ravintola-alalla oli läpi työmme yksi tärkeimmistä aiheista. Lähteinä tässä opinnäytetyössä käytettiin niin kirjallisia- ja internetlähteitä, kuin myös kansainvälisiä lähteitä.</p> <p>Työn toiminnallisessa osiossa kuvattiin, koottiin, ja kirjoitettiin ravintolan olemassa olevaa reseptiikka sähköiseen muotoon. Reseptit koottiin ja jaoteltiin selkeästi, jonka jälkeen näille luotiin selvä ja järjestelmällinen hakemisto. Reseptiikka laadittiin yhteen tiedostoon Microsoft Wordin avulla, jonka jälkeen se luovutettiin ravintolalle myös kirjallisena versiona.</p> <p>Työmme tavoitteena oli helpottaa jokapäiväistä työtä ravintolassa, ja taata ruoan tasalaatuisuutta asiakkaille. Ravintolan reseptiikka oli vajavaista ja vaikealukuista, joten työlle oli selkeä tarve. Opinnäytetyötä voidaan hyödyntää suoraan ravintolan toiminnassa, ja reseptejä voi tarvittaessa myös päivittää.</p>	
Avainsanat ruokatuotantoprosessi, reseptiikka, ruokaohje, elintarvikelainsäädäntö, hinnoittelu, vastuullisuus	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services	
Degree Programme Degree Programme in Tourism and Hospitality Management	
Author(s) Aleksi Repo, Anniina Vartiainen, Suvi Viertorinne	
Title of Thesis The collection of recipes and its importance for a restaurant – Case Kuopion Klubi	
Date 20.04.2021	Pages/Appendices 50/1
Client Organisation /Partners Janne Tirri/Ravintolamestarit Oy, Kuopion Klubi	
<p>Abstract</p> <p>This thesis is a functional thesis, in which we assembled the recipes from restaurant Kuopion Klubi into one simple recipe book. The idea for this thesis was a combined effort from our client, who is the head chef of the restaurant, and one of our thesis' author. While working, they had noticed that the restaurant's recipes were unclear and lackluster. The conference and event house Kuopion Klubi is located in Kuopio, in the address Kuninkaankatu 10, and the restaurateur is the local business Ravintolamestarit Oy.</p> <p>In the theory section important functions for the restaurant are addressed, such as the food production process, food legislation, pricing, and responsibility in the restaurant. The food production process has been explained from the planning and execution of food production to the final work and monitoring, where the most important topics for our work were product development and standardized food instructions. The food legislation dealt with the in-house control necessary for the restaurant and the related monitoring. Pricing in the restaurant was handled using various sales margin calculations. Responsibility and sustainable development in the restaurant industry were also amongst the most important topics throughout our work. Literary sources, internet sources and international sources were all used in this work.</p> <p>In the functional part of the work, the existing recipes of the restaurant were photographed, compiled, and then written electronically. The recipes were assembled and organized clearly, after which a clear and systematic index was created for these recipes. The recipes were compiled into a single file using Microsoft Word, after which it was also handed over to the restaurant as a printed physical copy.</p> <p>The goal of our work was to ease the daily work in the restaurant, and to guarantee the quality of food for customers. The restaurants' existing recipes were incomplete and difficult to read, so there was a clear need for our work. The thesis can be utilized directly in the restaurant, and the recipes can also be updated if necessary.</p>	
<p>Keywords food production processes, recipes, food legislation, pricing, responsibility</p>	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	6
2	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY	7
3	RUOKATUOTANTOPROSESSI	8
3.1	Ruokatuotannon suunnittelu.....	9
3.1.1	Ruokalistasuunnittelu	10
3.1.2	Tuotekehitys	12
3.1.3	Vakioruokaohje.....	13
3.1.4	Ruokaturvallisuus.....	15
3.2	Ruokatuotannon toteutus.....	17
3.2.1	Hankintaprosessi	18
3.2.2	Valmistusprosessi	19
3.3	Seuranta ja laskutusprosessi	20
4	ELINTARVIKELAINSAÄDÄNTÖ.....	22
4.1	Elintarvikelain soveltaminen	22
4.2	Omavalvonta.....	23
4.2.1	Hankinta, kuljetus ja jäljitettävyys.....	24
4.2.2	Elintarvikkeiden tuotetiedot	25
4.2.3	Jätehuolto	26
5	HINNOITTELU	28
5.1	Kate ravintolassa ja myydyissä tuotteissa	29
5.2	Hinnoittelu ravintolassa.....	29
6	VASTUULLISUUS	31
6.1	Vastuullisuuden ulottuvuudet	31
6.2	Vastuullisuus ravintola-alalla.....	33
6.3	Lähiruoka.....	34
6.3.1	Lähiruoan vaikutukset	35
6.3.2	Lähiruoan jakeluketjut.....	36
6.3.3	Lähiruokaohjelma	37
6.4	Ruokahävikki.....	39
7	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	41
8	RESEPTIVIHKON KOKOAMINEN	42

8.1 Ideointi ja suunnitteluvaihe	42
8.2 Toteutusvaihe	43
8.3 Työn tulokset ja merkitys toimeksiantajalle.....	44
9 POHDINTA	45
LÄHTEET.....	47
LIITE 1: RESEPTIVIHKON SISÄLLYSLUETTELO	51

KUVALUETTELO

KUVA 1. Ruokapalvelun ydin- ja tukiprosesseihin liittyviä tekijöitä (Sivonen, Työppönen 2005, 21, mukaillen).8	
KUVA 2. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioon otettavia ja siihen vaikuttavia asioita (Lampi, Laurila, Pekkala 2009, 26, mukaillen).....	10
KUVA 3. Tuotekehityksen vaiheet (Jokinen 2001, 89, mukaillen.)	12
KUVA 4. Ruokatuotantoprosessi (Määttä 2004, 289, mukaillen).	17
KUVA 5. Laskutusprosessi (Lahti, Salminen 2014, 79, mukaillen).....	20
KUVA 6. Ravintolan omavalvonta (Määttä 2004, 313, mukaillen.)	24
KUVA 7. Katetuottolaskelma (Koittola, Pösö, Saaranen 2017, 38, mukaillen).	28
KUVA 8. Myyntikatelaskelma (Vuorenmaa, Peltola, 2010, 180, mukaillen).	29
KUVA 9. Ruoka-annoksen katelaskelma (Vuorenmaa, Peltola 2010, 192, mukaillen).	30
KUVA 10. Vastuullisuuden ulottuvuuksia (Heikurinen, Jalkanen 2012, 3, mukaillen).	31
KUVA 11. Ammattikeittiön kestävä kehityksen ulottuvuudet (Ekocentria 2017, mukaillen).	33
KUVA 12. Lähiruoan jakeluketjut (Mäkipeska, Sihvonen 2010, 9, mukaillen).....	36
KUVA 13. Ruoan poisheiton yleisimmät syyt (Luonnonvarakeskus 2021, mukaillen).	39

1 JOHDANTO

Opinnäytetyömme toimeksiantajana toimii Ravintola Kuopion Klubi, ja opinnäytetyössämme kokoamme ravintola Kuopion Klubin reseptiikan yksien kansien alle. Opinnäytetyöllämme pyrimme sujuvoittamaan keittiötyöskentelyä ravintolassa.

Ravintola Kuopion Klubilla on huomattu, että reseptiikan päivittämiselle on tarvetta, sillä paperinen reseptiikka on vajavaista, eikä kaikkia reseptejä ole koottuna mihinkään ylös selkeästi. Jotkut resepteistä löytyvät käsin kirjoitettuna pienille papereille, kun taas toiset ovat koneella tehtyjä, selkeämpiä ohjeita. Useissa resepteissä on itsetehtyjä käsin kirjattuja muutoksia, jotka tekevät niistä epäselviä ja vaikeasti luettavia. Kansioissa ei ole myöskään selkeää järjestystä resepteille, joten niiden etsimiseen kuluu työaikaa. Tämä vaikeuttaa työskentelyä keittiössä, kuin myös ruoan tasalaatuisuuden säilyttämistä. Reseptejä on myös niin monia, että työtaakka helpottuu, jos reseptit löytyisivät yhdestä paikasta selkeässä järjestyksessä, selkeästi kirjoitettuna. Resepteissä esiintyy myös paljon omaa sanastoa, joka voi vaikeuttaa ohjeiden ymmärtämistä.

Työmme on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa luomme reseptikansion ravintolassa käytössä olevista ohjeista. Reseptikansio on hyödyllinen, tarpeellinen ja tulee heti hyvään käyttöön ravintolan keittiössä. Toiminnallinen osuus koostuu reseptiikan kokoamisesta ja kirjoittamisesta sähköiseen muotoon sekä reseptikirjan koostamisesta. Reseptit kirjoitamme sähköisesti Microsoft Wordilla, jonka jälkeen sen voi tulostaa, ja luovuttaa Kuopion Klubille. Työmme on suunnattu käytettäväksi ainoastaan kyseisessä ammattikeittiössä, jolloin se tulee sisältämään ammattisanastoa.

Opinnäytetyömme teoriaosuudessa käymme läpi ravintolan toimintaan liittyviä tärkeitä käsitteitä. Keskinäisiä käsitteitä työmme kannalta oli ruokatuotantoprosessi, elintarvikelaki, hinnoittelu ravintolassa ja vastuullisuus niin ravintolassa kuin myös ravintola-alalla. Valitsemamme teoria tukee ravintolan ruokatuotantoprosessia ja on näin olennainen osa myös reseptikansion laadintaa.

Tärkeimpänä tavoitteenamme opinnäytetyössämme on luoda reseptiikasta sellainen, että se auttaa säilyttämään ruokatuotteiden korkean laadun ja yhdenmukaisuuden. Selkeän reseptiikan avulla reseptien noudattaminen helpottuu ja se puolestaan auttaa ylläpitämään ruokatuotteen korkeaa tasoa ravintolassa. Yhtenäinen reseptikirja, jota kaikki voivat noudattaa, voi auttaa niin vanhoja kuin uusia työntekijöitä ruokatuotantoprosessin suunnittelussa ja toteuttamisessa. Varsinkin uusien työntekijöiden perehdytyksessä selkeä ja selkokieline reseptiikka auttaa uuden työn sisäistämistä. Reseptikirjan aakkosjärjestys nopeuttaa reseptien löytymistä, jolloin yhtä ohjetta voi helposti etsiä tietyn nimikkeen alta.

2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Ravintolamestarit on vuonna 1997 perustettu kuopiolainen ravintola-alan yritys. Sen alla toimii 8 eri ravintolaa ympäri Kuopiota: Isä Camillo, Puijon lakialueen ravintolat, Pannuhuone Gust.Ranin, Kuopion Klubi, Peräniemen kasino, Musta lammas, Ravintolamestarit Catering sekä Kahvila Kantti. Yritys työllistää tällä hetkellä n. 60 työntekijää. Ravintolamestareiden arvot ovat Kuopion maukkain elämys, vastuullisesti, yhdessä, ja sydämellä. Yrityksen toimitusjohtajana toimii Eeva Mertanen. (Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon d.) Vuonna 2019 yrityksen liikevaihto oli noin 3,4 miljoonaa euroa (Taloussanomat julkaisuaika tuntematon).

Kokous- ja juhlatalo Kuopion Klubi sijaitsee Kuopiossa osoitteessa Kuninkaankatu 10. Ravintolamestarit toimii vuokralaisena rakennuksessa, jonka omistaa Kuopion Klubi oy. Ravintolamestarit vastaavat Klubin ravintolapalveluista. Kuopion Klubin keittiömestarina toimii Janne Tirri ja ravintolapäällikönä Anu Heiskanen. Kuopion Klubin keittiön alaisuudessa toimii myös Peräniemen kasino, Maxim sekä suuri osa Ravintolamestareiden catering-palveluista (Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon d.)

Ravintola tunnetaan yhtenä Kuopion parhaista kokous- ja juhlapaikoista, jossa onnistuu niin pienet kuin isot juhlat ja kokoukset. Istumaan Klubin saleihin mahtuu yli 150 ihmistä. Monipuolisen ja nykyaikaisen tekniikan ansiosta tiloissa voidaan järjestää erilaisia kokouksia, koulutuksia ja seminaareja. Historiallista henkeä huokuvat tilat taittavat oivallisesti myös esimerkiksi häihin, perhejuhliin sekä muistotilaisuuksiin. (Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon a.)

Klubin ruokatuote on yksinkertaista, puhdasta, konstailematonta, ja se nojaa vahvasti paikallisuuteen. Klubi tekee tiivistä yhteistyötä paikallisten tuottajien kanssa, ja hyödyntää myös paikallisten panimoiden, kuten Lignell & Piispasen tuotteita. Keittiön tyyliasuuntaus on pääsääntöisesti ranskalaisessa keittiössä, mutta keittiö valmistaa myös hyvin perinteisiä suomalaisia ruokia. Näiden lisäksi ravintola tarjoaa ruokia *fine diningista* iltapalapöytään asiakkaiden tarpeiden mukaan. Ravintola tarjoaa myös erilaisia take-away menuja juhlapyyhinä, esimerkiksi itsenäisyyspäivänä. Kuopion Klubi sai vuonna 2019 Rôtisseurs-kilven osoituksena laadukkaasta ruuasta sekä palvelusta. (Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon b.)

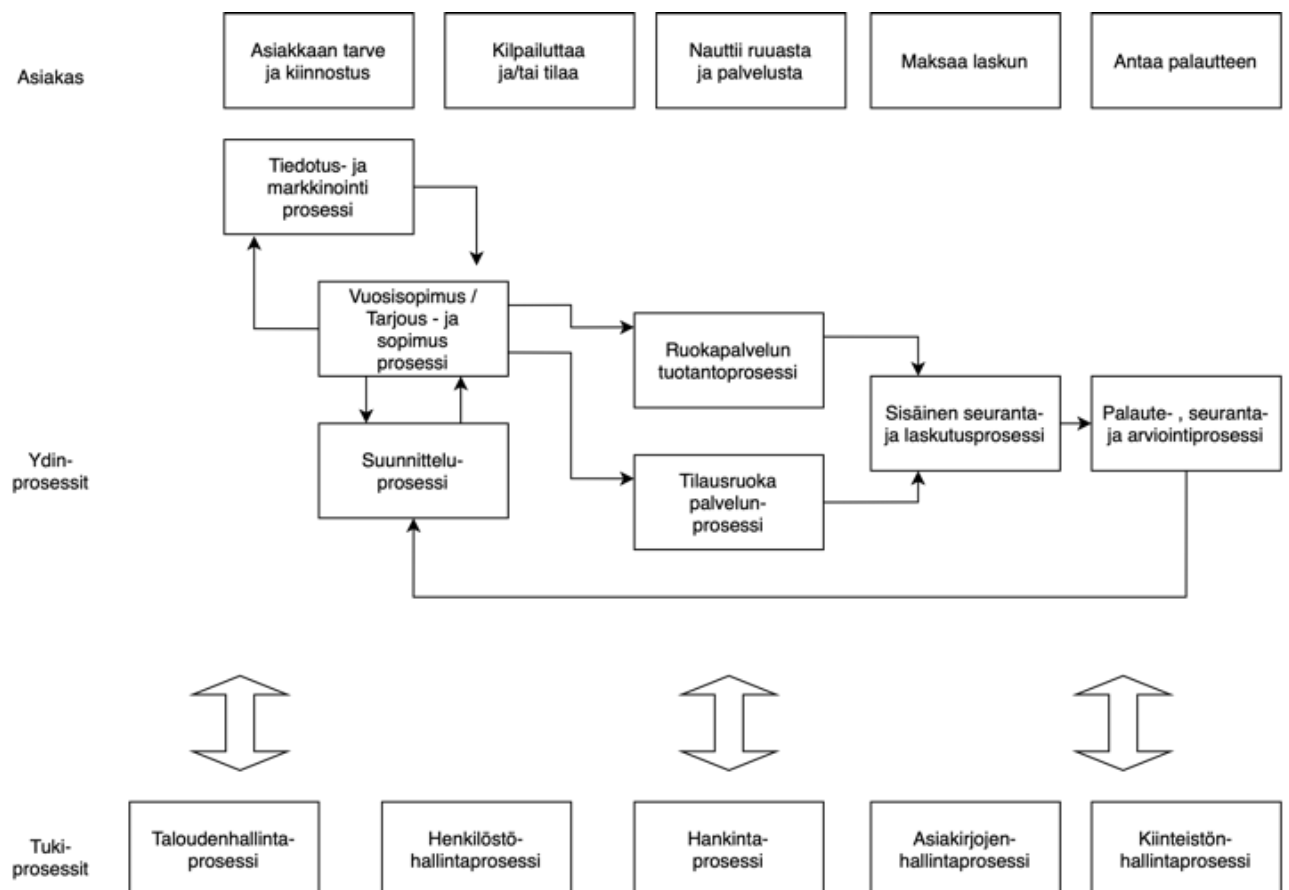
Yrityksen yhtenä suurena teemana on vastuullisuus. Kaikki Ravintolamestareiden ravintolat pyrkivät minimoimaan ruokahävikkiä, toimimaan energiatehokkaasti, edistämään kiertotaloutta, luottamaan paikallisiin pientuottajiin sekä suosimaan lähialueiden tuottajia sekä luomua. Tästä käytännön esimerkkinä on vuonna 2019 avatut Puijon lakialueen ravintolat, joiden sisustuksessa ja kalusteissa hyödynnettiin mahdollisimman paljon kierrätettyjä kalusteita ja esineitä. Torniravintolan tarjoama ruoka on lähes 100 % lähituotetuista raaka-aineista. Yrityksen muissa yksiköissä vastuullisuus on myös vahvasti esillä, ja siitä on myös tehty osa ravintolan imagoa. Esimerkiksi Mustassa Lampaassa käytetään paljon kierrätettyjä astioita ja osa onkin tehty lasijätteestä, josta paikallinen yritys Lasi-linkki on tehnyt astioita. Mustalla Lampaalla on myös oma terassiviljelmä ravintolan katolla kesäisin, sekä oma pelto Kurkimäessä. (Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon c.)

3 RUOKATUOTANTOPROSESSI

Ruokatuotantoprosessi yksinkertaisuudessaan tarkoittaa, että ruokaa valmistetaan vaadittu määrä, vaaditulla laadulla sekä sopivilla kuluilla (Gregoire 2016, 147). Tähän prosessiin kuitenkin kuuluu useita eri osa-alueita: ammattikeittiön toimintojen suunnittelu, tuotanto, seuranta sekä laadullisten ja taloudellisten tavoitteiden määrittely. Ruokatuotannon tärkeimpänä tavoitteena on tuottaa asiakkaalle laadukkaita ravitsemispalveluja taloudellisesti, kun taas kaupalliset yritykset pyrkivät samanaikaisesti myös tuottamaan voittoa. (Määttä, Hyvönen, Saarela, von Wright 2010, 344.)

Ruokapalvelun tuottajiin kuuluvat erilaiset ammattikeittiöt, kuten ravintolat ja henkilöstöravintolat. Näihin lukeutuvat myös julkiset keittiöt, jotka tuottavat ruokapalveluja esimerkiksi koululaisille, päiväkotilaisille, lasten- ja vanhainkodeille sekä sairaaloille. Erilaiset sidosryhmät, kuten tavarantoimittajat, kuuluvat ruokapalvelujen toteutukseen. (Määttä 2010, 344.)

Ruokapalvelutoiminnan ydinprosessi on ruokatuotantoprosessi, jolla on suora yhteys asiakkaaseen. Tämän ydinprosessin voi jakaa edelleen toiminnoiksi, joita kutsutaan pääprosesseiksi, jotka jakautuvat edelleen pienemmiksi osaprosesseiksi (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 19).



KUVA 1. Ruokapalvelun ydin- ja tukiprosesseihin liittyviä tekijöitä (Sivonen, Työppönen 2005, 21, mukaillen).

Ruokatuotannossa on kolme päätavoitetta, joihin kuuluvat aistittavan laadun tavoitteet, ravitsemukselliset laatuvaatimukset sekä hygieeniset laatuvaatimukset. Tarjoiltavan ruoan tulee olla maukasta ja värikästä, kuin myös rakenteeltaan ja lämpötilaltaan nautittavaa. Näiden lisäksi ruoan koostumus tulee olla ravitsemussuosituksen mukaista, oikeilla valmistusmenetelmillä tehtyä sekä hygieenistä ja

turvallista. Toiminnan tulee olla myös taloudellisesti kannattavaa. (Määttä 2004, 288.) Nykyään on myös huomioitava kestävä kehitys niin energian, veden, ja raaka-aineiden käytön kuin myös kierätyksen kannalta (Määttä 2010, 345).

Kehittäminen on tärkeä osa ruokatuotantoprosessia, ja sitä tulisi tapahtua jatkuvasti. Jotta ruokatuotantoprosessi toteutuisi laadukkaasti ja taloudellisesti, vaaditaan siihen ammattitaitoa, tiedonhallintaa, joustavuutta sekä muutosalttiutta. Kestävä kehitys on ollut maailmanlaajuisesti viime vuosina yksi merkittävimpiä ravitsemisalnan kehittämiskohteita. (Määttä 2010, 344–345.)

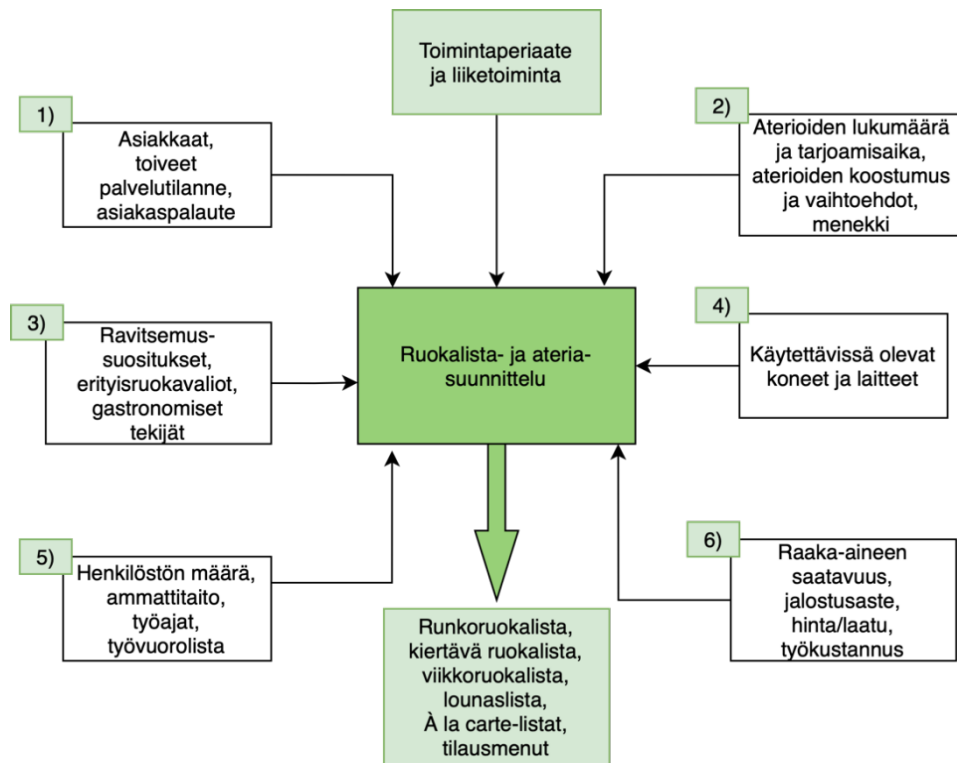
Ammattikeittiöiden toimintaan vaikuttaa alan kehitys, kulutustottumukset ja muutokset sekä markkinatilanne (Määttä 2010, 344–345). Ravintola-ala on alituisesti muuttuva ala. Työpaikkojen monipuolistuminen ja monikulttuurisuus on esillä yhä enemmän. Myös asiakkaita huomioidaan entistä enemmän, sillä heille on tarjolla nykyään useita erilaisia vaihtoehtoja. Samalla kiinnitetään myös huomiota työntekijöihin, heidän hyvinvointiinsa, ja ruuan turvallisuuteen. (Gregoire 2016, 8.)

3.1 Ruokatuotannon suunnittelu

Ruokatuotantoprosessi alkaa ruokatuotannon suunnittelulla. Ruokatuotannon suunnittelulla määritellään, millä tavoilla resursseista saadaan tuotettua tuote tai palvelu (Gregoire 2016, 148). Suunnittelu ja sen mukana tuleva seuranta on tärkeää niin laadun ja kannattavuuden näkökulmasta, kuin myös asiakkaiden odotuksien täyttämiseksi. Esimiesten tulee päättää yrityksen taloudelliset ja laadulliset tavoitteet, ja seurata niiden toteutumista. Huolellisella suunnittelulla minimoidaan ruokatuotantoprosessin ongelmia. Näin osataan kartoittaa tarvittavat määrät raaka-aineita, henkilökuntaa sekä oikeat tilat, välineet ja laitteet. Suunnittelulla voidaan varmistaa ravitsemisyrittäjän kustannustehokkuus. (Määttä 2004, 289.)

Suunnitteluvaiheeseen lukeutuu myös työsuunnitelma. Työn suunnittelu etukäteen vähentää epäonnistumisia ja lisää kustannustehokkuutta. Työsuunnitelma tehdään päivä- ja viikkokohtaisesti, yleensä useampi viikko kerrallaan. Suunnittelussa tulee huomioida valmistettavat ruoat, annosmäärät, ruokien valmistusajat ja ajoitus, tarjoiluajat ja -tavat, jälkityöt sekä omavalvonta. Erilaisille tilaisuuksille kannattaa laatia oma työsuunnitelma, joka voi poiketa normaalista suunnitelmasta. (Määttä 2004, 290.)

3.1.1 Ruokalistasuunnittelu



KUVA 2. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa huomioon otettavia ja siihen vaikuttavia asioita (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 26, mukailten).

Ruokalista- ja ateriasuunnittelu on ruokatuotantoprosessiin liittyvä osaprosessi. Ruokalista on koko keittiön työn lähtökohta, ja sillä aloitetaan ruokatuotannon toteutuksen suunnittelu. Ruokalista kuvaava yritystä asiakkaalle ja kontrolloi suurta osaa yrityksen toiminnasta: mitä kokit valmistavat, mitä tarjoilijat tarjoilevat ja minkälaisia astioita tiskaajat tulevat päivän aikana hoitamaan. Erilaiset menut kuvaavat asiakkaille eri yritysten persoonallisuutta, kun taas henkilökunnille niiden toimintaa. (Lampi 2009, 22; Gregoire 2016, 42.)

Ruoka-annosten ja ruokalistojen suunnittelussa tulee huomioida tärkeimpänä yrityksen liikeidea ravintoloille tai toiminnan tarkoitus suurkeittiöille (Määttä 2004, 289). Suurkeittiöiden ja ravintoloiden ruokalistasuunnittelu eroaa toisistaan erilaisten toimintatapojen vuoksi. Suurkeittiöissä ruokalistat voidaan suunnitella yhtä tai kaikkia päivän aterioita varten pidemmälle ajalle, kun taas ravintoloissa on useita samanaikaisesti käytössä olevia ruokalistoja. Suurkeittiöissä hyödynnetään runkoruokalistoja, jossa ilmoitetaan pääruoan raaka-ainevaihtelut ja ruokalajityyppien vaihtelut. Tällaista ruokalistaa on helppo muuttaa, jos esimerkiksi raaka-aineiden tarjonta muuttuu. Ruokalistat suunnitellaan myös kiertämään, jolloin sama ruokalaji esiintyy ruokalistassa vain kerran kierron aikana. Kierron mitta voi vaihdella suurkeittiöstä riippuen esimerkiksi sairaalassa 6–7 viikosta 3–4 viikkoon. (Lampi 2009, 23.)

À la carte-listassa ruokalajit ovat ryhmiteltyinä pää-, alku-, ja jälkiruokiin. Asiakas voi valita listalta joko yksittäisen annoksen tai ateriakokonaisuuden. Ravintolan liikeideasta riippuen à la carte-listaa

voidaan vaihtaa 1–4 kertaa vuodessa. Erityistilanteissa asiakkaalle voidaan räätälöidä erilaisia tilausmenuja sopivaksi heidän tarvitsemiinsa tapahtumiin, kuten juhliin tai kokouksiin. Ravintolassa varaudutaan suurkeittiöiden lailla päivittäin lounaan vakioasiakkaisiin, kuin myös yksittäisiin asiakkaisiin ja asiakasryhmiin. He voivat ruokaila joko lounas- tai à la carte-listan mukaan. Lounaslistat suunnitellaan ravintoloissa lyhyelle aikavälille kustannussyistä. (Lampi 2009, 23.)

Asiakslähtöisyys on suunnittelun perusta kaikille ammattikeittiöille. Asiakkaiden tarpeita ja toiveita voidaan selvittää asiakaskyselyillä, minkä lisäksi päivittäinen asiakaspalaute on tärkeä tiedonantaja. Tämän lisäksi suunnitteluvaiheessa huomioidaan myös aterian tai annoksen hinta ja tarjoiluajan kohta. Ammattikeittiöstä riippuen, aterioiden päivittäinen määrä ja tarjoiluajankohta voi vaihdella paljolti. Esimerkiksi sairaaloissa ja varuskunnissa on tarjolla päivän kaikki tarvittavat ateriat, kun taas à la carte-ravintoloissa tarjotaan yleensä vain yhtä päivän ateriala. Suunnittelussa hinnoittelua, tulisi sen kohdata niin ravintoloitsijan, kuin myös asiakkaan odotukset. Ravintoloitsijalle aterian tai menun hinnan tulee olla kannattava, kun taas asiakkaan tulee kokea saavansa rahoilleen vastinetta. (Määttä 2004, 289; Lampi 2009, 24; Davis, Lockwood, Alcott ja Pantelidis 2018, 135.)

Ruokalistasuunnitteluun vaikuttaa myös gastronomiset tekijät, kuten raaka-aineet, maut, värit, rakenteet ja paloittelu- sekä kypsennysmenetelmät (Määttä 2004, 289). Havaittavatkin ominaisuudet, kuten värit ja annoksen näyttävyydet, voivat herättää ruokahalua. Vaikuttamalla ruoan gastronomiseen tasoon, voidaan vaikuttaa myös samalla ravitsevuuteen. Ateriasuunnittelussa on muistettava, ettei samat raaka-aineet tai valmistustavat toistuisi liian useasti. Ruokalista- ja ateriasuunnittelussa voi hyödyntää myös keittiöhenkilökunnan ideoita, osaamista ja tiimityötä. (Lampi 2009, 24–26.)

Keittiön varustelu ja koko sekä henkilökunnan määrä ja taidot vaikuttavat myös ruokalajivalintoihin (Määttä 2004, 289). Tiloilla, laitteilla ja koneilla voidaan joko mahdollistaa tai rajoittaa ruokalistasuunnittelua, sillä keittiö- ja ateriasuunnittelu kulkevat ravintolassa käsi kädessä. Toimintaperiaate ja liikeidea ohjaa näiden molempien suunnitteluprosessia. Keittiön työntekijöiden tulee taas osata käyttää laitteita oikein ja monipuolisesti, joka lisää mahdollisuuksia valmistaa ruokia eri menetelmillä. Henkilökunnan määrä vaihtelee ammattikeittiöstä ja sen käyttämistä raaka-aineiden jalostusasteista riippuen. (Lampi 2009, 27–28.)

Erityisruokavaliot, kasvisruokavaliot ja kevytateriat kuuluvat myös ruokalista- ja ateriasuunnitteluun. Jokaisessa keittiössä erityisruokavalioiden huomioiminen on osa suunnittelua ja asiakaspalvelua. Ravintoloissa pyritään muokkaamaan listalla olevista annoksista erityisruokavaliolle sopivia, kun taas sairaala- ja keskuskeittiöissä erityisruokavaliot valmistetaan erillisinä. (Lampi 2009, 27.)

Trendit vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun omalla tavallaan. Suosittuja trendejä tällä hetkellä ovat lähiruoka niin kasviksissa kuin myös lihassa, merenelävät, etniset ruokalajit sekä kasvisvaihtoehdot. (Gregoire 2016, 43.)

Sesonkien suosimat raaka-aineet tuovat vaihtelevuutta ruokalistan suunnitteluun ja se lisää niin laatua kuin myös mahdollisuuksia hyödyntää lähiruokaa (Määttä 2004, 289). Sesonkimaisuus saa näkyä niin ruokalistalla kuin myös lautasella. Kasvikset tulisi valita listalle vuodenajan mukaan, jotta niiden ominaismaut olisivat parhaimmillaan. On myös olemassa aina saatavilla olevia raaka-aineita, kuten perunat, juurekset, sipulit, tomaatti, kurkku, salaattit ja mausteyrtit. (KestITÄ, 2013.)

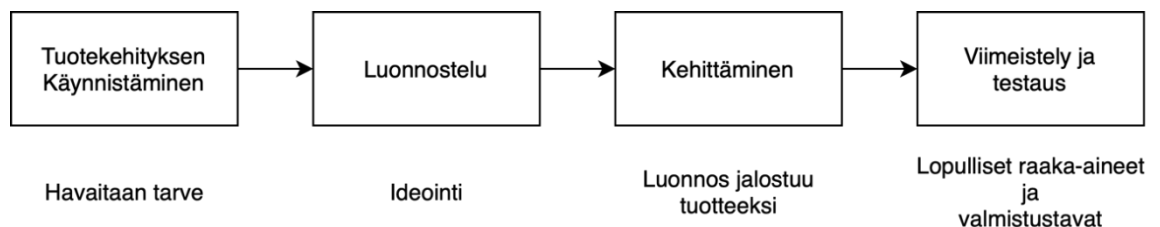
Kestävällä ruokalistasuunnittelulla voidaan vähentää ympäristövaikutuksia sekä kasvihuonepäästöjä. Hyvällä ja kestäväällä ruokalistasuunnittelulla voi olla suurempi vaikutus kasvihuonepäästöihin, kuin keittiön energiansäästöllä. Tällä voidaan minimoida myös aterioista syntyviä ympäristövaikutuksia, syntyivätpä ne alkutuotannossa, jalostuksessa tai valmistuksessa. (KestITÄ, 2013.)

Oikeat ruokavalinnat ravintolan kohderyhmää huomioiden vähentää ruokahävikkiä ja biojätteen määrää. Kestävällä ruokalistasuunnittelulla voidaan huomioida ja edistää omaa paikallista ruokakulttuuria. Ruokalistakierron suunnittelulla voidaan hyödyntää käytettäviä raaka-aineita myös seuraavilla aterioilla, vähentäen näin myös jättemäärää. (KestITÄ, 2013.)

Kestäviä valintoja ruokalistalle ovat esimerkiksi kasvikset, suomalaiset järvikalat sekä suomalaiset marjat. Palkokasveja voidaan hyödyntää proteiini lähteenä, ja tuoreita kasviksia tulisi käyttää pakastettujen lämpimien lisäkkeiden sijaan. Energialisäkkeinä voi taas hyödyntää perunaa, ohraa, täysjyväpastaa tai vilja-riisisekoituksia ja näistä valmistettuja ruokalajeja. Tuoreruokaa tulisi myös hyödyntää pitkälle jalostettujen tuotteiden sijasta, sillä näiden valmistuksessa syntyy aina paljon jätettä, sivutuotteita, sekä se lisää vedenkulutusta. (KestITÄ, 2013.)

3.1.2 Tuotekehitys

Tuotekehitystoiminta on tärkeää yrityksen menestymiselle. Tuotekehityksestä on huolehdittava jatkuvasti, tai tuotteet jäävät jälkeen, eivätkä ole ajantasaisia ja myynti vähenee tai jopa loppuu kokonaan. Tuotekehityksellä voidaan kehittää ja suunnitella uusia tuotteita, tai parantaa jo olemassa olevaa tuotetta. Kyseessä on monivaiheinen prosessi, johon liittyy useita eri vaiheita. (Jokinen 2001, 9.)



KUVA 3. Tuotekehityksen vaiheet (Jokinen 2001, 89, mukaillen.)

Tuotteelle täytyy olla tarve ja toteuttamismahdollisuus, jotta uudelle tuotteelle käynnistetään tuotekehitysprojekti. Käynnistämisvaihe päättyy myönteisessä tapauksessa kehityspäätökseen, jolloin tuotteen suunnittelu ja kehitys voidaan aloittaa. Tuotekehityshankkeen käynnistysvaiheessa selvitetään uuden tuotteen kehittämiskustannukset, markkinointinäkömät, saatavat tuotot sekä myös työterveydelliset ja ympäristösuojelliset kysymykset. (Jokinen 2001, 14.)

Luonnosteluvaiheessa tehtävää analysoidaan. Kehityspäätöksen mukaan uudelle tuotteelle laaditaan asetettavat vaatimukset ja tavoitteet. Vaatimuslistaa laatiessa saattaa tulla esiin seikkoja, joita ei ole huomioitu kehityspäätöstä tehdessä, joten on hyvä kommunikoida kehityspäätöksen tekijöiden kanssa. Kun vaatimukset on asetettu, voidaan edetä ratkaisumahdollisuuksien etsimiseen. Työ yleistetään, jolloin pyritään selvittämään tehtävän olennaisia ongelmia. (Jokinen 2001, 14.)

Tämän jälkeen kokonaistoiminto jaetaan pienempiin osiin, ja ratkaisumahdollisuuksia etsitään erilaisilla ideointimenetelmillä. Ratkaisumahdollisuuksista valitaan parhaimmat, ja niitä yhdistämällä etsitään kokonaistoiminnon ratkaisuja. Ratkaisuluonnos syntyy, kun yksi tai useampi ratkaisu kehitellään konkreettiseksi luonnokseksi. (Jokinen 2001, 14–15.)

Luonnoksesta tehdään taas kokoonpanoluonnos, jolla selvitetään parhaat ratkaisut asetettujen tavoitteiden ja vaatimusten saavuttamiseksi. Vaatimuksia voi olla esimerkiksi mittavaatimukset, toiminnalliset vaatimukset tai raaka-ainevaatimukset. Mikäli näin saadaan kaikki vaatimukset täytettyään, luonnoksesta voidaan tehdä konstruktioehdotus. Jos taas vaatimuksia ei voida toteuttaa riittävän hyvin, on tuotekehitystyö aloitettava alusta ja valittava uusi ratkaisuluonnos. Tuotekehityksen viimeisessä vaiheessa konstruktio viimeistellään, jolloin tehdään lopulliset suunnitelmat sekä päätös tuotannon aloittamisesta. (Jokinen 2001, 15.)

Ruokatuotantoprosessissa tuotekehitys tarkoittaa ruokalistalla olevien ruokien kehittämistä sekä ruokaohjeiden ja annoskorttien vakiointia. Jo käytössä olevia ruokaohjeita päivitetään jatkuvasti, sillä esimerkiksi raaka-aineiden hinnat tai käytettävät raaka-aineet voivat muuttua. Tarjolla olevaa valikoimaa tulisi arvioida sen ajanmukaisuuden ja kiinnostavuuden kannalta. Tuotekehityksellä voidaan kehittää myös ruoanvalmistusmenetelmiä ja keittiön työtapoja tehokkaammaksi. Hinnottelu, kustannusten seuranta sekä tavarantoimittajien kilpailuttaminen on myös osa tuotekehitysprosessia. (Lampi 2009, 19.)

Tuotekehitykselle ruoille ja ruoka-annoksille laaditaan vakioruokaohjeet, joita nimitetään myös annoskorteiksi ravintoloissa. Annoskorttien avulla voidaan seurata kustannuksia ja määritellä sopivat myyntihinnat. (Määttä 2004, 290.)

3.1.3 Vakioruokaohje

Vakioruokaohjeet ovat yhdenmukaistettuja ruoanvalmistusohjeita, jotka toimivat ammattikeittiöiden ruoanvalmistuksen, kuin myös ruokalista- ja ateriasuunnittelun perustana. Ruokaohjeiden vakiointi on osa ammattikeittiöiden tuotekehitysprosessia. Vakioruokaohjeista koostuu käytettävä reseptiikka. Vakioituilla ruokaohjeilla varmistetaan, että asiakkaalle tarjottava ruoka on tasalaatuista, ja ruokaa on tarvittava määrä. Tasalaatuisuuteen lukeutuu ruoan hyvä maku, ulkonäkö, suositusten mukainen ravintosisältö ja hygieenisuus. Valmistuskerrasta tai valmistajasta riippumatta, vakioruokaohjeen avulla annoksista saadaan tasalaatuisia. (Lampi 2009, 125.)

Ruokaohjeiden vakiointi voi olla uusien ohjeiden laatimista, tai jo olemassa olevien ohjeiden kehittämistä paremmiksi. Vakioinnin yhteydessä on helppo tehdä muutoksia ohjeisiin, jos esimerkiksi halutaan muuttaa kypsennysmenetelmää keittiön varustelun muuttuessa, parantaa ravintosisältöä tai laskea kustannuksia. Vakioinnin kohteena ovat niiden ruokalajien ohjeet, jotka halutaan säilyttää ruokalistalla. Ruokaohjeet ovat sellaisia, joista asiakkaat pitävät ja jotka auttavat toteuttamaan keittiön tavoitteiden mukaista ruokatuotantoa. (Lampi 2009, 125.)

Kun vakioinnin kohteena on käytössä oleva oma ohje, vakioinnilla yleensä varmistetaan, että ruokaohjekortissa on ilmaistu oikeat raaka-ainemäärät, valmistustavat, käytetyt välineet ja muut vaikutta-

vat tekijät tarpeeksi selkeästi ja tarkasti. Jos ruokaohje tulee jostain muusta lähteestä, on tarkistettava, että se soveltuu käyttöön sopivaksi. Tärkeimpiä tarkistettavia tekijöitä ovat esimerkiksi raaka-ainemäärät, annoskoko sekä valmistus- ja kypsennysmenetelmät. Vakioitu ruokaohje vastaa asiakkaiden odotuksia, soveltuu valmistettavaksi kyseisen keittiön laitteistolla sekä sen tarjoilu-, jakelutai ruoankuljetusjärjestelmään, vastaa keittiöhenkilökunnan määrää ja taitoa ja soveltuu kustannuksiltaan keittiön käyttöön. (Lampi 2009, 126.)

Annoskorttiin on kirjoitettu

- ruokalaji
- annoskoko
- ohjeella valmistuvan ruoan annosmäärä (10, 100 jne.)
- raaka-aineet ja niiden määrä
- mittayksiköt (esim. kg, l)
- valmistusohje
- tarvittavat välineet, laitteet
- kypsennyslämpötila ja -aika
- lisäkkeet, koristeet, esille laitto
- raaka-ainehinta mm. annosta kohti
- myyntihinta ja -kate

(Määttä 2010, 348.)

Annoskortit sisältävät hintatiedot, joiden laskentaan on olemassa nykyisin erilaisia tietokoneohjelmia. Annoskorttien avulla voidaan seurata raaka-ainekustannuksia, määrittellä myyntihintaa, suunnitella valmistusmääriä sekä raaka-ainehankintoja ja samalla voidaan varmistaa, että ruoan laatutavoitteet toteutuvat. (Määttä 2010, 348.)

Vakioinnin kohteina voi olla myös raaka-aineet, valmistusmenetelmät ja ruoanvalmistuksen tulos eli ateria. Raaka-aineiden vakioinnissa on kyse laadusta sekä määrästä. Esimerkiksi jos ohjeessa käytetään maitoa, on ilmoitettava, onko kyseessä koko-, kevyt- vai rasvaton maito. Raaka-aineista määritellään myös, onko kyseessä käsittelemätön vai käsitelty raaka-aine vai puolivalmiste. Annoskortissa ilmoitetaan, käytetäänkö valmista lihalajitelmaa, kypsentämätöntä vai kypsennettyä riisiä tai käsittelemättömiä vai esikäsiteltyjä kasviksia. Jos raaka-aineet esikäsitellään itse, tulee merkitä myös ostopaino, eli käsittelemätön raaka-ainemäärä painohäviön määrittämiseksi. Käytettävien raaka-aineiden määrät vakioidaan niin, että kunkin aineen tarkasti mitattu käyttömäärä ilmoitetaan painoysikkönä (kg, g) tai nesteissä sekä pienissä maustemäärissä tilavuusmittana (l, dl, ml). (Lampi 2009, 126–127; Määttä 2010, 348.)

Valmistusmenetelmiä vakioidessa kiinnitetään huomiota työtapoihin, -välineisiin, ajankäyttöön ja työntekijöiden määrään. Tällöin tarkistetaan myös raaka-aineiden esikäsitely ja muut esivalmistus tavat. On myös määriteltävä käytettävät välineet ja koneet. Kypsennyksen osalta vakioidaan kypsennyslaite, -aika ja -lämpötila sekä kypsennysastia. Koneiden käyttöaikaa ja työvaiheisiin kuluva aikaa

mitataan. Jotta saadaan selville työhön kokonaisuudessaan kuluva aika, tulee tarkistaa samaa työvaihetta tekevien työntekijöiden määrä. Annosten lukumäärä, toteuttamistapa, tarjoiluastia ja näiden lukumäärä tarkistetaan tarjoilua ja annostelua varten. (Lampi 2009, 127.)

Valmiin ruoan eli tuloksen määrää, laatua, makua, rakennetta ja ulkonäköä pyritään myös vakioimaan. Mittaamalla valmiin ruoan paino voidaan mitata kypsennyshävikkiä. Annoskokoa tarkkaillaan ja seurataan, kuinka annostelu on onnistunut, vertaamalla annostellun ruoan määrää ruokailijoiden lukumäärään. Ruoan tähteiden ja jätteiden määrää seuraamalla selviää annoskoon onnistuneisuus ja asiakkaiden mielipide ruoasta. (Lampi 2009, 128.)

Myös ruokaohjeiden vakioinnissa tulisi huomioida kestävyyttä. Kun ohjeissa on mainittu oikeat määrät raaka-aineille, ja ne mitataan valmistaessa huolellisesti, voidaan ruokahävikkiä estää tässäkin vaiheessa tuotantoprosessia. Vakioidut ja kestävät ruokaohjeet huomioivat kohderyhmän, asiakkaiden toiveiden ja odotusten lisäksi myös sesongin ja raaka-aineiden saatavuuden. (KestITÄ, 2013.)

3.1.4 Ruokaturvallisuus

Tuotantoprosessin vaiheiden aikana noudatetaan myös mikrobiologiaan, hygieniaan ja ympäristöasioihin liittyviä ohjeita. Keittiötyöskentelyssä omavalvonnalla on keskeinen merkitys näiden säännöksiä noudattamisessa. Nämä kaikki seikat auttavat tuottamaan asiakkaalle kokonaisuudessaan korkealaatuisia ruokapalvelukokemuksia. (Määttä 2004, 288.)

Laadukkaan ja vastuullisen keittiötyön tulee olla suunnitelmallista, tehokasta, hygieenistä, taloudellista ja turvallista. Raaka-aineet, joita hankitaan, ovat korkealaatuisia ja niitä säilytetään, käsitellään ja kypsennetään niille sopivilla tavoilla. Ruoanvalmistuksessa noudatetaan ohjeita, ja ruokaa valmistetaan vain tarvittava määrä, jolla estetään ruokahävikkiä ja vältetään taloudellista tappiota. Jokaisella ravintolalla tulee olla omavalvontasuunnitelma, joka on terveydensuojeluviranomaisen hyväksymä. Terveysviranomaiset hyväksyvät keittiötilat elintarvikehuoneistoksi. (Määttä 2004, 292.)

Ruoan turvallisuutta lisätään oikeita säilytys- ja käsittelylämpötiloja noudattamalla. Ruokien säilytyksen tulisi tapahtua +0 °C - +4 °C:ssa. Kypsennettäessä taas ruoat tulee kuumentaa elintarvikelainsäädännön vaatimaan lämpötilaan. Esimerkiksi jauheliharuoat kuumennetaan +70 °C:een ja broileri-ruoat +75 °C. Vaaravyöhykealuetta +6–60 °C pyritään välttämään haitallisen mikrobitoiminnan takia. Lämpimät ruoat tarjoillaan lämpiminä ja kylmät kylminä. Lämpimien ruokien tarjoilulämpötilan tulisi olla vähintään +60 °C, kun taas kylmien ruokien tarjoilulämpötilan tulisi olla alle +6 °C. (Määttä 2004, 292–293; Ruokavirasto 2019c.)

Säilytettävät ruoat, kuten esikypsennetyt tuotteet tai valmiit ruoat tulee jäädyttää nopeasti. Ruoan tulee jäähtyä +60-asteesta +6-asteiseksi 4 tunnissa. Riskituotteiden, kuten jauheliha- tai broileri- tuotteiden, tulee jäähtyä +60-asteesta +4-asteeseen 2 tunnissa. Oikeanlaiset jäädytyslaitteet ja ruoanlaittoastiat, kuten laakeat GN eli gastronorm-mitoitetut vuoat takaavat tarvittavan nopean jäädytyksen ruoalle. Ruoat säilytetään mieluiten +0 °C- +4 °C:ssa. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten esimerkiksi kala, äyriäiset ja raaka liha säilytetään mahdollisimman lähellä 0 astetta vaa-

rallisten kylmiössä säilyvien bakteerien lisääntymisen estämiseksi. Raaka-aineiden ja ruokien säilytysaikoja ja päiväysmerkintöjä seurataan, ja vanhentuneet tuotteet heitetään pois. Omavalvontaan raportoidaan tarkkailtuja säilytys- ja astianpesun lämpötiloja. (Määttälä 2004, 293.)

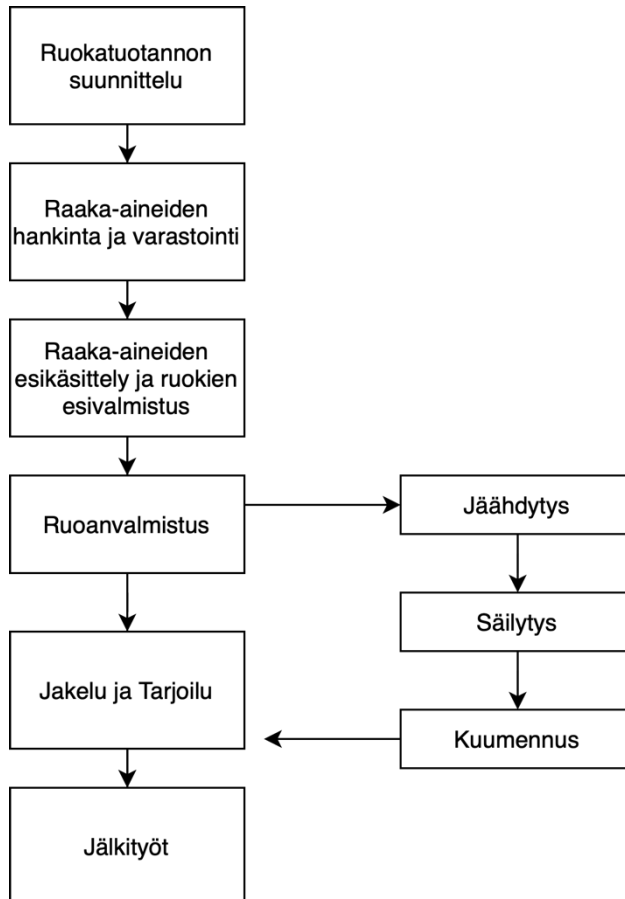
Kun ruokia kuumennetaan uudestaan, ruoan sisälämpötilan tulee olla vähintään +70 °C, ja siipikarjanlihan +75 °C. Ruokaa saa säilyttää lämpimänä korkeintaan 2 tuntia. Nykyisin kaikkeen ruoanvalmistuksen kuuluu ruoan sisälämpötilan mittaaminen niin valmistusvaiheessa, tarjolla pidossa ja säilytyksessä. Valmistetusta elintarvike-erästä on hyvä ottaa myös näytteitä, jolloin mahdollisen ruokamyrkytyspäilyn selvitys on helpompaa. Elintarvike-erästä otetaan n. 200/300 g näyte, joka pakastetaan vähintään 2–4 viikoksi. Näin varmistetaan omavalvontaa, kuin myös ruoanvalmistuksen korkeaa laatua. Elintarvikelainsäädännön edellytyksiin kuuluu, että ruokien valmistus-, tarjoilu-, ja säilytyslämpötiloja sekä lämpösäilytys-, jäähdytys-, ja kylmäsäilytyslämpötiloja seurataan ja ne on raportoitava omavalvontaan. (Määttälä 2004, 293–294; Ruokavirasto 2020.)

Ruokaturvallisuuteen lukeutuu hyvän ruoanvalmistushygienian lisäksi työympäristön siisteys, henkilökohtainen hygienia ja ergonomiset työtavat. Työympäristön tulee olla siisti ja järjestyksessä, sillä puhtaanapito on yksi tärkeä osa keittiötyöskentelyä. Leikkuulaudat ja veitset tulee puhdistaa eri raaka-aineiden valmistuksen välissä. Lihalle, kalalle, linnuille ja kasviksille olisi hyvä olla omat leikkuulaudat, kuin myös raa'alle ja kypsälle lihalle. Näin voidaan välttää haitallisia mikrobikontaminaatioita. Työntekijöiden vastuulla on huolehtia omasta henkilökohtaisesta hygieniasta myös keittiötyöskentelyn ohella. Työvaatteiden, työkenkien ja -päähineiden tulee olla puhtaita. Keittiötyössä ei saa käyttää sormuksia, koruja tai kynsilakkaa. Epähygieenisiä tottumuksia tulisi välttää, kuten hiusten, kasvojen tai muun ihon koskettelua. Käsienpesu on tärkeää ja käsienpesupaikkoja tulee olla keittiössä riittävästi. Jokaisella työntekijällä pitää olla voimassa oleva salmonellatodistus ja hygieniaosastodistus eli hygieniapassi. (Määttälä 2004, 294.)

Turhia askeleita pyritään välttämään työskenneltäessä, ja työergonomiaa tulee myös huomioida. Työvälineillä ja -laitteilla on omat paikkansa ja niitä käytetään oikeaoppisesti, turvallisesti ja niiden kunnosta pidetään huolta. Järjestyksen ja puhtauden ylläpidolla ehkäistään työtapaturmia ja lisätään työmotivaatiota. Esimiehen on tiedotettava työturvallisuusmääräyksistä, mutta työntekijöiden vastuulla on noudattaa asetettuja määräyksiä. (Määttälä 2004, 294.)

3.2 Ruokatuotannon toteutus

Toteutusvaiheessa tapahtuu samanaikaisesti suunnittelua, tiedonhallintaa, tietojen muuttumista ja uusien tietojen soveltamista. Myös useat eri osaprosessit ovat samanaikaisia: tilausten suunnittelu, erilaisten tarjoilujen tuottaminen, asiakkaiden kanssa neuvottelu, raaka-aineiden hankinta, laskutusten hoitamista jne. Prosessit liittyvät toisiinsa, ja jokainen vaihe sisältää suunnittelua. (Määttä 2010, 346.)



KUVA 4. Ruokatuotantoprosessi (Määttä 2004, 289, mukailten).

Kaikissa ruokatuotannon vaiheissa tulee toteuttaa keittiötoiminnalle asetettuja laatuvaatimuksia ja tavoitteita. Tämän tulee näkyä prosessin jokaisessa vaiheessa: raaka-aineiden korkeassa laadussa, oikeissa varastointi- ja valmistusmenetelmissä sekä oikeaoppisissa välineiden ja laitteiden käytössä. (Määttä 2004, 288.)

Ruokatuotannon toteuttamisessa on huomioitava esimerkiksi liikeidea, ravitsemispalvelun tyyppi (esimerkiksi à la carte-ravintola, pikaruokapaikka, henkilöstöravintola tai suurkeittiö), ravitsemusyrityksen koko, keittiön tilat ja varustelu, varastointi, sekä millaisia raaka-aineita ja komponentteja ruoanvalmistuksessa käytetään. (Määttä 2010, 345.)

3.2.1 Hankintaprosessi

Raaka-aineiden hankinta, tilaus ja varastointi on ruokatuotantoprosessin osaprosessi (Lampi 2009, 30). Tuotantoprosessin suunnittelun jälkeen voidaan suorittaa raaka-ainehankinnat. Raaka-ainehankinnoissa tulee huomioida raaka-aineiden säilyvyys, jalostusaste, hinta, laatu ja pakkauskoost. Aikaa ja vaivaa voidaan säästää ostamalla valmiiksi esikäsiteltyjä raaka-aineita, tai omaan tarpeeseen pidemmälle jalostettuja komponentteja. Nykyisin on valittavissa laajasti esikäsiteltyjä tai jopa käyttövalmiita tuotteita. (Määttä 2004, 291.)

Raaka-aineita hankkiessa on huomioitava taloudellisuus ja kannattavuus. Isommat yritykset ja julkisen hallinnon hankintakeskukset kilpailuttavat raaka-ainetoimittajia, ja neuvottelevat hankintasopimuksista. Näin voidaan varmistaa, että raaka-aineiden hinta, laatu ja toimitukset ovat linjauksien ja vaatimuksien mukaisia. Raaka-aineiden valintaan voi vaikuttaa esimerkiksi ravitsemukselliset, tuotannolliset tai toiminnalliset tekijät, tai raaka-ainetoimittajan toimitusvarmuus, luotettavuus, asiakassuhteen laatu sekä yhteiskunnallinen vastuunkanto. (Lampi 2009, 30.)

Tilattavat raaka-ainemäärät voidaan laskea annoskorttien avulla arvioimalla asiakasmäärää à la carte-ravintolassa, tai asiakasmäärät voidaan tietää etukäteen tilauksissa. Raaka-ainehankinnoissa on huomioitava myös jo ravintolassa olemassa olevat tuotteet, varastointimahdollisuudet, sekä milloin raaka-aineiden tulee olla käytettävissä. Ruokatuotannon varastoinnissa hyödynnetään first in – first out - menetelmää, jossa ensimmäisenä tulleet tavarat käytetään ensimmäisenä pois. (Määttä 2004, 291.)

Kun tilatut raaka-aineet saapuvat ne vastaanotetaan ja tarkistetaan, että tilatut tuotteet ovat oikeita, niitä on oikea määrä, tuotteiden laatu on hyvä, ja varmistetaan, että tuotteet on kuljetettu oikeissa lämpötiloissa (Määttä 2004, 291).

Raaka-aineita varastoidessa tulee huomioida oikeat säilytyslämpötilat. Lämpötilojen lisäksi tulee huomioida myös, miten tuotteet sijoitetaan, etteivät tuotteet vaikuta toisiinsa haitallisella tavalla. Esimerkiksi tomaatista ja omenoista erittyy etyleeniä, joka voi viedä vihreää väriä pois vihreistä tuotteista. Varastoinnissa ei saa syntyä hävikkiä, ja ne inventoidaan yleensä kuukausittain. Varastoidessa tulee huomioida myös puhtaanapito sekä omavalvonnan vaatimat tehtävät. Siisteyttä tulee havainnoida, lämpötiloja ja kosteutta mitata sekä dokumentoida. Työtehtävistä vastuun kantavalle henkilölle tulee varata näihin tehtäviin myös tarpeeksi aikaa. (Määttä 2004, 291; Lampi 2009, 32.)

Lähiruokaa on hyvä harkita raaka-aineiden hankinnassa. Läheltä tulevat raaka-aineet ovat laadullisesti, ravitsemuksellisesti ja aistinvaraisesti parempia, kuin pitkien matkojen päästä kuljetettavat raaka-aineet. Lähiraaka-aineiden hankinnassa on myös huomioitava hinta, laatu, saatavuus, toimitusvarmuus sekä tasalaatuisuus. Toimintavarma lähiruokatuottaja vähentää niin varastoinnin tarvetta, kuin myös pitkiä kuljetusmatkoja ja näin ollen päästöjä. Lähiruoka voi myös tuoda ravintolan asiakkaalle lisäarvoa. (Lampi 2009, 32.)

3.2.2 Valmistusprosessi

Esikäsitteily ja esivalmistus on yksi tärkeimmistä suurtalouksien ja ravintoloiden ruoanvalmistusvaiheista, jotta ruoka saataisiin tarjoiluvalmiiksi tarvittuun aikaan. Esivalmistus on välttämätöntä, olipa kyseessä sitten à la carte-ravintola, lounas, päivällinen tai tilaus. Ravintoloissa puhutaan esivalmistuksesta ranskalaisella termillä *mise-en-place*, "misaus". (Määttä 2004, 296.)

Ennen raaka-aineiden kypsennystä niitä voi joutua esimerkiksi puhdistamaan, liottamaan, paloitteluun, hienontamaan, soseuttamaan tai yhdistämään. Ravintoloissa paloitetuja ja esikypsennettyjä raaka-aineita ja esivalmistettuja ruokia säilytetään käyttövalmiina. Tällaisiin voi lukeutua esimerkiksi erilaiset kastike- ja keittopohjat, kasvikset, yrttiöljyt, jälkiruoat tai ruokien koristeet. Näiden tuotteiden laatua, säilytysaikoja ja päiväysmerkintöjä on seurattava tarkasti, ja toimittava omavalvontasuunnitelman mukaisesti. (Määttä 2004, 296.)

Esikäsitteilyn ja -valmistuksen jälkeen ruoat valmistetaan ja kypsennetään kullekin raaka-aineelle ja ruokalajille sopivalla menetelmällä. Ruoanvalmistuskäsittelyn ja -kypsennyksen tavoitteena on lisätä ruoan herkullisuutta ja nautittavuutta, säilyttäen ruoan omat maut sekä tuoden ruokaan uusia makuja. Lisäksi ruoalle halutaan antaa houkutteleva rakenne ja ulkonäkö, sekä parantaa ruoan sulamista. Oikeisiin lämpötiloihin kypsentämällä ruoasta tuhoetaan haitallisia mikrobeja, homeita, bakteereja, viruksia sekä estetään haitallista entsyymitoimintaa, tehden siitä turvallisempaa syödä. Näin ollen lisätään myös ruoan säilyvyyttä. (Määttä 2004, 291.)

Aistittavista tekijöistä ruoan maku on tärkein, johon vaikuttaa niin raaka-aineet kuin myös ruoanvalmistustavat. Ruoan makua voidaan parantaa useilla erilaisilla menetelmillä, kuten yhdistämällä erilaisia ruoka-aineita, kypsentämällä tai maustamalla. Kypsentämällä raaka-aineita voidaan parantaa niiden rakennetta sekä suutuntumaa, lisäten samalla niiden nautittavuutta. Samalla saadaan aikaan houkuttelevia aromiaineita. Kypsentäminen parantaa myös ruoan sulavuutta, ja se voi olla eduksi tiettyjen ravintoaineiden imeytymiselle. Ruokaelämykseen vaikuttaa maun lisäksi myös ruoan ulkonäkö sekä ruokailuympäristö. (Määttä 2004, 292.)

Käytettävät raaka-aineet määräävät kypsyyssasteen. Esimerkiksi makaronit ja riisit keitetään niin, että niiden rakenne säilyy eivätkä ne puuroudu. Kasviksien rakenteen ja värin tulisi säilyä kypsennyksen aikana, eikä niiden vähäenergisyttä tulisi pilata liialla rasvan käytöllä. Kypsennettäessä lihaa oikeaoppisesti siitä ei saisi tulla sitkeää, hajonnutta tai kuivaa. Jotkut lihalajit jätetään sisältä puoliraaoksi, eli mediumiksi. Kala ei myöskään saisi olla kuivaa, vaan sen tulisi olla mehukasta, maukasta ja ehjä rakenteista. Leipien ja pullien tulee olla päältä rapeakuorisia, mutta sisältä kuohkeita ja kypsiä. Ammattitaitoinen ruoanvalmistaja tuntee raaka-aineet ja niiden koostumukset, osaa käsitellä raaka-aineita ja tietää, kuinka raaka-aineet muuttuvat kypsennettäessä. Hän tietää ruokien oikeat kypsyyssasteet ja osaa arvioida kypsentämisaikoja. Raaka-aineiden maut ovat tuttuja, ja hän ymmärtää myös nautinnollisen ruoan merkityksen asiakkaalle. Hän osaa huomioida myös ruoan merkityksen terveyden ylläpitäjänä, ja noudattaa ruoan hygieenistä laatua sekä turvallisuutta asiakkaalle. (Määttä 2004, 292.)

Ruoanvalmistuksen ja tarjoilun päätyttyä, on huolehdittava myös jälkitöistä. Tähteeksi jääneet ruoat huolehditaan asianmukaisiin säilytyksiin tai poistetaan, käytetyt laitteet puhdistetaan kuin myös työvälineet ja ruoanvalmistukseen käytetyt astiat. Pöydät, liedet, lattiat, varastot jne. puhdistetaan puhtaanaapitosuunnitelman mukaisesti. (Määttä 2010, 366.) Keittiön laitteiden ja tilojen huolto on tärkeää, sillä esimerkiksi rasvakertymät laitteissa ovat suuri tulipaloriski keittiöissä, ja puhdistamattomat lattiat lisäävät liukastumisen ja näin ollen loukkaantumisen riskiä (Gregoire 2017, 277).

3.3 Seuranta ja laskutusprosessi

Seurantaan kuuluu erilaisten tietojen keräämistä ruokatuotannon eri vaiheissa. Sen avulla saadaan tietoa, kuinka ruokatuotantoprosessi on onnistunut. Seurannassa saadaan selville esimerkiksi tehdyt työtunnit, ostetut ja käytetyt raaka-aineet, hävikin määrän sekä muut kustannukset. Se kertoo myös tuloksen, kuten toteutuneen menekin. Tuotantoa voidaan seurata kirjaamalla tietoa valmistusmääristä, menekistä sekä asiakasmääristä. Näiden avulla voidaan tarkastella asiakasmäärän kehitystä tai tarjottujen ruokien suosiota. Keittiöhenkilöstö antaa palautetta keittiön toiminnasta, kuten valmistuksesta, ruokaohjeista, tarvittavista muutoksista sekä asiakkaiden ruokia koskevista kommentteista. Asiakkaat antavat välitöntä palautetta, ja sitä myös kerätään. (Lampi 2009, 20.)

Jotta ruokatuotantoprosessia voidaan kehittää, on seurantaprosessi välttämätön. Keräämällä perustietoa prosessista, voi sitä kehittää seuraavilla suunnittelu- ja toteutuskerroilla hylkäämällä vanhoja tietoja ja toimintatapoja sekä pyrkimällä parempaan tulokseen. Seurannan avulla keittiöhenkilöstön kokemus ja tieto saadaan käyttöön. Ammattikeittiössä toiminnan jäsentäminen esimerkiksi prosessikuvion avulla auttaa selkeyttämään keittiön toimintaa ja havaitsemaan parantamisen ja kehittämisen kohteita. (Lampi 2009, 20–21.)



KUVA 5. Laskutusprosessi (Lahti, Salminen 2014, 79, mukailten).

Laskutus on yritykselle erittäin kriittinen toiminto sekä osa yrityksen imagoa. Jos laskutusprosessissa ilmenee viiveitä tai virheitä, koko yrityksen maksuvalmius voi heikentyä ja toiminta vaarantua. Laskutus on näkyvä prosessi yrityksen asiakkaille, joten se on osa myös yrityksen asiakaspalvelua. (Lahti, Salminen 2014, 79–81.)

Laskutusprosessi alkaa laskun laatimisesta, ja päättyy, kun vastaanottajan maksusuoritus on kohdistettu myyntireskontraan ja kirjaukset näkyvät pääkirjanpidossa ja ne arkistoidaan. Ennen laskun laatimista prosessissa vaiheina ovat esimerkiksi tarjouspyynnön vastaanotto, tarjouksen hinnoittelu ja toimitus asiakkaalle sekä myyntitilauksen vastaanotto ja vahvistaminen. (Lahti 2014, 79–81.)

Nykyään laskutus on pääsääntöisesti sähköistä, joka lisää niin laskuttavan yrityksen tehokkuutta kuin myös selkeyttää laskunsaajan maksuprosessia. Manuaalilaskutusta pyritään minimoimaan nykyään, jotta yksinkertaisia automatisoituja prosesseja vältettäisiin toistamasta. (Lahti 2014, 79–81.)

4 ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNTÖ

Elintarvikkeita säädellään kolmella eri lainsäädäntökokonaisuudella: elintarvikelaki, terveydensuojelulaki sekä laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta. Kuntien ja valtion elintarvikeviranomaiset valvovat kyseisten lakien noudattamista. (Heikkinen, Kortelampi 1997, 22.)

Elintarvikelainsäädännön tarkoituksena on pitää huoli elintarvikkeiden, sekä niiden käsittelyn turvallisuudesta, elintarvikemääräysten mukaisesta laadusta, sekä terveydellisestä laadusta. Laki varmistaa, että tieto elintarvikkeista on riittävää ja totuudenmukaista, eikä se johda harhaan. Tämän tarkoituksena on suojella kuluttajaa määräysten vastaisista elintarvikkeista johtuvista taloudellisista- sekä terveysvaaroista. Lailla varmistetaan elintarvikkeiden jäljitettävyyttä, turvataan elintarvikevalvonta sekä parannetaan alan toimijoiden edellytyksiä. (Elintarvikelaki 2006/23, 1§.)

4.1 Elintarvikelain soveltaminen

Lakia sovelletaan elintarvikkeiden lisäksi elintarvikealan toimijoihin, käsittelyolosuhteiseen ja elintarvikevalvontaan kaikissa jalostus-, tuotanto- ja jakeluvaiheissa. Lakia sovelletaan myös elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa oleviin tarvikkeisiin. (Elintarvikelaki 2006/23, 2§.)

Elintarvikelakia ei sovelleta yksityisissä talouksissa, omaan käyttöön tehtyjen elintarvikkeiden varastointiin, valmistukseen tai käsittelyyn. Lakia ei myöskään sovelleta alkoholivalmisteisiin tai alkoholi-juomiin siltä osin, kuin niitä säädellään muissa lainsäädännössä. (Elintarvikelaki 2006/23, 4§.)

Terveydensuojelulain tarkoituksena on edistää ja ylläpitää yksilöiden ja väestön terveyttä, sekä poistaa, ehkäistä ja vähentää haittoja aiheuttavia tekijöitä. Laissa määritellään viranomaisen oikeudet terveydelle haitallisen toimintaan puuttumiseen sekä yleiset tavoitteet. Terveydensuojeluasetuksessa on elintarvikehygieniaa käsittelevä luku, joka sisältää elintarvikkeiden käsittely- ja valmistusolosuhteista määräyksen. Laissa on säännöksiä ruokamyrkytystapauksissa olevaan ilmoitusvelvollisuuteen, työntekijän lääkärintodistukseen, yleisötilaisuuksiin ja elintarvikehuoneistoihin. Erillinen päätös on myös olemassa talousveden laadunvalvontaan ja laatuvaatimuksiin. (Heikkinen 1997, 23.)

Laki eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta on laki, jonka tarkoituksena on turvata eläimistä saatavien elintarvikkeiden laatu, sekä tartuntojen leviämisen estäminen eläimistä elintarvikkeiden kautta ihmiseen. Laki koskee eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvontaa, käsittelyä, laatuvaatimuksia sekä tarkastusta lain mukaisissa laitoksissa. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasta kertovassa asetuksessa säädetään, miten laajasti lakia sovelletaan maitoon, kalaan, hunajaan, lihaan ja muihin eläimistä saataviin tuotteisiin. Hygienialaki koskettaa eläimistä saatavien elintarvikkeiden varastointia, kuljetusta, käsittelyä ja tuotantoa. Myös niistä saatavien elintarvikkeiden ja raaka-aineiden tuonti kuuluu lain piiriin. Hygienialaki ei koske vähittäiskauppaa, kotitalouksia tai suurtalouksia. Näitä koskevat säännökset on määritelty terveydensuojelulaissa. (Heikkinen 1997, 24.)

4.2 Omavalvonta

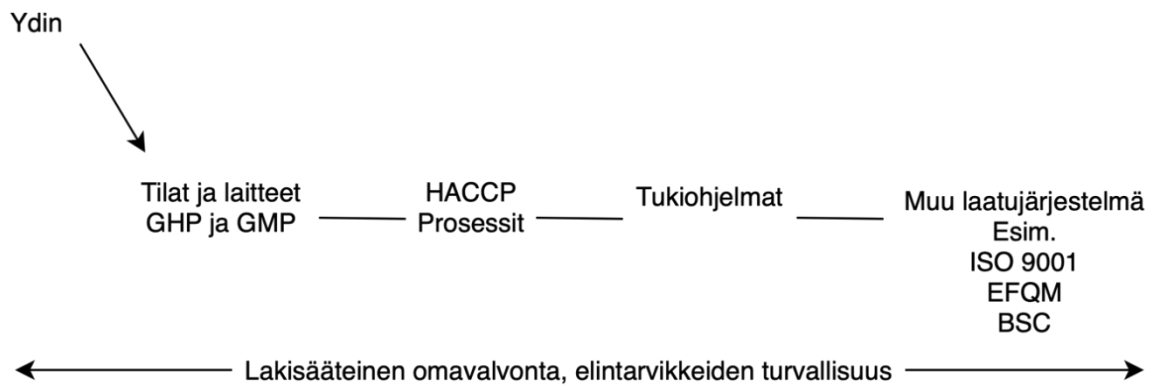
Omavalvonnan avulla tarkkaillaan eri elintarvikealojen toimintoja, niihin liittyviä olennaisia työvaiheita ja näihin liittyviä riskitekijöitä yrityksen sisällä. Järjestelmällä varmistetaan, että ruoka-annoksissa ja tuotteissa on käytetty turvallisia ja puhtaita raaka-aineita taaten, että tuotteet vastaavat kuluttajan odotusta. (Aho, Koponen, Pasto ja Stalder 2020, 311.)

Omavalvontaa säädetään Suomen elintarvikelaissa, Euroopan unionin elintarvikehygienian asetuksissa, sekä valtion neuvoston ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksissa. Lainsäädäntö määrää, että jokaisessa elintarvikeyrityksessä tulee olla ajan tasalla oleva omavalvontasuunnitelma ja vastuuhenkilö, joka varmistaa suunnitelman olevan ajan tasalla. (Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry, 2017, 9.)

Elintarvikealoilla toimivien yritysten on laadittava omavalvontasuunnitelma, missä käsitellään yritysten tuotteiden sekä tilojen hygieenisyyttä ja puhtautta. Suunnitelmaan kirjataan ylös myös tuotteiden lämpötiloja ja laatua kuljetuksesta lähtien, itse tuotteen tarjoiluun. Henkilöstö täytyy kouluttaa ja perehdyttää omavalvonnan toteuttamisen eri osa-alueisiin, jotta elintarviketuotanto pysyisi turvalisena sen jokaisessa eri vaiheessa. (MaRa ry 2017, 9; Aho 2020, 311.)

Elintarvikelakiin nojautuen elintarvikealan toimijan on huolehdittava, että henkilöllä, jotka työskentelevät pilaantuvien elintarvikkeiden lähellä, on elintarvikehygienistä osaamista osoittava todistus eli hygieniapassi. Hygieniapassin hyväksyy elintarviketurvallisuusvirasto. Jos työntekijä on kosketuksissa pilaantuvien elintarvikkeiden kanssa, työnantaja voi pyytää työntekijältä selvitystä, että tällä ei ole salmonellatartuntaa. Selvitys on saatava ennen työsuhteen alkamista tai silloin, jos työnantajalla on syytä epäillä tartuntaa. (Elintarvikelaki 2006/23, 27§; Tartuntatautilaki 2016/1227, 56§.)

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla toimintatavat riskeille, puutteille ja vaaratilanteille, mitä palvelutoiminnassa saattaa kohdata, jotta näitä tilanteita voidaan jatkossa ennaltaehkäistä ja korjata (Valvira 2012a). Riskejä ovat kaikki ne asiat, jotka voivat vaarantaa tuoteturvallisuutta ja olosuhteiden hallitsemista yrityksessä. Riski voi olla kemiallinen, mikrobiologinen tai fysikaalinen tekijä. Omavalvontasuunnitelman tuloksia tulee seurata ja niistä pitää tehdä ajankohtaisia kirjauksia, jotta esimerkiksi mahdollisissa ruokamyrkytyspäilytilanteissa voidaan todistaa, että tuotteet täyttävät mahdolliset vaaditut valmistamistavat tai varastoinnin. (Ruokavirasto 2019a.)



KUVA 6. Ravintolan omavalvonta (Määttälä 2004, 313, mukaillen.)

Omavalvontasuunnitelmaa tehdessä voidaan käyttää apuna kriittisten hallintapisteiden määrittämisestä, jossa kiinnitetään huomiota niihin kohtiin ja vaiheisiin, missä on mahdollisuus tulla riski tuotteen vaurioitumisesta tai epäonnistumisesta. Hallintapisteiden määrittämisen avulla työvaihe voidaan keskeyttää ja todeta mahdolliset riskit riittävän ajoissa, jotta riskien eteneminen vähenee. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen perustuu HACCP-periaatteeseen (HACCP-Hazard analysis, critical control points). (Aho 2020, 311.) HACCP-nimi kertoo kahdesta eri työvaiheesta: vaarojen tunnistamisesta ja analysoimisesta, sekä kriittisten hallintapisteiden valitsemisesta (Ruokatieto 2021).

HACCP- periaatteeseen kuuluu 7 pääkohtaa:

1. Vaarojen arviointi
2. Kriittisten hallintapisteiden määrittäminen
3. Kriittisten rajojen määrittäminen
4. Seurauskäytäntöjen laatiminen
5. Korjaavien toimenpiteiden laatiminen
6. Todentamiskäytäntöjen laatiminen
7. HACCP-ohjelman validointi

(Mara ry 2017, 10.)

4.2.1 Hankinta, kuljetus ja jäljitettävyys

Ravintolan omavalvonnassa tulee huomioida elintarvikkeiden hankinta, kuljetus ja maahantuonti. Tarvikkeiden hankinnassa tulee käyttää luotettavia tavarantoimittajia ja toimitus- ja hankintasopimukset tulee olla kirjallisena sopimuksena ja ajan tasalla. Niistä tulee löytyä seuraavat asiat:

1. Tuotteiden lämpötilat sekä kuljetusajat
2. Kuljetuksenaikainen lämpötilan seuranta- ja rekisteröintijärjestelmä
3. Aika milloin tuotteet toimitetaan
4. Tuotteiden varastointi oikeisiin paikkoihin niiden saapuessa
5. Taloudellisten tappioiden korvaaminen

(Mara ry 2017, 33.)

Omavalvontasuunnitelmassa tulee käydä ilmi, ketkä ovat tavarantoimittajia, tuoko tavarantoimittaja tuotteet vai haetaanko tuotteet itse tukusta. Tuotteiden päiväyksiä ja pakkausmerkintöjä tulee valvoa ja valvonnassa tulee käydä ilmi, kuinka toimitaan reklamaatiotilanteissa. (Jyväskylän kaupunki 2020, 6.)

Elintarvikkeiden kuljetuksen aikana kuljettajat huolehtivat siitä, että tuotteiden pakkaukset pysyvät ehjinä, puhtaina ja että niiden lämpötila pysyy vaatimusten mukaisena. Virheelliset tuotteet, kuten vioittuneet, vanhentuneet ja huonontuneet tuotteet tulee poistaa ja palauttaa tavarantoimittajalle. (Jyväskylän kaupunki 2020, 6.)

Helposti pilaantuvat tuotteet tulee säilyttää alhaisessa lämpötilassa, jäähdytyslaitteistolla varustetussa tilassa tai muuten jäähdytettävissä olevassa tilassa, siten että niiden lämpötila korkeimmillaan olisi vain 6 astetta. Kuumina kuljetettavat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee kuljettaa vähintään 60 asteen lämpötilassa. Kuljetetuista elintarvikkeista tulee ottaa aina säännöllisin väliajoin kuljetuslämpötila ja merkata se ylös seurantalomakkeeseen, jotta mahdolliset vaihtelut ja poikkeamat saadaan selville ajoissa ja niihin pystytään puuttumaan. Mikäli vastaanotetut elintarvikkeet eivät täytä säädösten mukaisia laatuvaatimuksia, ei tuotteita tule ottaa vastaan. (Jyväskylän kaupunki 2020, 6.)

Toimijan tulee tietää, keneltä elintarvikkeet on hankkinut, jotta ne pystytään jäljittämään mahdollisimman hyvin ja mahdolliset virheelliset tuotteet pystytään poistamaan. Samalla pystytään tarjoamaan kuluttajille mahdollisimman paljon tietoa tarjottavista tuotteista. Yrityksen tulee tietää tavarantoimittajan lisäksi, milloin tuotteet on hankittu sekä niiden toimitusajat. Näiden lisäksi on suositeltavaa pitää tietoa yllä siitä, paljonko tavaraeriä on myyty. (MaRa ry 2017, 33; Jyväskylän kaupunki 2020, 7.)

Elintarvikelain mukaan elintarvikealan toimijalla tulee olla riittävän paljon oikeaa tietoa tuottamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Heillä tulee olla järjestelmä, jonka avulla toimija tunnistaa ja hallitsee toimintaansa, tunnistaa vaarat ja että elintarvikkeiden käsittely täyttää elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset. (Elintarvikelaki 2019/1397, 19§.)

Jäljitettävyydellä tarkoitetaan sitä, että yrityksessä tiedetään, mistä he saavat raaka-aineensa ja niitä pystytään seuraamaan jokaisessa valmistusprosessin eri vaiheessa. Sen lisäksi, että tiedetään mistä raaka-aineet saadaan, tulee tietää myös se, minne valmistetut tuotteet toimitetaan (yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin), jos niitä myydään muun muassa oman toimipisteen ulkopuolella. Itse valmistettuihin tuotteisiin tulee merkitä päiväystieto tai erätunnus, jos tuotetta myydään yrityksen ulkopuolelle. Niin saaduista kuin myös lähetetyistä tuotteista tulee säilyttää mahdolliset kuitit tai muut dokumentit, mistä nähdään, keneltä tuotteet on saatu ja milloin. Tämä helpottaa tuotteiden jäljittämistä. (MaRa ry 2017, 75; Jyväskylän kaupunki 2020, 7.)

4.2.2 Elintarvikkeiden tuotetiedot

Ravintolan tulee ilmoittaa tuotteidensa raaka-aineet ja niiden sisältämät allergeenit oikeiksi ja paikkaansa pitäviksi, jotta asiakasta ei johdateta harhaan ja he saavat oikeaa tietoa saamistaan tuotteista. Ravintolan tulee myös antaa kuluttajalle tietoa tuotteen alkuperämaasta tai mistä se on tullut

ravintolaan, sekä tieto tuotteen nimestä. (Jyväskylän kaupunki 2020, 17.) Elintarvikelaissa säädetään, että elintarvikkeesta tulee antaa totuudenmukaiset tiedot joko pakkauksessa, mainoksessa, esitteessä tai jollain muulla tavalla (Elintarvikelaki 2013/365, 9§).

Pakkaamattomat elintarvikkeet ovat tuotteita, mitä asiakas saa sellaisenaan. Ne voivat olla esimerkiksi ravintolassa saatuja ruoka-annoksia tai juomia. Pakkaamaton elintarvike voi myös olla tuote, minkä asiakas itse pakkaa tai se pakataan asiakkaan puolesta mukaan elintarvikkeen luovutuspaikassa. Myös tuotteet, mitkä pakataan tuotteen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten, esimerkiksi ravintolassa nautittavaksi, kuuluvat pakkaamattomiin tuotteisiin. Pakkaamattomissa tuotteissa tuotetiedot tulee ilmoittaa asiakkaalle paikan päällä. Tietojen tulee olla selkeästi esillä, esimerkiksi esitteessä tai mainostaulussa tai muulla tavalla, mikä tulee selkeästi esille asiakkaalle. (Ruokavirasto 2019a, 37.)

Pakkaamattomissa elintarvikkeissa tuotetietojen kielivaatimusta ei ole säädetty samalla tavalla, kuin pakatuissa. Pakkaamattomissa elintarvikkeissa ruokavirasto suosittelee, että kaksikielisissä kunnissa tiedot annettaisiin suomeksi ja ruotsiksi, mutta yksikielisissä kunnissa riittää teksti kyseisen kunnan kielellä. (Ruokavirasto 2019b, 26.)

Tarjoilupaikassa tulee olla esillä tuotteen, aterian tai ateriaan kuuluvan elintarvikkeen nimi, jolloin kuluttajaa ei johdeta harhaan. Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet tai tuotteet tulee kirjoittaa tai ilmoittaa suullisesti selkeästi, että ne osataan yhdistää oikeaan ruokaan. Tiedot tulee olla kuluttajan tiedossa ennen ostotilannetta, tai ne tulee antaa ilmi ostotilanteessa. Henkilökunnalla tulee olla ylhäällä eri tuotteidensa sisältämät raaka-aineet, esimerkiksi reseptiikan muodossa, jotta eri allergeenit saadaan kuluttajan tietoon mahdollisimman helposti. (MaRa ry 2017, 69.)

Elintarvikkeissa käytetyn lihan alkuperämaa tulee olla kuluttajan tiedossa, riippumatta siitä, onko tuote tuore, jäähdytetty tai jäädytetty. Alkuperämaa tulee merkitä, jos kyseessä on siipikarjaa, sian- tai naudanlihaa sekä lampaan- tai vuohenlihaa. Jos kyseessä on riistaliha, hevosenliha, tai raakaliha-valmiste, ei alkuperämaata tarvitse ilmoittaa. (Ruokavirasto 2019a, 59.)

4.2.3 Jätehuolto

Jätehuollolla tarkoitetaan jätteiden säilyttämistä, keräämistä, käsittelyä, hyödyntämistä ja niiden kuljettamista. Omavalvonnasta tulee saada selville, miten jätehuolto on järjestetty ja miten jätteet lajitellaan, sekä kuinka useasti jäteastiat tyhjennetään ja pestään. Ulkona olevista roskasäiliöstä tulee saada selville, kuka huolehtii ja vie ne eteenpäin. (Jyväskylän kaupunki 2020, 22.) Kunnat antavat yrityksille yksityiskohtaiset määräykset liittyen jätteiden lajitteluun ja jätteenkuljetukseen, jätteen tuottaja kuitenkin itse vastaa jätteenhuollosta ja niiden aiheuttamista kustannuksista (Mara ry 2017, 85).

Terveyshaittaa ei saa aiheutua missään jätehuollon vaiheessa. Yritysten ja kiinteistöjen tulee ottaa huomioon jäteastioiden sijainnit ja hoidot siten, että niistä ei aiheudu terveyshaittoja eikä niihin ole mahdollista päästä haittaeläimiä. Tämän takia elintarvikehuoneistoon kuuluvat jäteastiat pitää peittää kannella aina kun ne täyttyvät. Jätelain mukaan jätteitä ei saa käsitellä huolimattomasti, eikä niitä saa hylätä maastoon jätteiden keräyksen ja kuljetuksen aikana. Jätehuolto tulee myös toteuttaa

siten, että elintarvikkeet eivät joudu kosketuksiin jätteiden tai jäteastioiden kanssa. Pilaantuvat elintarvikkeet ja roskat tulee poistaa elintarvikehuoneistosta tarpeeksi usein ja niille tulee löytyä jäähdystettävä tila, missä niitä voidaan säilyttää, jos niitä säilytetään huoneistossa pidempään kuin vuorokauden. (Jätelaki 2011/64, 13§; MaRa ry 2017, 85; Valvira ympäristöterveys 2018b.)

5 HINNOITTELU

Yritys saa tuloja myymistään palveluista ja tuotteista, joista aiheutuu myös kustannuksia yritykselle. Liiketoimintaa voidaan pitää kannattavana, kun tulot ovat suuremmat kuin menot. Kannattavuutta voidaan mitata päivän, viikon, kuukauden tai vuoden jaksoissa, jota tarkastellaan katetuottolaskelmalla. Laskelmassa käytetään aina arvonlisäverottomia hintoja, koska arvonlisävero on yritykselle läpimenoerä, sillä sen maksaa kuluttaja ja yritys tilittää sen eteenpäin valtiolle. (Koittola, Pösö ja Saaranen, 2017, 37–38.)

Katetuottolaskelma

Myyntituotto

- Muuttuvat kustannukset

= Katetuotto (myyntikate)

- Kiinteät kustannukset

= Tulos (voitto tai tappio)

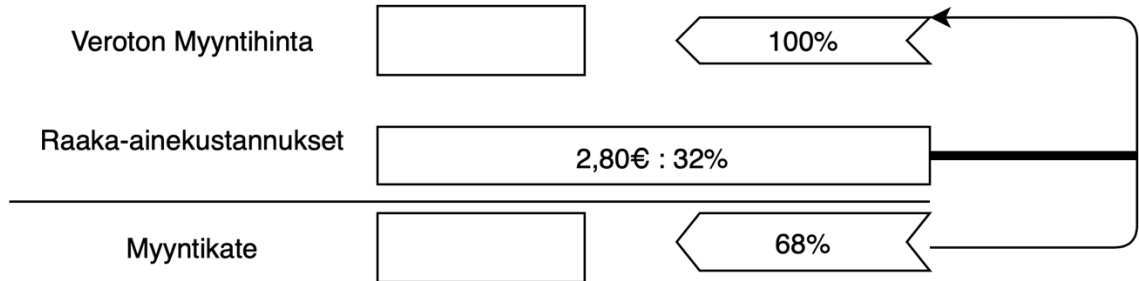
KUVA 7. Katetuottolaskelma (Koittola, Pösö ja Saaranen 2017, 38, mukailten).

Katetuottolaskelman sisällä pitämät kustannukset ovat kokonaiskustannukset, jotka on jaettu kiinteisiin ja muuttuviin kustannuksiin. Kiinteät kustannukset ovat kustannuksia, jotka pysyvät kiinteinä, eivätkä ole sidoksissa myyntiin. Näitä ovat esimerkiksi laite- ja tilavuokra, edustus-, siivous-, lämmitys-, sähkö- ja vesikulut. Myytävien tuotteiden valmistukseen sekä hankkimiseen liittyviä kuluja, kuten rahti-, osto- tai valmistuskustannuksia kutsutaan muuttuviksi kustannuksiksi. (Koittola 2017, 38.)

Katetuottolaskelman tuotot ovat myynti- ja katetuotto. Myyntituottoon vaikuttavat hinta- ja myyntimäärä, ja sen voi laskea kertomalla myyntihinnan myynnin määrällä, myyntituotto = myyntihinta x myyntimäärä. Katetuotto lasketaan taas vähentämällä myyntituotosta muuttuvat kustannukset, tällä katetaan kiinteät kustannukset ja voitot. Tulos saadaan vähentämällä myyntituotosta kokonaiskustannukset. (Koittola 2017, 38.)

5.1 Kate ravintolassa ja myydyissä tuotteissa

Leikkeen raaka-ainekustannus oli 2,80€.
Myyntikateprosentti oli 68%. Laske leikkeen veroton myyntihinta ja myyntikate euroissa.



Lasketaan veroton myyntihinta $2,80€ : 32 \times 100 = 8,75€$ tai
kerrointa hyödyntäen $2,80€ : 0,32 = 8,75€$

Myyntikate euroissa saadaan vähentämällä
raaka-ainekustannukset annoksen verottomasta
myyntihinnasta $8,75€ - 2,80€ = 5,95€$

KUVA 8. Myyntikatelaskelma (Vuorenmaa, Peltola, 2010, 180, mukailen).

Ravintolan ylläpitämisen ja sen kannattavuuden seurannan kannalta, yksi keskeisistä käsitteistä on myyntikate. Sillä tarkoitetaan rahasummaa, mikä jää ravintolalle sen jälkeen, kun siitä on vähennetty tuotteen valmistamisesta aiheutuneet kustannukset. Myyntikate voidaan laskea vuosittaisesta, kuukausittaisesta ja päivittäisestä myynnistä, sekä yksittäisestä annoksesta. Tällä voidaan seurata ruoka-annoksen tai tuoteryhmän kannattavuutta kokonaisuutena. Myyntikate ilmoitetaan aina euroina sekä prosentteina vertailun mahdollistamiseksi. (Vuorenmaa, Peltola, 2010, 179.)

Ravintola huolehtii myyntikatteen avulla kaikista kustannuksista. Näitä ovat esimerkiksi vuokrat, palkat, mainonta ja sähkö. Näiden lisäksi katteella katetaan mahdolliset lainan ja korkojen lyhennykset. Jos kaikkien kulujen jälkeen tulos on positiivinen, ravintola on tehnyt voittoa. Voitolla voidaan tehdä lisäinvestointeja tai maksaa omistajalle esimerkiksi osinkoja. (Vuorenmaa, 2010, 179.)

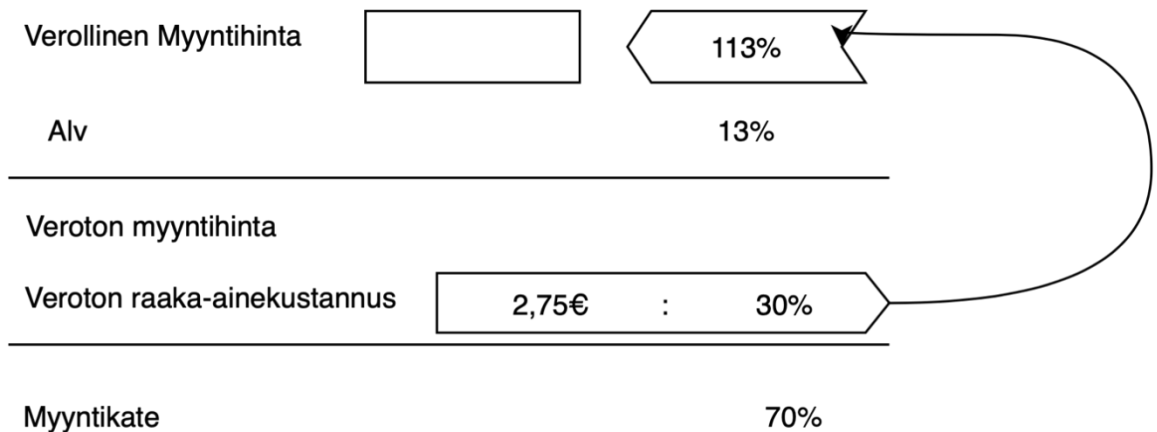
Myyntikatteen laskemiseen käytetään aina arvolisäverottomia hintoja, kate saadaan siis vähentämällä arvolisäverottomat hinnat raaka-aine kustannuksista. Tästä voidaan käyttää myös nimeä kate-tuotto. (Vuorenmaa 2010, 179.)

5.2 Hinnoittelu ravintolassa

Hintoihin vaikuttavat mm. sijainti, liikeidea, maine sekä kilpailijat. Hintoja miettiessä on myös otettava huomioon tuotanto- ja palvelukustannukset. Myyntituotoilla pitää pystyä kattamaan yrityksen kulut. Hinnoittelun perustana toimii usein hinnoittelulaskelma, joka perustuu asetettuihin myyntitavoitteisiin sekä tuotteiden raaka-aine kustannuksiin. (Vuorenmaa 2010, 191.)

Ruokalistoja ja annoksia suunnitellessa on syytä kiinnittää huomiota monipuolisuuteen, tasokkuuteen ja kannattavuuteen. Tuotteiden raaka-ainekustannukset tulee selvittää ennen tuotteiden myyntiä. Tuotteet, joiden kate ei vastaa tavoitetta, on syytä miettiä uusiksi. Käytännössä kaikkien tuotteiden hinnoittelu samalla kateprosentilla on mahdotonta, johtuen esimerkiksi raaka-aineiden erilaisista kustannuksista. Pyrkimyksenä on, että etenkin eniten myyvissä tuotteissa kate olisi mahdollisimman hyvä. Kokonaisymyntikatetta voidaan kasvattaa myymällä mahdollisimman paljon hyväkattaisia tuotteita ja kasvattamalla keskiostosta. Tässä täytyy ottaa huomioon kuitenkin myös asiakkaiden mieliteksti hinta-laatusuhteesta, jotta vältytään liian alhaisesta tai korkeasta hinnoittelusta. (Vuorenmaa 2010, 191.)

Kampasimpukkakeiton veroton raaka-ainekustannus on 2,75€.
Annokselle halutaan 70% myyntikate.



Taulukko toimii edelleen samalla periaatteella, vaikka onkin nyt viisi $2,75€ : 30 \times 113 = 10,36€$

Kertoimella tehtävä ratkaistaan seuraavalla tavalla:

- Lasketaan veroton myyntihinta $2,75€ : 0,30€ = 9,17€$

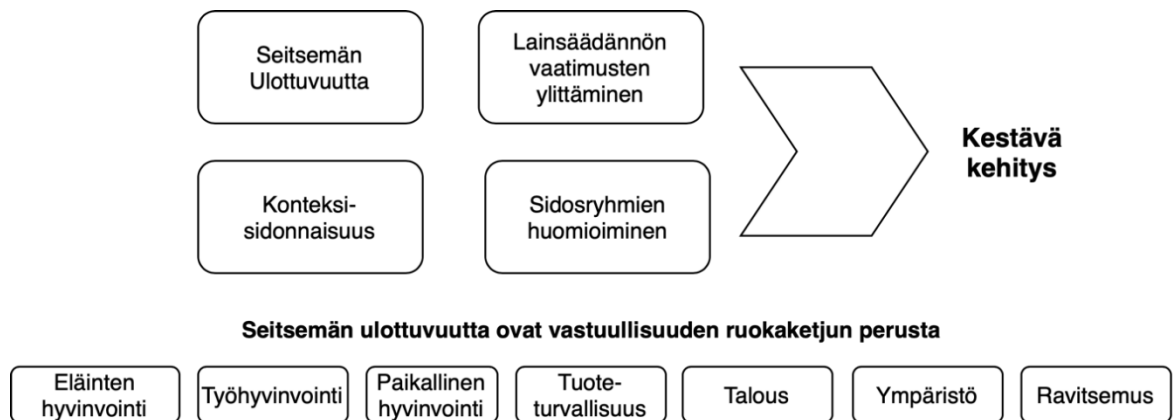
-Lasketaan verollinen hinta $9,17€ \times 1,13 = 10,36€$

KUVA 9. Ruoka-annoksen katelaskelma (Vuorenmaa, Peltola 2010, 192, mukaillen).

6 VASTUULLISUUS

Kotimaisessa ruokaketjussa vastuullisuus on määritelty eri ulottuvuuksiin, jotka ylittävät lainsäädännön vaatimukset. Näitä ovat ravitsemusvastuu, eläinten hyvinvointi, ympäristövastuu, työhyvinvointi, tuoteturvallisuus, paikallinen hyvinvointi, sidosryhmien huomioiminen ja taloudellinen vastuu. Suuri osa yrityksistä ei kuitenkaan määrittele, mitä vastuullisuus tarkoittaa yritykselle. Tämä johtuu vastuullisuuden mittaamisen ja määrittelyn vaikeudesta. Vastuullisuuden mittaaminen on kuitenkin tärkeää, koska sillä voidaan mitata tuloksia, vaikutuksia luontoon, yhteiskuntaan ja talouteen sekä tuotantopanosten laatua ja määrää. (Heikurinen, Jalkanen, Järvelä, Järvinen, Katajajuuri, Koistinen, Kotro, Mäkelä, Pesonen, Riipi, Ulvila ja Forsman-Hugg 2012, 6.)

6.1 Vastuullisuuden ulottuvuudet



KUVA 10. Vastuullisuuden ulottuvuuksia (Heikurinen, Jalkanen 2012, 3, mukailten).

Tuoteturvallisuudelle on Suomessa hyvin toimiva ja tiukka lainsäädäntö ja vapaaehtoiset laatu- ja turvallisuusjärjestelmät, joiden ansiosta tuoteturvallisuus on hyvällä tasolla. Suomen vahvuuksia ovat lääkejäämien vähyys, jäljitettävyys ja mikrobiologinen turvallisuus. Vastuullisuuden mittarina voidaan käyttää tuoteturvallisuutta edesauttavien investointien määrää suhteessa liikevaihtoon, sekä kommunikoida yritys sidosryhmien kanssa ja järjestääkö se esimerkiksi turvallisuuskoulutuksia riittävän paljon. (Haavisto, Nurmo, 2014, 6–7.)

Työhyvinvoinnin mittaamisessa otetaan huomioon se, miten ruuan tuottaja saa teollisuudelta ja kaupalta tukea työssä jaksamisessa sekä koulutuksessa. Muita mittareita, jolla voidaan seurata työhyvinvointia ruokaketjussa ovat työpaikoilla tapahtuvat vahingot, sairauspoissaolot, tapaturmat ja hyvinvointikyselyt sekä niihin pohjautuvat koulutukset, perehdytykset sekä kehitystoimet. (Haavisto 2014, 6–7.)

Paikallisen hyvinvoinnin vastuullisuutta tarkastellaan yritysten lähialueilta, tarkastelemalla alueen asukkaita sekä heidän hyvinvointiaan. Paikalliseen hyvinvointiin liitetään myös paikallinen ruokakulttuuri sekä lähiruoka. Mittareina voidaan käyttää myös maakunnassa tuotettujen tuotteiden, raaka-aineiden sekä ostopalvelujen osuutta. (Haavisto 2014, 6–7.)

Sidosryhmien huomioiminen on yksi tärkeimmistä vastuullisuuden mittareista. Ruokaketjun sidosryhmiin kuuluvat omistajat, työntekijät, toimittajat, tutkimusorganisaatiot, kansalaisjärjestöt, asiakkaat, kansalaiset, media ja viranomaiset. Viestintä ja näiden ryhmien kuuntelu tukee vastuullista liiketoimintaa. (Haavisto 2014, 6–7.)

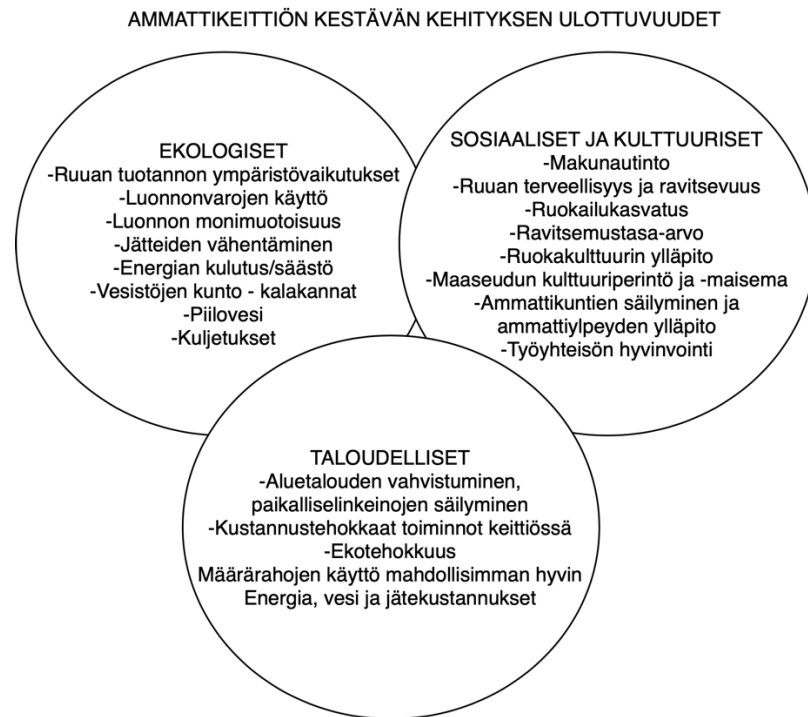
Taloudellisella vastuulla tarkoitetaan yrityksen menestymistä työntekijöiden, yhteiskunnan ja osakkeenomistajien kannalta. Jatkuvuus ja kannattavuus kuuluvat mittavälineisiin, mutta taloudellinen kasvu ei ole siellä itseisarvona. Asioita mitä mitataan, ovat yrityksen liiketoiminnan- ja sopimussuhteiden pituudet, sekä henkilöstön palkka suhteessa alan yleiseen palkkatasoon. (Haavisto 2014, 6–7.)

Ravitsemusvastuulla tarkoitetaan pääsääntöisesti ruuan hyvää ravintoarvoa. Tuotteissa olevat ravitsemustiedot sekä viestintä ja markkinointi auttavat kuluttajaa valinnoissaan. Tuotteista saatavaa tietoa voidaan mitata esimerkiksi sillä, mikä on viitteellisten ravintoarvojen päiväsaanti suositusten mukainen osuus, tai miten iso osa pakatuista elintarvikkeista sisältää laajan ravintoarvomerkin. (Haavisto 2014, 6–7.)

Eläinten hyvinvoinnin mittariksi on ehdotettu Welfare Quality-indeksiä, joka huomioi eläinten mahdollisuuden lajille ominaiseen käytökseen, sekä eläinten ravinnon ja terveyden. Indeksia on kokeiltu Helsingin yliopiston tekemässä tutkimuksessa, mutta sitä pitää kokeilla vielä muillekin eläinlajeille kuin pelkästään sioille. (Haavisto 2014, 6–7.)

Ympäristövastuun mittareina käytetään muun muassa energiatehokkuuden parantumista, rehevöittävien fosfaattipäästöjen vähentymistä, hiilijalanjäljen pienenemistä ja uusiutuvan energian käytön kasvua. Yrityksen vastuullisuuden tasosta kertoo myös ympäristömerkittyjen tuotteiden osuus yrityksen tuotenimekkeissä. (Haavisto 2014, 6–7.)

6.2 Vastuullisuus ravintola-alalla



KUVA 11. Ammattikeittiön kestävän kehityksen ulottuvuudet (Ekocentria 2017, mukailen).

Vastuullisuuden kolme peruskäsitettä ovat toiminnan ekologinen kestävyys, taloudellinen kestävyys sekä sosiaalinen kulttuurinen kestävyys. Ekologisen kestävyden ehtona on ekosysteemien ja biologisen monimuotoisuuden toimivuuden säilyttäminen ja aineellisen toiminnan sekä ihmisen taloudellisen toiminnan sopeuttaminen luonnon kestävyyskykyyn pitkällä aikavälillä. Ammattikeittiössä tämä tarkoittaa seuraavia asioita: jätteiden vähentämistä, energiankulutuksen vähentämistä ja säästämistä, turhien kuljetusten välttämistä, ruuan tuotannon ympäristövaikutusten huomioimista, sekä luonnon monimuotoisuuden ymmärtämistä ja kunnioittamista. (Ympäristöministeriö 2020; Ekocentria 2017.)

Taloudellinen kestävyys perustuu yrityksen tasaiseen kasvuun pitkällä aikavälillä ilman, että se perustuu varantojen hävittämiseen tai velkaantumiseen. Ravintola-alalla tämä tarkoittaa kustannustehokasta työskentelyä keittiössä, ekologista tehokkuutta, aluetalouden vahvistamista ja paikalliselinkeinojen säilyttämistä sekä vesi-, jäte- ja energiakustannuksien valvomista. (Ympäristöministeriö 2020; Ekocentria 2017.)

Sosiaalisessa ja kulttuurisessa kestävyudessa ajatuksena on hyvinvoinnin sekä sen edellytyksien siirtyminen seuraaville sukupolville. Sosiaalisen kestävyden haasteita maailmanlaajuisesti ovat mm. köyhyys, väestönkasvu, sukupuolten välinen tasa-arvo, taloudellinen kestävyys sekä ruoka- ja terveydenhuolto. Ravintoloissa sosiaaliset ja kulttuuriset ulottuvuudet ovat seuraavia: ruokailukasvatus, ruokakulttuurin ylläpito, maaseudun kulttuuriperintö ja maisema, työyhteisön hyvinvointi, makunautinto sekä ruuan terveellisyys ja ravitseminen. (Ympäristöministeriö 2020; Ekocentria 2017.)

6.3 Lähiruoka

Lähiruoalla tarkoitetaan lähellä tuotettua ja kulutettua ruokaa, mikä parantaa myös paikallisalueen ruokakulttuuria ja työllisyyttä. Lähiruoan määrittely on kuitenkin vaihteleva ja sillä ei ole vain yhtä jaettua käsitettä. Suomen elintarviketeollisuus ry on esimerkiksi määritellyt lähiruoan olevan Suomessa tuotettua ruokaa. Kuluttajatutkimuskeskuksen mukaan lähiruoka sanana on vaikea määritellä. Yleensä lähiruoka määritellään olevan tietyn maakunnan, läänin tai talousalueen sisällä tuotettua ruokaa. Laajemmasta näkökulmasta kaikki suomalainen ruoka on lähiruokaa, ja tätä on perusteltu sillä, että Suomi on pieni maa ja suomen sisällä on paljon tiettyjä erikoistuotteita, kuten Pohjois-Suomesta saatavat lihat ja marjat, esimerkiksi poronliha, taimen sekä lakka. (Mäkipeska, Sihvonen 2010, 6–7.)

Lähiruokaa koskevassa ajattelumallissa on perustana myös se, että tuotannon ja jalostuksen hyödyt kohdennetaan ruoankulutuspaikkakunnan hyödyksi. Kun suositaan oman kunta-alueen lähiruoan tuottajia, kuluttajan eurot jäävät omalle alueelle. Oman alueen tuotteiden ja palveluiden kysynnän kasvu auttaa myös luomaan uusia työpaikkoja. (Vänttinen, Korpi-Vartiainen 2010, 16).

Luomuruoka ja lähiruoka eivät ole sama asia, vaikka näin saatetaan ajatella. Luomuruoka on luonnonmukaisesti tuotettua ja sen periaatteena on käyttää valmistusmenetelmiä, mitkä eivät ole haitallisia ympäristölle tai ihmisten ja eläinten hyvinvoinnille. Luomuruoan luonnonmukaiset ehdot ovat myös virallisesti määritelty ja luomumerkit ovat yleensä merkattu tuotteisiin. Merkkeinä voi olla EU:n luomumerkki tai kaksi epävirallisempaa merkkiä, kuten Luomuliiton leppäkerttumerkki tai Demetermerkki. Luomutuotannon tavoitteena on säästää luonnonvaroja ja pitää luonto elinvoimaisena. Yksi tärkeimmistä asioista luomutuotannossa on huomioida eläinten hyvinvointi ja niiden olot. Vaikka luomuviljely on ekologisesti kannattavampaa, on sen viljely samalla myös tehottomampaa, koska luomusato on normaalia satoa useasti pienempi. (Paloviita 2014, 7; Oma lehmä julkaisuaika tuntematon; Ruokavaliot julkaisuaika tuntematon.)

Haasteiksi saattaa osoittautua kuitenkin tuotannossa tulevat ongelmat, muun muassa tarjonnan epätasaisuus, mikä voi johtua sadon pienuudesta. Tarjonnan epätasaisuuden takia, yritysten toimintusten aikavälit voivat venyä ja tuotteita ei ole helposti saatavilla. Pienyritysten ongelmaksi voi koitua myös markkinointi ja se, että kuluttajat eivät tunnista mitkä tuotteet ovat lähituotantoa, ellei isommat välikädet kuten vähittäismyyntikaupat tai tukut ilmoita asiasta erikseen. Lähiruoan käyttö ammattikeittiössä voi tuoda lisäkustannuksia, esimerkiksi kasvis- ja lähiruokapäivien pitäminen kouluissa viikoittain kustantaisi yli 80 000 euron lisäkulut, Kuopion aterian vuonna 2010 tekemän tutkimuksen mukaan. (Vänttinen 2010, 10; Maaseutu plus, 2017.)

Lähiruoka on ollut trendi maailmalla jo vuosia ja pikkuhiljaa se on yleistynyt enemmän ja enemmän Suomessa, ihmisten ekologisten arvojen kasvaessa. Lisäksi kiinnostus tuotteen alkuperään ja tuotantotapaan on kasvanut. Lähiruoalla ei ole Suomessa vielä vahvoja brändejä, joten pienempien yritysten on helpompi tulla markkinoille ja tilaa on myös kilpailulle. Jotta lähiruoan markkinat kasvaisivat ja eri pienyritykset tulisivat tunnetuimmiksi, edellyttää se sitä, että niiden asemat olisivat vahvemmat esimerkiksi vähittäiskauppojen myynnissä. Kuluttajia ei niinkään kiinnosta tuotteen hinta vaan sen saatavuus. Lähiruoan toivotaan olevan myös tuoretta ja korkealaatuista, jotta hinta-laatusuhde

toimii. (Sitra 2012.) Lähiruoan markkinaan liittyvä kasvu perustuu yleensä kolmeen tekijään: poliittiseen tukeen, mikä liittyy lähiruoan kasvuun, kasvavaan kysyntään ja tarjoajien kasvavaan kiinnostukseen (Mäkipeska 2010, 11).

Kuluttajat haluavat nykypäivänä tietää enemmän tuotteistaan ja palveluistaan, mitä he ostavat. Tämän lisäksi halutaan myös elää vastuullisemmin ja tutustua eri maakuntien kulttuuriperinteisiin ja ruokiin. Lähiruoan suosiminen on myös arvovalinta ja se voikin vaikuttaa suuresti kuluttajien luomiin tunteisiin ja mielikuviin. Ravintoloissa kuluttajat haluavat tietää, mistä raaka-aineet tulevat ja ravintoloiden tulisi pystyä antamaan kyseinen tieto. Kuluttajaa ei saa myöskään johtaa harhaan sillä, että mainostetaan ravintolan tuotteita lähellä tuotetuksi, jos ne eivät sitä ole. Näin vastataan myös lähiruolle asetettuun arvolupaukseen. (Mäkipeska 2010, 39; Paloviita 2014, 57.)

6.3.1 Lähiruoan vaikutukset

Taloudellisia vaikutuksia tarkastellaan yleensä aluetaloutta korostavasta näkökulmasta, sillä päättäjät haluavat tietää, minkälaisia vaikutuksia eri poliittisilla päätöksillä on talouteen. Bruttokansantuotteen ja työllisyyden avulla pystytään hyvin seuraamaan vaikutuksia, niin koko kansantalouden tasolla kuin myös alueellisilla tasoilla. Taloudelliset vaikutukset perustuvat suurimmaksi osaksi tuontiruoan korvaamiseen paikallisesti tuotetulla ruoalla. Lähiruoan käytöllä on positiivisia vaikutuksia maaseutujen pienyritysten toimeentuloon ja niiden jatkumiseen. (Paloviita 2014, 13.)

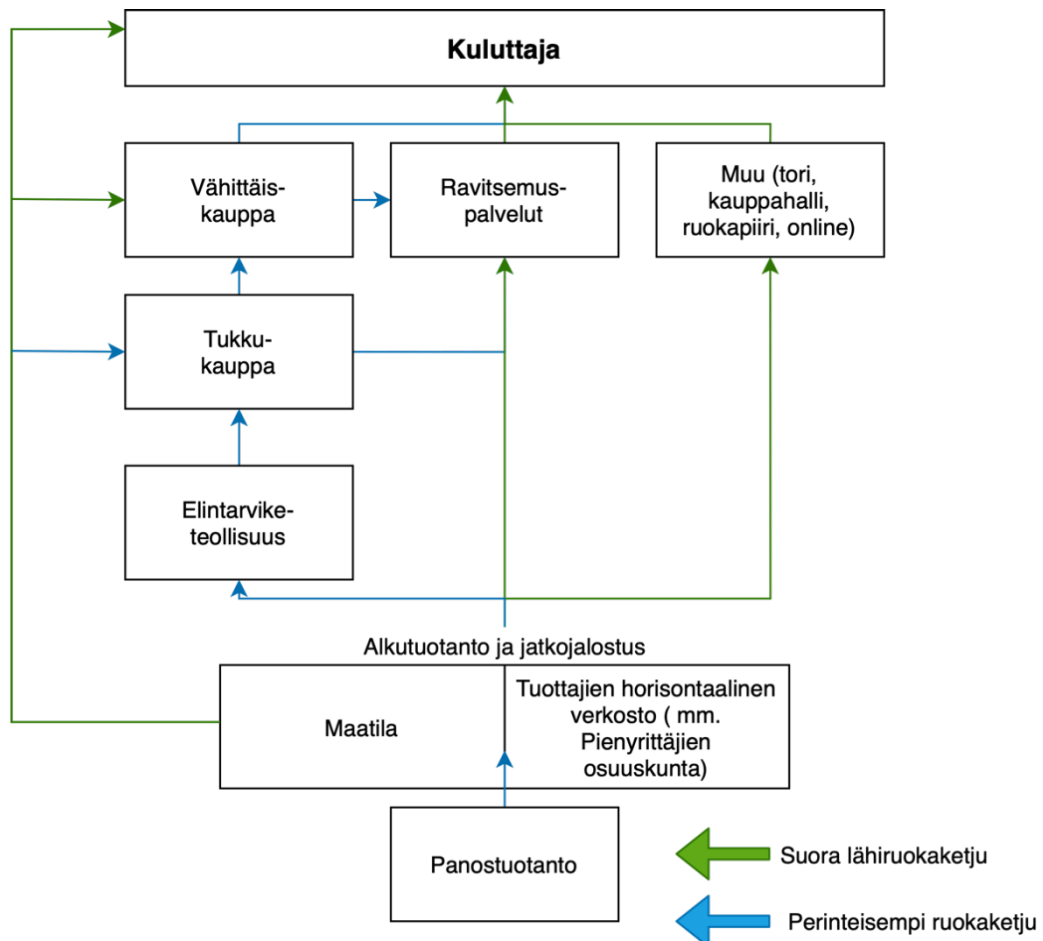
Tärkeimpiin lähiruoan vaikutuksiin liittyvät muun muassa ympäristövaikutukset, kun taas ympäristövaikutusluokkiin kuuluvat ilmastovaatimukset sekä happamoituminen ja rehevöityminen. Näistä ilmastovaikutukset ovat laajempialaisia, mutta rehevöityminen ja happamoituminen vaikuttavat lähinnä paikallisesti. Lähiruoan ympäristövaikutuksissa kiinnitetään eniten huomiota hiilidioksidipäästöihin, energiakulutukseen ja ruokakilometreihin eli ruoan kuljettamiseen käytettyä matkaa tuottajalta kuluttajalle. Ympäristönäkökulmat ovat nousseet viime aikoina pinnalle entistä enemmän, jonka takia pyritään huomioimaan elintarvikeketjujen ympäristövaikutuksia enemmän, EU:n ympäristötuen tärkeimpänä tavoitteena on pienentää tuotantojen ympäristökuormitusta. (Paloviita 2014, 13–14.)

Pienyritysten tulee osoittaa kuluttajille, että he ovat ympäristöystävällisiä ja ympäristövastuullisia. Ympäristövastuullisuudella tarkoitetaan jätteiden määrän vähentämistä, luonnonvarojen kestävästä käytöstä sekä pidetään ympäristöhaitat mahdollisimman pieninä. Tavoitteena on maaperän, vesien ja ilman suojele sekä ilmastonmuutoksen hallinta. (Mäkipeska 2010, 39.)

Sosiokulttuuriset vaikutukset kohdistuvat yhteisöihin ja ihmisryhmiin, ne voivat kuvata eri toimintatapojen merkityksiä ihmiseen, kuten terveyteen, yhteisöllisyyteen ja onnellisuuteen. Sosiaalisiin vaikutuksiin voidaan laskea ruokaturva, eli kaikilla on mahdollisuus saada riittävästi ravitsevaa ruokaa joka päivä. Erilaiset muutokset voivat vaikuttaa muuttuviin arvoihin ja kulutusmuutoksiin, esimerkiksi väestön ikääntyessä tai kotitalouksien rakenteiden muuttuessa. (Sitra julkaisuaika tuntematon.) Nuorten kulutusmuutokseen kuuluu muun muassa se, että raaka-aineita hankitaan vähemmän ja ateriat hankitaan valmiina joko ruokakaupoista tai suoraan ravintolasta (Mäkipeska 2010, 40).

Ruokaterroismi kuuluu sosiokulttuurisiin vaikutuksiin, ja ruokaterroismilla tarkoitetaan tapaturmaista tai tarkoituksellista ruoan saastuttamista. Ruokaterroismi vaikuttaa talouteen, kaupankäyntiin ja pahimmissa tapauksissa se voi vaikuttaa ihmisiin muun muassa sairaus- tai kuolemantapauksina. Yleensä ruokaterroistit haluavat vahingoittaa tietyn yrityksen tai jopa maan mainetta. (Food Safety Department World Health Organization 2016, 5.)

6.3.2 Lähiruoan jakeluketjut



KUVA 12. Lähiruoan jakeluketjut (Mäkipeska, Sihvonen 2010, 9, mukailen).

Lähiruoka liittyy usein lyhyisiin jakeluketjuihin ja lähiruoan tulisi tulla lähialueilta, kuten samasta maakunnasta. Jakeluketjujen lyhyteen vaikuttaa myös taloudellisten toimijoiden määrän väheneminen, toimijoiden yhteistyö, tuottajien ja kuluttajien sijainnit ja yhteydet toisiinsa sekä paikallinen talouskasvu. Lyhyen jakeluketjun ansiosta tuotteiden jäljitettävyyden on myös helpompaa ja turvallisempaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013, 5.) Lähiruoan toimitusketjukonsepteissa voi olla paljon alueellisia vaihteluita ja ne saattavat poiketa toisistaan (Paloviita 2014, 7).

Toimitusketjuja lähiruoan tuottajan ja kuluttajan välillä on useita. Tuottajan ja ostajan suorassa toimitusketjussa, tuottaja toimittaa itse tuotteitaan suoraan kuluttajalle, kauppoihin tai suurkeittiöihin. Tämä on toimitusketjuista lyhyin ja tässä tapauksessa kuluttajalla on mahdollista olla itse vuorovaikutuksessa tuottajan kanssa. Kun kyseessä on tuottajan ja kaupan välinen toimitusketju, on etuna

se, että kaupat voivat edistää paikallisten tuotteiden näkyvyyttä ja tuottajan oma työmäärä vähenee. (Paloviita 2014, 8.)

Toinen esimerkki toimitusketjusta on tuottajien yhteistyökonseptit, missä tuottajat itse hallinnoivat toimitusporrasta, mikä välittää ostajia ja tuottajia. Tähän konseptiin liittyy yleensä vähintään yksi välikäsi, mikä voi olla välittävä toimija. (Paloviita 2014, 7.)

Pienet jaot isoista yksiköistä- konsepti toimii niin, että isoistakin yrityksistä voidaan toimittaa tuotteita paikallisiin pienempiin jakoihin. Tässä konseptissa voi olla kyse esimerkiksi maatiloista tai suurista elintarvikeyhtiöistä. Väliportaita tässä konseptissa on yleensä vähintään kaksi, ensimmäinen väliporras liittyy usein jalostukseen suurissa tuotantolaitoksissa ja toinen väliporras liittyy tuotteiden myyntiin kaupassa. Tähän konseptiin voi liittyä enemmänkin välikäsiä, riippuen yrityksen alueellisista logistiikkajärjestelmistä. (Paloviita 2014, 11.)

Lähihuokien logistiset ketjut ovat myös hyvä pohja lähiruokamarkkinoiden kehittymiselle. Tuottajien tulee kuitenkin varmistaa, että he ovat kustannustehokkaita, toimitusvarmuus säilyy ja heillä on tarpeeksi laaja ja erilainen tuotevalikoima. Tekemällä yhteistyötä muiden tuottajien kanssa taataan se, että nämä toteutuvat. (Sitra 2010–2012.)

Lähihuokatukkonseptissa lähiruokatukku voidaan integroida jo olemassa olevaan tukkuun, tai se voidaan perustaa erikseen. Tuottajilla tulee olla edellytyksiä riittävään toimitusvarmuuteen, jotta yhteistyötä voidaan tehdä. Tukkuoimittajien tulee antaa riittävästi neuvontaa ja suunnitelmia tuottajien valikoimiin, näin yhteistyö on molemmin puolin vahva. Tukku antaa kustannustehokkaan jakelun jälleenmyyntipisteisiin. (Sitra 2010–2012.)

6.3.3 Lähihuokaohjelma

Vuonna 2013 aloitettiin kehitysohjelma hallituksessa, minkä avulla saataisiin luomuruoan ja lähiruoan käyttö vahvaan nousuun ja yleistymään Suomessa. Tavoitteena lähiruokaohjelmassa on parantaa ja monipuolistaa lähiruoan tuotantoa, ja lisätä sen kysyntää sekä näkyvyyttä kuluttajien ja yritysten välillä. Tarkoitus on myös parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia muun muassa lainsäädännön avulla, sekä kasvattaa lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa, parantamalla laadullisia kriteereitä ja hankintaosaamista. Yritysten yhteistyötä tiivistettäisiin, esimerkiksi kauppojen, pienyritysten ja lähituottajien kanssa. Suurimpana tavoitteena olisi lisätä suomalaisen ruoan ja ruoantuottajien arvostusta Suomessa, sekä tehdä siitä näkyvämpää kuluttajien piirissä. (Mäkipeska 2010, 7.)

Tavoitteita asetettiin kuusi, mitkä ovat:

1. Lähiruoan tuotannon monipuolistaminen, lisätä kysyntää vastaavaksi ja nostaa lähiruoan jalostusastetta.
 - Lähiruoan kasvava kysyntä näkyy kaupoissa ja sen takia pyritään lisäämään lähiruokatuotteita vastaamaan kuluttajien kysyntää. Jotta nämä kuluttajien toiveet toteutuvat, pyritään

käyttämään monipuolisesti erilaisia pienyrittäjien tuotteita, lähiruokamyymälöitä, verkko-kauppoja ja myyntitapahtumia. Pien- ja lähiruokayrittäjille tulisi tarjota erilaisia kehittämislajeja, jotta tuotteiden kasvu saataisiin nousuun ja näin pystyttäisiin antamaan kuluttajille sitä mitä he haluavat.

2. Parannetaan pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön avulla
 - Lähiruokayrittäjien toimintaa tulisi tukea ja luoda uskoa lähiruokatrendin kasvuun. Markkinointiin ja viestintäosaamiseen tulisi panostaa, jotta eri toimijoille saataisiin näkyvyyttä ja yrittäjille tulisi tarjota apua tuotekehityksessä ja mitkä trendit ovat ajankohtaisia kuluttajien keskuudessa.

3. Parannetaan lähiruoan osuutta julkisissa hankinnoissa, parantamalla laadullisia kriteereitä ja hankintaosaamista
 - Korostetaan tuotteiden laatua ja edullisuutta. Tuottajille, jalostajille ja ruokahankinnoista vastaavilla tulee olla riittävä tietoa ja koulutusta tarjolla olevista tuotteista ja hankintaprosessista.

4. Alkutuotannon parantaminen
 - Maatalouteen liittyvissä toimituksissa tulee tunnistaa alkutuotannon tuotteiden markkinoille saattamisen ja lyhyiden jakeluketjujen mahdollisuudet. Kuluttajien tulee saada oikeaa tietoa ruokaketjusta ja mistä ruoka on alkuperäisin.

5. Tiivistetään lähiruokasektorien yhteisyyttä
 - Alalla toimivien välille tulisi luoda yhteistyöverkostoja.

6. Lisätään ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta
 - Kehitetään ravitsemiskasvatusta, jonka kautta nostetaan kiinnostusta ruokaan ja ruoan alkuperään. Pyritään pitämään kotimaisen ja lähiruoan käyttö suosittuna.

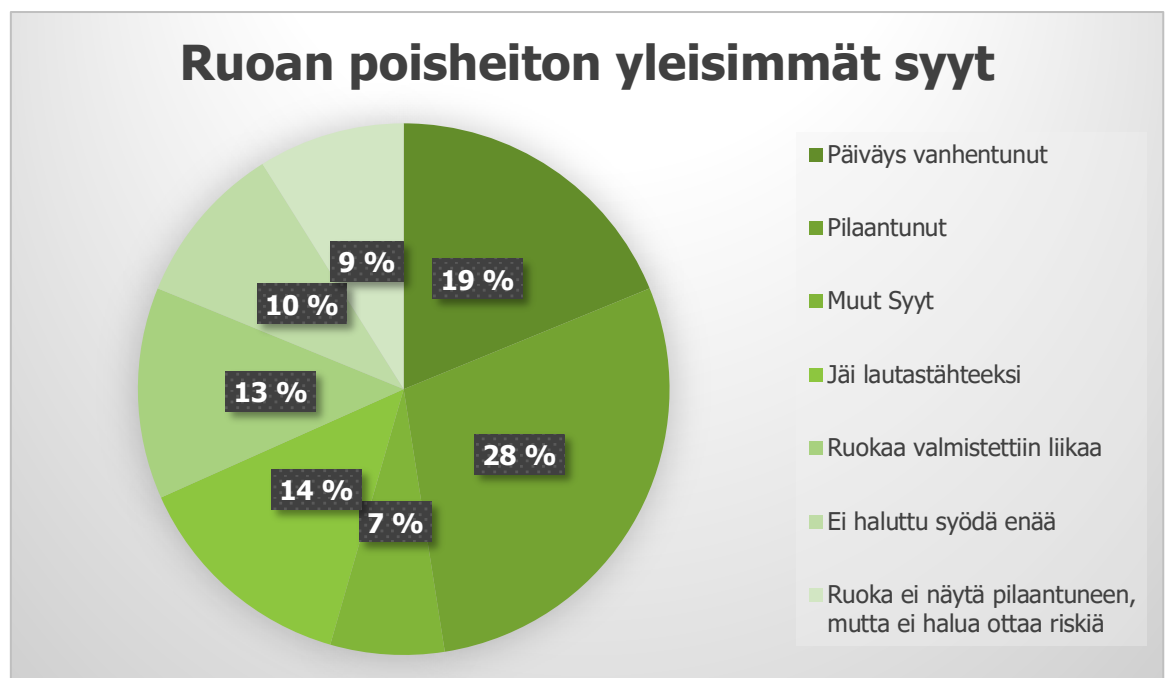
Lähiruoka ja lähiruokasektorit koetaan hallitusohjelmassa selvästi kasvavaksi aloiksi tulevaisuudessa, minkä kilpailukykyä voidaan kehittää kansainvälisessä ruokapoliittisessa selonteossa. Suomelle eduksi elintarvikealalla ovat Suomelle luontaiset vahvuudet, kuten puhtaat ja runsaat maaperät minkä myötä tulevat puhtaat ja turvalliset elintarvikkeet. Suomessa on osaavaa työvoimaa ja ruokatuotannon eri vaiheissa kiinnitetään paljon huomiota esimerkiksi laatuun, turvallisuuteen ja puhtauteen. Elintarvikeala on monipuolista, muutamien isojen elintarviketehtaiden lisäksi Suomessa on useita pieniä yrityksiä, mitkä tuovat valikoimiin erilaisuutta ja korostavat muun muassa maakuntien kulttuuriperinteitä. (Mäkipeska 2010, 1.)

Maa- ja metsätalousministeriö on rahoittamassa useita lähiruokaa edistäviä hankkeita, muun muassa edistetään suomalaista ruokakulttuuria, laatuketjuja ja maataloustuotteiden menekinedistämistä. Lisäksi halutaan tukea ja panostaa pienyrittäjien kehitykseen, joissa edistetään suomalaista lähiruokakulttuuria. (Mäkipeska 2010, 14.)

6.4 Ruokahävikki

Ruokahävikillä tarkoitetaan syömäkelpoista elintarviketta, joka päättyy jostain syystä roskiin tai biojätteeseen. Maailmassa tuotetusta ruuasta noin 30 % päättyy roskakoriin. Suomessa kaikesta tuotetusta ruuasta päättyy hävikkiin 10–15 prosenttia. Suurimpia hävikin tuottajia ovat kotitaloudet, jotka tuottavat yli puolet enemmän hävikkiä kuin ruokakaupat. Ruuan kuljettaminen, tuottaminen ja valmistus aiheuttaa suuria päästöjä ja jos ruoka päättyy roskakoriin, päästöt ovat syntyneet turhaan. Hävikkiä syntyy ruokien ja raaka-aineiden käsittelyssä, hankinnassa, varastoinnissa ja kuljetuksessa. (Luonnonvarakeskus 2020.)

Kotitaloudet heittävät suomessa vuosittain ruokaa roskiin 120–160 miljoonaa kiloa, joka on verrattavissa 7800 rekka-autolliseen ruokaan. Ihmistä kohden tämä tarkoittaa noin 23 kiloa vuodessa, mutta määrä vaihtelee kotitalouksien välillä. Rahallisesti tämä tarkoittaa arvioituna 125 euroa vuodessa per henkilö. (Luonnonvarakeskus 2020.)



KUVA 13. Ruuan poisheiton yleisimmät syyt (Luonnonvarakeskus 2021, mukailten).

Ravintoloissa syntyy kotitalouksien jälkeen eniten ruokahävikkiä, eli n. 80 miljoonaa kiloa vuodessa, joka on myös ravintoloille rahallisesti suuri menetys. Hävikin määrä riippuu myös ravintolan tyypistä: Buffet-ravintoloissa se voi olla jopa 25–30 %, kun taas pikaruokaravintoloissa 5–10 %. Tämä johtuu siitä, että elintarvikelaki säätelee kuinka kauan ruoka voi olla esillä, ennen kuin se on lain mukaan heitettävä pois. Pikaruokaravintoloissa ruoka tehdään vasta tilauksesta. (Luonnonvarakeskus 2020.)

Ravintoloissa syntyvään hävikkiin on tietty syy: Reseptiikan puuttuminen, raaka-aineiden pilaantuminen, raaka-aineiden esikäsittely, valmistus ja määrän arviointivirhe. Reseptiikan puuttuminen aiheuttaa sen, että raaka-aineita ei käytetä oikeita määriä, jolloin helposti käytetään liian paljon jotain tuotetta. Raaka-aineiden pilaantuminen taas johtuu huonosta varastonkierrosta, sillä vanhemmat tuotteet pitäisi käyttää ensin ja sitten edetä uudempiin. Järjestelmää kutsutaan fifoksi (first in, first out). Tällä tavalla tuotteet eivät pilaannu niin helposti. (Luonnonvarakeskus 2020.)

Raaka-aineiden esikäsittely aiheuttaa aina hävikkiä, mutta sitä voidaan pienentää esimerkiksi ostamalla esikäsiteltyjä tuotteita, jolloin myös säästetään työtunteja, kun ei tarvitse aloittaa nolasta. Arviointivirheet valmistusvaiheessa johtavat siihen, että ruokaa tehdään liikaa. Jos esimerkiksi laskeaan 100 ihmisen buffetruokailuun tarvittavat raaka-aineet yläkanttiin, ruokaa valmistetaan liikaa ja sitä jää yli. Tätä ruokaa ei voi enää hyödyntää, sillä se on ollut kerran esillä, joten ruoka täytyy heittää roskiin. Tätä voidaan minimoida kokemuksella sekä laskemalla ruokamäärä hieman alakanttiin. Valmistusmäärien oikein mitoittaminen on asiakastuntemusta, ennakoiminen muun muassa juhlapyhien varalta on ammattitaitoa. Myös kommunikointi asiakkaan kanssa vähentää ruokahävikkiä, jolloin vältetään ”väärin tehdyiltä” ruuilta. Ruokien kypsyyssasteet sekä allergeenit tulisi kysyä asiakkaalta tarpeeksi ajoissa, jotta virheiltä vältytään. (Hävikkiä häätämään MaRa julkaisuaika tuntematon, 5.)

Jotta ekologiset ja taloudelliset tappiot jäisivät mahdollisimman pieniksi, suositellaan suunnittelemaan, miten tuotteita pystyttäisiin säilyttämään esimerkiksi pidempään tai voisiko tuotteita hyödyntää eri muodossa. Käyttökelpoisen ruoan, mikä on jäänyt myymättä täydellä hinnalla, voi myydä myös eteenpäin alennettuun hintaan muun muassa erilaisten ruoka-applikaatioiden kautta, mitkä ovat nyt viime vuosien aikana yleistyneet kuluttajien keskuudessa. (MaRa julkaisuaika tuntematon, 5–6.)

Suomella on tavoite vähentää ruokahävikki puoleen 2030 vuoteen mennessä, minkä seurauksena Luonnonvarakeskus Luke kehittikin vuonna 2018 seurantajärjestelmän ja suunnitelman hävikkiä varten. Seurantajärjestelmän tarkoituksena on seurata niin ruoaksi ja ei ruoaksi tuotettua jätettä jokaisessa ruokaketjun vaiheessa. Lukeloki-sovelluksen avulla ravitsemisalalan yritykset voivat seurata hävikin määrää suhteessa valmistettuihin ruokiin, sekä sen avulla voidaan verrata ruokalistojen vaikutusta hävikin syntymiseen. (Luonnonvarakeskus Luke 2019.)

7 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön toiminnan ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä ja järjeistämistä. Alasta riippuen toiminnallinen opinnäytetyö voi olla esimerkiksi ammatilliseen käytäntöön suunnattu ohje, ohjeistus tai opastus, kuten perehdyttämisosas, ympäristöohjelma tai turvallisuusohjeistus. Se voi olla myös konkreettista tekemistä ja toteuttamista, kuten messuosaston, konferenssin, kansainvälisen kokouksen järjestämistä tai näyttelyn pitämistä. Toteutuksessa voidaan hyödyntää erilaisia tapoja kohderyhmästä riippuen, kuten kirjaa, kansiota, vihkoa, opasta, cd:tä, portfolioa, kotisivuja, tapahtumia tai näyttelyitä. Tärkeintä ammattikorkeakoulun toiminnallisessa opinnäytetyössä on käytännön toteutuksen yhdistyminen ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilka, Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnallinen opinnäytetyö alkaa yleensä projektisuunnitelman laatimisella, jonka kautta laaditaan aikataulut ja missä järjestyksessä työ toteutetaan sekä myös tavoitteet. Jotta työn voi aloittaa, työsuunnitelman tulee olla realistinen ja mahdolliset tarvittavat resurssit tulee olla saatuna (Metropolia 2020).

Hyvä aihevalinta auttaa niin toiminnallisen opinnäytetyön tekemisessä, kuin myös työllistymisessä, ammattitaitojen kehittämisessä sekä yhteyksien luomisessa työelämässä. Idean tulisi nousta koulutusohjelman opinnoista, ja sen tulee auttaa syventämään tietoja sekä taitoja omalta alalta kiinnostavista asioista. Varsinkin toiminnallisissa opinnäytetyöissä olisi tärkeää, että työlle löytyisi toimeksiantaja. Toimeksiantettu opinnäytetyö auttaa näyttämään opiskelijan osaamista laajemmin, ja voi auttaa työelämään siirtymisessä, sillä se tukee opiskelijan ammatillista kasvua. Myös vastuuntunto toimeksiantetussa opinnäytetyössä on suurempi, ja auttaa projektin hallinnassa. (Vilka, 2003 16–17.)

Aihevalinnan ja suunnittelun jälkeen tehdään aiheanalyysi, jossa aihetta ideoidaan. Tässä voidaan miettiä, mikä aiheesta kiinnostaa tai motivoi, ja on myös hyvä harkita, miten valittu aihe liittyy mahdolliseen toimeksiantajaan ja heidän tarpeisiinsa. Aiheen valinnan ja ideoinnin jälkeen tehdään toimintasuunnitelma, jossa käsitellään mitä tehdään, miksi tehdään ja miten tehdään. Näin voidaan jäsenellä, mitä ollaan tekemässä ja mihin halutaan sitoutua. Toiminnallisena opinnäytetyönä tehty tuote, tapahtuma tai ohje ei vielä yksin riitä opinnäytetyöksi, vaan sen lisäksi tarvitaan teoreettinen osuus ja tietoperusta. Näin osoitetaan, että opiskelija osaa yhdistää ammatillisen teoreettisen tiedon ammatilliseen käytäntöön. (Vilka 2003, 23–42.)

Toiminnallisen opinnäytetyön avulla ratkaistaan usein jokin olemassa oleva ongelma, sillä voidaan myös kuvailla prosessia tai analysoida sen vaiheita, tai kehittää jotain alan käytäntöä. Tavoitteena on synnyttää toiminnallinen tuotos. Kun muihinkin tutkimuksiin, myös toiminnallisiin opinnäytetöihin kuuluu prosessia refleктоiva kirjallinen osio. Tämän avulla voidaan esittää viittekehitys työlle. (Metropolia 2020.)

Teoriaosuutemme ja työmme kokonaisuudessaan on luotettava ja eettisten vaatimuksien mukainen, sillä olemme hyödyntäneet laajasti ajankohtaisia kirja- ja nettilähteitä, suomeksi kuin myös englanniksi. Lähteitä etsiessämme olemme olleet lähdekriittisiä, ja käyttäneet vain todenperäisiä ja asiallisia lähteitä. Onnistuimme löytämään mielestämme hyvin ja monipuolisesti asiaa ja tietoa työhömme.

8 RESEPTIVIHKON KOKOAMINEN

8.1 Ideointi ja suunnitteluvaihe

Aloitimme kokoamaan reseptejä hyödyntämällä olemassa olevaa reseptiikkaa, mitä ravintolassa oli. Näiden reseptien ongelmana oli, että ne olivat sekaisin eri paikoissa, eivätkä yksissä kansissa. Reseptit valikoituivat sen mukaan, miten niitä käytetään ravintolassa. Suurin osa resepteistä on käytössä kuukausittain eri tilaisuuksissa, riippuen tarjottavasta menusta ja sesongista. Käytettävät reseptit ovat muokkautuneet sekä testattu toimiviksi vuosien aikana. Reseptit ovat perinteisiä ammattireseptejä, joten niistä ei käy välttämättä ilmi kaikkia työvaiheita, vaan ne ovat ammattitaitoisen kokin pääteltävissä. Klubilla työntekijältä vaaditaan jonkin verran tietotaitoa enemmän, kuin esimerkiksi paikassa missä käytetään puolivalmisteita, sillä Klubilla tehdään kaikki alusta loppuun itse.

Klubilla keittiössä on työntekijöitä sesongista riippuen keittiössä 3–5 henkilöä. Jos viikolla on hiljaista, silloin yleensä keittiössä on maksimissaan 2 henkilöä, mutta jos viikonloppuisin on isoja tilaisuuksia, silloin loppuviikolla keittiössä voi olla jopa 5 henkilöä. Viikonloppuisin kaikki tilaisuudet eivät ole välttämättä Klubilla, vaan niitä voi olla myös Peräniemenperäniemen kasinolla tai catering-tilaisuuksien muodossa. Silloin henkilökunta jaetaan sen mukaan, miten isoja tilaisuuksia missäkin on.

Ravintolaan yleisimmät raaka-aineet tulevat Heinon tukusta sekä Kesproilta, mutta Heinon Tukku on pääasiallinen toimittaja. Läheltä tulevia raaka-aineita käytetään saatavuuden mukaan: paikallisilta tuottajilta on ostettuostettua syksyisin sieniä ja marjoja, sekä laadukkaammat lihat, mitä käytetään kalliimmissa menuissa, tulevat Iisalmesta. Lisäksi lihat ja kalat mitä käytetään ovat pääasiassa kotimaisia, pois lukien lohi ja lammas. Sesongit huomioidaan ravintolassa mahdollisimman hyvin, jotta sillä hetkellä parhaimmillaan olevat raaka-aineet tulisivat käyttöön ja valmistettaviksi asiakkaille. Menut suunnitellaan sesongin mukaan, jotta raaka-aineiden saatavuus olisi hyvä, ja että ne olisivat mahdollisimman tuoreita.

Klubin keittiö ja sen tilat eivät ole suuret, mutta kuitenkin sellaiset, että ne ovat käytännölliset ja toimivat. Keittiöstä löytyy 2 uunia, liesi, 2 isoa kylmiötä, walk-in pakastin sekä jäähdytyskaappi. Laskutilaa löytyy paljon, parhaimmillaan lautasia on ollut levitettynä 150kpl yhtä aikaa. Keittiö on siis kompakti ja käytännöllinen, missä ei ole paljoa hukkatilaa. Näin ollen suunnitteluvaiheessa tuli ottaa huomioon se, mitä keittiössä pystytään valmistamaan laitteiden ja säilytystilojen puolesta.

Reseptiikkaan saimme tietoa ja vinkkejä Klubin keittiömestariilta, sekä myös muilta Klubilla olleilta työntekijöiltä. Lisäksi yksi ryhmämme jäsen työskentelee ravintolassa, joten myös omakohtaista kokemusta aiheesta on, joten meillä oli hyvin tietoa ja vinkkejä mitä meidän kannatti lähteä tekemään.

Näiden kaikkien edellä mainittujen asioiden pohjalta aloimme suunnittelemaan reseptivihkoa, ja sitä miten se olisi järkevintä toteuttaa. Päädyimme tekemään reseptivihon erilliseen tiedostoon sähköisesti, jotta se olisi helposti saatavilla ja muokattavissa.

8.2 Toteutusvaihe

Aloitimme kokoamaan reseptejä kesällä 2020. Reseptit olivat osaksi käsin kirjoitettuna paperilla, tulostettuina tai sähköisessä muodossa. Suurin osa resepteistä oli kuitenkin paperilla. Siitä johtuen ensimmäinen vaihe oli kuvata kaikki paperit ja niillä olleet reseptit. Nämä valokuvat siirsimme OneDriveen, josta valokuvien avulla aloimme kirjoittamaan niitä sähköiseen muotoon. Reseptit olimme saaneet kirjoitettua sähköiseen muotoon syksyllä 2020. Tässä vaiheessa lisäsimme reseptitiedostoon myös ne reseptit, jotka meillä oli valmiina sähköisessä muodossa.

Loppusyksystä pidimme muutaman pidemmän suunnittelutuokion, jossa mukana oli myös opinnäytetyömme ohjaaja. Häneltä saimme esimerkkejä opinnäytetyön rungoksi. Aloitimme varsinaisen teoriaosuuden kirjoittamisen tammikuussa 2021, jolloin aloimme koota aineistoa ja tutustumaan lähteisiin. Kevään aikana kirjoitimme opinnäytetyötämme useamman kerran viikossa, joko yhdessä paikan päällä tai etäyhteyksien avulla. Maaliskuun aikana reseptivihkomme sai sen muodon, mikä se lopullisesti tulisi olemaan. Huhtikuussa saimme opinnäytetyömme lopullisesti valmiiksi. Työn lopputuloksena syntyi reseptivihko, joka on merkityksellinen ravintolalle mille teimme sen, sekä sen työntekijöille.

Teoria, mitä käsittelemme työssämme, on olennainen osa ravintolatoimintaa. Vastuullisuus, omavalvonta sekä kannattavuus ovat kaikki päivittäisiä asioita, mitä ravintolassa tulee vastaan. Ruokatuotanto, mikä työssämme on isona asiana, kytkeytyy suoraan reseptiikkaan ja ruuan valmistukseen, sillä se on koko ruokatuotannon lähtökohta, jota ilman reseptiikkaa ei olisi. Elintarvikelaki ja omavalvonta ovat tärkeitä ravintolassa, jotta asiakkaalle voidaan taata korkealaatuisia ja turvallisia ravintolapalveluita. Lähiruoka ja ruokahävikki liittyvät myös erittäin vahvasti reseptiikkaan, sillä ruokahävikkiä ei synny läheskään niin paljon, kun tiedetään mitä tehdään ja miten tehdään.

Hinnoitteluun vaikuttavat sesonki, kysyntä, raaka-aineiden hinnat sekä tilaisuuden luonne. Yleisesti ravintola-alalla pyritään vähintään 70 prosentin katteeseen ruokatuotteen osalta. Jos annoksessa tai menussa käytetään pääraaka-aineena esimerkiksi kalaa tai lihaa, se vaikuttaa suoraan nostavasti annoksen hintaan, sillä lihat ja kalat ovat pääsääntöisesti kalleimpia raaka-aineita ravintoloissa. Kallista pääraaka-ainetta voidaan kompensoida halvemmilla lisukkeilla, jolloin annokselle jää riittävät kate ruuasta.

Lähiruoka on nykyään iso-osa ravintola-alaa, sillä sen avulla voidaan pienentää ympäristön kuormitusta, sekä tukea paikallisia yrityksiä ja tuottajia. Toiminnan vastuullisuus on asiakkaille merkittävää nykypäivänä, asiakkaat kiinnittävät huomiota siihen mistä ruoka on peräisin ja mihin ylimääräinen ruoka päättyy.

Reseptivihkon kansilehti kertoo, että kyse on ravintola Kuopion Klubin reseptiikasta sekä sen, milloin se on tehty. Vihkosta löytyy sisällysluettelo (liite 1), joka on jaoteltu karkeasti 5 eri osa-alueeseen: Suolaiset, makeat, suolaiset leivonnaiset, makeat leivonnaiset sekä kastikkeet ja liemet. Pääaiheiden alta reseptit löytyvät aakkosjärjestyksessä. Reseptejä vihkosta löytyy yhteensä 160 kappaletta. Reseptit valikoituivat kirjaan henkilökunnan kokemuksen mukaan sekä saatavilla olevan aineiston mukaan. Pääasiassa vihossa olevat reseptit ovat usein käytössä ravintolassa.

Reseptit pitävät sisällään ainesosien määrät, jotka ovat pääasiassa ilmoitettu grammoina. Reseptissä ei ole kohta kohdalta kerrottu mitä tehdään tai se on kerrottu suppeasti, sillä reseptit ovat tarkoitettu ammattikäyttöön, eikä kotikäyttöön. Erikoisruokavalioita ei ole eriteltyä kuin muutamassa reseptissä, sillä selkeä ainesosaluettelo reseptissä kertoo kokille, mitä allergeenejä resepti sisältää.

8.3 Työn tulokset ja merkitys toimeksiantajalle

Opinnäytetyön tuloksena syntyi selkeä ja johdonmukainen ruokaohjevihko ravintola Kuopion Klubille. Työmme merkitys toimeksiantajalle on siinä mielessä suuri, että nyt suurin osa käytetystä reseptiikasta löytyy kootusti ja järjestetysti yhdestä vihkosta. Reseptivihko helpottaa ravintolan ruokatuotannonprosessin toteutumista, sillä selkeät ruokaohjeet auttavat ruokatuotantoprosessin suunnittelussa, toteutuksessa ja seurannassa. Näin töitä voidaan suunnitella tarkemmin, tehdä selkeät ja riittävät raaka-ainetilaukset ja näin ollen lisätä keittiön tehokkuutta. Varaston ja raaka-aineiden hallinta helpottuu, kun tiedetään tarvittavien ainesosien määrät. Lähituotteita pyritään käyttämään mahdollisimman paljon, kuitenkin järkevien kustannuksien rajoissa. Lähituotteita hyödyntämällä tuetaan samalla pientuottajia ja koko lähialuetta. Työskentely keittiössä helpottuu, kun reseptit ovat kaikille työntekijöille samat. Reseptien avulla tuotteista tulee tasalaatuisia ja esimerkiksi kypsyydet, värit, muodot ja maut ovat aina samat, riippumatta siitä, kuka sen valmistaa. Keittiön omavalvonnalla varmistetaan asiakkaalle korkea ja turvallinen ruokatuotteen laatu ravintolassa asioidessa, sekä se, että ruokamyrkytys epäilyissä, voidaan jäljittää tuote, mistä myrkytys voi olla lähtöisin.

Ruokien valmistusvaiheessa selkeällä reseptiikalla voidaan myös vähentää ruokahävikkiä valmistusvaiheessa, jolloin voidaan myös minimoida rahallista tappiota. Toiminnan vastuullisuus ja ruokahävikin vähentäminen sekä hävikin uudelleenkäyttö, antaa myös hyvän kuvan kuluttajille, koska vastuullisuus ja ruokahävikin vähentäminen on yleistynyt kuluttajien keskuudessa.

Reseptiikan avulla tuotteiden raaka-ainemäärät pystytään laskemaan tarkasti, joten tuotteiden hinnat on näin ollen helpompi selvittää. Reseptiikan ollessa kunnossa hävikkiä ja samalla kustannuksia voidaan vähentää, koska esimerkiksi raaka-aineita voidaan tilata tarkalleen juuri oikeat määrät. Näin myöskään valmistusvaiheessa hävikkiä ei pääse syntyämään. Edellä mainittujen asioiden avulla hinnoittelu ja katelaskenta on myös huomattavasti helpompaa ravintolalle.

Lisäksi uusien työntekijöiden tai harjoittelijoiden perehdytys helpottuu ja nopeutuu, sillä reseptejä ei tarvitse enää etsiä useasta paikasta, vaan ne ovat yksissä kansissa. Reseptit ovat myös kirjoitettu paljon selkeämmin, kuin mitä ne ennen olivat, jolloin ne ovat helpommin opittavissa. Jokainen työntekijä voi tutustua resepteihin ja lukea niitä ennakkoon, näin tiedetään mistä mikäkin resepti löytyy. Tämä säästää samalla työaikaa ja sitä kautta työteho on parempi.

Reseptivihko sisältää useimmiten käytetyt reseptit, ei kaikkia mitä ravintolassa käytetään. Yhteisen reseptiikan merkitys on suuri, sillä se myös varmistaa, että tuotteet ovat aina tasalaatuisia, riippumatta siitä, kuka ne on valmistanut. Koska reseptiikka on yhtenäistä, käytetyt ainesosat pysyvät samoina, jolloin myös allergeenit pysyvät aina samoina, mistä on iso hyöty asiakkaalle ja ravintolalle. Asiakkaan näkökulmasta ravintola voi koostaa erilaisia asiakaan tarpeita ja toiveita vastaavia menuja, jotka ottavat huomioon esimerkiksi asiakkaan erikoisruokavalion tai tilaisuuden luonteen. Näin ravintola pystyy palvelemaan asiakkaitaan mahdollisimman hyvin.

9 POHDINTA

Opinnäytetyöprosessi alkoi kesällä 2020 ja saatiin päätökseen keväällä 2021. Aihe opinnäytetyöhön oli keksittyä jo aiemmin, ja siitä oli jo keskusteltu keittiömestarin kanssa. Olimme sopineet selkeän järjestyksen, jossa tekisimme työn. Toteuttaisimme ensimmäisenä reseptien kokoamisen, puhtaaksi kirjoittamisen ja järjestelyn, jonka jälkeen siirtäisimme vasta työn teoriaosuuteen. Tässä järjestyksessä myös toteutimme työn lopullisesti, ja mielestämme eteneminen oli hyvin looginen. Opinnäytetyötä pystyi aloittamaan rennosti, josta etenimme sitten hiukan haastavampaan osioon. Vaikka mielsimme teoriaosuuden ”vaikeammaksi”, ei se sitä loppujen lopuksi ollut, kun kirjoittamisen aikataulu oli järkevästi ja sopimuksista pidettiin kaikki kiinni.

Opinnäytetyön aloittaminen siirtyi pariin otteeseen, sillä alkuperäinen suunnitelma oli aloittaa työn tekeminen jo opiskeluiden kolmantena vuonna, mutta koronapandemia sekoitti kaikkien aikatauluja ja tilanteita sen verran paljon, että aloitimme opinnäytetyömme hieman myöhemmin. Reseptien kokoaminen yhteen myös vei aikansa, koska kävimme ne yksi kerrallaan läpi ja mietimme mitä kirjoitamme ylös ja mitä jättäisimme pois. Kun prosessimme kuitenkin lähti kunnolla käyntiin, olimme kaikki sitoutuneita sen valmiiksi saamiseksi. Tässä onnistuimme mielestämme hyvin, sillä kun oli sovittu, että milloin tehdään työtä, silloin myös teimme sitä.

Tämä työ on syventänyt ravintola-alan ammattitaitoamme valitsemiemme käsitteiden avulla, ja ammattikeittiön ruokatuotantoprosessi ja muut sitä tukevat toiminnot ovat selkeytyneet työn ohella meille. Näitä taitoja voi hyödyntää suoraan tulevassa työelämässä ravintola-alalla, niin työntekijänä, kuin myös esimiestehtävissä. Opimme tämän työn aikana myös etsimään paremmin tietoa eri lähteistä, varsinkin Savonia finnasta ja Finlexistä. Hyödynsimme myös kuvia itse tehdessämme uutta ohjelmaa Draw.io, joka tuli opinnäytetyötä tehdessä tutuksi.

Haastavinta opinnäytetyössämme oli teoriaosuuden rajaaminen ja materiaalin löytäminen. Teoriaosuuteen kuitenkin rajautui ammattikeittiön toimintaan läheisesti liittyvät käsitteet, kuten ruokatuotantoprosessi, elintarvikelaki ja hinnoittelu. Vastuullisuus oli myös yksi iso otsikko, sillä koimme että se on yhteiskunnallisesti tärkeä aihe ravintola-alalla tällä hetkellä. Itse reseptiikasta löytyi hyvin vähän materiaalia varsinkin, kun kyseessä on ammattikeittiön, eikä tavallinen kotikeittiön suunnattu reseptiikka.

Jokainen ryhmämme jäsen antoi prosessin aikana tasavertaisen työpanoksen opinnäytetyöhön ja sen tekemiseen. Positiivista oli myös tehdä opinnäytetyötä näinkin isolla porukalla, sillä työt jakautuivat meidän kaikkien kolmen kesken, eli ei tarvinnut yksin tehdä kaikkea. Kun pääsimme vauhtiin kirjoittamisessa, prosessi eteni sujuvasti ja luontevasti, ilman riitoja tai ongelmia. Pysyimme myös aikataulussa minkä olimme ryhmänä asettaneet opinnäytetyölle.

Opinnäytetyö prosessina oli mielenkiintoinen, opettavainen sekä mukaansatempaava. Mielenkiintoisen prosessista teki se, että se piti sisällään paljon muutakin kuin pelkästään reseptien kokoamista ja kirjoittamista. Lähteiden etsiminen ja opinnäytetyössä käsiteltyihin aiheisiin perehtyminen oli mielenkiintoista ja opettavaista, sillä asioita oli aikaisemmin käsitelty tunneilla opiskeluiden aikana, mutta vain pintaraapaisuna, joten oli hyödyllistä syventyä aiheisiin ja saada sitä kautta oppia meille

tärkeistä asioista. Kun pääsimme vauhtiin opinnäytetyön kirjoittamisessa, tekstiä saattoi syntyä monta sivua yhdeltä istumalta.

Teimme taustatyön hyvin, jotta opinnäytetyöstämme tulisi mahdollisimman hyvä, seikkaperäinen, luotettava ja informaatiopitoinen. Työmme merkitys on mielestämme suuri, varsinkin ravintolalle, jolle olemme sen tehneet, sillä koottu ja selkeä reseptiikka tehostaa työntekijän ajankäyttöä, jolloin itse ruuan valmistukseen ja työskentelyyn jää enemmän aikaa ja työ on tehokkaampaa.

Reseptivihkoa olisi voinut tehdä eri tavoin, sen sisällysluetteloa olisi voinut jakaa vielä pienempiin kategorioihin ja reseptejä olisi voinut lisätä enemmän. Emme kuitenkaan kokeneet, että tämä olisi ollut meidän työssämme tarpeellista, sillä ruokien tai komponenttien liian yksityiskohtainen jaottelu olisi voinut tehdä vihkosta epäselvän ja vaikealukuisen. Vihkon sivut olisi voinut laminoida, se säilyisi pidempään siistinä ja sivut eivät menisi sotkuun työn ohessa. Ravintolan henkilökunnalta olisi voinut myös kysyä, olisiko vihkoon tarvinnut lisätä hyödyllisiä reseptejä joko ravintolan omasta reseptiikasta tai sen ulkopuolelta. Heiltä olisi voinut myös kysyä mielipidettä reseptiikan kategoriointiin tai järjestykseen.

Työtämme voisi jatkaa tekemällä reseptivihkosta vielä laajemman ja kattavamman, sekä siitä voisi tehdä vielä yksityiskohtaisemman. Reseptiikan jaottelun ja jäsentämisen voisi tehdä myös vielä tarkemmin, riippuen kuitenkin siitä, kuinka yksityiskohtaisen jaon ravintolan henkilökunta kokee tarpeelliseksi. Tutkimusta voisi tehdä myös annoskokoihin, raaka-ainemääriin sekä erityisruokavaliioihin liittyen. Paikallisuutta, vastuullisuutta sekä ruuan eettisyyttä voisi käsitellä vieläkin syvemmin ja pohdita näiden merkitystä ravintola-alalla ja reseptiikassa. Tutkimusta voisi myös jatkaa esimerkiksi kyselyllä ravintolan henkilökunnalle, jossa tulisi ilmi heidän omat mielipiteensä liittyen reseptiikkaan ja sen käyttöön päivittäisessä toiminnassa.

LÄHTEET

AHO, Johanna, KOPONEN, Mari, PASTO, Matti-Pekka ja STALDER Sari 2020. Monipuolinen elintarvikeala. 2. painos. Helsinki: Punamusta oy.

Ekocentria 2017. Lähiruokaopas. Verkojulkaisu. http://www.ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf. Viitattu 24.02.2021.

Elintarvikelaki 2006/23. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023>. Viitattu 14.01.2021.

Elintarvikelaki 2006/23. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L3P27>. Viitattu 15.01.2021.

Elintarvikelaki 2019/1397. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikelaki#L2P7>. Viitattu 26.01.2021.

Elintarvikelaki 2013/365. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikelaki#L3P17>. Viitattu 25.01.2021

Food Safety Department World Health Organization 2002. Terrorist Threats to Food. Verkojulkaisu. <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/50530/retrieve>. Viitattu 23.03.2021.

GREGOIRE, Mary B. Foodservice organizations: A Managerial And Systems Approach 2016. Ninth Edition. Pearson Education, Inc.

HAAVISTO, Päivi, NURMO, Minna 2014. Vastuullisuus ruokaketjun kilpailuetuna. Ruokatietyhdistys ry. Nettilähde. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/opettajien-materiaali/korkeakoulut>. Viitattu 09.04.2021

Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Lähiruokaotot. Verkojulkaisu. <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf>. Viitattu 04.02.2021.

HEIKKINEN Vesa, KORTELAMPI Sari 1997. Elintarviketieto. 3. painos. Helsinki: WSOY.

HEIKURINEN, Pasi, JALKANEN, Lotta, JÄRVELÄ, Katja, JÄRVINEN, Maija, KATAJAJUURI, Juha-Matti, KOISTINEN, Laura, KOTRO, Jaana, MÄKELÄ, Johanna, PESONEN, Hanna-Leena, RIIPI, Inkeri, ULVILA, Kukka-Maaria ja FORSMAN-HUGG, Sari 2012. Vastuullisuus ruokaketjussa, eväitä johtamiseen, mittaamiseen ja viestintään. Pdf-tiedosto. MTT Jokioinen.

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

Jyväskylän kaupunki kaupunkirakennepalvelut, Ympäristöterveydenhuolto 2020. Omavalvontasuunnitelma ohje. Pdf-tiedosto. Verkojulkaisu. https://www.jyvaskyla.fi/sites/default/files/atoms/files/omavalvontasuunnitelma_ohje_2020.pdf. Viitattu 25.01.2021.

Jätelaki 2011/646. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646>. Viitattu 24.02.2021.

KestItä 2013. Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin. Ekocentria. Opetusmateriaali. Viitattu 04.02.2021

- KOLTTOLA Eliisa, PÖSÖ Jarmo ja SAARANEN Pirjo 2017. Liike-elämän matematiikkaa. Helsinki: Edita Publishing Oy.
- LAHTI, Sanna & SALMINEN, Tero 2014. Digitaalinen Taloushallinto. Helsinki: Talentum Oy. E-kirja.
- LAMPI, Raija, LAURILA, Anelma ja PEKKALA, Marja-Leena 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uud. painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit OY.
- Luke Luonnonvarakeskus 2020. Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. Pdf-tiedosto. Verkkojulkaisu. https://www.luke.fi/wp-content/uploads/2020/03/12487_Luonnonvarakeskus-Luke_web.pdf. Viitattu 31.03.2021.
- Luke Luonnonvarakeskus julkaisuaika tuntematon. Ruokahävikki ja ruokajärjestelmän kiertotalous. Verkkojulkaisu. <https://www.luke.fi/tietoa-luonnonvaroista/ruoka-ja-ravitsemus/ruokahavikki/>. Viitattu 31.03.2021.
- Luonnonvarakeskus 2019. Ruokahävikki Suomessa. Verkkojulkaisu. <https://www.saasyoda.fi/ruokah%C3%A4vikki-suomessa>. Viitattu 02.02.2021.
- Lähirookaopas 2017. Verkkojulkaisu. http://www.ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf. Viitattu 24.02.2021.
- Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Lähirookaa- tottakai! Verkkojulkaisu. <https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf/a30211ac-ff80-4722-984f-3fc26e5c1467/L%C3%A4hiruokaohjelmaFI.pdf>. Viitattu 9.4.2021.
- Maaseutuplus 2017. Lähirooka. Verkkojulkaisu. <https://maaseutuplus.fi/lahiruoka/>. Viitattu 10.02.2021.
- Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa Ry julkaisuaika tuntematon. Ruokahävikin vähentäminen ravintoloissa, Hävikkiä häätämään. Verkkojulkaisu. https://www.mara.fi/media/pdf/havikin_vahentaminen_mara.pdf. Viitattu 30.03.2021.
- Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa Ry, 2017. Omavalvonta ravintolassa- Elintarvikkeet. Tampere: Juvenes Print.
- Metropolia julkaisuaika tuntematon. Toiminnallinen opinnäytetyö. Verkkojulkaisu. Päivitetty 23.4.2020. <https://wiki.metropolia.fi/pages/viewpage.action?pageId=57182852>. Viitattu 05-03-2021.
- MÄKIPESKA, Tuomas, SIHVONEN, Mikko 2010. Lähirooka, nyt! Trendistä markkinoille. Pdf-tiedosto. Verkkojulkaisu. <https://www.sitra.fi/julkaisut/lahiruoka-nyt/>. Viitattu 10.02.2021.
- Oma lehmä, luomu ja lähirooka julkaisuaika tuntematon. Verkkojulkaisu. <https://omalehma.fi/luomu-ja-l%C3%A4hiruoka>. Viitattu 04.02.2021
- PALOVIITA, Ari 2014. Lähirooan yhteiskunnalliset vaikutukset. Pdf-tiedosto. Verkkojulkaisu. http://www.ja-pary.fi/wp/wp-content/uploads/2015/11/L%C3%A4hiruuan-yhteiskunnalliset-vaikutukset_Paloviita.pdf. Viitattu 17.02.2021.
- Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon a. Kuopion Klubi – Kokoukset. Verkkojulkaisu. <https://klubi.ravintolamestarit.net/fi/kokoukset/>. Viitattu 12.01.2021.

- Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon b. Kuopion Klubista Rotisseurs-kilpiravintola. Verkkojulkaisu. https://klubi.ravintolamestarit.net/fi/uutiset/kuopion_klubista_rotisseurskilpiravintola/. Viitattu 12.01.2021.
- Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon c. Ympäristö. Verkkojulkaisu. https://www.ravintolamestarit.net/fi/ymparistolupaus_kuopio_ravintola/. Viitattu 12.01.2021.
- Ravintolamestarit Oy julkaisuaika tuntematon d. Yritys. Verkkojulkaisu. <https://www.ravintolamestarit.net/fi/yritys/>. Viitattu 12.01.2021.
- Ruokatieto 2021. Kriittiset hallintapisteet. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/lupa-kokata-elintarvikehygienian-perusteet/omavalvonta/kriittiset-hallintapisteet>. Viitattu 15.01.2021.
- Ruokavaliot 2019. Mitä tarkoittaa luomu. Verkkojulkaisu. <https://www.ruokavaliot.fi/mita-tarkoittaa-luomu>. Viitattu 09.02.2021.
- Ruokavirasto 2019a. Elintarviketieto-opas. Pdf-tiedosto. Verkkojulkaisu. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf. Viitattu 26.01.2021.
- Ruokavirasto 2019b. Elintarvikeyrityksen, erityisesti ravintolan perustaminen. Pdf-tiedosto. Verkkojulkaisu. https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/toiminnan-aloittaminen/pk/pidetyt-esitykset/elintarvikeyrityksen-erityisesti-ravintolan-perustaminen_kittila_10052019.pdf. Viitattu 04.02.2021.
- Ruokavirasto 2019c. Tietoa elintarvikkeiden säilytysajoista. Päivitetty 20.11.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/henkiliasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/kasittely-ja-sailyttaminen/lampotila/tietoa-elintarvikkeiden-sailytysajoista/>. Viitattu 15.04.2021.
- Ruokavirasto 2020. Toiminta ruokamyrkytysepäilyssä. Päivitetty 15.01.2021. <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/toiminta-ruokamyrkytysepailyssa/>. Viitattu 15.04.2021.
- SAARELA, Anna-Maria, HYVÖNEN, Paula, MÄÄTTÄLÄ, Sinikka ja VON WRIGHT, Atte 2004. Elintarvikeprosessit. 1. painos. Saarijärvi: Savonia-ammattikorkeakoulu, Kehittämisen- ja palvelukeskus.
- SAARELA, Anna-Maria, HYVÖNEN, Paula, MÄÄTTÄLÄ, Sinikka ja VON WRIGHT, Atte 2010. Elintarvikeprosessit. 3. uud. painos. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.
- Sitra julkaisuaika tuntematon. Trendistä valtavirtaan, Luomu- ja lähiruoka. Verkkojulkaisu. <https://www.sitra.fi/aiheet/luomu-ja-lahiruoka/>. Viitattu 02.03.2021.
- Taloussanomien julkaisuaika tuntematon. Yritystiedot. Verkkojulkaisu. <https://www.is.fi/yritys/ravintolamestarit-oy/kuopio/1453331-8/>. Viitattu 12.01.2021.
- Tartuntatautilaki 2016/1227. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2016/20161227?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=tartuntatautilaki#L6P56>. Viitattu: 15.01.2021
- Valvira 2012a. Omavalvontasuunnitelma. Verkkojulkaisu. Päivitetty 8.5.2015. https://www.valvira.fi/terveydenhuolto/yksityisen_terveydenhuollon_luvat/omavalvontasuunnitelma_2. Viitattu 14.01.2021.

Valvira 2015b. Ympäristöterveys jätehuolto. Verkojulkaisu. Päivitetty: 28.3.2018. <https://www.valvira.fi/ym-paristoterveys/terveydensuojelu/jatehuolto>. Viitattu 24.02.2021.

VUORENMAA, Sinikka & PELTOLA, Mikko 2010. Annos & Asiakas, Ravitsemisalan matematiikkaa ja ammattilaskentaa. 4. painos. Helsinki: WSOYPRO.

VÄNTTINEN Reetta & KORPI-VARTIAINEN Jukka-Pekka 2010. Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammatti-keittiössä. Suonenjoki: Sisä-Savon seutuyhtymä julkaisuja.

Ympäristöministeriö julkaisuaika tuntematon. Mitä on kestävä kehitys? Verkojulkaisu. <https://ym.fi/mita-on-kestava-kehitys>. Viitattu 05.03.2021.

LIITE 1: RESEPTIVIHKON SISÄLLYSLUETTELO

Sisällysluettelo

SUOLAISET 3

BLINI.....	3
BLINI GLUTEENITON.....	3
BLINI MAIDOTON.....	3
FRITTITAIKINA.....	3
HAUDUTETTUA MUSTEKALAA.....	3
JENKKIKYLMÄSAVULOHI.....	4
JUUSTOKUORRUTE.....	4
JUUSTOTIKKU.....	4
JUUSTOTIMPAALI.....	4
KANANKOIVET.....	4
LEIPÄVANUKAS.....	4
MACAIREPERUNA.....	4
MAKSAPATE.....	5
PASTA.....	5
PATATAS BRAVAS.....	5
PERUNAKROKETTI.....	5
PIKKELÖIDYT KASVIKSET.....	5
PIPPURISORBET.....	5
POKEPYRE.....	5
PUNAJUURI KUPLA.....	6
RAVUT.....	6
RIISI JA KASVIKSET.....	6
SAVUSTETTU TURSKAPYREE (KLIPPAN SIIKAMOUSSE).....	6
SEESAM KEKSI.....	6
SIMPUKKAFLAN.....	7
SITRUUNA-TIMJAMISORBET.....	7
SUOLAJÄÄTELÖ.....	7
TEMPURATAIKINA.....	7
VALKOSIPULIKEITTO.....	7

MAKEAT 8

APPELSIINIVAAPHTO.....	8
BASIC CUSTARD.....	8
BAVAROISE.....	8
BAVAROISE TYRNI.....	8
BRENDAN'S MOUSSE 2.....	8
CREME ANGLAISE.....	8
CREME BRULEE.....	9
CREME CARAMEL (KLUBIN).....	9
CREME PATISSIER.....	9
DOMINO.....	9
INKIVÄÄRIVAAPHTO.....	9
KAAKAOSTRÖSSELI.....	9

KOOKOSSORBET.....	10
KOOKOSSPUMA.....	10
KUIVATTU SUKLAAMOUSSE.....	10
KUIVATTU XOCOMOUSSE.....	10
LAKUPYRE.....	10
MAITOSPUMA.....	10
MAITOSUKLAAMOUSSE.....	10
MAITOSUKLAANOUGAT.....	11
MARENKI ITALIALAINEN.....	11
MARENKI SVEITSILÄINEN.....	11
MARMELADI.....	11
MASCARPONESORBET.....	11
MINTTUSORBET.....	11
MOKKA-SUKLAAMOUSSE.....	11
NOUGAT.....	11
OLIIVISORBET.....	12
PAAHDETTU VALKOSUKLAANAMELAKA.....	12
PANNACOTTA.....	12
PARFAIT.....	12
PARFAIT VADELMA.....	13
PATISSERI.....	13
PATISSERI 2.....	13
PRALINEMOUSSE.....	13
SABAYON.....	13
SALMIAKKIKIVI.....	13
SITRUUNA VAAHTOKARKKI.....	13
SITRUUNAKREEMI 1 GLUTEENITON.....	14
SORBET.....	14
SUKLAA FONDANT.....	14
SUKLAAHYYTELÖ.....	14
SUKLAASORBET IVOIRE.....	14
SUKLAATRYFFELI.....	15
SUKLAAVETARI 3 KPL.....	15
TUMMA SUKLAAJÄÄTELÖ.....	15
TUMMASUKLAA MOUSSE.....	15
TUMMASUKLAASORBET.....	15
TYRNIKEITTO.....	15
TYRNIKREEMI.....	16
VAAHDOTETTU SUKLAA.....	16
VADELMAGANACHE.....	16
VADELMAHYYTELÖ.....	16
VADELMAVAAPHTO.....	16
VALKOSUKLAAJÄÄDYKE.....	16
VALKOSUKLAAKOHOKAS.....	17
VALKOSUKLAAKRISTALLI.....	17
VALKOSUKLAASORBET.....	17
VANILJA ESPUMA.....	17
VANILJAJÄÄTELÖ.....	17

XOCOCHANTILLY	17	MAKEAT LEIVONNAISET.....	28
KASTIKKEET JA LIEMET	18	BROWNIE	28
AIOLI	18	CHURROT	28
FRITTIMAJO.....	18	FINANCIER	28
GEELI	18	HERRASVÄEN PIKKULEIVÄT	28
KAHVIGEELI.....	18	JAUHOTON SUKLAAKAKKU	29
KUUSIÖLJY.....	18	JUUSTOKAKKU	29
KUUSIÖLJY.....	18	KLUBIN BROWNIE 2 GLUTEENITON.....	29
LÄMMINMAJO	19	KUORRUTE.....	29
MANJARI-SUKLAAKASTIKE	19	MAITOSUKLAATÄYTE (TARTALET).....	29
MOJO-KASTIKE.....	19	MANTELIKAKKU	30
MOLE-KASTIKE	19	MANTELITUILLE	30
MUSTA AIOLI.....	20	MUROTAIKINA 1	30
PASSIONLIEMI	20	OHUKAISET	30
PEHMEÄ DULCEY GLAZE.....	20	PAIN DE GENEES	30
PIKKELIEMI	20	PATE SABLE	31
PUOLUKKA FLUID	21	PEHMEÄ MANJARI-KAKKU	31
SALSA MACHA.....	21	PISTAASIKAKKU.....	31
SOKERILIEMI	21	PRALINEKAKKU ½ GN	31
SORBETIEMI	21	PULLATAIKINA	31
SUOLALIEMI 20 %.....	21	SALMIAKKIPULLA	31
TOMAATTI DRESSING.....	21	SAVARIINIKAKKU	32
TOMAATTI DRESSING.....	22	SEESAMTUILLE	32
SUOLAISET LEIVONNAISET	23	SITRUUNAMUFFINI.....	32
BRIOSI 1 GN	23	SUKLAAKAKKU (RANNAN) 3 GN	32
FOCCACIA.....	23	SUKLAAKAKKU 1953	33
GLUTEENITON BRIOSI.....	23	SUKLAAKASTIKE	33
GLUTEENITTOMAT PERUNARIESKAT	23	TUULIHATTU	33
HAPANLEIPÄ	24		
KARJALANPIIRAKKA.....	24		
KOTILEIPÄ	24		
MAALAIKLEIPÄ	24		
MALLASLEIPÄ	25		
NAANLEIPÄ	25		
NÄKKÄRI 6 PELTIÄ	25		
OHRARIESKA	25		
PERUNARIESKAT	25		
PERUS PIIRAKAN OHJE (1 / 1GN)	25		
RUISLEIPÄ.....	26		
SAARISTOLAIKLEIPÄ	26		
SIEMENNÄKKÄRI	26		
SPELTTILEIPÄ (JUUREEN).....	26		
TUMMA JUURI (RANNAN).....	26		
TUMMA TAIKINA.....	27		
VAALEA LEIPÄ.....	27		
VAALEA LEIPÄJUURI (RANNAN).....	27		