

Janne Vöntänen

RANSKALAINEN
LOUNASTEEMAVIIKKO
Ravintola Talli

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen

Toukokuu 2013




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Opinnäytetyön päivämäärä	
Tekijä(t) Janne Vántänen		Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma	
Nimeke Ranskalainen lounasteemaviikko			
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyöni tarkoituksena oli ranskalaistyylinen lounasteemaviikon suunnittelu ja toteutus Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintola Tallissa huhtikuussa 2012, samalla toimien esimiehinä Tallin keittiössä ensimmäisen vuoden restonomiopiskelijoille. Opinnäytetyöni oli toiminnallinen pitäen sisällään käytännön suunnittelun, toteutuksen, aineiston keruun ja analysoinnin sekä raportoinnin.</p> <p>Teemaviikon suunnittelin ja toteutuksen lisäksi perehdyin teemaviikkojen järjestämisen kannattavuuden tutkimiseen kulujen, tuottavuuden ja asiakasmäärien kannalta.</p> <p>Opinnäytetyön työstäminen aloitettiin tutustumalla ranskalaiseen ruokakulttuuriin kirjallisuuden ja internetin avulla. Tämän jälkeen aloitimme viikkoruokalistan suunnittelun etsimällä ja kokeilemalla reseptejä. Sitten reseptit kirjoitettiin Ravintola Tallissa käytössä olevaan Aromi-ohjelmaan ja vakioitiin, jonka pohjalta tehtiin varastotilaukset lounasviikkoa varten.</p> <p>Teemaviikon jälkeen keräsin tuloksia viikon myynneistä ja raaka-ainekustannuksista, jonka pohjalta laskin päiväkohtaiset myyntikatteet. Vertasin teemaviikkoamme myös kuukauden muihin lounasviikkoihin.</p> <p>Teemaviikon toteutus sujui mielestäni hyvin vastoin käymisistä huolimatta. Pääsimme kannattavuustavoitteisiin jokaisena päivänä ja teemaviikko oli koko huhtikuun tuottoisin.</p>			
Asiasanat (avainsanat) Ranska, kannattavuus, ruokakulttuuri			
Sivumäärä 19 s. + liitteet 16 s.	Kieli Suomi	URN	
Huomautus (huomautukset liitteistä)			
Ohjaavan opettajan nimi Eeva Koljonen		Opinnäytetyön toimeksiantaja Ravintola Talli	

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis	
Author(s) Janne Vääntänen		Degree programme and option Hoapitality management	
Name of the bachelor's thesis French theme week for lunch			
Abstract <p>My bachelor's thesis was to plan and execute a French style lunch week for educational restaurant Talli at Mikkeli University of Applied Sciences in April 2012. I also worked as the chef for the first year students of hospitality management. My functional bachelor's thesis included planning, executing the lunch week, gathering and analysing material and writing a report.</p> <p>Beside planning and executing the theme week I also familiarized myself with the profitability of theme weeks.</p> <p>I started working with the bachelor's thesis by getting familiar with French cuisine using literature and the internet. After that we started planning the menu for the week by searching for and testing recipes. Then the recipes were documented and standardized so we could do foodstuff orders for the week.</p> <p>After the theme week I gathered the profit information of the week so I could calculate sales margins. I also compared our theme week with other weeks in April.</p> <p>The execution of the theme week was a success despite some issues. Our theme week was the most profitable week in April and the profitability aims were achieved throughout the week.</p>			
Subject headings, (keywords) France, profitability, cuisine			
Pages 19 pgs. + 16 app.	Language Finnish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Eeva Koljonen		Bachelor's thesis assigned by Restaurant Talli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE JA TAUSTAT.....	1
3	OPINNÄYTETYÖN MENETELMÄT	2
3.1	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	2
3.2	Sähköpostihaastattelu tutkimusmenetelmänä	3
4	RANSKA JA RANSKALAINEN KEITTIÖ.....	3
4.1	Faktaa Ranskasta	3
4.2	Ranskalainen keittiö.....	4
5	RAVINTOLA TALLI.....	5
6	LOUNASVIIKON TOTEUTUS.....	6
6.1	Työnjako	6
6.2	Suunnittelu ja kokeilut.....	6
6.2.1	Ruokalistasuunnittelu.....	6
6.2.2	Klassikkoruokia	7
6.2.3	Haasteet.....	8
6.2.4	Reseptien kokeilut.....	9
6.2.5	Reseptiikka, vakiointi ja tilaukset	9
6.3	Lounasviikko	10
7	TEEMAVIIKON KANNATTAVUUDEN ANALYSOINTIA.....	13
7.1	Taustaa.....	13
7.2	Viikon myyntitulokset	14
7.3	Teemaviikko verrattuna kuukauden muihin lounasviikkoihin	15
8	TULOKSET, PÄÄTELMÄT JA KEHITYSIDEAT	15
9	POHDINTA	16
	LÄHTEET.....	19

LIITE/LIITTEET

- 1 Menupohja
- 2 Pöytäständi
- 3 Reseptit

1 JOHDANTO

Opinnäytetyön aihevalinnan perusteena oli kiinnostus ranskalaiseen ruokakulttuuriin sekä klassiseen keittiöön. Tarkoituksena oli suunnitella ja toteuttaa ranskalaissävytteinen lounasviikko Ravintola Tallissa samalla toimien esimiehinä ensimmäisen vuoden restonomiopiskelijoille. Toiveena oli myös käyttää mahdollisuuksien mukaan lähituottajien toimittamia raaka-aineita. Opinnäytetyön kohderyhmänä toimi Ravintola Tallin lounasasiakkaat sekä Mamkin henkilökunta ja opiskelijat.

Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun Kasarmin kampuksella toimiva opetusravintola, joka toimii sekä lounas- ja tilausravintolana että restonomiopiskelijoiden oppimisympäristönä.

Saimme idean teemaviikon toteuttamisesta selailllessamme opinnäytetyö- ja projekti-aiheita Moodle-ympäristössä. Ranskalaiseen teemaan päädyimme lähinnä yhteisten mieltymysten takia. Ranskalainen ruokakulttuuri on levinnyt ympäri maailmaa ja monet ranskalaiset ruoat ovat arkipäiväistyneet myös Suomessa, mutta uskoimme voivamme tarjota myös uusia vaihtelevia makuelämyksiä Tallin asiakkaille. Syvensimme tietojamme ranskalaisesta ruokakulttuurista kirjallisuuden ja internetin avulla.

Toteutin lounasviikon yhdessä toisen restonomiopiskelijan kanssa, mutta hän jättäytyi pois opinnäytetyön teosta toteutusvaiheen jälkeen.

2 TYÖN TAVOITE JA TAUSTAT

Työn keskeinen tavoite oli suunnitella ja toteuttaa onnistunut teemaviikko Ravintola Tallissa. Lounasviikon suunnitteluun ja toteutukseen perehdyimme alan kirjallisuuteen sekä Tallin normaaliin toimintaan tutustumalla. Esimiestyöskentelyyn teemaviikon aikana saimme pohjaa aikaisemmin käymämme ruokapalvelujen johtaminen-kurssilta.

Opinnäytetyö on toiminnallinen sisältäen aineiston keruuta ja analysointia. Tavoitteena oli lounasteemaviikon toteutuksen ja ranskalaisen keittiön esittelyn ohella tutkia ja vertailla teemaviikon kannattavuutta normaaliin lounasviikkoon nähden kulujen, tuotavuuden sekä asiakasmäärien kannalta. Kannattavuuden tutkimiseen käytin apuna

alan kirjallisuutta kuten Gun Marit Niemisen Ravintola-alan laskentatoimi-kirjaa sekä Kai Selanderin ja Vuokko Vallin vuonna 2007 julkaistua Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu ja ravitsemusalalla-teosta. Myös laskentatoimi-kurssi sekä aiempi työskentely Ravintola Tallissa auttoivat kannattavuuslaskelmien tekemisessä. Lisäksi tiedustelin Ravintola Tallin ravintolapäällikkö Merja Höltän ajatuksia teemaviikoista ja niiden järjestämisestä Tallissa sähköpostihaastattelun avulla.

Ranskalainen keittiö sopii mielestäni teemaksi hyvin, sillä raaka-aineet ja maut eivät ole liian erikoisia suomalaisten makuun, mutta niiden avulla voidaan silti tarjota erilaisia ja vaihtelevia makuelämyksiä.

Toivon että opinnäytetyöstäni voisi olla apua Ravintola Tallille saavutettujen tulosten, kokemusten ja reseptiikan osalta.

3 OPINNÄYTETYÖN MENETELMÄT

3.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallinen opinnäytetyö on vaihtoehto ammattikorkeakoulun tutkimukselliselle opinnäytetyölle. Toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön ohjeistamista, opastamista, toiminnan järjestämistä tai järjeistämistä ammatillisessa kentässä. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät käytännön toteutus ja sen raportointi tutkimusviestinnän keinoin. (Vilka & Airaksinen, 2003, 9.)

Kuten Vilka ja Airaksinen (2003, 41-42.) kertoo, toiminnallisena opinnäytetyönä toteutettu tapahtuma, tuote tai muu tuotos ei riitä ammattikorkeakoulun opinnäytetyöksi. Ideana on osoittaa kyky yhdistää ammatillinen teoreettinen tieto käytäntöön. Tästä syystä tulisi käyttää alan teorioista nousevaa tarkastelutapaa valintoihin ja valintojen perusteluun.

Opinnäytetyön ensimmäinen vaihe on aiheanalyysi, jonka tarkoituksena on pohtia itseään kiinnostavia asioita. (Vilka & Airaksinen, 2003, 23.) Seuraavaksi tehdään toimintasuunnitelma, jotta työn tavoitteet ja ideat tiedostetaan. Myös opinnäytetyön

aikataulutus kannattaa sisällyttää jo toimintasuunnitelmaan. (Vilkka & Airaksinen, 2003, 26-27.)

3.2 Sähköpostihaastattelu tutkimusmenetelmänä

Sähköpostihaastattelu on vaivaton menetelmä sekä haastattelijalle että haastateltavalle. Haastattelupohjaa voi muokata haastateltavan mukaan, joten kysymyksiin voi tehdä tarvittavia muutoksia vastaajasta riippuen. (Verne liikenteen tutkimuskeskus)

Sähköpostihaastattelun etuja ovat muun muassa:

- Haastattelu tallentuu automaattisesti
- Kysymyksen voi toistaa
- Helppo tavoittaa henkilö sopimatta tarkkaa haastattelu-aikaa

Sähköpostihaastattelu soveltuu parhaiten täsmällisiin kysymyksiin. Sähköpostihaastattelun ongelmia ovat:

- Varmistuminen, että sähköposti on mennyt perille
- Vastausten lyhyys ja epätäydellisyys altistaa virhetulkinnoille
- Vastaajan henkilöllisyydestä ei voi olla täysin varma. (Tutkivan toimittajan internetopas)

Käytin sähköpostihaastattelua Kysyessäni Ravintola Tallin ravintolapäällikkö Merja Höltän näkemyksiä ja mielipiteitä teemaviikkojen järjestämiseen ja kannattavuuteen. Päädyin sähköpostihaastatteluun, koska se oli helppo toteuttaa ilman aikataulujen soveltamista yhteen. Lisäksi, kun kyseessä oli yksittäisen henkilön näkemysten kautta kerättävä aineisto muun aineiston tueksi, ei laajemmalle otannalle tai vuorovaikutteille haastattelulle ollut tarvetta.

4 RANSKA JA RANSKALAINEN KEITTIÖ

4.1 Faktaa Ranskasta

Ranska on EU:n suurin maa 550 000 neliökilometrin pinta-alallaan, se ulottuu Pohjanmereltä Välimerelle. Se on EU:n perustajajäsen ja on näin ollen kuulunut EU:hun vuodesta 1952 lähtien. Asukkaita Ranskan tasavallassa on 64,3 miljoonaa. Euroalueen jäsen Ranska on ollut vuodesta 1999 ja Schengen-alueen jäsen vuodesta 1985. Vahva teollisuus ja tehokas maatalousala ovat Ranskan talouden perustana. (Europa.eu.)

4.2 Ranskalainen keittiö

Sanotaan, että ranskalainen palvoo vatsaansa ja makuaistiaan. Ruoka on ranskalaisille keskeisimpiä asioita sekä keskustelunaiheita. Ranskassa opetetaan lapsesta asti arvostamaan hyvää ruokaa ja nautinnollista ruokahetkeä. Ranskalainen panostaa usein lounaaseenkin usean ruokalajin sekä ruokaviinin kanssa.

Ranskalaisen keittiön historia ulottuu 1600-1700 luvuille, jolloin kuninkaallisissa hoveissa ranskalainen ruoka syrjäytti italialaisen. Monet tunnetut ruoat ovatkin peräisin jo tuolta ajalta. (Huhtala 1997, 41.)

Ranskalainen keittiö on aina muodissa ja koko länsimainen keittotaito perustuukin paljon ranskalaiseen keittiöön, tavalla tai toisella. Ranskassa moderni keittotaito yhdistyy perinteiseen ruoanlaittoon sekä ranskalaisten arvostamiin perinteisiin.

Vaikka ranskalaista ruokaa pidetäänkin usein hienostuneena, niin suurin osa ranskalaisten päivittäisistä aterioista on perinteistä kotiruokaa. Yksinkertaiset kypsennysmenetelmät sekä hyväksi havaitut makuyhdistelmät ovat kulmakiviä perustan, eli laadukaiden raaka-aineiden, ympärillä. (Välimäki 2010, 7-8.)

Ranskalaisessa keittiössä tyylejä on yhtä paljon kuin Ranskassa on maakuntia (Kuva 1.). Jokaisella alueella on oma tapansa valmistaa ruokia, voidaankin ennemmin puhua ranskalaisen keittiön sijaan keittiöistä. Luoteessa Bretagnen ja Normandian alueella käytetään paljon voita ja omenia sekä lampaanlihaa. Merenrantamaakuntina toki myös kala ja äyriäiset ovat suosittuja. Etelässä suositaan hanhea ja kaakossa, kuten Provençassa, vaikutteita on saatu Italiasta yrttien, tomaattikastikkeiden sekä pastan muodossa. Itäisessä Ranskassa, kuten Alsace, vaikutteita on saatu Saksasta, jossa suosittuja ovat sianliha, hapankaali, makkarat ja olut. (Keittotaito – ruoanvalmistuksen nettiopas)

KUVA 1. Ranskan alueet.



5 RAVINTOLA TALLI

Ravintola Talli avattiin 13. syyskuuta 2004 vanhan hevostallin tiloihin Mikkelin ammattikorkeakoulun Kasarmin kampukselle. 120 paikkainen Talli palvelee lounas-, kokous-, ala carte- sekä tilausravintola-asiakkaita ympäri vuoden. Tarjolla on lounaspöytä salaattibaarin kera, ala carte-annoksia iltaisin ja lauantaisin, sekä monipuolinen viinilista.

Ravintola Talli sai Pohjoismaisen ympäristömerkin eli Joutsenmerkin vuonna 2008, ensimmäisenä ravintolana Etelä-Savossa sekä ensimmäisenä opetusravintolana koko Suomessa. Joutsenmerkin vaatimuksena on sitoutuminen ympäristömyötäiseen toimintaan noudattamalla tiukkoja ympäristövaatimuksia sekä täyttämällä vaatimuksia muun muassa energiankulutukselle ja jätehuollolle. Lisäksi ravintolalla on oltava selkeä ympäristöjohtamisjärjestelmä sekä osa käytetyistä elintarvikkeista on luomua.

Mikkelin ammattikorkeakoulun palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelman restonomi-opiskelijat käyttävät Ravintola Tallia oppimisympäristönään. Lisäksi Talli tarjoaa harjoittelupaikkoja myös muiden koulutusohjelmien opiskelijoille. (Ravintola Talli 2013.)

6 LOUNASVIIKON TOTEUTUS

6.1 Työnjako

Aloitimme lounasviikon toteutuksen etsimällä teemaan sopivia ruokia ja reseptejä tahoillamme. Toisen opiskelijan ollessa kasvissyöjä ja jälkiruokien ystävä, sovimme että hän miettii kasvisvaihtoehtoja ja jälkiruokia, minun keskittyessä pääruokiin ja suositusannoksiin. Reseptejä yhteen kerätessä esitimme vielä ideoita toistemme vastualueisiin, mietimme yhdessä salaatit ja lisäkkeet sekä muokkasimme alustavan ruokalistasuunnitelman molempia miellyttäväksi. Ruokien kokeilut ja reseptien kirjoittamisen teimme yhdessä.

Koska meidän molempien suurin kiinnostuksen kohde on ruoanlaitto, oli alusta asti selvää, että toimisimme molemmat keittiössä ja jätimme vastuun salissa yleisilmeen suunnittelun jälkeen muille. Keittiössä työskentelyyn emme tehneet alustavasti selkeää työtjakoa, mutta viikon edetessä työnjako painottui mieltymysten mukaan minun vastatessa suureksi osaksi pääruoista toisen opiskelijan keskittyessä jälkiruokien valmistukseen. Muiden ruokien valmistuksessa ja valmistuksen ohjaamisessa vastuu jakautui vaihtelevasti.

Raportoinnin oli tarkoitus tapahtua suunnittelun tapaan ensin itsenäisesti sovittujen vastualueiden pohjalta, jonka jälkeen olisimme yhdistäneet tuotoksemme, korjattu ja täydennetty toistemme tekstejä sekä viimeistelty työ yhdessä. Tämä ei kuitenkaan toteutunut toisen opiskelijan jättäytyttyä pois opinnäytetyön tekemisestä ennen varsinaisen raportoinnin aloittamista.

6.2 Suunnittelu ja kokeilut

6.2.1 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalista on lista aterioista, joita ruoanvalmistaja tarjoaa. Ruokalistan suunnittelu on kokonaisuus, jossa otetaan huomioon kaikki ruokahuollon eri osa-alueet. Ruokalistasuunnittelun perustavoitteita on tarjota ravitsemuksellisesti täysipainoista, ruokahalua

herättävää ja herkullista ruokaa niille ihmisille, jotka ruoan syövät. Käytössä oleva budjetti asettaa rajansa ruoan suunnittelulle. (Suominen 2002, 5.)

Kun ruokalistasuunnittelu aloitetaan, on saatavilla hyvä olla monenlaista materiaalia, kuten:

1. Keittiön käytössä olevat ruokaohjeet, josta selviää ruoan raaka-aineet ja valmistus sekä annoskoot.
2. Kopioita aiemmista ruokalistoista.
3. Keittokirjoja.
4. Valokuvia valmistettavista ruoista.

(Suominen 2002, 37.)

Suunniteltaessa ranskalaista lounasmenua, tulee ensimmäisenä mieleen klassikko ruoat, kuten Kukkoa viinissä, Burgundinpata, Bouillabaisse ja Creme Brulee. Meikin halusimme korostaa lounasviikon ranskalaisuutta ja tuoda tarjolle perinteisimmät ranskalaisruoat, jotka pystyy buffet-tarjoiluna toteuttamaan. Lisäksi etsimme listalle ruokia, jotka edustaisivat raaka-aineillaan ja mauillaan monipuolisesti ranskalaista keittiötä, mutta erottuisivat normaalista Tallin kiertävästä lounaslistasta. Etsimme ideoita ja reseptejä alan kirjallisuudesta, internetistä sekä Ravintola Tallin valmiista reseptiikasta. Muutaman päivän päästä keräsimme ideat yhteen ja aloimme sovittaa ruokia Tallin viikkoruokalistarunkoon.

6.2.2 Klassikkoruokia

Coq au vin eli Kukkoa viinissä on yksi ranskalaisen keittiön tunnetuimpia ruokalajeja. Alun perin ruoka on nimensä mukaisesti koostunut punaviinissä haudutetusta kukosta, mutta nykyään useimmiten kukon sijaan käytetään kanaa. Kukkoa viinissä on pata-ruoka, joka sisältää kanan ja punaviinin lisäksi muun muassa sipulia, sieniä ja pekonia. Uskotaan, että Kukkoa viinissä on nautittu jo Julius Caesarin aikaan, mutta dokumentteja reseptistä löytyy vasta 1900-luvun alusta. Yleiseen suosioon Kukkoa viinissä nousi 1961, kun amerikkalainen kokki ja tv-persoona Julia Child julkaisi reseptin keittokirjassaan. (Wikipedia)

Bouillabaisse tulee sanoista bouillir, keittää ja abaisser, alentaa eli kyse on periaatteessa kokoonkeitetystä tomaattisesta kala-, ja äyriäiskeitosta. Kuten monen muunkin ranskalaisen ruoan, myös bouillabaissen resepti vaihtelee sitä mukaan, missä päin Ranskaa liikutaan, sen kuitenkin uskotaan olevan kotoisin Etelä-Ranskan Provencesta. Yhteistä bouillabaisse-resepteille on useiden eri kalalajien käyttö, äyriäiset, tomaattinen liemi ja sahrami. Alun perin bouillabaisse oli kalastajien arkiruokaa, johon käytettiin milloin mitäkin kalaa ja äyriäistä satuttiin saamaan. 1800-luvulla bouillabaissea ruvettiin jalostamaan ravintoloihin. (Pro Kala Ry)

Tarte tatin on ranskalainen ”ylös-alaisin” tehty omenapiirakka, jossa omenat karamellisoidaan voissa ja sokerissa, jonka jälkeen omenoiden päälle painellaan taikina ja torttu paistetaan uunissa. Tarte tatinin uskotaan saaneen alkunsa vahingossa Hotel Tatinissa Pariisissa 1880-luvulla, jossa Stephanie Tatin unohti karamellisoitumassa olleet omenat pannulle ja haistaessaan palaneen, yritti pelastaa tortun laittamalla taikinapohjan suoraan omenien päälle ja sen jälkeen pikaisesti uuniin. Erikoinen ylös-alaisin oleva torttu olikin asiakkaiden mieleen ja siitä tuli hotellin erikoisuus. (Wikipedia)

6.2.3 Haasteet

Haasteellisen, mutta toisaalta mielenkiintoisen, lounaslistan suunnittelusta teki Tallin lounaspöydän monipuolisuus. Joka päivä tarjolla on kolme erilaista salaattia, keitto, lämmin ruoka lisäkkeineen, kasvisvaihtoehto ja suositusruoka lautasannoksena sekä jälkiruoka. On esimerkiksi erittäin haastavaa kehitellä 15 salaattia, jotka edustavat ranskalaista keittiötä, tarjoavat sekä kevyitä että ruokaisia vaihtoehtoja asiakkaille, sopivat yhteen päivän muiden ruokien kanssa ja pysyvät monipuolisena läpi viikon toistamatta itseään. Ja kaikki tämä kohtalaisen tiukan budjetin puitteissa.

Toinen haaste ruokien suunnitteluun olikin tiukka budjetti ja raaka-aineiden rajallinen saatavuus. Toki oli selvää, ettemme voi käyttää kaikkia hienoja ranskalaisen keittiön klassisia raaka-aineita opetusravintolan lounaspöydässä, joten naudanfileet, tryffelit, hanhet, osterit, kaniinit ja sammakonreidet jätimme suosiolla pois jo suunnitteluvaiheessa. Raaka-aineissa säästäminen aiheutti kuitenkin pettymyksen, kun myös joitain muita mielestämme kohtuuhintaisia ruokia jouduttiin budjettisyyistä jättämään pois,

kuten mousse tai Creme Brulee. Tässä vaiheessa kävi myös selväksi, että alun perin suunnittelemamme lähituottajien hyödyntäminen raaka-aineissa ei ole mahdollista annetun budjetin ja aikataulun puitteissa.

6.2.4 Reseptien kokeilut

Reseptiikan kokeiluun käytimme kaksi päivää Ravintola Tallin opetuskeittiössä. Kaikkia ruokalistan ruokia emme testanneet, vaan keskityimme resepteihin, jotka olivat hieman tuntemattomampia ja vaikuttivat ensisilmäyksellä siltä, että vaativat enemmän muokkaamista. Kokeilemiamme ruokia olivat muun muassa broilerinkoipi confit, kuorrutettu uunilohi sekä sitruunakana. Broilerinkoipi confit oli varsin tuntematon ruokalaji, jota emme olleet koskaan valmistaneet. Kuorrutettu uunilohi puolestaan sai lopullisen muotonsa kahden eri reseptin yhdistelmästä, jolloin saimme sekä maun että valmistusmenetelmän sopivaksi meidän tarpeisiimme. Lounasviikon perjantain pääruoka, eli sitruunakana oli alun perin tarkoitus tarjoilla lautasannoksena, joten halusimme kokeilla annokseen sopivia komponentteja sekä annoksen asettelua.

6.2.5 Reseptiikka, vakiointi ja tilaukset

Annoskokeilujen jälkeen oli vuorossa reseptien kirjoittaminen ja vakiointi. Ravintola Tallissa on käytössä Logican luoma Aromi-tietokoneohjelma, joka kattaa ruokatuotannon, varasto-, ja ostotoiminnot, ruokapalvelumyynnin sekä omavalvonnan. Reseptit tehtiin Aromilla, jonka tiedoista löytyy Ravintola Tallin käyttämät tuotteet ja raaka-aineet. Reseptiin valitaan raaka-aineet listalta ja määritetään tarvittava osto- ja käyttöpaino. Tämän jälkeen Aromi laskee reseptille hinnan sekä valmistus- ja jakeluhävikin.

Ruokaohjeen vakiointi eli yhdenmukaistaminen on keittiön ruoanvalmistuksen perusta. Vakioinnilla varmistetaan ruoan tasalaatuisuus ja haluttu määrä valmistuskerrasta toiseen. Käytössä jo olevien ohjeiden vakioinnissa on kysymys raaka-ainemäärien, valmistustavan yms. täsmällisestä tarkasta ilmaisutavasta ruokaohjekortissa. Vakioinnissa pyritään työmenetelmiin, jotka ovat rationaalisia ja soveltuvat suureen valmistusmäärään. Vakioinnin hyötyjä ovat muun muassa:

- Tasainen laatu valmistuskerrasta toiseen
- Tarkat määrät ja mittaaminen ehkäisevät tuhlausta ja varmistavat laadun

- Taloudellisesti toimiminen ja kustannusten tarkkailu helpottuu
- Vältetään liika- ja vajaatuotanto, kun valmistettava määrä tiedetään etukäteen
- Työmäärä tiedetään, joten aikataulutus voidaan suunnitella etukäteen
- Helpottaa raaka-aineiden hankintaa (Lampi ym. 2001, 118-121.)

Vakioitujen reseptien pohjalta valmisteltiin varastotilaus, johon tehdään oma tilauspohja, mihin lisätään kaikki viikon aikana tarvittavat reseptit. Aromi tekee tilauksesta tarveainelaskelman, mistä ilmenee kaikki viikon aikana tarvitsemamme raaka-aineet ja määrät. Lopullisessa tilausvaiheessa meidän tarveainelaskelma liitetään muihin viikolla tilattaviin tuotteisiin. Vielä ennen tilauksen lähtemistä Aromin avulla voi tarkistaa eri raaka-aineiden varastotilanteen, jolloin kaikki jo varastossa olevat tuotteet karsitaan pois. Tämä on käytännöllinen toiminto tilauksia tehdessä, joka kuitenkin vaatii inventaarion huolellista tekemistä henkilökunnalta.

6.3 Lounasviikko

Lounasviikon toteutukseen saimme apua Tallin henkilökunnalta sekä ensimmäisen vuoden restonomi-opiskelijoilta. Meidän tehtävämme oli vastata keittiön toiminnasta lounasruokien valmistuksen sekä opiskelijoiden ohjauksen muodossa. Salissa päävas-
tuun kantoivat ravintolapäällikkö sekä restonomiassistentti yhdessä opiskelijoiden kanssa meidän ohjeistuksemme mukaan. Salia koristeltiin muun muassa teeman mukaisilla menupohjilla (Liite 1.) ja pöytästündeillä (Liite 2.), jotka olivat markkinointiharjoittelijan tekemiä. Lisäksi markkinointiharjoittelija vastasi teemaviikon mainonnasta tekemällä bannerit Studentiin sekä Tallin kotisivulle www.ravintolatalli.fi. Pyrimme lisäämään ranskalaista tunnelmaa myös musiikin avulla, joten viikon ajan Tallin lounas-ajan taustamusiikkina soi kokoelmalevyt: Cafe Parisien – 50 Chansons Originales sekä Cafe de Paris – Essential French Cafe Songs. Lounasviikkomme toteutus tapahtui samaan aikaan, kun Kasarmin kampuksella oli käynnissä kansainvälisyysviikot, joten ajankohta oli onnistunut.

Lounasviikon alku oli hieman sekava ja kiireinen johtuen siitä, ettemme olleet vähään aikaan työskennelleet Tallissa. Maanantaisin ei ole opiskelijoita ollenkaan töissä, joten jouduimme hoitamaan lounaan ainoastaan vastaavan keittiöpäällikön avustuksella.

Meillä ei myöskään ollut minkäänlaisia esivalmisteita viikon ensimmäisenä päivänä, joten jouduimme tekemään kaiken aamulla. Tehtävää tosin helpotti se, että olimme ottaneet asian huomioon ruokalistaan suunniteltaessa, ja olimme valinneet maanantaille ruokia, jotka olivat suhteellisen helppoja ja nopeita valmistaa. Päivä meni aamun kiireestä huolimatta kuitenkin kohtalaisen hyvin, johtuen osittain siitä, että asiakasmäärä jäi varsin pieneksi. Lounaan jälkeen teimme vielä esivalmisteluja seuraavalle päivälle, kuten broilerinkoipi confitin kypsennyksen, chorizo-maalaisalaatin pohjan sekä jälkiruoan.

Tiistai alkoi hieman rauhallisemmin, kun osa ruoista oli jo valmiina tai osittain tehtynä. Lisäksi saimme apua restonomi-opiskelijoilta. Tällä kertaa kiire alkoi lounasaikana, kun asiakkaita tuli odotettua enemmän. Onneksi ruokaa riitti koko lounaan ajaksi ja saimme ripeästi vaihdettua täysii tarjoiluvateja lounaspöytään. Ainoastaan Burgundinpataa oli tehtävä hieman lisää kesken lounaan.

Keskiviikko oli viikon päivistä ainakin itselleni ehkä vaikein. Asiakkaita tuli jälleen hieman odotettua enemmän. Lisäksi lohien menekki yllätti meidät täysin ja meillä oli täysi työ saada ajoissa lisää lohta tarjolle. Lounaan lopulla jouduimme sulattamaan pakkasesta lisää lohta, jotta kaikille riitti ruokaa. Lounaasta selvittyämme teimme vielä torstain jälkiruoan, briossin, valmiiksi ja pääsimme vihdoinkin kotiin rankan päivän jälkeen.

Vaikean keskiviikon jälkeen torstain onnistuminen hieman jännitti. Jännityksestä huolimatta päivä meni kuitenkin ihan hyvin, vaikka asiakkaita oli jälleen odotettua enemmän. Olimme tutustuneet restonomi-opiskelijoiden kanssa viikon aikana paremmin, joten yhteistyö ja kommunikaatiokin alkoi olla hyvällä tasolla. Ruoka riitti ja vaihtoastiat liikkuvat lounaspöytään kiitettävän nopeasti. Hyvin sujuneen lounaan jälkeen jouduimme vielä tekemään muutoksia seuraavan päivän ruokalistaan ja toteutukseen. Alun perin suunnittelema lautastarjoilu perjantain pääruoalle päätettiin perua, kun varauksia oli tullut sen verran paljon, että lautastarjoilu olisi mennyt liian vaikeaksi. Tämän takia jouduimme suunnittelemaan sitruunakanan osittain uusiksi. Lisäksi lähestyvistä vapusta johtuen päätti Tallin henkilökunta tarjota perjantain jälkiruoaksi munkkeja, joten alkuperäinen suunnitelma tehdä torstailta ylijääneistä briosseista köyhiä ritareita jouduttiin myös perumaan.

Perjantai oli odotusten mukaan varsin rauhallinen, eikä useista varauksista huolimatta tullut yleisöryntäystä. Vaiherikas lounasviikko oli mukava lopettaa leppoisaan työpäivään.

Kaikenkaikkiaan lounasviikko sujui mielestäni hyvin. Tarjosimme asiakkaille hyviä ja vaihtelevia makuelämyksiä sekä ranskalaisia sävyjä musiikin ja tunnelman kautta. Viikko sisälsi muutamia vaikeita hetkiä ja pettymyksiä sekä monia onnistumisia.

TAULUKKO 1. Viikkoruokalista

	ma	ti	ke	to	pe
salaatit	Vuohenjuusto- punajuurisalaatti Vihersalaatti Nizzansalaatti	Sienisalaatti Vihersalaatti maissilla Chorizo- maalaissalaatti	Broilerisalaatti Raaste Yrttinen vi- hersalaatti	Parsa- perunasalaatti Tomaatti- sipulisalaatti Hedelmäinen vi- hersalaatti	Sallad pa- risienne Juustosalaatti Vihersalaatti
keitto	Parsa-pekoni-keitto	Crème pa- risienne	Sipulikeitto krutonkien kera	Pestokeitto	Bouillabaisse
pääruoka	Kukkoa viinissä Riisi Höyrytetty pars- ja kukkakaali	Burgundinpata Keitetyt peru- nat Höyrytetyt pavut	Kuorrutettu uunilohi Ratatouille	Porsaan niskaa timjamikastikkeella Perunamuusi Rakuunaporkkanat	Sitruunakana Yrttiperonat Höyrytetyt kasvikset
suositus	Grillipihvi Lohkoperunat Bearnaiskastike	Broilerinkoipi confit Curry- kasvispyre Pestokastike	Quiche lorrai- ne Yrttisalaatti	Paahdettua lohta kasvispedillä	Täytetyt lo- hikrepit
kasvis	Tattirisotto	Munakas	Täytetty kesä- kurpitsa	Uuniperuna kasvis- täytteellä	Täytetyt kasviskrepit
jälkiruoka	Tähtianismarinoitu	Sitruunatorttu	Tarte tatin	Briossi	Munkit

7 TEEMAVIIKON KANNATTAVUUDEN ANALYSOINTIA

7.1 Taustaa

Kannattavuudella tarkoitetaan sitä, että yritystoiminnasta saadut tuotot ovat siihen käytettyjä menoja suuremmat. Jatkuvuuden kannalta kannattavuus on oleellinen tekijä yritystoiminnalle. Kannattavuutta mitataan myyntikate-, palkkakate- ja käyttökateprosenttilaskelmilla. Yritystoiminnan kannattavuutta voidaan kuvata seuraavalla yhtälöllä:

$\text{Tuotot} - \text{kustannukset} = \text{tulos}$

jossa tuotolla tarkoitetaan yrityksen liiketoiminnasta saamia tuloja myydessään tavaroita tai palveluja asiakkailleen tietyinä ajanjaksona. Kustannuksilla tarkoitetaan yleisesti niitä tekijöitä, joihin yritys kuluttaa rahaa tulojen hankkimista edistääkseen ja toimintaa jatkaakseen. (Selander & Valli 2007, 36-40.)

Lounasteemaviikkomme kannattavuuden analysoinnissa ja havainnollistamisessa olen käyttänyt seuraavia käsitteitä Selanderin & Vallin (2007, 199-200.) selityksineen:

Liikevaihto = Myyntituotot vähennettynä arvonlisäverolla

Muuttuvat kustannukset = Liikevaihdon suhteessa muuttuvat kustannukset; yleisimmin raaka-aineet

Myyntikate = Liikevaihto vähennettynä muuttuvilla kustannuksilla

Myyntikateprosentti = Myyntikate prosentteina liikevaihdosta laskettuna

Tutkin lounasteemaviikkojen kannattavuutta laskemalla myyntikateprosentit teemaviikkomme jokaiselle päivälle (Taulukko 2.), vertailemalla teemaviikkomme kokonaismyyntiä sekä asiakasmääriä suhteessa kuukauden muihin lounasviikkoihin (Taulukko 3.) sekä haastatteleamalla Ravintola Tallin ravintolapäällikkö Merja Hölttä aiheesta.

7.2 Viikon myyntitulokset

TAULUKKO 2. Päiväkohtaiset laskelmat

	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
Myynti	572,35€	975,55€	831,30€	771,40€	567,30€
Raaka- ainekustannukset	188,20€	213€	206€	213,35€	186,60€
Liikevaihto	497,95€	848,70€	723,20€	671,10€	493,55€
Myyntikateprosentti	62%	75%	71%	68%	62%
Asiakkaita	74	119	100	97	66

Ravintola Tallin kannattavuutta seurataan myyntikateprosentilla, jonka tavoitearvo Tallissa oli vuonna 2012 60%. Päiväkohtaisen myyntikateprosentin laskemiseksi on ensiksi selvitettävä liikevaihto, joka lasketaan kaavalla: myynti – (myynti*alv) = liikevaihto. Esimerkiksi maanantain liikevaihto muodostuu seuraavasti: 572,35 – (572,35*0,13) = 497,95€. Tämän jälkeen myyntikate saadaan vähentämällä liikevaihdosta muuttuvat kustannukset(raaka-ainekustannukset): 497,95€ - 188,20€ = 309,75€. Lopuksi myyntikateprosentti saadaan jakamalla myyntikate liikevaihdolla ja kertomalla osamäärä sadalla eli $309,75/497,95 \cdot 100 = 62\%$.

Myyntikateprosentin perusteella teemaviikkomme oli kannattava, sillä pääsimme tavoitteeseen joka päivänä, maanantaina ja perjantaina tosin vain niukasti. Maanantain ja perjantain selkeästi huonompi tulos selittyy pienemmillä asiakasmäärillä. Tallissa varaudutaan joka päivä noin 80 lounasasiakkaaseen, kun maanantaina asiakkaita kävi 74 ja perjantaina vain 66. Se miksi maanantain ja perjantain liikevaihdossa ei ole kuin muutaman euron ero, vaikka asiakkaita oli maanantaina kahdeksan enemmän, voi johtua esimerkiksi siitä, että suositusannoksia on mennyt perjantaina enemmän. Selkeästi onnistunein päivä niin asiakasmääriltään, kuin myynnillisestikin oli tiistai, jolloin asiakkaita kävi 119 ja myyntikateprosenttikin nousi 75%.

Osasy teemaviikkomme onnistumiseen kannattavuuden kannalta on varmaankin raaka-ainekustannuksien pysyminen kohtuullisena. Tämä johtuu ehkä siitä, ettemme tarvinneet/saaneet hirveästi erikoisraaka-aineita, jotka olisivat selkeästi nostaneet kus-

tannuksia. Kallein päivä raaka-ainekustannuksiltaan oli torstai(213,35€), jolloin sekä pääruoka (porsaanniska + timjamikastike) sekä suositusannos (paahdettua lohta kasvispedillä) olivat viikon kalleimmat. Myös tiistain raaka-ainekustannukset olivat melkein yhtä suuret(213€). Tiistain kustannuksia nosti kalliit salaattit (sienisalaatti ja chorizo-maalaissalaatti) sekä jälkiruoka (sitruunatorttu) suhteessa muihin päiviin. Korkeista raaka-ainekustannuksista huolimatta tiistain myyntikateprosentti nousi viikon korkeimmaksi hyvän liikevaihdon ansiosta.

Haasteita myyntikatteiden laskemiselle aiheutti Aromi-ohjelman päivitys, jolloin reseptit hävisivät Aromilta. En saanut tarveainelaskelmista päivä-/viikkokohtaisia raaka-ainekustannuksia, vaan jouduin laskemaan kustannukset suoraan resepteistä.

7.3 Teemaviikko verrattuna kuukauden muihin lounasviikkoihin

Kävijämääriltään teemaviikkomme oli huhtikuun toiseksi vilkkain. Asiakkaita kävi kolme vähemmän kuin edellisellä viikolla, mutta huomattavasti enemmän kuin viikoilla 14 ja 15. Liikevaihdon kannalta teemaviikkomme oli huhtikuun paras, myyntiä oli yli 350€ enemmän kuin viikolla 16 ja 1200-1700€ enemmän kuin viikoilla 14 ja 15.

TAULUKKO 3. Huhtikuu 2012

Viikko	14	15	16	17(Teemaviikko)
Asiakkaita	279	350	461	458
Liikevaihto	2024,95€	2488,10€	3351,16€	3717,85€

8 TULOKSET, PÄÄTELMÄT JA KEHITYSIDEAT

Lounasviikkomme perusteella teemaviikkojen järjestäminen Ravintola Tallissa on kannattavaa. Ennakoon pelätyt raaka-ainekustannukset pysyivät viikkomme aikana

maltillisina ja myyntikateprosenttien perusteella myös liikevaihto oli hyvällä tasolla. Teemaviikollamme asiakasmäärät olivat niin ikään kohtuullisia. Myös käytännön toteutus toimi hyvin, eikä keittiön vaihtuneet esimiehet aiheuttaneet erityisiä ongelmia. Kysyttäessä Höltän mielipidettä teemaviikkoihin, hän kertoo teemaviikkojen olevan hyvä asia. Asiakkaat, Mamkin henkilökunta sekä opiskelijat pitävät teemaviikkojen tuomasta vaihtelusta normaaliin arkilounaaseen. Tallin joka vuosi tehtävässä asiakastytyväisyysbarometrissä asiakkaiden palaute teemaviikkojen osalta on suurimmaksi osaksi positiivista. Rakentavaakin palautetta tulee, mutta Hölttä perustelee Tallin olevan opetusravintola, joten asioita opetellaan ja opitaan, joskus myös erehdyksen kautta.

Mietittäessä ideoita teemaviikkojen kehittämiseksi Hölttä painottaa teeman näkymistä myös salin puolella. Katteet, servietit, menupohjat ynnä muut materiaalit tulisi olla opiskelijoiden suunnittelemlia ja teeman mukaisia. Lisäksi nettisivujen hyödyntämistä markkinoinnissa tulisi ottaa huomioon paremmin. Hölttä myös ehdottaa, että teemaviikkojen suunnittelusta voisi tehdä käsikirjan, jolloin jokaisen viikon perusrunko olisi samanlainen, vaikka teema vaihtuisikin. Käsikirja voisikin olla hyvä idea esimerkiksi opinnäytetyöaiheeksi.

Erilaiset teemat ovat suosittuja ravintoloissa niiden tuoman vaihtelun ansiosta. Teemat hemmottelevat vakioasiakkaita uusilla ja erilaisilla makuelämyksillä ja voivat lisäksi houkutella uusiakin asiakkaita. Esimerkiksi klassinen ranskalainen ravintola voi muuttua yhdeksi illaksi tai vaikka viikoksi sushi-baariksi tarjoten normaalin listansa lisäksi sushi-buffetin. Vaihtoehtoja on lukemattomia ja vain kokeilemalla selviää, toimiiko erilaiset teemat juuri kyseisessä ravintolassa. Haasteita teeman järjestäminen voi aiheuttaa esimerkiksi erilaisten raaka-aineiden hankinnassa sekä raaka-ainekuluissa. Itse toivoisin näkeväni enemmän teemapäiviä/viikkoja kouluruokailussa, se voisi edesauttaa koululaisten arvostusta kouluruokaa kohtaan. Toki tässäkin tilanteessa haasteeksi muodostuu hyvin rajallinen budjetti. Toinen opinnäytetyöaihe voisikin olla teemapäivän/-viikon järjestäminen koulussa tai selvitys teemojen järjestämisen mahdollisuuksista kouluruokailun yhteydessä.

9 POHDINTA

Teemaviikkomme onnistui mielestäni kokonaisuudessaan hyvin. Suunnittelu jäi puolitiehen kiireellisen aikataulun johdosta, minkä takia varsinainen toimintasuunnitelma toteutuksen osalta jäi tekemättä. Saimme luvan toteuttaa teemaviikon pian aiheen hyväksymisen jälkeen, vaikka emme olleet käyneet suunnitelmaseminaarejakaan. Tämän takia meillä oli vain muutama viikko aikaa suunnitella ja testata ruokalistat sekä kirjata reseptit Aromiin, emmekä ehtineet panostaa muuhun suunnitteluun juuri ollenkaan. Olen tyytyväinen aihevalintaan, vaikka alunperin suunnittelemamme lähituotteiden hyödyntäminen raaka-aineissa ei onnistunutkaan.

Ranskalainen keittiö on monipuolinen ja haastava aihe, josta olisi paremmalla suunnittelulla ja budjetilla voinut saada aikaan paljon paremmankin ruokalistan. Kaikki ruoat ei ehkä täysin edustaneet ranskalaista keittiötä parhaimmillaan, mutta sopivat mielestäni kokonaisuuteen kuitenkin hyvin. Tiettyjen ruokien pois jättäminen budjettisystä harmittaa, mutta on toisaalta ymmärrettävää kannattavuuden takia.

Työskentelymme keittiössä sujui alun vaikeuksien jälkeen hyvin ja johdimme keittiötä lounasaikana päättäväisesti. Olimme saaneet hieman kokemusta esimiehinä toimimisesta suoritettuumme esimiestyöskentely-kurssin Tallissa aiemmin. Oman haasteensa toimintaan toi ensimmäisen vuoden restonomiopiskelijoiden kokemus ravintola-alalla. Osaa opiskelijoista piti ohjata enemmän, jolloin ruokien saaminen valmiiksi ennen ravintolan avaamista oli joskus tiukalla, kun meillä itsellämme oli yleensä 1-2 ruokaa tehtävänä. Myös meidän esimiestaidoissa oli vielä parannettavaa jollain osalla, esimerkiksi aikataulussa pitäytymisen tärkeyden painottamisessa sekä itsemme asettamisessa selkeästi esimiesasemaan, sen sijaan että olimme kokkeja muiden joukossa.

Muutokset ruokalistoihin ja toteutukseen kesken viikon toi lisää haastetta, mutta mielestämme sopeuduimme muutoksiin hyvin. Osaa ruoista piti muokata melkein kesken valmistuksen, kun jotain raaka-ainetta ei oltukaan tilattu huolimattoman varastoseurannan takia. Lisäksi perjantain pääruoan vaihtaminen lautastarjoilusta buffettarjoiluun vaati soveltamista. Myös Tallin toive tarjota perjantaina lähestyvän vapun kunniaksi munkkeja aikaisemmin aiottujen köyhien ritareiden sijaan harmitti sikäli, että tarkoituksemme oli käyttää köyhiin ritareihin torstailta yli jääneet briossit hävikin vähentämiseksi.

Toivon että opinnäytetyöni rohkaisee Ravintola Tallia ja tulevia opiskelijoita järjestämään edelleen teemaviikkoja. Myös reseptiikastamme löytyy varmasti käyttökelpoisia ruokia jatkoa ajatellen ja edelleen kehitettäväksi.

Mikäli olisin tehnyt opinnäytetyön alusta asti yksin, olisi se varmasti ollut toisenlainen. Yksin tehdessä olisin varmaankin päätenyt johonkin muuhun aiheeseen tai ainakin erilaiseen näkökulmaan. Aihealue oli varsin laaja ja haastava, joten kattavan raportin kirjoittaminen yksin on ollut raskasta. Lisäksi opinnäytetyöstä jäi pois tärkeitä elementtejä, kuten kuvia annoksista ja toteutusviikolta, kun ne olivat toisen opiskelijan hallussa, enkä niitä itselleni saanut.

Loppujen lopuksi olen kohtalaisen tyytyväinen opinnäytetyöhöni. Työn toteutus oli vaikeaa, mutta antoisaa. Sain lisää kokemusta ruokalistasuunnittelusta, logistiikasta, reseptiikasta, laskentatoimesta ja esimiestyöskentelystä, kuten myös ranskalaisesta ruokakulttuurista ja gastronomian klassikosta, ranskalaisesta keittiöstä. Ja vaikka opinnäytetyöni olikin täynnä haasteita ja vastoinkäymisiä, niin voin tyytyväisenä todeta pohjimmaisen tavoitteen toteutuneen: ruoka oli hyvää ja sitä oli riittävästi.

LÄHTEET

Claire en France. WWW-dokumentti. <http://www.claireenfrance.fr/Actu-regions-Actu-regions---ce-qui-vous-attend-en-2012---551.htm>

Päivitetty 8.1. 2012. Luettu 15.4.2013

Coq au vin. 2013. Wikipedia. WWW-dokumentti. http://en.wikipedia.org/wiki/Coq_au_vin Päivitetty 24.4.2013. Luettu 10.5.2013

Europa - Euroopan maat – Ranska. WWW-dokumentti. http://europa.eu/about-eu/countries/member-countries/france/index_fi.htm

Ei päivitystietoa. Luettu 15.4.2013

Huhtala, Ulla & Ursula 1997. Maailman keittiöt: opas kansainväliseen ruokakulttuuriin. Helsinki: Tammi

Keittotaito – Ruoanvalmistuksen nettiopas. WWW-dokumentti. http://www.keittotaito.com/ranskalainen_keittotaide.html

Päivitetty 20.5.2013. Luettu 15.4.2013

Lampi, Raija, Laurila, Anelma & Pekkala, Marja-Leena 2001. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY

Nieminen, Gun Marit 1997. Ravintola-alan laskentatoimi. Helsinki: Restamark

Pro Kala Ry. Tiedote. WWW-dokumentti. <http://www.epressi.com/tiedotteet/ruoka-ja-elintarvikkeet/bouillabaisse-on-koko-ranskan-kalakeitto.html>

Ei päivitystietoa. Luettu 10.5.2013

Pudlowski, Gilles 1993. Herkuttelijan keittiö: Alkuperäisiä ruokaohjeita eri puolilta Ranskaa. Helsinki; Juva: WSOY

Ranskan ruokakulttuuri ja ranskalainen keittiö. WWW-dokumentti. <http://www.reissussa.com/ranskan-ruokakulttuuri-ja-ranskalainen-keittio>

Ei päivitystietoa. Luettu 15.4. 2013

Ravintola Talli. Yrityksen WWW-sivut. <http://www.ravintolatalli.fi/> Ei päivitystietoa.
Luettu 15.4.2013

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

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

Tarte tatin. 2013. Wikipedia. WWW-dokumentti.
http://en.wikipedia.org/wiki/Tarte_Tatin Päivitetty 9.5.2013. Luettu 10.5.2013

Tutkivan toimittajan internetopas. Mitä muuta toimittajan pitää tietää internetistä.
WWW-dokumentti.
<http://www.jyu.fi/viesti/verkkotuotanto/tutkiva/tti/toimittaja/muuta.htm>

Ei päivitystietoa. Luettu 10.5.2013

Verne liikenteen tutkimuskeskus. Kysely- ja haastattelumenetelmät. WWW-dokumentti.
<http://www.tut.fi/verne/tutkimusmenetelmat/kysely-ja-haastattelumenetelmat/>

Ei päivitystietoa. Luettu 10.5.2013

Viikka, Hanna & Airaksinen, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi

Välimäki, Hans 2010. Ruokaa Ranskasta Hansin tapaan. Helsinki: WSOY

27.4.2012



Lounasmenu

Vihersalaatti (M,G)

Juustosalaatti (L)

Sallad parisienne (M,G)

...

Bouillabaisse (M,G)

...

Sitruunakanaa (M,G), yrttiperunat (M,G)

Höyrytetyt kasvikset (M,G)

...

Tallin munkit (L)

Suositusannokset

Täytetyt lohikrepit (L) 12 €

Täytetyt kasviskrepit (L) 10 €

Buffetlounas: 10,00 €/hlö
Keittolounas 5,00 €/hlö
Salaattibaari 6,50 €/hlö
Keitto ja salaatti 7,70 €/hlö



OPISKELI	MAMK Reseptin työohje	19.6.2012 SWU: 1	
RANSKA briossi 80 annosta à 1 g Saanto yht.: 5,960 KG Hinta: 1,81 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite:			
Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 16.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012			
Ei sovi: Lisätieto:			
P Ostopaino Käyttöpaino Raaka-aine Työohje			
0,100 KG 0,800 L 0,020 KG 3,380 KG 0,600 KG 0,180 KG 1,011 KG 2,000 KG	0,100 KG 0,800 L 0,020 KG 3,380 KG 0,600 KG 0,180 KG 0,880 KG 2,000 KG	Hiiva Vesi Suola Jauho, vehnä Margariini, kasvis, 70% lakt. Sokeri, hieno talous Kananmuna Hillo, mansikka	Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola ja noin puolet jauhoista. Kohota taikina kaksinkertaiseksi. Sekoita pehmeä voi ja sokeri tasaiseksi. Riko kananmunien rakenne. Lisää voitahna ja munat kohonneeseen taikinaan, samoin suurin osa lopuista jauhoista. Muotoile taikinasta noin 20 pyöreää briossia, paista 185 asteessa 8-10min. Tarjoa hillon kanssa.
Raakapaino yht.: 7,960 KG Saanto yht.: 5,960 KG		Valmistushävikki: 25,13 % Jakeluhävikki: 98,66 %	

OPISKELI	MAMK Reseptin työohje	19.6.2012 SWU: 1		
RANSKA broilerinkoipiconfit 6 annosta à 200 g Saanto yht.: 1,700 KG Hinta: 2,66 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite:				
Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
1,200 KG	1,200 KG	Broiler koipireisi pala	Mausta broilerinkoivet suolalla ja pippurilla (halutessasi voit käyttää myös yrttejä). Laita koivet tiivisti voideltuun uunivuokaan. Kaada öljy koipien päälle. Kypsennä 130 asteisessa uunissa n. 2,5 tuntia kunnes liha melkein irtoaa luista. Jaähdytä rasvassa.	
0,700 L	0,500 L	Öljy, rypsi		
0,005 KG	0,005 KG	Suola		
0,005 KG	0,005 KG	Pippuri, musta, rouhittu		
Raakapaino yht.: 1,710 KG			Valmistushävikki: 0,58 %	
Saanto yht.: 1,700 KG			Jakeluhävikki: 29,41 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI

MAMK

Reseptin työohje

19.6.2012

Swu: 1

RANSKA paahdettua lohja kasvispedillä

8 annosta à 360 g

Saanto yht.: 2,910 KG

Hinta: 7,57 /KG

Reseptikirja: OPETUS

Valmistuslaite: YU

Tekijä: OPISKELI

Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 17.4.2012

Muutospvm: 18.4.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu	LEIKKAA LOHIFILE SIISTIKSI ANNOSPALAKSI (Ä150G).VOITELE VOISULALLA JA MAUSTA SUOLALLA JA PIPPURILLA.
	1,439 KG	1,439 KG	Suola	
	0,067 KG	0,067 KG	Lohi, file trimmattu	
			Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,200 KG	0,200 KG	Purjosipuliviipale, pakaste	LOHKO SIPULI, KESÄKURPITSA JA TOMAATTI. LEIKKAA PURJOSTA VINOPALOJA. ESIKYPSENÄ KESÄKURPITSA. PAISTA KASVIKSET PANNULLA, MAUSTA SUOLALLA JA PIPPURILLA.
	0,067 L	0,067 L	Öljy, rypsi	
	0,208 KG	0,200 KG	Tomaatti	
	0,345 KG	0,300 KG	Kesäkurpitsa vihreä	
	0,300 KG	0,300 KG	Sipuli, kuorittu	
			Sokeri, hieno talous	TEE SITRUUNAKASTIKE. LAITA KATTILAAN KALALIEMI JA VALKOVIINI JA SITRUUNAMEHU, KEITÄ KASAAN. LISÄÄ MAUSTEET JA KERMA, SUURUSTA.
	0,067 L	0,067 L	Valkoviini, kuiva	PAISTA LOHIFILE KUUMASSA UUNISSA 250 N. 6 MIN. KOKOA ANNOS KASVISPEDISTÄ, LOHESTA JA KASTIKKEESTA. KORISTELE TUOREELLA YRTILLÄ JA YRTTIÖLJYLLÄ.
	0,333 L	0,333 L	Vesi	
	0,222 KG	0,133 KG	Sitruuna	
	0,033 KG	0,033 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,010 KG	0,010 KG	Suola	
	0,050 L	0,050 L	Kalaliemijauhe	
	0,050 KG	0,050 KG	Rakuuna kuivattu	
	0,020 KG	0,020 KG	Kurkuma	
	0,100 KG	0,100 KG	Maissitärkkelys, Maizena	
	0,200 KG	0,200 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	
Raakapaino yht.: 3,570 KG				Valmistushavikki: 18,49 %
Saanto yht.: 2,910 KG				Jakeluhavikki: 1,03 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.6.2012 Sivu: 1	
RANSKA kukkoa viinissä 80 annosta à 240 g Saanto yht.: 19,200 KG Hinta: 2,93 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: YU Kust.paikka: 5740 Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012							
Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	9,143 KG	9,143 KG	Broiler koipireisi pala	LAITA HYVIN MAUSTETUT BROILERINPALAT 1/1 GN VUOKAAN (VUOKASPRAY!) JA KYPSENÄ MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ(120 JA 40MIN)			
	0,290 L 1,379 KG 0,579 KG 0,418 KG 0,704 KG 0,059 KG	0,290 L 0,965 KG 0,579 KG 0,418 KG 0,704 KG 0,059 KG	Öljy, nypsi Herkkusienisäilyke, viipale Sipuli, kuorittu Tomaattipyree Pekoni Valkosipulimurska	KUUTIOI SIPULI JA HERKKUSIENET. PEKONI SUIKALEIKSI. FREESAA SIPULIT, HERKKUSIENI JA PEKONI VCC:SSÄ, JOSSA ON ÖLJYÄ. LISÄÄ HETKEN KULUTTUA TOMAATTIPYREE JA FREESAA SITÄKIN HETKI.			
	0,704 L 4,682 L 0,070 L 2,111 KG	0,704 L 4,682 L 0,070 L 2,111 KG	Punaviini Vesi Kanaliemijauhe Kastike, demi glace	LISÄÄ PUNAVIINI, DEMI-GLACE, VESI JA KANALIEMIJAUHE. LISÄÄ KYPSÄT KANAFIILEET JOUKKOON. KEITÄ KASTIKETTA HILJALLEEN.			
			Suola Pippuri, musta, rouhittu	MAUSTA KASTIKE VAROEN SUOLALLA JA PIPPURILLA. HUOMIO PEKONIN SUOLAISUUS!			
	0,176 KG	0,176 KG	Maissitärkkelys, Maizena	SUURUSTA KASTIKE MAIZENA-VESI-SEOKSELLA JA TARKISTA MAUT. LADO KERAAMISIIN VUOKIIN BROILERIT JA LAITA KUUMA KASTIKE PÄÄLLE JUURI ENNEN TARJOILUA. KORISTELE!			
Raakapaino yht.: 19,899 KG				Valmistushävikki: 3,51 %			
Saanto yht.: 19,200 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK Reseptin työohje	19.6.2012 SWU: 1
RANSKA pesto 10 annosta à 50 g Saanto yht.: 0,500 KG Hinta: 6,08 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012		
Ei sovi:		
Lisätieto:		
P	Ostopaino	Käyttöpaino
		Raaka-aine
		Työohje
0,100 KG	0,100 KG	Basilika, tuore
0,500 L	0,500 L	Öljy, rypsi
0,030 KG	0,030 KG	Pinjansiemen
0,030 KG	0,030 KG	Juusto, parmesan
0,005 KG	0,005 KG	Suola
0,013 KG	0,010 KG	Valkosipuli
Raakapaino yht.: 0,675 KG		Valmistushävikki: 25,93 %
Saanto yht.: 0,500 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK		
	Reseptin työohje		19.6.2012 SVU: 1
RANSKA nizzan salaatti 80 annosta à 80 g Saanto yht.: 7,600 KG Hinta: 3,82 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 16.4.2012 Muutospvm: 16.4.2012 Ei sovi: Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
			Työohje
	2,400 KG	1,200 KG	Peruna, annosperuna kuorittu raaka
	1,103 KG	0,640 KG	Kananmuna
	2,824 KG	2,400 KG	Salaatti, jäävuori
	0,482 KG	0,400 KG	Salaatti, tammenlehti
	0,833 KG	0,800 KG	Tomaatti
	0,400 KG	0,400 KG	Sipuli, puna kuorittu
	0,560 KG	0,560 KG	Papu, neula vihreä
	1,111 KG	0,800 KG	Tonnikalasäilyke, öljyssä pala
	0,400 KG	0,400 KG	Oliivi musta kivetön
Raakapaino yht.: 7,600 KG			Valmistushavikki: 0,00 %
Saanto yht.: 7,600 KG			Jakeluhavikki: 15,79 %

Sivuja yhteensä: 1

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK Reseptin työohje	19.6.2012 SWU: 1		
RANSKA täytetty kesäkurpitsa 10 annosta à 200 g Saanto yht.: 2,000 KG Hinta: 2,61 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012				
Ei sovi: Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,379 KG	1,200 KG	Kesäkurpitsa vihreä	KOVERRA HALKAISTUISTA KESÄKURPITSOISTA SISUS RUOKALUSIKALLA POIS, NIIN ETTÄ SEINÄMÄN PAKSUUS ON N.7 MM. HAKKAA KOVERRETU SISUS TÄYTEESEEN. PILKO SIPULIT PIENEKSI KUUTIOKSI, SAMOIN TOMAATTI. FREESAA PANNULLA TÄYTEAINEITA JA MAUSTA. PIRSKOTA OLIVIÖLJYÄ KESÄKURPITSOILLE JA KYPSENNÄ KESÄKURPITSOJA PELKILTÄÄN UUNISSA N.10 MIN 200 ASTEESSA.
	0,300 KG	0,300 KG	Sipuli, kuorittu	
	0,040 L	0,040 L	Öljy, oliivi	
	0,040 KG	0,040 KG	Valkosipulimurska	
	0,417 KG	0,400 KG	Tomaatti	
			Basilika, tuore	OTA UUNISTA TÄYTÄ JA LAITA MOZZARELLA- VIIPALEITA PÄÄLLE. TARJOA RISOTTOA SEKÄ KURKKU-KERMAVILIKASTIKETTA LISÄKKEENÄ.
			Suola	
			Timjami, kuivattu	
			Paprikajauhe	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,200 KG	0,200 KG	Juusto, mozzarella, tuorejuusto	
Raakapaino yht.: 2,180 KG				Valmistushävikki: 8,26 %
Saanto yht.: 2,000 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.6.2012 Sivu: 1				
RANSKA quiche lorraine 8 annosta à 150 g Saanto yht.: 1,200 KG Hinta: 4,32 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite:										
Tekijä:		OPISKELI		Muuttaja:		OPISKELI				
Pvm:		18.4.2012		Muutospvm:		18.4.2012				
Ei sovi:										
Lisätieto:										
P		Ostopaino		Käyttöpaino		Raaka-aine		Työohje		
0,100 KG		0,100 KG		Margariini, kasvis, 70% lakt.		Nypi pehmeä voi, jauhot ja suola murumaiseksi seokseksi. Lisää kylmä vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Laita taikina kelmulla peitettynä jääkaappiin tekeytymään puoleksi tunniksi.				
0,165 KG		0,165 KG		Jauho, vehnä						
0,003 KG		0,003 KG		Suola						
0,020 L		0,020 L		Vesi						
0,250 KG		0,250 KG		Kinkku palvi suikale		Pese ja viipaloi purjo. Sekoita kermat, munat, juustoraaste ja mausteet keskenään. Painele taikina voidellun piirasvuolan pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa 200 asteessa n. 15min. Levitä puolikypsälle pohjalle kinkku- ja purjosuikaleet. Kaada päälle kerma-munaseos. Jatka kypsentämistä puolen tunnin ajan, kunnes pinta on hyytynyt. Peitä pinta tarvittaessa foliolla.				
0,111 KG		0,100 KG		Purjosipuli						
0,200 L		0,150 L		Kerma, ranskankerma (Creme Fraice) lakt.						
0,200 KG		0,180 KG		Kerma, ruoka 15% laktoositon						
0,190 KG		0,165 KG		Kananmuna						
0,150 KG		0,150 KG		Juusto, emmental raaste, punaleima						
0,005 KG		0,005 KG		Timjami, kuivattu						
0,005 KG		0,005 KG		Pippuri, musta, rouhittu						
Raakapaino yht.:		1,293 KG		Valmistushävikki: 7,19 %						
Saanto yht.:		1,200 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Reseptin työohje		19.6.2012 Sivu: 1	
RANSKA ratatouille 100 annosta à 150 g Saanto yht.: 15,000 KG Hinta: 2,93 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: KP Kust.paikka: 821 Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 19.6.2012							
Ei sovi:							
Lisätieto: L, M, G, K							
P		Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje		
		0,337 L	0,337 L	Öljy, rypsi	ESIVALMISTELE KASVIKSET: SUIKALOI SIPULI JA PAPRIKA, PALOITTELE KESÄKURPITSA JA MUNAKOISO. POISTA HERKKUSIENISTÄ KANNAT JA LEIKKAA VIIPALEIKSI. HIEONNNA TUORE BASILIKA.		
		1,685 KG 2,809 KG 0,337 KG	1,685 KG 2,528 KG 0,337 KG	Sipuli, kuorittu Herkkusieni tuore Valkosipulimurska	LISÄÄ KUUMENNETTUUN ÖLJYYN SIPULI, VALKOSIPULI JA HERKKUSIENET. JA LISÄÄ SEN JÄLKEEN N. 0,5 L VALKOVIINIÄ.		
		1,937 KG 3,160 KG 1,937 KG 5,056 KG	1,685 KG 2,528 KG 1,685 KG 5,056 KG	Kesäkurpitsa vihreä Paprika, punainen Munakoiso Tomaattimurska	LISÄÄ KESÄKURPITSA, MUNAKOISO JA PAPRIKAT. LISÄÄ N. 0,5 L VETTÄ. LISÄÄ TOMAATTIMURSKA		
		0,010 KG 0,081 KG 0,506 KG	0,010 KG 0,081 KG 0,506 KG	Pippuri, musta, rouhittu Suola Basilika, tuore	HAUDUTA KYPSÄKSI. MAUSTA SUOLALLA JA PIPPURILLA. TARKISTA MAKU. LISÄÄ HIEONNETTU BASILIKA JUURI ENNEN TARJOILUA.		
Raakapaino yht.: 16,439 KG				Valmistushävikki: 8,76 %			
Saanto yht.: 15,000 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK Reseptin työohje	19.6.2012 Siv: 1		
RANSKA tattirisotto 10 annosta à 200 g Saanto yht.: 2,070 KG Hinta: 6,00 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite: Kust.paikka: 5740 Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI Pvm: 18.4.2012 Muutospvm: 18.4.2012				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
0,331 KG	0,331 KG	0,010 KG	Riisi, risotto	FREESAA KUUTIOITU SIPULI, PILKOTUT SIENET JA RISOTTORIISI ÖLJYSSÄ. LISÄÄ VALKOVIINI JA KASVISLIEMI. HAUDUTA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ KUNNES RIISI ON KYPSÄÄ. LISÄÄ VOINOKAREET JA LOPUKSI PARMESAN-JUUSTO.TARKISTA MAKU. JOS HALUAT PEHMEÄN MAKUISEN RISOTON, VOIT LOPUSSA LAITTA KERMAA 0,2DL/ANNOS. HUOM! RISOTTO EI SAA OLLA KOVAA EIKÄ KUIVAA.KUN RISOTTO LAITETAAN LAUTASELLE SEN PITÄÄ OLLA HIEMAN VALUVAA. ANNOSTELE LAUTASELLE JA KORISTELE. OHJE TOIMII KAIKILLA SIENILLÄ
0,010 KG	0,010 KG	0,033 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
0,033 KG	0,033 KG	0,072 KG	Kasvisliemijauhe	
0,072 KG	0,072 KG	0,066 L	Sipuli, kuorittu	
0,066 L	0,066 L	0,300 KG	Öljy, rypsi	
0,300 KG	0,300 KG	0,050 L	Sieni pakaste, herkkutatti paloina	
		0,661 L	Valkoviini, kuiva	
		0,072 KG	Vesi	
		0,477 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
		0,003 KG	Juusto, parmesan	
			Basilika, tuore	
				Lisää yrtit ja voi risoton sekaan vasta sitten kun annoksia menee. HUOM!!!! VOIT KÄYTTÄÄ TÄTÄ OHJETTA MYÖS ALA CARTE ANNOKSISSA JOS RISOTTO ON LÄMPIMIEN RUOKIEN LISÄKE NIIN ANNOSPAINO ON 100-120 GRAMMAA
Raakapaino yht.: 2,073 KG				Valmistushavikki: 0,14 %
Saanto yht.: 2,070 KG				Jakeluhavikki: 3,38 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI	MAMK		
	Reseptin työohje		19.6.2012 SVU: 1
RANSKA tähtianismarinoitu hedelmäsalaatti 80 annosta à 120 g Saanto yht.: 9,787 KG Hinta: 2,02 /KG Reseptikirja: OPETUS Valmistuslaite:			
Tekijä: OPISKELI		Muuttaja: OPISKELI	
Pvm: 16.4.2012		Muutospvm: 16.4.2012	
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
			Työohje
	1,667 KG	1,667 KG	Appelsiini, lohko, säilyke
	1,000 KG	1,000 KG	Mansikka pakaste Suomi
	1,255 KG	1,067 KG	Kivi
	2,381 KG	1,667 KG	Banaani
	3,333 L	3,333 L	Vesi
	0,007 KG	0,007 KG	Vaniljatanko (1kpl=n4g)
	0,007 KG	0,007 KG	Kanelitanko
	0,007 KG	0,007 KG	Anis, tähti
	0,567 KG	0,567 KG	Sokeri, hieno talous
	0,333 L	0,333 L	Mehu, appelsiinitäys, tiiviste
	0,133 L	0,133 L	Mehu, sitruunatäysmehu
Raakapaino yht.: 9,787 KG		Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 9,787 KG		Jakeluhävikki: 1,91 %	

Sivuja yhteensä: 1