



SAVONIA

MATTIKORKEAKOULUTUTKINTO

MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

HOTELLI JAHTIHOVIN AAMIAISEN UUDISTAMINEN

TEKIJÄ: Seija-Tamara Kuivanen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä Seija-Tamara Kuivanen	
Työn nimi Hotelli Jahtihovin aamiaisen uudistaminen	
Päiväys	16.5.2016
Sivumäärä/Liitteet	72/9
Ohjaaja Mari Vartiainen	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani Hotelli Jahtihovi Oy	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli laatia toimeksiantajana toimivalle Hotelli Jahtihoville ideoita ja ehdotuksia aamiaistarjontaan. Hotelli Jahtihovi on Kuopion keskustassa sijaitseva pieni hotelli. Aamiaista hotellissa tarjotaan joka päivä. Toimeksiantajan ohjeistus oli, että he haluavat lisää ideoita ja monipuolisen aamiaisvalikoiman raaka-ainehintoineen. Varsinkin usein yöpyvät asiakkaat olivat toimeksiantajan mukaan tärkeä asiakasryhmä, joka tuli ottaa huomioon uutta aamiaistarjontaa suunniteltaessa.</p> <p>Tietoperustassa käsiteltiin hotelliaamiaista yleisesti, gastronomisia tekijöitä sekä perehdyttiin Hotelli Jahtihoviin ja lähtötilanteeseen. Tutkimusmenetelminä käytettiin strukturoitua lomakehaastattelua ja puolistrukturoitua teema-haastattelua. Nämä kyselyt toteutettiin asiakkaille ja työntekijöille, jotta voitiin selvittää heidän tarpeitaan ja toiveitaan aamiaisen suhteen. Lisäksi tutkimusaineistona on käytetty Booking.com-sivuston asiakaspalautteita.</p> <p>Tutkimustulosten perusteella Hotelli Jahtihovin asiakkaat ovat melko tyytyväisiä aamiaiseen, mutta he kaipaavat varsinkin paikallisia tuotteita sekä pieniä erikoisuuksia tarjontaan. Työntekijöiden toiveet olivat samankaltaisia kuin asiakkaidenkin. Näiden tulosten perusteella syntyi ehdotuksia ja ideoita. Työn produktiossa muodostuu annoskorteista, kustannuslaskelmista sekä ohjeistuksesta työntekijöille. Näitä suunniteltaessa on otettu lisäksi huomioon muun muassa hinta, erityisruokavaliot, trendejä, hotellin liikeidea sekä helppous.</p> <p>Ehdotukset ovat monipuolisia ja -käyttöisiä. Ehdotuksissa on sekä kylmä-, että lämpöpöytään ja myös muuhun tarjontaan sopivia aamiaistuotteita. Esimerkkejä uusista aamiaisruoista ovat muun muassa paikallinen kalakukko, viili, erilaiset juustot, papu-pekoni-paistos, smoothie ja vohvelit. Lisäksi työssä käsitellään aamiaisen esillelaittoa lyhyesti. Opinnäytetyön produktiosaa voidaan hyödyntää suoraan Hotelli Jahtihovissa.</p>	
Avainsanat aamiainen, ateriat, buffetit, ruokaohjeet	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Seija-Tamara Kuivanen			
Title of Thesis Renewing the breakfast of Hotel Jahtihovi			
Date	16.5.2016	Pages/Appendices	72/9
Supervisor Mari Vartiainen			
Client Organisation /Partners Hotelli Jahtihovi Oy			
<p>Abstract</p> <p>The purpose of this functional thesis was to create ideas and suggestions for Hotel Jahtihovi concerning their breakfast. Hotel Jahtihovi is a small hotel in the center of Kuopio. The breakfast is served there every day. The clients' instructions and guidelines were to create a diverse and generous breakfast with calculations of raw material costs. Frequently staying clientele in particular is an important group to take into consideration when planning the new breakfast variety.</p> <p>The knowledge base considers hotel breakfasts in general, gastronomic factors and Hotel Jahtihovi. The research methods were a structured questionnaire survey and a semi-structured themed interview. These surveys were conducted towards customers and workers in order to find out their desires and needs. The customers' feedback on Booking.com -websites was used as additional research material.</p> <p>Based on the research results, the customers of Hotel Jahtihovi are quite satisfied with the breakfast but what they are requiring are more local products and little specialities. The aspirations of the employee are similar to the customers' requirements. Based on these results, ideas and suggestions were born. The production part of this work consists of portion cards, calculation of costs and guidance for employees. The planning of these ideas also took into account prices, special diets, trends, the business idea of the hotel and the simplicity to make them.</p> <p>The suggestions are versatile. There are dishes that are suitable for warm or cold buffet and also other breakfast dishes. Examples of new breakfast products are, among others, the local fish pie baked with rye, curdled milk, various cheeses, roasted beans and bacon, smoothie and waffles. In addition, the work briefly considers the presentation of breakfast. The production part of the thesis can be used right away at Hotel Jahtihovi.</p>			
<p>Keywords breakfast, meals, buffets, recipes</p>			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	2
2	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ	3
3	AAMIAINEN YLEISESTI	4
4	GASTRONOMISET TEKIJÄT	5
4.1	Aamiaisen merkitys ravitsemuksellisesti	5
4.2	Aamiainen ja asiakastyytyväisyys	7
4.3	Erytysruokavaliot ja allergeenit	7
4.4	Tuotekehitys.....	9
5	HOTELLI JAHTIHOVI JA LÄHTÖTILANNE	10
6	KYSELYTUTKIMUS	13
6.1	Kysely asiakkaille	13
6.1.1	Vastaajien sukupuoli.....	13
6.1.2	Yöpymiset vuoden aikana	13
6.1.3	Tyytyväisyys aamiaistarjontaan	14
6.1.4	Lämpimien ruokien arvosana	15
6.1.5	Kylmien ruokien arvosanat.....	15
6.1.6	Aamiaisen hyvät puolet ja kehitysehdotukset	16
6.1.7	Mitä aamiaispöydästä toivotaan löytyvän	17
6.2	Asiakaskyselyiden vastausten yhteenveto	17
6.3	Booking.comin asiakkaiden kommentteja aamiaisesta	18
6.4	Työntekijöiden haastattelut	19
6.4.1	Työntekijöiden vastausten analysointi.....	19
7	KEHITYSEHDOTUKSET.....	22
7.1	Ruokatarjonta.....	22
7.2	Astiasto ja esillelaitto.....	25
7.3	Kyltitys.....	27
8	KUSTANNUSLASKELMAA	28
9	POHDINTA.....	31
9.1	Toteutus ja tavoitteet.....	31
9.2	Ehdotusten käytäntöön vienti ja jatko	32
9.3	Yhteenveto.....	33

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT	35
LIITE 1: KYSELYLOMAKE.....	39
LIITE 2: KYSELYLOMAKE ENGLANNIKSI	40
LIITE 3: ARVONTALIPUKKEET	41
LIITE 4: HAASTATTELULOMAKE	42
LIITE 5: UUDET ASTIASTOT JA LAITTEET	43
LIITE 6: KUSTANNUSLASKELMATAULUKOT	44
LIITE 7: ANNOSKORTIT	49
LIITE 8: ARVIOLASKELMA YHDELLE HENGELLE	70
LIITE 9: OHJEISTUS HENKILÖKUNNALLE	72

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheen sain kesällä 2015 työskennellessäni ja samalla syventävää harjoittelua tehdessäni Hotelli Jahtihovissa. Olen kiinnostunut ruoasta ja ruoanlaitosta ja päätin, että haluan opinnäytetyöni liittyvän jollakin tapaa ruokaan. Keskustelin asiasta Jahtihovin työntekijöiden ja itse yrittäjä Raili Pekkasen kanssa, jolloin hän kehotti minua uudistamaan koko aamiaisen. Hän oli kaivannut varsinkin pidempiaikaisia ja usein hotellissa yöpyviä asiakkaita varten monipuolisempaa ja vaihtelevampaa aamiaista. Asia jäi minulle vielä mietittäväksi ja tarkennettavaksi. Syksyllä 2015 rajasin työni koskemaan pääasiassa aamiaisruokia, mutta myös esillelaittoa on tässä työssä lyhyesti käsitelty. Työn menetelmänä oli alusta lähtien selkeästi toiminnallinen kehitystyö, koska ajatuksena oli kehittää uutta ja tehdä siihen konkreettiset ohjeet. Toimeksiantajana työlleni toimi Hotelli Jahtihovi Oy ja Raili Pekkanen oli yhteyshenkilöni.

Tavoitteena oli luoda Jahtihoville ideoita ja vaihtoehtoja siitä, mitä aamiaisella voisi tarjota. Uudet reseptit, konkreettiset ehdotukset ja katelaskelmat loivat perustan ehdotelmille. Ehdotelmien edessä käyttöön, on niiden tarkoitus parantaa asiakastyytyväisyyttä aamiaisen suhteen. Myös työntekijöiden tyytyväisyys aamiaiseen on tärkeää. Henkilökohtaisina tavoitteina oli saada työ valmistumaan ajallaan, luoda juuri Jahtihoville sopivia ehdotuksia sekä kehittyä ammatillisesti tämän kehitystyön myötä. Uuden kehittäminen on suuri projekti ja koin, että siinä minulla on mahdollisuus kehittyä myös ammatilliselta kannalta, koska työhön tarvitaan monia taitoja ja kokonaisuuksien hallintaa.

Tutkimusmenetelminä käytin strukturoitua lomakekyselyä ja puolistrukturoitua teemahaastattelua. Teemahaastattelut toteutettiin Jahtihovin henkilökunnalle. Paperinen kyselylomake oli asiakkaille. Asiakkaiden tulokset kirjattiin Webropoliin niiden analysointia varten. Kyselyiden tulosten perusteella etsin eri lähteistä toteuttamiskelpoisia reseptejä ja ideoita. Lisäksi hyödynsin Booking.com-sivuston palautekanavaa, koska suuri osa Jahtihovin varauksista tulee kyseisen sivuston kautta, kuten myös palaute ja arvioinnit.

Jahtihovi käyttää pääasiassa tukkuliikkeenään Kesproa, joten käytin laskelmissa heidän hintojaan. Laskelmissa on käytetty apuna Excel-ohjelmistoa sekä omaa arviota annoskoista. Työn lähteinä on käytetty monipuolisesti Internet-lähteitä, muita kirjallisia teoksia, erilaisia artikkeleja sekä esimerkiksi tuotekuvastoja. Työn tietoperustassa käsitellään muun muassa aamiaisia yleisesti, gastronomisia tekijöitä sekä asiakastyytyväisyyttä.

2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallinen opinnäytetyö on kehittämistyö, joka usein suuntaa käytännönläheisesti työelämään. Kehittämistyö on usein pitkäaikainen ja se voidaan aloittaa esimerkiksi harjoittelun yhteydessä (Heikkilä 2014, 26). Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla alasta riippuen esimerkiksi ohje, opas, ohjeistus tai muu käytännön ammatilliseen toimintaan suunnattu työ. Opinnäytetyön tulisi olla käytännönläheinen, työelämälähtöinen, tutkimuksellinen sekä alan tietojen ja taitojen hallintaa osoittava. Työelämästä saatu opinnäytetyöaihe tukee ammatillista kasvua ja voi auttaa työllistymään. (Vilka ja Airaksinen 2003, 9 – 10, 16 – 17.)

Opinnäytetyössä pyritään usein selvittämään ja esittämään johonkin ongelmaan ratkaisu tutkimalla. Tutkimus on luova prosessi, joka voi olla teoreettista tutkimusta, jossa hyödynnetään jo valmiina olevaa aineistoa tai empiiristä eli havainnoivaa tutkimusta. Empiirinen tutkimus perustuu teoreettisen tutkimuksen avulla kehitettyihin menetelmiin. (Heikkilä 2014, 12.)

Tutkimusmenetelmät voidaan jakaa karkeasti kahteen eri tapaan; kvantitatiivisiin ja kvalitatiivisiin menetelmiin. Kvantitatiivista tutkimusta eli määrällistä tutkimusta voidaan sanoa myös tilastolliseksi tutkimukseksi. Sen avulla selvitetään lukumääriin liittyviä kysymyksiä. Tämä tutkimusmenetelmä edellyttää suurta otantaa, jotta saadaan mahdollisimman laaja tutkimuspohja. Kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus auttaa selvittämään tutkimuskohteen syitä. Usein laadullisessa tutkimuksessa suuri otanta ei ole merkityksellinen vaan pieni määrä vastauksia pyritään tutkimaan tarkasti ja perusteellisesti. Laadullinen tutkimus vastaa usein kysymyksiin miksi, miten, millainen kun taas määrällinen tutkimus vastaa kysymyksiin mikä, missä, paljonko, kuinka usein. (Heikkilä 2014, 15.)

Tutkimusta suunniteltaessa on asetettava tavoitteet. Tutkimus on onnistunut, mikäli sen avulla saadaan luotettavia vastauksia kysymyksiin ja asetettuihin tavoitteisiin. Validiteettia eli pätevyyttä, reliabiliteettia eli luotettavuutta ja objektiivisuutta eli puolueettomuutta on tarkasteltava tutkimuksen kaikissa vaiheissa. Validiteettia on vaikea tarkastella jälkikäteen, koska se kuvaa sitä, missä määrin on onnistuttu mittaamaan sitä, mitä oli tarkoitus mitata. Reliabiliteetti kuvaa tulosten tarkkuutta ja mahdollista toistettavuutta. Jotta olisi mahdollista saada luotettavia tuloksia, on varmistettava, että otos edustaa koko perusjoukkoa eikä tiettyä ryhmää. Objektiivisuudella tarkoitetaan sitä, että tutkimuksen tulokset eivät voi olla riippuvaiset tutkijasta vaan ne ovat puolueettomat ja pysyvät samana, vaikka tutkijaakin vaihdettaisi. (Heikkilä 2014, 27 – 28, 177 – 178.)

Opinnäytetyötä jo suunniteltaessa on mitoitettava omat henkiset voimavarat ja valmius, ajankäyttö sekä elämäntilanne, koska työ voi laajentua tai prosessin aikana voi olla yllättäviä muutoksia. Opinnäytetyön aihe on rajattava. Opinnäytetyössä ammatillinen teoreettinen tieto yhdistetään ammatilliseen käytäntöön. Lopullinen työ on kompromissi omien resurssien, toimeksiantajan toiveiden, kohderyhmän tarpeiden ja oppilaitoksen vaatimusten kesken. (Vilka ym. 2003, 18, 41 – 42, 56 – 57.)

3 AAMIAINEN YLEISESTI

Aamiainen on ateria, joka nautitaan yleensä noin klo 7 ja 11 välillä. Kuitenkin vuorotyö ja muut elämäntilanteet saattavat vaikuttaa aamiaisaikaan, joten kellonajallisesti sitä on vaikea määritellä. Aamiainen on kuitenkin melko helppo Suomessa erottaa lounaasta, ja tuo erottelu tapahtuu yleensä ruokalajien avulla. Aamiaisella syödään puuroa, hedelmiä, kahvia, leipää yms., kun taas lounaalla syödään hieman tukevammin ja kahvi on jälkiruokana. Toisin on esimerkiksi Aasian maissa, joissa aamiaisruoka on usein samankaltainen kuin päivän muut ateriat. Aamiaisen ja lounaan lisäksi ateriksi on yleistynyt brunssi, joka on yleensä hieman juhlava ja runsas ateria. Sana brunssi tulee englannin kielen sanoista breakfast ja lunch, joten siinä on ruokia molemmilta aterioilta. (Lehtinen, Peltonen, Talvinen 2005, 89 – 90; Lehtonen 2009, 14 – 16.)

Toisaalta vaikka brunssi onkin suosittu, on myös aamiaiseen alettu panostamaan ja kiinnittämään huomiota. Esimerkiksi lähes kaikista pikaruokaravintoloista saa nykyään aamiaista. Aamiainen voi olla vaikea myydä, koska se on totuttu nauttimaan kotona, mutta lähes kaikilla on joskus varaa hemmotella itseään ja nauttia aamiaista ulkona. Aamiainen kotona ja aamiainen kahvilassa tai hotellissa eroavat suuresti toisistaan. Vaikka kotonakin voi nauttia herkuista ja runsaasta aamiaisesta, joutuu sen itse valmistamaan ja kuitenkin usein tarjonta on suppeampi kuin runsaassa noutopöydässä kodin ulkopuolella. (Kärppä 2015.)

Aamiaisen syömisen on sanottu myös vähentävän epäterveellisiä mielihaluja ja ylensyöntiä. (Paddock 2014.) Aamiainen auttaa käynnistämään kehon päivää varten. Aamiaisen syöminen auttaa pitämään verensokerin sopivalla tasolla ja aivot toiminnassa. Sen vuoksi aamiaisen syömättä jättäminen on linkitetty myös huonompaa koulumenestykseen. (Brazier 2015.)

Suomessa hotelliaamiainen sisältyy yleensä huonehintaan ja se tarjotaan noutopöydästä. Aamiainen on yksi odotetuimmista asioista hotellivierailuilla, joten sen on täytettävä tai ylitettävä odotukset, jotta saavutetaan tyytyväinen asiakas. Aamiaisesta annetaan usein palautetta jälkikäteen ja se on joillekin peruste valita tai jättää hotelli valitsematta. Hotelliaamiaista myydään usein myös hotellin ulkopuolisille asiakkaille. Usein hotelliaamiaisen vakioruokina pidetään munakasta, pekonia, leipää, kurkkua, tomaattia, leikkeleitä, kahvia ja tuoremehuja.

Aamiaistyyppejä on monia, esimerkiksi englantilainen, mannermainen ja amerikkalainen aamiainen. (Lehtinen ym. 2005, 90). Mannermainen aamiainen sisältää yleensä paahtoleipää, voita, hilloa, kahvia ja teetä sekä leikkeleitä. Englantilaisella aamiaisella tarjoillaan yleensä pääasiassa pekonia, muniä, papuja, makkaraa, paahtoleipää, kahvia, teetä ja tuoremehuja. Amerikkalaisella aamiaisella on muun muassa pannukakkuja tai vohveleita, hilloja, muroja, kahvi ja mehua. (Keittotaito 2016.) Suomessa ja muissa pohjoismaissa aamiainen tarjoillaan yleensä noutopöydästä, jossa on elementtejä useasta eri aamiaistyyppistä; tarjoillaan sekä kylmiä että lämpimiä ruokalajeja. Sanotaankin, että suomalainen aamiainen on englantilaisen ja mannermaisen aamiaisen yhdistelmä. (Lehtonen 2009, 169).

4 GASTRONOMISET TEKIJÄT

Gastronomiset tekijät, muun muassa raaka-aineet, maut, värit, rakenteet, paloittelu- sekä kypsennysmenetelmät vaihtelevat aterioissa, jotka on suunniteltu hyvin. Sesonkiraaka-aineiden käyttäminen tuo vaihtelua, useimmiten myös parantaa laatua ja lähiruoan käyttömahdollisuuksia. Asiakkaat osaavat arvostaa ruoan keveyttä ja monipuolista ravitsemuksellista koostumusta terveyden ylläpitämiseksi, eritoten päivittäisillä vakioaterioilla. Jo suunnitteluvaiheessa huomioonotetut erityisruokavaliot helpottavat niiden toteuttamista ruokatuotannossa. (Mäki 2010, 5 – 6.)

Mäen opetusmateriaalin mukaan (2010, 12.) ruoan laatua arvioitaessa aistittava laatu, ravitsemuksellinen laatu ja ruoan turvallisuus ovat tärkeimpiä tekijöitä. Aistittava laatu eli maku, ulkonäkö ja esille laitto (värit, koristeet jne.), koostumus (sitkeä, murea, kuiva, kostea jne.), suutuntuma (rakeinen, sileä, miellyttävä jne.) ja lämpötila vaikuttavat asiakkaan mielipiteeseen tuotteesta.

Ravitsemussuositusten huomioiminen ruokien suunnittelussa ja toteutuksessa auttavat takaamaan ruoan ravitsemuksellista laatua. Uusien ravitsemustutkimusten ja ravitsemusalan trendien näkyminen ruokatarjonnassa merkitsevät paljon monille nykypäivän asiakkaille. (Mäki 2010, 11.)

Ruoan turvallisuus ja hygieeninen laatu on teoriassa hyvä, kun raaka-aineiden turvallisuusketju ”pelolta pöytään” on katkeamaton. Turvallisissa elintarvikkeissa valmistus, säilytys, kuljetus, kuuminus/kypsennys ja tarjoilu ovat ohjeistuksen mukaisia. Ohjeistuksia ovat muun muassa yritysten omavalvontasuunnitelmat, elintarvikelainsäädäntö sekä yleiset hygieniaohteet. (Mäki 2010, 12 – 14.)

Ruoan laatu voidaan pyrkiä pitämään hyvänä kun huolehditaan muun muassa edellä mainituista turvallisuusohjeista sekä hyvällä suunnittelulla, raaka-ainevalinnoilla, oikeilla kypsennysmenetelmillä sekä henkilökunnan koulutuksella. Tarkoituksena on toimia siten, että asiakkaiden kokema ruokapalvelun laatu on mahdollisimman hyvä ja samalla myös yrityksen laatutavoitteiden mukainen (Mäki 2010, 12).

4.1 Aamiaisen merkitys ravitsemuksellisesti

Ravinnon päätehtävinä on ylläpitää elintoimintoja, tuottaa energiaa, auttaa kudosten uusiutumisessa sekä säädellä elimistön toimintojen tasapainoa. Ruoasta ihminen saa tärkeitä ravintoaineita, joilla jokaisella on jokin tehtävä elimistössä. (Lehtinen ym. 2005, 86.) Ravintoaineryhmiä ovat hiilihydraatit, rasvat, proteiinit, vitamiinit, kivennäisaineet ja vesi. Jokaiseen ryhmään kuuluu useita ravintoaineita. Ihminen tarvitsee noin 50 erilaista kemiallista ainetta, joita keho ei itsessään muodosta vaan ne saadaan ravinnosta. (Parkkinen ja Sertti 2006, 17.)

Ravintoaineiden tasapainoinen saanti luo perustan terveydelle ja hyvinvoinnille. (Parkkinen ym. 2006, 19.) Ruokakolmio on kehitetty helpottamaan terveellisen ruokavalion muodostamista. Ravitsemussuositusten ruokakolmion (Kuva 1) perustana ovat kasvikset, marjat ja hedelmät. Seuraavalla

tasolla ovat leipä, puuro, myslit ja peruna sekä täysjyväviljalisäkkeet. Kasviöljyt, margariinit ja pähkinät sekä siemenet auttavat osaltaan hyvälaatuisen rasvan saannissa. Maitovalmisteet varmistavat kalsiumin, jodin ja monen muun ravintoaineen saannin. Kala ja siipikarja sisältävät runsaasti proteiinia, mutta vain vähän tyydyttyneitä rasvoja. Punaisen lihan syönti tulisi olla vähäistä. Kolmion huipulla olevat sattumat eivät kuulu päivittäin nautittuna terveyttä edistävään ruokavalioon. Yksittäiset ruoka-aineet eivät kuitenkaan heikennä terveyttä vaan kokonaisuudella on merkitystä. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 11, 19, 22.)



KUVA 1. Ruokakolmio (Ravitsemusneuvottelukunta 2014.)

Aamiaisella on hyvä aloittaa päivän vähintään 500 gramman hedelmä- ja marjasuosituksen kokoaminen; jokaisella aterialla olisi hyvä syödä jotakin tuoretta, jotta määrä täyttyisi. Viljatuotteet tulisi valita kuitupitoisina ja vähäsuolaisina. Nestemäisiä maitotuotteita tulisi nauttia vähintään 5 – 6 dl päivittäin, jotta kalsiumin saanti olisi riittävää. Maitotuotteet tulisi kuitenkin valita vähärasvaisina, koska rasvaisissa maitotuotteissa on runsaasti tyydytynyttä rasvaa. Vähärasvaista juustoa suositellaan 2 – 3 viipaleta päivittäin. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 21–22.)

Hotelliaamiainen on osalle asiakkaista arkiaamu, sillä he jatkavat aamiaisen jälkeen töihinsä, kun taas joillekin hotelliaamiainen on ripaus ylellisyyttä. Tämän vuoksi aamiaiselta tulisi löytyä jokaiselle jotakin. Myös ravitsemuksellisesta näkökulmasta ajateltuna runsas valikoima on hyvä, koska ruokavalion tulisi koostua erilaisista tuotteista, jotta elimistö saa kaiken tarvitsemansa.

4.2 Aamiainen ja asiakastyytyväisyys

Aamiainen on mielentila (Lehtonen 2009, 7). Jokainen tekee siitä itse näköisensä ja sellaisen kuin haluaa. Mutta hotellimaailmassa on kyettävä tekemään yhdestä aamiaisesta kaikkien näköinen. Päivän ensimmäinen ateria valmistaa kohtaamaan päivän ja siihen kuuluvat askareet, joten on tärkeää syödä hyvin. (Lehtonen 2009, 10.)

Fazerin ja SEK Publicin toteuttaman tutkimuksen tavoitteena oli selvittää suomalaisten aamu- ja aamupalatapoja ja -rutiineita. Vastaaajia oli 1172 ja 67 % vastaajista syö aamiaisen joka aamu. Tutkimuksen mukaan maukkaus on tärkein asia aamiaisessa (94 % vastaajista). (Evidens 2014.)

Momondo.fi:n kansainvälisen tutkimuksen mukaan aamiainen on hotellia valitessa toiseksi tärkein kriteeri, heti hinnan jälkeen. Aamiaisen toivotaan olevan nimenomaan buffet-aamiainen. (Taunila 2011.) Aamiaisen laatu ja tuotevalikoiman täytyy kohdata tai ylittää asiakkaan odotukset. Tämän hetken asiakkaat ovat tietoisia ja kiinnostuneita ruoan ja aineksien alkuperästä, sekä luomu- ja lähiruoasta. Hotellien tehtävä on vastata asiakkaan odotuksiin. Kun asiakkaan odotukset ylitetään, on vaikutus positiivinen. Asiakas kokee tuolloin elämyksen. (Heller 2011.)

Ruokakolmion mukaan pekoni ei kuulu jokapäiväiseen ruokavalioon, mutta usein pekonia tarjotaan hotellissa, koska asiakkaat odottavat sitä. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 21 – 22.) Norjassa hotelliketju on päättänyt, etteivät he enää tarjoa pekonia aamiaisellaan. Tämä on osassa asiakkaita herättänyt suuttumusta. (The Local 2015.) Asiakastyytyväisyys saa asiakkaat tulemaan uudestaankin sekä suosittelemaan. Kuitenkin asiakastyytyväisyys on monen asian summa. Lior Arussyn (Ainsworth 2014) mukaan asiakaskokemus on dynaaminen; se mikä oli mielenkiintoista eilen, on tylsää tänään ja ärsyttävää huomenna. Asiakkaiden kuuntelu ja ajanhermolla oleminen on elintärkeää menestyäkseen.

4.3 Erityisruokavaliot ja allergeenit

Erityisruokavalioiden noudattavien määrä on kasvanut viimeisimpien vuosien aikana. Erityisruokavalioiden lasketaan kuuluvaksi mm. sairauksista johtuvat ruokavaliot (mm. diabetes, keliakia), ruoka-aineyliherkkyydet ja allergiat sekä uskonnosta tai elämäntavasta johtuvat erityisruokavaliot. (Lehtinen ym. 2005, 98.) Kasvisruokailu on kasvanut Suomessa ja eettisyys kiinnostaa yhä useampaa kuluttajaa. (Klinge 2015.) Myös rahkatuotteet ja marjat ovat suomalaisten suosiossa tällä hetkellä. Terveellinen ruoka ja superfood eli erityisen ravintorikas ruoka, ovat jokaisen saatavilla ja hyödynnettävissä. (Reku 2015.) Pähkinät ja siemenet ovat myös ensimmäistä kertaa päässeet suomalaisiin ravitsemussuosituksiin saakka. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014.)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014) määrittelee, mitä tietoa kuluttajille on annettava. Sen mukaan pakkaamattomista elintarvikkeista on kerrottava vähintään elintarvikkeen nimi, alkuperämaa, sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat. Eviran (2014, 30) mukaan: *”Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitettua elintarviketta, jonka kuluttaja itse pakkaa tai joka pakataan kuluttajan*

pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa tai joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten. Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan myös elintarviketta, joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi.”

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat tuotteet on jaettu 14 ryhmään. Nämä ainesosat ja tuotteet tulee ilmoittaa aina omilla nimillään ainesosaluettelossa. Myös lisäaineet, jotka sisältävät allergioita tai intoleransseja aiheuttavia aineita on ilmoitettava omalla nimellään. Nimessä täytyy näkyä yliherkkyyttä aiheuttavan ainesosan nimi, E-koodi ei ole riittävä. (Evara 2015.) Tiedot allergeeneistä voidaan antaa myös muussa muodossa, mutta se on ilmoitettava asiakkaille kirjallisesti esimerkiksi menun yhteydessä. Tiedot on löydettävä lisäksi kirjallisena. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden lisäksi on tarjoilupaikassa annettava tiedot pakkaamattomasta elintarvikkeen nimestä ja alkuperämaa tai lähtöpaikka. (Evara 2014, 30 – 33.)

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat tuotteet, joista on ilmoitettava ainesosaluetteloissa (Evara 2015):

- Gluteenia sisältävät viljat ja viljatuotteet
- Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Munat ja munatuotteet
- Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- Soijapavut ja soijapaputuotteet
- Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- Pähkinät ja mantelit ja pähkinä- ja mantelituotteet
- Maito ja maitotuotteet (ml. laktoosi)
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/litra SO₂:na ilmaistuna
- Lupiinit ja lupiinituotteet
- Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Hotelli Jahtihovissa tulisi ilmoittaa asiakkaalle pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä helposti havaittavissa olevalla, selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla kirjallisesti elintarvikkeesta pakolliset tiedot. Nämä pakolliset tiedot ovat siis elintarvikkeen nimi, ainesosat, allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja alkuperämaa tai lähtöpaikka. Vaihtoehtoisesti kyltissä tulisi selkeästi ilmoittaa, että henkilökunnalta lisätietoa pyydetessä, jolloin näitä edellä mainittuja tietoja ei tarvitse olla kaikkia välittömästi näkyvillä. Tiedot voivat olla Jahtihovissa sähköisessä muodossa tai kirjallisena, esimerkiksi kansiossa. Elintarvikeasetus koskee siten myös linjastoa. (Evara 2014, 31 – 33).

4.4 Tuotekehitys

Tuotekehitys on toimintaa, jonka tarkoituksena on etsiä, valita, suunnitella sekä kehittää yritykselle uusia tuotteita. Samalla myös karsitaan pois vanhoja kilpailukykyä menettäneitä tai muuten vähäpätöisempiä tuotteita. Ruokapalveluita tuottavan yrityksen tärkeimpiin suunnittelun kohteisiin kuuluu annos- ja ateriasuunnittelu. Suunnittelun ja siitä syntyvän tuloksen on tuettava liikeideaa, toiminta-ajatusta ja arvoja. Suunnittelussa asiakkaan tarpeet on asia, jota ei pidä sivuuttaa. Ruokalistan kehittämässä lähtökohtina ovat asiakkaan tarpeet, terveellisyys ja taloudellisuus. Lopullinen vastuu on kuitenkin asiakkaalla, koska asiakas voi aina valita mitä syö. (Lehtinen ym. 2005 86 – 88.)

Tuotesuunnittelu on prosessi, jonka aikana yksityiskohtaiset suunnitelmat tuotteen valmistusta varten valmistuvat. Luovuus on innovaatiotoiminnan edellytys. Yrityksessä tulee kuitenkin olla toimiva liiketoimintastrategia, jota tuote- tai tuotantostrategiat tukevat. Asiakas on yrityksen tärkein voimavara, joten toiminta kannattaa perustaa asiakaslähtöisyydelle. Asiakastarpeiden tunnistaminen ja huomioiminen on yksi tärkeimmistä osista tuotekehitysprosessia. Tarpeita voidaan selvittää monella eri menetelmällä, joista haastattelu on yksi. Nämä tarpeet ohjaavat tuotekehitysprosessia jatkossa. (Hietikko 2015, 11, 25, 34, 59, 131.)

5 HOTELLI JAHTIHOVI JA LÄHTÖTILANNE

Hotelli Jahtihovi sijaitsee Kuopion keskustassa, osoitteessa Snellmaninkatu 23. Hotellissa on 47 huonetta ja vuodepaikkoja noin 100. Lisäksi huoneistohotelli Villa Wiikissä on viisi huoneistoa, joihin mahtuu majoittumaan yhteensä jopa 15 henkilöä. Hotellissa huoneita on useita eritasoisia, koska toinen puoli rakennuksesta on täysin remontoitu ja uusi. Yöpyminen on mahdollista yhden hengen huoneista aina neljän hengen huoneistoon ja valittavana on ilmastoituja sekä saunallisia huoneita. Kokoustiloina hotellissa toimii kabinetti 10 – 25 hengelle ja ravintolasali noin 60 hengelle. Vakituista henkilökuntaa yrityksessä on kolme henkilöä ja lisäksi yrittäjäpariskunta itse työskentelee hotellissa. Hotellissa on usein myös harjoittelijoita ja kesäisin kesätyöntekijöitä. Hotellissa on tilausravintola, joten kokki työskentelee tarvittaessa. Hotelli on avoinna arkisin klo 6.00 – 22.00 ja sunnuntaisin 7.00 – 12.00 (kesäsunnuntaisin klo 22 asti). (Jahtihovi 2016a.)

Jahtihovi on arvioitu Booking.com-sivustolla (Booking 2016) kolmen tähden arvoiseksi ja asiakasarvioiden mukaan arvosana on 7,9. Tämä tarkoittaa, että hotelli on hyvä. Huoneiden hinnat ovat suhteessa muihin Kuopion hotelleihin edulliset. Hotelli Jahtihovi voidaan luokitella myös budjettihotelliksi, koska hinnat ovat välillä hyvinkin edulliset ja huoneista on valittavana edullisempia economy-tason huoneita.

Jahtihovi kuuluu Finlandia Hotels-ketjuun, mikä tarkoittaa pääasiassa markkinointiyhteistyötä. Finlandia Hotels-ketjuun kuuluvia hotelleja on Suomessa 17 kappaletta. Ketjulla on käytössään oma bonusjärjestelmä. (Finlandia Hotels 2016.)

Aamiainen on hotellissa arkisin klo 6.00 – 9.30 ja viikonloppuisin klo 7.30 – 10.30. Aamiaisaikoihin on mahdollista tehdä pieniä muutoksia aamukohtaisesti asiakkaiden sitä vaatiessa. Usein myös kokousasiakkaat syövät aamiaisen noutopöydästä ja aloittavat sitten kokouksen kabinetin puolella. Aamiainen esivalmistellaan yleensä edellisenä iltana iltavuorolaisten toimesta.

Tällä hetkellä Jahtihovissa aamiaisella tarjotaan vaihdellen (Kuva 2) esimerkiksi kurkkua, tomaattia, salaattia, edamia ja emmentalia, paprikaa, suolakurkkuja, silliä, raejuustoa, palvikinkkua, kalkkuna-leikettä ja metwurstia. Lämpiminä ruokina tarjolla on puuroa, munakasta, pekoni-perunapaistosta, lihapullia, kasvispyöryköitä ja nakkeja, joskus papuja tomaattikastikkeessa sekä riisipiirakoita (Kuva 3). Lisäksi tarjolla on keitettyjä kananmunia.



KUVA 2. Jahtihovin kylmäpöytä (2016-04-13).



KUVA 3. Jahtihovin lämpöpöytä (2016-04-13).

Muropöydästä (Kuva 4) löytyy riisimuroja, maissihiutaleita, omena-kanelimuromysliä, hedelmämysliä, kuivattuja hedelmiä, jyviä ja leseitä. Lisäksi valikoimissa on maustamatonta jogurttia ja maustettuja annosjogurtteja sekä hilloa (Kuva 5). Tarjolla on myös pakastemarjoja ja hedelmiä. Erilaiset leivät ja sämpylät kuuluvat myös valikoimaan. Aamiaisella on melko kattavasti erilaisia tuotteita, mutta varsinkin lämpimiin aamiaisruokiin olisi hyvä saada lisää vaihtoehtoja.



KUVA 4. Jahtihovin muropöytä (2016-04-13).



KUVA 5. Jahtihovin leivät yms. ja pienempi kylmäallas (2016-04-13).

6 KYSELYTUTKIMUS

Määrällisen tutkimuksen tarkoituksena on antaa tukevaa numeraalista tietoa tutkittavasta kohteesta. Toiminnallisissa opinnäytetöissä riittää usein suuntaa antava tieto, koska työn tarkoituksena on tehdä konkreettinen esite, opas tms., johon tutkimustulokset antavat tukea. Työn tarkoitus on tehdä jotakin uutta. Tärkeää on miettiä tutkimusta suunniteltaessa mitä mitataan, keneltä ja miksi. Tutkimus täytyy perustua tarpeeseen ja tukea tulevan tuotteen sisältöä. (Vilka ym. 2003, 58 – 60.)

Kyselylomakkeiden suunnittelu alkoi marraskuussa 2015. Kyselyiden tyyliksi valikoitui työntekijöille vapaamuotoisempi teemahaastattelu, koska työntekijät ovat minulle tuttuja ja tällä menetelmällä kyselystä on mahdollista saada hyvin perustellut vastaukset ja kartoittaa laajasti toiveet ja tarpeet, sekä apua itse työskentelyyn, toisin kuin paperisella kyselylomakkeella. Asiakkaiden tarpeiden kartoittamista varten valitsin kyselylomakkeen. Kyselylomake valikoitui tutkintamenetelmäksi sen helpouden ja anonymiteetin vuoksi.

Asiakkaille suunnittelin paperilomakkeen (Liite 1 ja 2) ja erikseen arvontalipukkeen (Liite 3), jotta kyselyn vastaukset säilyvät anonymineina. Arvonnan palkintona oli yksi vapaayö Hotelli Jahtihovissa (arvo 124 euroa). Palkinnon tarkoitus oli kannustaa asiakkaita vastaamaan kyselyyn. Kysely oli Hotelli Jahtihovissa 7.12.2015 – 14.1.2016. Kyselyn vastausten keruulle oli siis aikaa noin kuusi viikkoa. Ajankohtana joulun ja uuden vuoden aikaan oli hieman haasteellisiksi, koska yöpyjiä oli joulun aikaan vähäisesti, joten vastauksiakin tuli niukasti. Valitsin kuitenkin kyseisen ajankohdan, vaikka tiesin sen ennakkoon hieman haasteelliseksi mahdollisen vähäisen asiakasmäärän vuoksi. Ajankohta sopi minun omaan aikatauluuni ja tarkoituksena oli saada ensin asiakkaiden vastauksia, joiden pohjalta työtä voisi jatkaa. Yhteensä vastauksia kyselyyn tuli 58 kappaletta. Arvonta suoritettiin perjantaina 15.1.2016 ja soitin henkilökohtaisesti arvonnan voittajalle.

6.1 Kysely asiakkaille

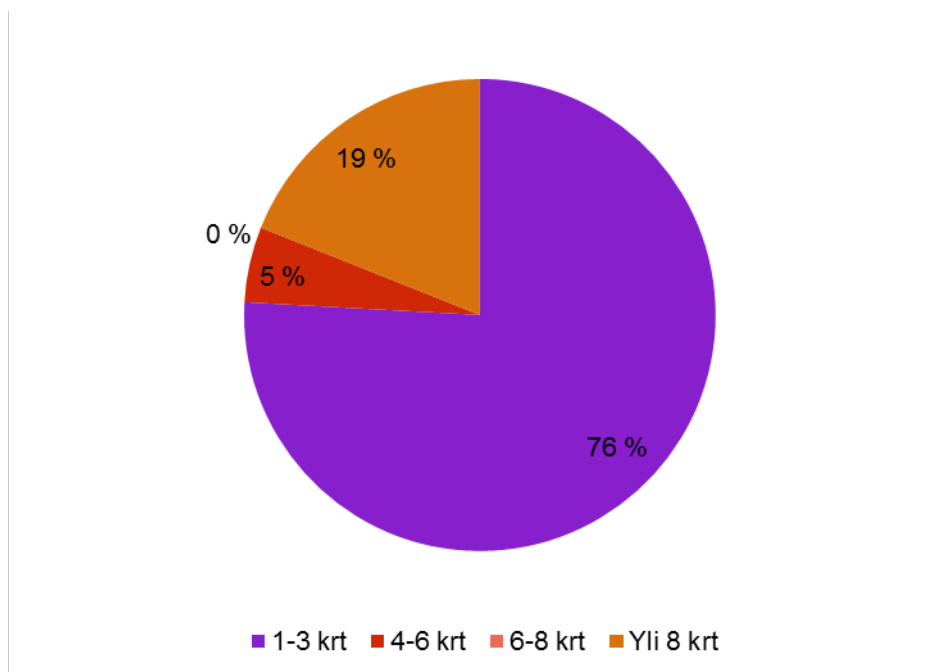
6.1.1 Vastaajien sukupuoli

Ensimmäisessä kysymyksessä kartoitettiin vastaajien sukupuolta. Pohjatiedot auttavat analysoimaan vastauksia ja erittelemään niitä, mikäli se on tarpeen. Sukupuolijakauma vastausten osalta oli melko tasainen. Yhteensä vastauslomakkeita oli 58, joista 29 vastaajaa oli naisia ja 28 miehiä, yhden vastaajan halutessa jättää sukupuolensa mainitsematta.

6.1.2 Yöpymiset vuoden aikana

Toisessa kysymyksessä oli tarkoitus kartoittaa vastaajien yöpymisen lukumäärää Jahtihovissa vuoden aikana. Kysymyksessä vastausvaihtoehdot olivat valmiina, jotta vastaajien on helppo ja nopea vastata. Vaihtoehdot myös helpottivat vastausten analysointia, koska avoimissa vastauksissa ongelmaksi olisivat muodostuneet todennäköisesti hyvinkin erilaiset vastaukset. Kuvio 1 näyttää prosentuaaliset osuudet vastaajien yöpymisistä vuoden aikana. Suurin osa vastaajista yöpyy 1 – 3 kertaa (44

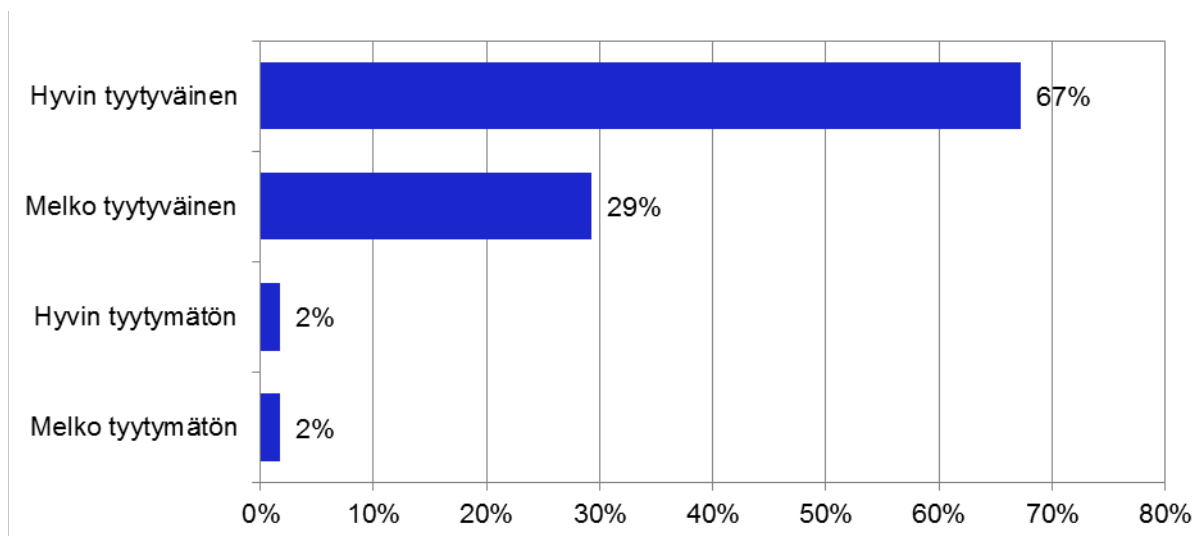
vastaajaa) ja toiseksi suurin asiakaskunta oli yli 8 kertaa yöpyvät (11 vastaajaa), 4 – 6 kertaa yöpyviä oli 5 % vastaajista (3 vastaajaa) ja kukaan vastaajista ei arvioinut yöpyvänsä 6 – 8 kertaa vuodessa.



KUVIO 1. Vastaajien keskimääräinen yöpymisten määrä Jahtihovissa vuoden aikana (n=58)

6.1.3 Tyytyväisyys aamiaistarjontaan

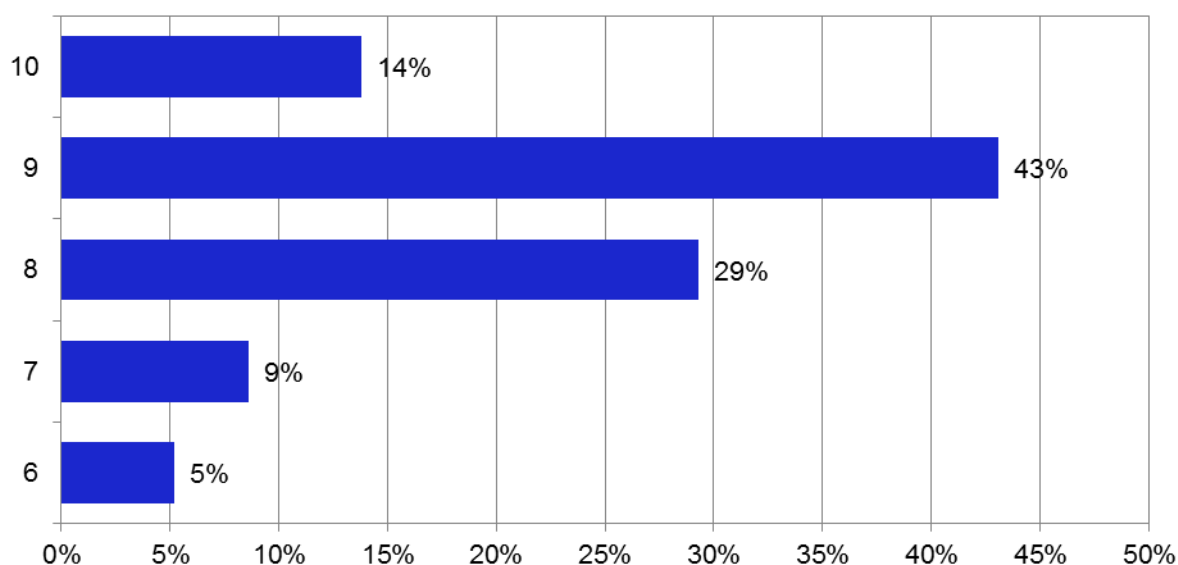
Kysymyksellä oli tarkoitus kartoittaa vastaajien yleistä tyytyväisyyttä Jahtihovin aamiaistarjontaan. Kuvio 2 osoittaa, että 67 % vastaajista oli hyvin tyytyväinen, melko tyytyväisiä oli 29 %, mutta 2 % melko tyytymätön ja kuitenkin hyvin tyytymätön 2 %. Tästä voidaan päätellä, että suurin osa asiakkaista on hyvin tyytyväinen aamiaistarjontaan.



KUVIO 2. Vastaajien tyytyväisyys Jahtihovin aamiaistarjontaan (n=58)

6.1.4 Lämpimien ruokien arvosana

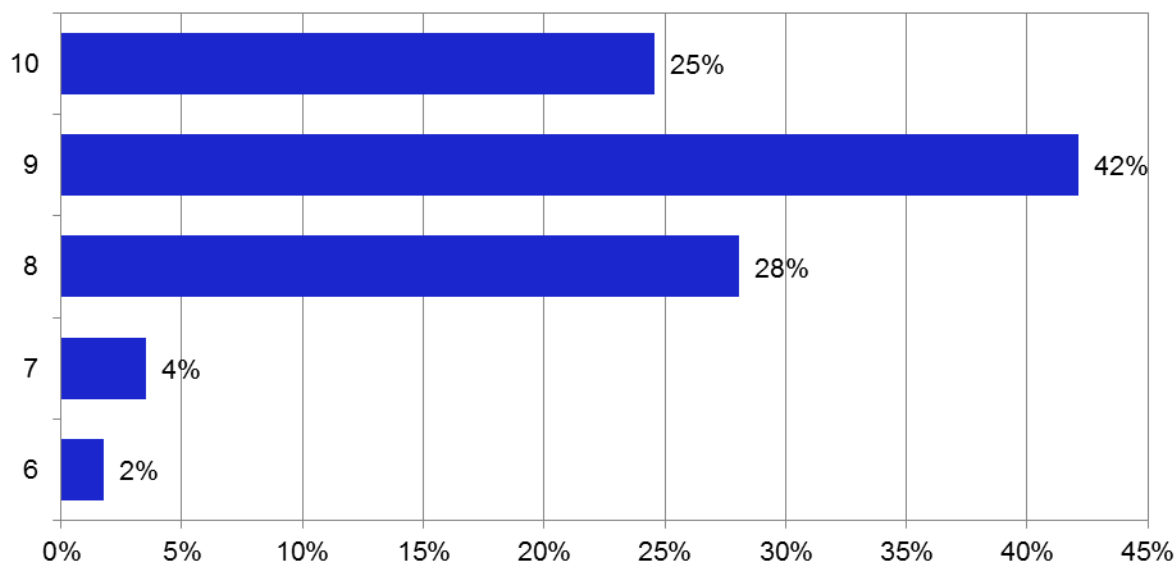
Kysymyksellä kartoitettiin asiakkaiden mielipidettä numeraalisesti Jahtihovin lämpimistä ruoista. Kuten Kuviosta 3 nähdään, vastaajista suurin osa on arvottanut lämpimät ruoat arvosanalla 9 (25 kpl). Toiseksi eniten vastauksia sai arvosana 8. Sen jälkeen tulevat arvosanat 10, 7 ja 6. Kukaan ei arvioinut Jahtihovin lämpimiä ruokia arvosanalla 4 tai 5. Keskiarvo Jahtihovin lämpimille ruoille on 8,5. Tästä voidaan päätellä, että vastaajien mukaan Jahtihovin aamiaisen lämpimät ruoat ovat lähes kiitettävän arvoisia.



KUVIO 3. Arvosana (4–10) Jahtihovin lämpimille aamiaisruoille (n=58)

6.1.5 Kylmien ruokien arvosanat

Kysymyksellä kartoitettiin asiakkaiden mielipidettä kouluarvosanalla Jahtihovin kylmistä ruoista. Numeroarvosanavastauksilla saa hieman tarkempaa tietoa kuin sanallisilla vaihtoehdoilla. Kuviosta 4 nähdään, että suurin osa on antanut arvosanaksi 9. Toiseksi eniten vastauksia sai arvosana 8, jonka jälkeen arvosanat 10, 7, ja 6. Vastaajista kukaan ei arvottanut kylmiä ruokia arvosanalla 4 tai 5. Vastaajien antamista arvosanoista keskiarvo kylmille aamiaisruoille on 8,8. Vastauksia tähän kysymykseen oli 57. Vastauksista voidaan päätellä, että kylmät aamiaisruoat ovat hieman parempia vastaajien mielestä kuin lämpimät ruoat, jotka saivat keskiarvoksi 8,5. Kylmät ruoat ovat pyörästettyä kiitettävän arvoisia.



KUVIO 4. Arvosana (4–10) Jahtihovin kylmille (leikkeleet, leivät, murot jne.) aamiaisruoille (n=57)

6.1.6 Aamiaisen hyvät puolet ja kehitysehdotukset

Tähän kysymykseen tuli 49 vastausta. Avoimilla kysymyksillä "*Mikä Jahtihovin aamiaisessa on erityisen hyvää? Missä olisi parannettavaa?*" ohjattiin asiakkaita kertomaan positiivisessa mielessä palautetta. Kysymyksellä pyrin saamaan suuntaa siihen, mitä minun kannattaa kehittää ja mihin ei tarvitse juurikaan huomiota kiinnittää.

Poimintoja vastauksista:

- *En vaadi lomillani luksusta, joten aamupalan monipuolisuus oli todellakin riittävää ja erityisen hyvää!*
- *Puuro oli hyvää, ruisleipä ja voi puuttuivat.*
- *Pekoni puuttuu. Muuten ihan ok valikoima ja tarjontaa riittävästi.*
- *Hyvää oli tumma limppu. Pientä vaihtelua kun käy usein niin pääosin sama.*
- *Pekonia saisi olla joka aamu.*
- *Monipuolinen valikoima. Olisin toivonut kuitenkin esim. pekonia eikä teollisia nakkeja ja lihapullia. Esillepanoon voisi panostaa, nyt esillepano ei ole erityisen houkutteleva. Kovin yllätyksetön tarjonta, mitä saa missä tahansa hotellissa.*
- *Mehukeittoa kaipaam aamupuuron lisukkeeksi.*
- *Monipuolinen aamiainen. Hyvät leivät ja kahvi, jotka ovat yksi tärkeimmistä asioista aamiaisella.*

6.1.7 Mitä aamiaispöydästä toivotaan löytyvän

Kysymys oli avoin kysymys, koska edellisessä kysymyksessä selvitettiin laajemmin asiakkaiden mielenkiintoja, tällä kysymyksellä tarkoituksena oli saada konkreettisia ehdotuksia ja toivomuksia. Tähän kysymykseen tuli 35 vastausta.

Poimintoja vastauksista:

- *Karjalanpiirakoita.*
- *Pekonia.*
- *Kuopiossa tietysti kalakukkoa sekä ruisleipää ja silliä...*
- *Hyvä peruskattaus. Pekonia en löytänyt, mutta ei välttämätön.*
- *Aamupuuron lisukkeeksi meijerivoita/soppaa!*
- *Kauden vihanneksia.*
- *Paikallisia tuotteita, lähiruokaa, mahdollisesti paikallisia ruokia. Monipuolisemmin juustoja. Voita pöytään.*
- *Karjalanpiirakoita, kalakukkoa, lakkahilloa.*
- *Riisipiirakoita.*
- *Lämpimissä ruoissa voisi olla jokin kasvisvaihtoehto.*

6.2 Asiakaskyselyiden vastausten yhteenveto

Vastauksia asiakaskyselyyn tuli 58 kappaletta ja arvontalipukkeita täytettynä oli 46. Kaikki kyselyyn vastanneet eivät siis halunneet osallistua arvontaan. Naisia kyselyyn vastasi 29 ja miehiä 28. Yksi vastaaja ei ollut laittanut sukupuoltaan. Englannin kielisiä vastauksia oli kaksi kappaletta. Kyseiset vastaukset on lisätty muiden vastausten sekaan, koska ne eivät yksinään antaisi kovin laajaa käsitystä ulkomaalaisten asiakkaiden toiveista.

Vastausten lukumäärä oli alle 100, joten kvantitatiivisesti tutkimus ei tuottanut kovin vertailtavissa olevia vastauksia. Myös kyselyn ajankohta (joulu ja uusivuosi) oli haastava, koska asiakasmäärät ovat tuolloin melko vähäiset. Kuitenkin kyselyn tuloksia voidaan käyttää suuntaa antavina.

Kyselyn muutamaaan vastaukseen on vain 57 vastausta, mikä voi johtua osittain myös näppäilyvirheistä siirrettäessä vastauksia Webropol-ohjelmaan. Kovin suurta heittoa kuitenkin yksi vastaus ei aiheuta, joten vastaukset ovat siltä osin melko luotettavia. Toiminnallisessa opinnäytetyössä tutkimustulosten tarkoitus on olla suuntaa antavia. (Vilka ym. 2003, 58.)

Kyselyn vastauksista ei ole eritelty miesten tai naisten vastauksia, koska vastaajia oli vähän, joten eriteltäessä saataisi vain hyvin pienen segmentin tuloksia, jotka eivät olisi kovinkaan vertailukelpoisia. Lisäksi miesten ja naisten vastauksissa ei ollut juurikaan eroja, joten ne eivät ole tutkimuksellisesti kovinkaan merkittäviä. Taustakysymyksenä sukupuoli oli tutkimuksen kannalta merkityksetön. Mikäli taustatietoja olisi kyselyt tarkemmin, eivät ne olisi tässä tutkimuksessa tuoneet lisäarvoa. Pääasia on asiakkaiden toiveet ja mielipiteet aamiaisesta eikä iällä, sukupuolella tms. ole merkitystä, koska Jahtihovi palvelee kaikkia asiakkaita ja haluaa tarjota yleisellä tasolla jokaiselle jotakin.

Tähän kyselyyn vastaajista suurin osa yöpyy Jahtihovissa vuoden aikana 1 – 3 kertaa. Toiseksi suurin ryhmä oli yli 8 kertaa yöpyvät, joten Jahtihovin kanta-asiakaskunta on melko laaja ja aktiivinen. Aamiaistarjontaan oltiin pääasiassa hyvin tyytyväisiä, mutta myös parannettavaa on. Lämpimät ruoat saivat keskiarvoksi 8,5 ja kylmät ruoat 8,8. Lämpimissä ruoissa on kehitettävää enemmän kuin kylmissä.

Avoimissa kysymyksissä osa vastauksista olivat hyvin tarkkoja ja niistä selvisi suoraan tiettyjä tuotteita, joita aamiaiselle toivotaan. Esimerkiksi paikalliset ja suomalaiset tuotteet olivat toivottuja. Avoimien kysymysten vastaukset tukivat aiempien kysymysten vastauksia, joissa oltiin pääasiassa ihan tyytyväisiä, mutta kaivattiin jotakin, koska esimerkiksi lämpimien ruokien keskimääräinen arvona oli 8,5, mikä on hyvä mutta ei erinomainen. Avoimissa kysymyksissä tähän saatiin selvyys, mistä se johtuu tai miten voitaisi asioita parantaa.

6.3 Booking.comin asiakkaiden kommentteja aamiaisesta

Tammi – maaliskuussa 2016 kirjoitetuissa asiakasarvioissa nousi esille mm. seuraavia asioita (Booking.com 2016):

- *Huone aika pieni. Onneksi alhaalla "työskentelytila". Vapaana olevat koirat aulassa aamulla? Ei ollut kroisantteja? Asiallinen. Ystävällinen. Ns. peruspalvelut.*
- *Aamiaisen taso paransi, jos tarjolla olisi jotain paikallista syötävää ja jos käytettävissä olisi erikoiskahveja valmistava kahvikone. Sunnuntaiaamuna kanamunia vasta keitettiin klo 8.30. -- Pienen hotellin tunnelma. -- Aamiaisella oli tarjolla valmiiksi pilkottuja hedelmiä.*
- *Aamiainen oli keskimäärin hyvä. Jäin kaipaamaan hotelliaamiaiseen yleensä kuuluvaa pekonia ja sunnuntaina munakasta. Tuoremehunne ansaitsee kiitoksen maullaan.*
- *Pekonia kaipasin aamiaispöytään. Ikävä puute.*
- *Buffet aamupala ei vastannut kuvausta. Se oli riittävä, mutta ei runsas.*

Tämän tausta-aineiston perusteella, kuten myös asiakkaiden vastauksissa kyselylomakkeeseenkin, toistuu arvosteluissa aamiaisen pienet puutteet. Asiakkaat odottavat edelleen saavansa hotelliaamiaisella pekonia sekä pieniä erikoisuuksia. Palaute ei ole täysin tyytymätöntä, mutta ei ylistävääkään. Pieniä parannuksia toivotaan. Booking.comin palautteet ovat hyvin samankaltaisia kuin asiakkaille toteutetun kyselyn avoimien kysymysten vastaukset. Pekoni ja peruspalvelut toistuvat molemmissa, joten asiakkaat kaipaavat tämän perusteella yllätyksiä, ylellisyyttä ja runsautta.

6.4 Työntekijöiden haastattelut

Haastattelin työntekijöitä heidän työpaikallaan. Ensimmäinen haastattelu tapahtui 14.12.2015 ja haastateltavana oli samaan aikaan kaksi työntekijää. Toinen haastattelu oli 16.12.2015, jolloin haastateltavana oli yksi työntekijä. Hotellin ja työntekijöiden ollessa minulle tuttuja, olivat haastattelut enemmänkin vapaamuotoisia keskusteluja Hotelli Jahtihovin aamiaisesta. Työntekijöiden taustatietoja en kerännyt, koska kyseessä on pieni hotelli ja työntekijät toivoivat itse, ettei heitä pystyisi vastausten perusteella selvittämään. En myöskään haastatellut yrittäjäpariskuntaa, koska he ovat työn toimeksiantajia ja heidän antamat ohjeet minulla oli jo.

Aihepiireinä haastattelulle oli aamiaisen tämän hetkinen tilanne, hyvät ja huonot osa-alueet, kehitys, toiveet ja ajankohtaiset asiat. Kuten liitteestä 4 nähdään, kysymykset olivat johdattelevia, mutta itse haastattelu rönsyili kysymysten ulkopuolelle ja asiat käsiteltiin laajasti ja myös yksityiskohtaisesti. Kysymysten tarkoituksena oli kartoittaa aluksi tämän hetkistä tilannetta, jotta osaisin kehittää juuri niitä osa-alueita, jotka koetaan ongelmallisiksi. Lisäksi työntekijöiden näkemys aamiaisesta on erilainen kuin asiakkaiden, mutta toisaalta työntekijät aistivat tyytyväisyyden tai tyytymättömyyden ja saavat suoraa palautetta asiakkailta.

Lisäksi pidin tärkeänä sitä, että työntekijät saavat sanoa mielipiteensä ja toiveensa aamiaisesta rehellisesti ilman pelkoa työnantajan mahdollisista eriävistä mielipiteistä. Tämän vuoksi työnantaja ei ollut kuulemassa haastattelutilanteita. On myös tärkeää, että työntekijät tuntevat saavansa vaikuttaa asiaan, koska he valmistavat aamiaisen jatkossa. Osallistaminen auttaa työntekijöitä sopeutumaan muutokseen ja myös kehittämään sitä heille sopivaksi.

6.4.1 Työntekijöiden vastausten analysointi

Työntekijät pitivät Jahtihovin sen hetkistä aamiaista ihan hyvänä, mutta parannettavaakin löytyi. Tarjonta oli heidän mielestään monipuolinen, mutta esimerkiksi aamiaisen tason pitäisi pysyä koko ajan hyvänä ja samantasoisena. Esimerkiksi aamiaisen loppupuolella ruokia tulisi olla tarjolla yhtä monipuolisesti kuin aamiaisen alkaessa, toki pienemmällä volyyymilla eikä laatu saisi kärsiä. Työntekijöiden mukaan hyviä asioita aamiaisessa ovat leivät, keksit ja teevalikoima. Lisäksi jogurtit (maustamaton ja annosjogurtit) saivat kehuja.

Ensimmäisen kysymyksen kohdalla tuli jo hyvin paljon toiveita ja kehitysehdotuksia, joten kysymyseen numero 2, (*"Mitä kehitettävää Jahtihovin aamiaisessa mielestäsi on?"*) sain vastauksia samalla.

Aamiaiselle toivottiin yhtenäisiä astioita, nyt niiden ollessa osan keraamisia ja osan muovisia, monipuolisuutta, kausituotteita sekä vaihtelevuutta enemmän. Erityisesti aamiaispöydän lämpimiin tuotteisiin toivottiin vaihtelevuutta.

Jahtihovin aamiaisella ei tällä hetkellä ole aina pekonia. Usein pekoni on perunan seassa eikä erikseen. Työntekijöiden mielestä pekonia pitäisi olla aina tarjolla, koska se on asia, mitä asiakkaat usein kysyvät ja kaipaavat. Pekoni on luksustuote ja arjen aamiaisesta poikkeavaa, sekä asiakkaiden mielikuva ja stereotypia, että hotelliaamiaisella on aina rapeaa pekonia. Lisäksi työntekijöiden mukaan paikallisuus voisi näkyä, varsinkin sesonkien aikaan. Esimerkkeinä paikallisuudesta tai suomalaisuudesta tuli ilmi kalakukko, savumuikut, leipäjuusto ja karjalanpiirakat. Lisäksi marjojen toivottiin olevan kotimaisia kuten myös leipien.

Työntekijöiden mukaan asiakkaiden tietoisuus ruoasta ja ravinnosta on lisääntynyt ja heitä miellyttääkseen olisi valikoiman hyvä olla monipuolinen. Työntekijät tietävät, että kaikkia ei voi miellyttää, mutta hyvä aamiainen on suuri osa asiakastytyvyyttä. Esimerkiksi puuroja voisi olla joka päivälle eri puuro, koska se toisi vaihtelua ja varsinkin pidempiaikaiset asiakkaat olisivat asiaan tyytyväisiä.

Aamiaiselle toivottiin myös uusia laitteita, esimerkiksi leivänpaahdin lisäksi työntekijöiden mukaan varsinkin ulkomaalaisten asiakkaiden tyytyväisyyttä. Samalla myös aamiaisen marmelaadille tulisi enemmän käyttöä, kun asiakkaat voisivat sitä sipaista paahdetun leivän päälle. Toisena ideana oli vohvelirauta. Myös kahvitermareita toivottiin uusia, koska vanhat alkavat olla kuluneita ja hankalia pitää puhtaina.

Esillelaitto oli asia, joka herätti runsaasti keskustelua ja ideoita. Tällä hetkellä Jahtihovissa on käytössä yksi lämpöpöytä, kylmöpöytä ja pieni kylmäallas. Lisäksi sivupöydällä on kuiva-aineet ja takan reunuksella kahvi ja teetarvikkeet. Baaritiskillä kylmäaltaan vieressä on leivät ja mehukone. Järjestystä pidettiin hankalana, koska nyt ruoat ovat kulkuväylillä eikä yhtenäisessä tilassa. Ehdotuksina asiaan tuli mm. että ruoat voisi siirtää kokonaan kabinetin puolelle tai vaikkapa salin keskellä olisi suuri pöytä, jossa ruoat voisi olla. Tämä olisi kuitenkin hankala ratkaisu, koska lämpö ja kylmöpöytiä on vaikea saada sijoitettua saliin, ja koska salissa ja kabinetissa järjestetään myös kokouksia ja muita tilaisuuksia, ei se ole realistisesti toteutettavissa. Suurin toive työntekijöiltä oli, että astiat olisivat kaikki keraamisia. Lisäksi toivottiin muun muassa vateja, pieniä astioita tai yleensäkin erilaisia astioita.

Aamiaisen kehittämistä pidettiin työntekijöiden keskuudessa tärkeänä asiana. Ruoan arvostaminen ja sen laatu tuli useaan kertaan esille. Aamiaisen hintaa (10 euroa hotellin ulkopuolisille asiakkaille, 4,20 euroa huonehinnasta) voisi työntekijöiden mukaan jopa hieman nostaa, jotta aamiainen saataisi tarpeeksi hyvälaatuisiksi. Joukosta erottuminen on työntekijöiden mukaan tärkeää, koska alalla kilpailu on kovaa. Luovuus, ideat ja kokeilunhalu ovat asioita, joita työntekijät kaipaavat aamiaisen suhteen.

Saliin toivottiin myös uusia verhoja ja lattiaa, mutta niihin en tässä opinnäytetyössäni puutu, koska ne kuuluvat ammattilaisen suunniteltaviksi. Sisustus vaikuttaa aamiaisen ilmapiiriin, mutta ohjeistukseni oli keskittyä aamiaisen päivittämiseen eikä tilojen. Osa työntekijöiden toiveista ei ollut realistisesti toteutettavissa olevia, mutta työntekijöiden palaute oli hyvin kannustavaa ja kehittävä. Heistä aisti, että he haluaisivat aamiaisen olevan erinomainen ja että he voisivat olla siitä ylpeitä.

Työntekijöiden ollessa tyytyväisiä, paranee myös palvelun laatu. Esimerkiksi uudet astiat helpottaisivat työntekijöiden töitä, kun astioita ei tarvitsisi liottaa ja hangata niin paljoa, jolloin heille jäisi enemmän aikaa muille töille. Tällöin myös työntekijöiden mielekkyys töiden suhteen säilyisi hyvänä. Laadukasta ruokaa ja ruoanlaittoa toivottiin työntekijöiden puolestakin arvostettavan enemmän.

7 KEHITYSEHDOTUKSET

Jahtihovin aamiainen on ennestään hyvä ja sieltä löytyy perustuotteita kattavasti. Tarkoituksena oli kehittää valikoimaa monipuolisemmaksi ja vaihtelevammaksi. Liitteessä 6 on taulukoina kaikki Jahtihoviin ehdottamani aamiaistuotteet. Taulukossa on tuotteen nimi, erityishuomiot, annoskoko yhdelle hengelle, annoksen hinta ja kilohinta. Erityishuomioissa M tarkoittaa maidotonta, L laktoositonta, VL vähälaktoosista, GL gluteenitonta ja Ve vegaania tuotetta. Tämä taulukointi helpottaa myös asiakkaiden tiedustellessa erityisruokavalioista tai allergeeneista, koska henkilökunta voi tarkastaa taulukosta nopeasti tuotteen allergeenit. Luetteloon ei ole merkattu allergeeniä, jos tuotteen nimi itsessään jo kertoo allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan ainesosan, esimerkiksi kasvismunakas. Astias-ton päivittämisellä voidaan saada esillelaittoa miellyttävämmäksi ja uusilla tuotteilla valikoimaa laajemmaksi.

7.1 Ruokatarjonta

Ehdottamiani uusia tuotteita Jahtihovin aamiaiselle ovat kylmään pöytään leppäsavu-sulatejuustoviipale, kevyt ruohosipuli-tuorejuusto, leipäjuusto, homejuusto, palvikalkkuna, maksamakkara, kylmä-savulohi ja graavilohi. Lisäksi savumuikut ovat tuote, joka on työntekijöiden mukaan ollut joskus tarjolla ja nyt haluan sen tuoda takaisin vaihtoehdoksi. Suomessa on erinomaisia juustoja ja savustaminen on perinteinen menetelmä, joten leppäsavu-sulatejuustoviipaleet tuovat vaihtelua aamiaisen perinteisiin edam - ja emmental-juustoihin. Lisäksi leipäjuusto ja homejuusto tuovat hieman ylellisyyttä sekä suomalaisuutta, joita sekä työntekijät että asiakkaat kaipaavat.

Leikkelevalikoimassa on Jahtihovilla ollut ennenkin kalkkunaa, mutta vaihtaisin sen palvikalkkunaksi, koska se on maukkaampaa ja mehukkaampaa. Maksamakkara on hyvin yleinen tuote, jota syödään varsinkin pateen muodossa ympäri maailmaa. Se sopii erinomaisesti aamiaiselle ja varsinkin maustekurkut ja maksamakkara ovat maukas yhdistelmä ruisleivällä. Lihahyytelö, eli alatoopi kuten savolaisilla on tapana sanoa, tuo aamiaiselle tuulahduksen menneestä. Lihahyytelöä on ennen tehty teuras-tusaikaan. (Koistinen ja Lappalainen 2012, 13.)

Maidot vaihdetaan kaikki laktoosittomiksi, jolloin laktoositonta ruokavaliota on helpompi noudattaa myös puurojen teossa. Myös muut maitotuotteet pyritään valitsemaan laktoosittomina tai vähintäänkin vähälaktoosisina. Uusina tuotteina valitsin pöytään viilin ja maitorahkan. Maitorahka on kasvattanut suosiotaan varsinkin sen proteiinipitoisuuden vuoksi, joten sitä useat toivovat aamiaisella olevan. (Reku 2015.) Viili on pohjoismaalainen hapanmaitotuote, joten se sopii varsinkin kesäsesonkiin ja voi yllättää ulkomaalaiset asiakkaat positiivisesti. Lisäksi viili on melko edullista ja sitä on saatavilla myös erilaisina makuversioina, joten jo yhdellä tuotteella voidaan saada aikaan vaihtelua. Viiliä myydään annospaketeissa, joten myös hävikki on pientä.

Hedelmiä ja tuoretuotteita on hyvä tarjota aamiaisella, koska ne sisältävät runsaasti vitamiineja ja ovat myös kauniin värisiä, jolloin ne piristävät tarjontaa. Hedelmiä voidaan tarjota kokonaisia ja silloin tällöin niistä voidaan tehdä hedelmäsalaattia itse pilkkomalla. Aamiaispöydässä on Jahtihovissa ollut aiemminkin säilykehedelmäsalaattia ja pakastemarjoja, joita on tarkoitus tarjota jatkossakin.

Munavoita olisi tarjolla silloin, kun on riisipiirakoitakin. Olen itsekin tehnyt Jahtihovissa työskennellessäni munavoita ja saanut siitä erittäin positiivista palautetta asiakkailta. Munavoita ei nykyään enää ole kaikissa paikoissa tarjolla, koska se voi pilaantua herkästi ja sen valmistaminen on aikaa vievää. Munavoita voi kuitenkin valmistaa pienen määrän tai laittaa esille vain pienen määrän, jolloin loppu säilyy jääkaapissa muutaman päivän.

Jahtihovissa on aiemmin ollut melko hyvä valikoima muroja ja leseitä yms., mutta uutuutena itse tehty mysli voi olla erinomainen myyntivaltti. Aamiaispöydästä poistetaan riisimurot, koska niiden menekki on vähäistä ja tuodaan tilalle terveellisempiä tuotteita. Valmismyslit sisältävät runsaasti sokeria ja usein myös pähkinää. Tästä syystä Jahtihovin oma talon mysli on oiva lisä aamiaiselle, koska se sopii myös pähkinäallergikoille ja on terveellisempää kuin useat valmis mysli. Myslin tekeminen on helppoa ja se säilyy pitkään, joten suuria määriä on helppo valmistaa. Lisäksi itsetehtyä myslia on helppo muunnella, esimerkiksi lisäämällä kuivattuja karpaloita rusinoiden sijaan, jolloin saadaan jälleen uutta ja monipuolisempaa valikoimaa.

Jahtihovin leivät ovat olleet asiakkaiden mukaan hyviä ja myös työntekijät ovat samaa mieltä. Tästä syystä niihin en ehdota suuria muutoksia. Uutuuksina ehdotuksessa ovat paahtoleipä ja paikallinen leipä. Ruisleipä voi olla monelle ulkomaalaiselle hieman vieras asia, vaikka se onkin jo monissa Baltian maissa tuttu, esimerkiksi Lidlin paistopisteiden myötä, joten vaalea paahtoleipä on hyvä, turvallinen ja vähemmän eksoottinen vaihtoehto. (Mettänen 2016.) Lisäksi työntekijät toivoivat, että vohveleita olisi Jahtihovin aamiaisella. Jahtihovissa on kokeiltu aiemmin valmiita lettuja ja pannukakkuja, mutta ne kuivuvat ja kovettuvat lämpöpöydässä. Vohvelitaikina ja -rauta on helppo ja edullinen vaihtoehto. Asiakkaat voivat itse paistaa vohvelit, koska ne kypsyvät muutamassa minuutissa.

Oikeaa voita toivottiin asiakkaiden palautteissa puuron kaveriksi ja siitä syystä olen sen valinnut listalle. Voi on herkkutuote ja kuuluu ravitsemuksellisesti katsottuna "sattumiin", mutta hotellissa syöminen ei useille olekaan arkipäivää vaan lomaa ja hemmottelua. (Ravitsemisneuvottelukunta 2014.)

Hilloista uutuuksina lemon curd eli sitruunatahna sekä lakkahillo. Lakat ovat perinteinen suomalainen marja ja se sopii erinomaisesti leipäjuuston kanssa. Lisäksi lakkahilloa voidaan syödä jogurtin, puuron tai muun kera, joten se on hyvin monikäyttöinen.

Lämpimissä ruoissa uutena ehdotuksena toimii muun muassa kasvismunakas. Munakasta Jahtihovissa on usein aamiaisella, mutta lisäämällä siihen kasviksia saadaan ruoasta värikkäämpi ja houkuttelevampi. Lisäksi siihen on helppo käyttää kasviksia, jos niitä on reilusti, jolloin hävikkiä voidaan vähentää. Kasvismunakas myös auttaa toteuttamaan päivän suositeltua kasvismäärää. Puuroissa uusia ovat tattaripuuro, mannapuuro, ohrahiutalepuuro, kaurapuuro ja spelttipuuro. Puuroja lisäsin

valikoimaan siksi, että ne ovat edullisia raaka-aineiltaan ja helppoja tehdä. Työntekijät myös toivoivat uusia puuroja. Lisäksi puurojen suosio on kasvanut viime vuosina ja hyvästä puurosta on tullut monille kilpailuvaltti. (Vainio 2016, 26 – 29).

Muita uutuuksia Jahtihoviin olisivat muun muassa kalakukko, nakkipannu, papu-chorizomuhennos, ryynimakkarat, tomaatti-kesäkurpitsavuoka, paahdetut punajuuret ja papu-pekonipaistos. Paikallisuus, helppous ja värikkyys olivat valintasyitä näille ruoille. Paahdetut punajuuret ovat enemmänkin syys- ja talvikauden ruokaa, mutta kesälläkin niitä voidaan tarjota esimerkiksi lisäämällä yrttejä enemmän kuin annoskortissa on.

Smoothie olisi uusi ja Jahtihovissa toistaiseksi kokeilematon ruoka. Tarkoituksena olisi aamuisin tehdä smoothie asiakkaille valmiiksi kannuun. Smoothieihin voi käyttää erilaisia maitotuotteita tai ne voidaan tehdä mantelimaitoon tai soijamaitoon, jolloin ne sopivat myös vegaaneille. Smoothie on helppo tapa aloittaa aamu, koska se on täyttävää ja maukasta. Lisäksi smoothien myötä ruokavalioon on helppo lisätä kasviksia ja hedelmiä. Juotavassa muodossa kasvikset ovat vatsaystävällisempiä. (Karlson 2016, 9.)

Mustikka- ja mansikkamehukeitot ovat ajoittain olleet Jahtihovissa aamiaistarjonnassa. Ne ovat helppoja vaihtoehtoja lisäämään tarjonnan laajuutta, säilyvät hyvin ja myös asiakkaat ovat niitä toivoneet. Kuitenkin nykyään moni arvostaa itsetehtyä, joten siksi vaihtoehtona ehdotuksissani on myös itsetehty soppa. Soppa säilyy kylmässä muutaman päivän, joten taloudellisesti se on kannattava tuote. Usein myös kaupan valmiit mehukeitot eivät sisällä marjaa kokonaisuutena ja niissä on paljon lisättyä sokeria, joten itsetehty soppa on siihen verrattuna hyvä vaihtoehto. Mehukeitto on myös kilohinnaltaan hieman kalliimpaa kuin itsetehty soppa. (Taulukko 8.)

Kesäsesongin aikaan voidaan olettaa, että majoittujat ja muut aamiaisasiakkaat ovat pääasiassa turisteja ja myös paljon ulkomailta, joten suositeltavaa on tarjota suomalaisia ja paikallisia makuja. Tuolloin aamiaisella olisi hyvä olla esimerkiksi riisipiirakoita, kalakukkoa, leipäjuustoa, lakkahilloa sekä kalaa. Näitä asioita myös asiakkaiden palautteissa toistui. Sesonkituotteiden käyttö on taloudellisesti kannattavaa ja lisää vaihtelua. Tästä syystä esimerkiksi kesäisin tuoreet mansikat ja herneet olisivat erinomaisia tuotteita pakastemarjojen tilalle.

Ehdotuksissa on otettu huomioon erityisruokavalioita, jotta löytyy sopivia tuotteita lähes kaikille. Lisäksi hinta, saatavuus, helppous ja paikallisuus ovat merkittäviä syitä tuotteiden valinnoille. Kotimaiset marjat olisi parempi valinta kuin ulkomaiset, koska näistä asiakkaat usein kysyvät ja kotimaisia marjoja ei ole välttämätöntä kuumentaa ennen käyttöä. Asiakkaiden ja työntekijöiden toiveissa korostui juuri paikallisuus ja kotimaisuus, joten suomalaiset tuotteet ovat näin perusteltuja valintoja. Lisäksi pohjana ehdotuksille toimii kuva 1, eli ruokakolmio, joka on terveellisen ruokavalion perusta.

7.2 Astiasto ja esillelaitto

Kespron käyttötavarakuvaston (2016) valikoimissa tavarat myydään tietyissä myyntierissä. Tämä muutti hieman alkuperäistä suunnitelmaani, koska joitakin astioita olisi tilattu esimerkiksi kaksi kappaletta, mutta myyntierä on kolme. Liite 5 on listaus tuotteista, joita Jahtihoviin tulisi hankkia.

Aamiaisen tarjoiluastiastoksi valitsin pääasiassa Emile Henryn posliinisia astioita. Astiaston värisävyiksi valitsin valkoisen ja muskotin (Kuva 6), koska ne ovat hillittyjä ja toisiinsa sopivia värejä sekä ajattomia. Muskotin sävyinen astiasto tuo myös hieman vaihtelua tavalliseen valkoiseen (Kuva 7). Jahtihovissa on muutamia keltaisia Emile Henry-astioita sekä joitakin vastaavanlaisia mutta eri merkkiä, joten vanhoja astioita voidaan jonkin verran hyödyntää tarjoilussa.

Valkoisista astioista ruoka pääsee hyvin esille (Kuva 8), koska esimerkiksi papu-pekoni-paistos on kauniin vihreä-punaista, joten hillitty tausta ei vie siltä itseltään huomiota. Toisaalta valkea on myös helppo yhdistää muiden värien ja esimerkiksi muutaman vanhan keltaisen Emile Henry-astian kanssa. Astiaston ollessa yhtenäinen, lisää se esillelaiton houkuttelevuutta ja myös työntekijöille yhtenäisyys on helpottavaa, koska ei tarvitse miettiä käyvätkö astiat yhteen ja pysyvätkö ne paikoillaan pöydässä vai putoavatko paikoiltaan.



KUVA 6. Emile Henry – buffetastiat (Kespro 2016 42–43.)

Lautasia, laseja ja kuppeja ei uusita, koska niitä Jahtihovissa on paljon ja niiden malli ja sävy on helpposti muihin astioihin yhdisteltävissä. Kustannuksista tulisi liian suuret, jos koko astiasto uusittaisi. Kuitenkin tarpeellisia ovat lieriöt vohvelitaikinalle, uusi kulho hedelmille, leipäkorit sekä kananmunille uusi kori, koska vanhoja ei ole tai ne ovat hieman rikkiäisiä. (Kuva 7.) Myös työntekijöiden haastattelussa tuli ilmi, että uusille astioille ja ottimille olisi suoranainen tarve.



KUVA 7. Emile Henry – säilytyslieriö vohvelitaikinalle (Kespro 2016, 43.)



KUVA 8. Emile Henry – kulho hedelmille (Kespro 2016, 44.)

Tarvittava uusi laite olisi sauvasekoitin tai tehosekoitin, jolla voi tehdä smoothiet. Leivänpaahdin ja vohvelirauta löytyvät Jahtihovin varastosta. Lisäksi voi ja levitteet olisi hyvä olla leipien yhteydessä, joten uusi kylmäalusta takaisi hygieenisen tarjoilun.

Kustannuksia uusista astioista ei ole laskettu, koska kyseisille tuotteille ei ollut kuvastoissa vakiohinnoja. Astiat myydään myös erissä, joten hintaa ei ole määritetty. Kuitenkin astiaston uusiminen lisää esillelaiton houkuttelevuutta, henkilökunnan tyytyväisyyttä sekä helpottaa puhtaanapidossa.

Aamiaisen esillelaittojärjestystä muuttaisin hieman siten, että entinen pöytä, jolla oli murot, hedelmät ja pullat olisi jatkossa leipäpöytä. Sille voisi laittaa leivät, pullat ja muut kuivat tuotteet. Pöydällä olisi myös leivänpaahdin ja tarvittaessa vohvelirauta. Mehukoneen vierelle tasolle sekä osittain kylmältaaseen laitettaisiin hedelmät, hillot, marmeladit ja soppa sekä smoothie ja jogurtit, koska ne vievät vähemmän tilaa kuin leivät ja toisaalta leivät on helpompi ottaa suuremmalta pöydältä.

Itse ruoista esillelaittoa muuttaisin siten, että kananmunat eivät olisi välttämättä lämpöpöydässä vaan ne voisivat olla korissa esimerkiksi mehukoneen vieressä pöydällä. Tällöin estetään munien ylikypsyminen. Lisäksi esimerkiksi kalakukkoviipaleet ja riisipiirakat olisi hyvä tarjota samankaltaisesta korista eikä välttämättä posliinisestä astiasta. Nämä ruoat voisivat olla korissa lämpöpöydässä kannen päällä, jolloin ne pysyvät hieman lämpiminä mutta eivät kuivahda.

Esillelaitto on jokaisen työntekijän oma valinta, mutta yksinkertainen ja selkeä on usein toimiva ratkaisu. Esillelaitossa voidaan hyödyntää myös vastavärejä, esimerkiksi punainen tomaatti ja vihreä kurkku sopivat hyvin vierekkäin väriensä puolesta. Gastronomista järjestystä on noutopöydässä työstä noudattaa. Tärkeintä on helppous asiakkaalle. Myös looginen järjestys, esimerkiksi kasvikset

vierekkäin ja erilaiset juustot vierekkäin helpottavat asiakkaan päätöstä ja mahdollisesti pienentää myös hävikkiä, kun asiakas näkee kerralla koko tarjonnan.

7.3 Kyltitys

Esillelaittoon liittyy vahvasti myös tuotteiden nimeäminen ja allergeeneistä ilmoittaminen. Tällä hetkellä Jahtihovissa on joistakin tuotteista (pääasiassa leivistä ja jogurteista) linjastossa ilmoitettu pienellä kyltillä tuotteen vieressä, onko kyseinen tuote laktoositon tai maidoton. Tämä käytäntö on hyvä, mutta lisäksi aamiaisella olisi hyvä ilmoittaa lämpimien tuotteiden nimet ja allergeenit. Ratkaisu voisi olla tulostettava menu, jossa mainitaan tarjolla olevien lämpimien ruokien nimet ja mahdolliset allergeenit. Tähän on hyödynnettävissä annoskortit sekä liitteen 6 taulukot, joihin on koottu merkinnöillä laktoosittomuus, gluteenittomuus sekä muut mahdolliset huomioitavat asiat. Lisäksi tässä menussa tulisi mainita, että lisätietoa allergeeneistä ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista saa henkilökunnalta.

Lisäksi pienet nimikyltit, jotka voi nipsulla kiinnittää suoraan astian reunaan, olisivat oiva lisä selkeyttämään aamiaista. Tämä auttaisi asiakkaita erottamaan esimerkiksi juustot toisistaan ja myös allergeenit olisi helpompi havaita. Jahtihovissa on tällä hetkellä jalallisia kylttejä, jotka voidaan laittaa pöydälle, mutta kyltit, joissa on molemmissa päissä nipsu, toimisivat kylmäpöydässä hyvin, koska ne voidaan kiinnittää suoraan astioihin.

Gluteenittomia tuotteita ei ole taloudellisesti kannattavaa pitää tarjolla päivittäin. Olisi hyvä mainita asiakkaille, että gluteenittomia tuotteita saa henkilökunnalta pyytämällä. Esimerkiksi leipäpöydän yhteydessä maininta tästä toisi selkeyttä keliakikkojen aamiaiselle. Usein keliakikot kysyvätkin heille sopivia tuotteita itse, mutta ilmoitus asiasta olisi merkki asiakaspalvelusta ja halusta auttaa.

8 KUSTANNUSLASKELMAA

Liite 6 näyttää taulukkoina ruoat, annoskoot, annoshinnan sekä verollisen kilohinnan. Annoskoon määrittelyt on tehty oman arvion ja kokemuksen mukaan. Täysin tarkkaa laskelmaa ruoille ei voida toteuttaa, koska noutopöydästä asiakkaat voivat itse valita haluamansa ruoat. Taulukossa tuotteiden hinnat ovat verollisina.

Tuotteiden hinnat on laskettu arvioitujen annosten mukaan ja ne sisältävät arvonlisäveroa 14 %. Aamiaisella kaikki asiakkaat eivät syö kaikkea ja toisaalta osa syö enemmän, joten tarkkoja annospainoja on vaikea ennustaa. Esimerkiksi arkisin lähinnä työmiesten ollessa aamiaisasiakkaina, syövät he paljon puuroa ja leikkeleitä, kun taas loma-aikaan turisteille maistuu hieman arjesta poikkeavat ruoat. Lisäksi ehdotelmassani on hieman hinnaltaan arvokkaampia ruokia, esimerkiksi lohi, jota ei taloudelliselta kannalta ajateltuna ole järkevää tarjota silloin, kun hotelli on lähes täysi.

Jahtihovin henkilökunta valmistaa aamiaisen oman arvion mukaan, joten tarkoille resepteille ei ole tarve. Lisäksi hotelliin saattaa illan aikana tulla jopa 10 walk-in-asiakasta, jolloin aamiaismäärä muuttuu hetkessä. Ennustettavuus kulutukselle on heikko. Lisäksi esimerkiksi usein viikolla asioivien työmiesten aamiaisen tarve on erilainen kuin vaikkapa lomailevan perheen. Tämän vuoksi aamiaisesta ei voi tehdä tarkkaa ohjenuoraa vaan on luotettava arvioon. Kuitenkin kannattavuuden kannalta suuntaa antavia laskelmia ja reseptejä on oltava, jotta voidaan määrittellä onko toiminta kannattavaa.

Annoskortit (Liite 7) on tehty Excelillä. Taulukoista nähdään tuotteiden ostopaino, painohäviö, käytöpaino, raaka-aine, ostohinta verottomana, käyttöhintaa ja ainehintaa. Annoskorteissa reseptit on pyritty tekemään noin 20 henkilölle, koska siitä työntekijöiden on helppo laskea suurempi annosmäärä jos asiakkaita on enemmän ja toisaalta ei ole tarvetta juurikaan pienemmälle annosmäärälle. Annoskortti ei ota huomioon kypsytys- tai jakeluhävikkiä, joten niistä on mainittu erikseen annoskortin alla. Lisäksi nähtävissä on raaka-aineiden veroton kilohinta, jonka avulla voidaan arvioida tuotteen hintaa verrattuna muihin tuotteisiin.

Annoskortissa tulisi näkyä:

- ruokalajin nimi
- annoskoko
- ruoka-annosten määrä ohjeen mukaan valmistettuna (10 annosta, 100 annosta jne.)
- ruokaan käytettävät raaka-aineet
- ruokaan käytettävien raaka-aineiden määrät
- valmiin ruoan määrä
- ruoka-aineiden mittayksiköt (esimerkiksi kg, l)
- valmistusohje
- tarvittavat välineet ja laitteet
- kypsennyslämpötila ja – aika

- lisäkkeet, koristeet ja tarjoilu
- raaka-aineiden hinta mm. annosta kohti, myyntihinta ja kate % (Mäki 2010, 6.)

Annoskorteista puuttuu myyntihinta ja kateprosentti, koska aamiaistuotteille sitä ei voida yksinkertaisesti laskea, koska kyseessä on noutopöydän ruoat, jotka vaihtelevat eri päivinä ja ovat osa suurempaa kokonaisuutta. Aamiaisen raaka-aineiden ja tuotteiden hinnat vaihtelevat hieman, mutta kiinteä osuus huonehinnasta sekä hotellin ulkopuolisille asiakkaille hinnat ovat aina samat. Annoskorteissa ei myöskään ole otettu huomioon työtunteja ja siitä aiheutuvia kustannuksia, koska aamiaista ei valmisteta kokki, kuten vaikka lounasruoassa olisi, vaan aamiaista esivalmistellaan edellisenä päivänä ja aamuisin tuotteet kuumennetaan tai kypsennetään. Lisäksi aamiaisruokia lisätään noutopöydän aamiais aikaan, joten tarkkoja työtunteja on mahdoton laskea.

Annoskorteista on luettavissa kuitenkin muut listan vaatimukset. Lisäksi Jahtihovin henkilökunta on aamiaisen suhteen kokenutta, joten he hallitsevat tuotteiden valmistuksen. Myös Ohjeistus henkilökunnalle (Liite 9) selventää annoskorttien ohella työntekijöille toimintatapoja ja valmistusta. Ohjeistuksen avulla työntekijät voivat valita aamiaisruoat kylmöpöytään, lämpöpöytään sekä muut ruoat. Se selkeyttää työtä ja ohjaa, jotta aamiainen olisi monipuolinen ja runsas. Ohjeistuksen tarkoitus on toimia ohjenuorana ja pohjana aamiaisenlaitolle. Lisäksi työskentelen kesällä 2016 myös itse Jahtihovissa, joten voin perehdyttää työntekijät henkilökohtaisesti uusiin resepteihin ja tapoihin. Jokaisesta tarjottavasta ruoasta ei ole annoskorttia, koska osa tuotteista vaatii vain esillelaiton. Lisäksi esimerkiksi lihapullat ovat jo ennestäänkin Jahtihovin tarjonnassa, joten työntekijät osaavat ne kypsentää ja kuumentaa oikeaoppisesti. Tuotteiden jalostusaste vaikuttaa myös ohjeen tarpeeseen.

Taulukoista (Liite 6) on mahdollista laskea esimerkkihinta aamiaiselle. Laskelmassa (Liite 8) on valittu 12 tuotetta kylmöpöytään, koska kylmältaaseen mahtuu maksimissaan 12 (16,5 cm*26,5 cm kokoista) astiaa. Lämpöpöytään on mahdollista laittaa kuusi astiaa (26,5 cm*32,5 cm). Pöytiin on mahdollista yhdistellä pienempiä ja isompia astioita tarpeen mukaan, laittamalla välikappaleita altaaseen. Peruskattaus on yleensä kuitenkin 12 pientä astiaa kylmöpöydässä ja kuusi lämpimässä. Lisäksi tarjolla on levitteet, smoothie, murot, leivät jne. Laskelma on pääasiassa arvio ja suuntaa antava hinnan suhteen, koska tarkkoja syöntimääriä ei voi määrittellä.

Laskelmassa on kuviteltu aamiaistarjonta ja siihen on valittu tuotteita, jotka voisivat olla aamiaisella tarjolla. Ensinnäkin on laskettu mahdolliset asiakkaan valinnat (Taulukko 10) eli tässä on tuotteet, joita asiakas esimerkiksi voisi syödä. Asiakkaat harvoin syövät aivan kaikkea mitä pöydässä on tarjolla, joten siksi tähän taulukkoon ei ole listattu kaikkia tuotteita. Taulukossa 11 on listattu ja laskettu loput tuotteet, joita kyseisenä aamuna olisi tarjolla, mutta tämä asiakas ei niitä tällä kertaa valitse. Näin on saatu aamiaiselle laskettua hinta-arvio, mitä yhden asiakkaan ruoat voisivat maksaa. Tarjolla on kuitenkin oltava tuotteita laajasti.

Laskelmassa (Liite 8) yhden hengen aamiaisen hinnaksi on saatu 6,97 euroa. Tämä laskelma sisältää kaikki kyseisen kuvitellun aamiaisen tuotteet. Jos lasketaan vain asiakkaan mahdollisesti syömät

tuotteet, hinnaksi saadaan 3,40 euroa. Hinnat ovat kuitenkin suuntaa antavia, koska esimerkiksi kuivatut tuotteet säilyvät pidempään, jolloin ne voivat olla tarjolla uudestaan. Ruokien hävikit vaihtelevat tuotekohtaisesti.

Tällä hetkellä Hotelli Jahtihovin aamiainen on hotellin ulkopuolisille asiakkaille 10 euroa. Esimerkiksi Original Sokos Hotel Puijonsarvessa aamiainen maksaa 15 euroa (Sokos Hotels 2016) ja saman verran Cumulus Kuopiossa (Cumulus 2016). Vaikka Jahtihovin yleinen hintataso on hieman alhaisempi kuin kilpailijoiden, voisi aamiaisen hintaa hieman nostaa, esimerkiksi 12 euroon. Tuolloin aamiainen olisi edelleen edullisempi kuin kilpailijoilla, mutta kuitenkin se lisäisi katetta. Esimerkiksi laskelmassa aamiaisen hinta asiakasta kohti on 6,97 euroa, joten tuolloin 12 euron myyntihinnalla katetta raaka-ainekuluista tulisi 5,03 euroa voittoa eli 44,5 %. 10 euron myyntihinnalla kate olisi vain 3,03 euroa eli 30,3 %. Hinnassa on otettava huomioon kuitenkin se, että vaikka aamiaispöydässä olisi tarjolla useaa eri tuotetta, ei niitä kaikki välttämättä syödä lainkaan. Esimerkiksi kuivatut tuotteet (myslit, murot jne.) säilyvät pitkään, joten niiden kustannukset ovat todellisuudessa pienemmät kuin vaikkapa lihapullien, jotka on hävitettävä jos niitä jää tähteeksi.

9 POHDINTA

9.1 Toteutus ja tavoitteet

Opinnäytetyöni tavoitteena oli kehittää uusia ideoita ja ehdotuksia Hotelli Jahtihoville aamiaistarjontaa varten. Ideani ja ehdotukseni pohjautuvat asiakkaiden ja henkilökunnan toiveille, kannattavuuteen sekä hotellin liikeideaan. Hotelli Jahtihovi ei ole luksushotelli vaan se tarjoaa edullista ja rauhallista majoitusta, mutta kuitenkin laadukkaasti. Tähän pohjautuen ehdotukset ovat asiallisia ja toteuttamiskelpoisia ja juuri Jahtihoville suunniteltuja. Laskelmat ja ohjeistukset tukevat toimintaa. Hinnan ja laadun on kohdattava. Jahtihovin monen eritasoisen huonetyypin vuoksi aamiainen on oltava kuitenkin runsas, kuten yritys myös sitä markkinoi, vaikka hintatason on pysyttävä alhaisena.

Tutkimusmenetelminä haastattelut antoivat eniten tukea työhöni. Strukturoitu lomakekysely antoi hyvin palautetta asiakkailta, mutta taustakysymyksenä sukupuoli oli turha, koska se ei tuonut lisäarvoa tutkimukselle. Kysymyksen olisi voinut jättää pois ja kysyä tilalla vaikkapa aamiaisen ajankohdasta, onko kellonajat sopivat vai pitäisikö niitä muuttaa. Lisäksi kyselyssä olisi voinut selvittää asiakkaiden tyytyväisyyttä asiakaspalveluun, ilmapiiriin tai muihin seikkoihin aamiaisen aikana, mutta koska työni on rajattu käsittelemään pääasiassa ruokaa, ovat ne mahdollisia jatkotutkimusaiheita.

Työntekijöiden haastattelu oli mielenkiintoinen ja antoisa kokemus. Olen itsekin työskennellyt Jahtihovissa, joten joitakin asioita osasin odottaa, mutta työntekijöillä oli hyvin laajasti ideoita ja toiveita, joita ei ollut mieleeni juolahtanutkaan. Työntekijöiden toiveita on pyritty toteuttamaan mahdollisimman paljon, koska he tekevät aamiaisen ja heidän täytyy siihen kyetä, sekä olla myös tyytyväisiä tekemästään työstä. Työntekijöiden ja asiakkaiden palaute oli monelta osin samankaltainen, esimerkiksi kasvisruoan, pekonin ja esillelaiton toiveiden osalta. Myös paikalliset tuotteet toistuivat molemmilla toiveissa. Työntekijät ja asiakkaat olivat kuitenkin pääosin melko tyytyväisiä Jahtihovin aamiaiseen.

Opinnäytetyön tekeminen oli mielenkiintoinen kokemus. Suunnitelmat hioutuivat työtä tehdessä tarkemmiksi ja työn rajaaminen konkretisoitui todellisesti vasta, kun raporttia alkoi kirjoittaa. Aikatauluus meni työssäni sekaisin henkilökohtaisista perhesyistä, mutta työ valmistui aikataulussa. Olisin halunnut testata joitakin suunnittelemani ruokia, mutta valitettavasti resurssit eivät siihen riittäneet. Kuitenkin reseptiikka on selkeää ja harkittua. Jahtihovissa määrät ovat myös melko pieniä, joten testausta voidaan toteuttaa myöhemminkin.

Opin suunnittelemaan ruokia sekä miettimään valintoja kannattavuuden kannalta tarkemmin. Kannattavuuslaskelmat ja tuotteiden raaka-aineiden laskeminen tuli minulle hyvin tutuksi tämän työn myötä. Tavoitteenani oli kehittää ideoita ja ehdotuksia ja mielestäni niitä on esitelty ja perusteltu tässä työssä hyvin. Viitekehys antaa pohjan sille, millaisia aamiaistuotteiden tulisi olla muun muassa ravitsemuksellisesti ja tutkimus auttoi selvittämään asiakkaiden todellisia toiveita. Jatkotutkimuksena työlle olisi hyvä selvittää, mitä asiakkaat pitävät uudistetusta aamiaisesta. Lisäksi kuten jo aiemmin ehdotinkin, mahdollista tutkimusta voisi tehdä aamiaisajoista ja aamiaisen muusta palvelusta ja ympäristöstä.

Itse ehdotukset ovat monipuolisia ja niissä otetaan myös erityisruokavaliot huomioon. Aamiaisen ruokien on erotuttava esimerkiksi lounaasta, joten varsinkin lämpöpöytään oli hieman vaikea kehittää vaihtoehtoja. Kehittelemäni ruoat ovat yksinkertaisia ja helppoja toteuttaa. Osa ruoista on selkeästi herkutteluun ja osa on terveellisiä ja sopivat päivittäiseen ruokavalioon. Puurojen lisäys valikoimaan on edullinen ja helppo tapa lisätä varsinkin usein yöpyvien asiakkaiden tyytyväisyyttä. Lisäksi pienet variaatiot, kuten kasvismunakas, johon voi käyttää lähes mitä vain kasviksia, lisää vaihtelua.

Kuten teoriaosuudessa jo tuli ilmi, suomalaisen aamiaisen sanotaan olevan englantilaisen ja mannermaisena aamiaisen yhdistelmä, ja näitä elementtejä olen ehdotuksissanikin tuonut ilmi. Esimerkiksi makkarat, pavut ja pekoni, sekä paahtoleipä ja hillot, ovat tyyppillisiä kyseisille aamiaistyypeille. Hotelli Jahtihovissa näitä ruokia on ollut jossakin määrin aiemminkin, mutta esimerkiksi mahdollisena uutuutena lakkahillo on hyvin suomalainen, mutta samalla se on mannermaiselle aamiaiselle tyyppillinen. Monipuolisuus ja helposti vaihdeltavissa olevat ruoat olivat tavoitteinani. (Lehtonen 2009, 169.)

Ehdotukset on nimenomaan Hotelli Jahtihovin aamiaiselle suunniteltuja, mutta niitä voidaan hyödyntää osittain ideoinniltaan ja reseptikaltaan myös muissa hotelleissa. Kuitenkin tutkimustulokset, joita kyselyistä saatiin, ovat ohjanneet nämä ehdotukset juuri Jahtihoville sopiviksi, joten välttämättä tarpeet muualla eivät ole samanlaiset. Sen vuoksi tutkimusta ei voida pitää yleistävänä ja esimerkiksi väittää, että asiakkaat aina haluaisivat kalakukkoa pöytään, vaan kyseessä on pieni osa Jahtihovin asiakkaita, jotka sitä toivovat ja juuri Jahtihoviin, ei muualle. Tämän hetken trendeinä ovat toki paikallisuus, lähi- ja luomuruoka, joten siitä voidaan hieman yleistää, että usein asiakkaat sellaisia ruokia toivovat, mutta kysely olisi toteutettava erikseen ja laajemmin muissakin hotelleissa, jos haluttaisi tehdä yleistävä johtopäätös paikallisuudesta.

9.2 Ehdotusten käytäntöön vienti ja jatko

Suurin osa ehdottamistani ruoista tulee varmaankin ainakin kokeiluun Hotelli Jahtihovissa. Työskentelen kesän 2016 Jahtihovissa, joten aikomukseni on kokeilla ehdotuksiani työnantajan sen toivottavasti salliessa ja saada ne vakituisiksi vaihtoehtoiksi aamiaiselle. Ehdottamani ruoat ovat suurin osa melko edullisia, joten niiden kokeilu ei tuo juurikaan lisäkustannuksia. On mahdollista kokeilla myös tuotteita pienissä erissä. Lisäksi esimerkiksi viili on annospakkaus, joten hävikki on pientä. Uskon, että jo pienilläkin muutoksilla saadaan asiakastytyväisyyttä ja esimerkiksi Internet-asiakaspalveluita positiivisemmiksi.

Ehdotuksissa hieman lisätyötä aamiaisen suhteen tuovat paikalliset tuotteet, esimerkiksi kalakukko ja paikallinen leipä, jotka on tilattava tai haettava kauppahallista tai muusta myyntipisteestä etukäteen. Paikalliset tuotteet olivat kuitenkin hyvin toivottuja, joten se lisää oletettavasti asiakastytyväisyyttä. Paikalliset tuotteet tulisi myös jollakin tapaa nostaa esille tarjoilun puitteissa. Esimerkiksi erillisellä pikkukyltillä, jossa mainitaan tuotteen tekijä tai lähtöpaikka.

Lisäideana työtä tehdessäni keksin taulukon, johon listataan kaikki Jahtihovin ruoat. Iltavuorossa aamiaista esivalmistelevat voivat merkitä siihen, mitä aamiaisella tarjotaan. Tämä helpottaisi työntekijöitä, koska aamiaisen ruoat on nähtävissä helposti eikä joka päivä tarjota tuolloin samaa. Jahtihoivissa pyritään aina työntekijöiden vuorojen vaihtuessa kertomaan päivän asiat ja tapahtumat, mutta usein aamiainen jää keskustelematta eikä silloin tiedetä, mitä aamiaisella on vastikään tarjottu. Taulukko helpottaa työtä ja mahdollistaa monipuolisen vaihtelun. Taulukkoa ei kuitenkaan ole vielä tehty, koska Jahtihoivissa täytyy ensin päättää, kokeillaanko kaikkia uusia tuotteita. Taulukko on kuitenkin yksinkertainen tehdä liitteenä olevien taulukoiden avulla, joten sen puuttuminen tästä työstä ei vähennä sen arvoa.

Aamiaisen ruokia voidaan helposti vaihdella, jos huomataan, että asiakkaat kaipaavat jotakin tai jokin tuote ei menesty. Tärkeää on seurata alan trendejä ja asiakkaiden mahdollisia innostuksen kohteita, jotta voidaan palvella erityisen hyvin. Esimerkiksi kotimaisuus, lähiruoka ja rahka ovat jo pidemmän aikaa olleet ruokatrendejä, joten niitä olisi nyt hyvä hyödyntää, jotta saadaan asiakastytyväisyys erinomaiselle tasolle. Usein trendien myötä myös joidenkin tuotteiden hinta laskee ja valikoima kasvaa, joten monipuolisuutta voi löytyä sitäkin kautta. Parhaimmillaan ruoka on intohimo ja voi aiheuttaa elämyksen.

Opinnäytetyöni alustavat laskelmat nähtyään toimeksiantaja totesi, että aamiaisen hinnan suhteen on korotuspaineita. Aamiaisen hintaa nostetaankin todennäköisesti 12 euroon, jolloin aamiaisen kateprosentti lähestyy tavoiteltua 50 prosenttia. (Pekkanen 2016b.)

Jahtihovi voisi jatkossa markkinoida uudistunutta aamiaistaan ja houkutella myös hotellin ulkopuolisia asiakkaita nauttimaan arjen tai viikonlopun herkkuhetkestä. Esimerkiksi mainos paikallislehdessä, jossa olisi ytimekkäästi aamiaisajat, hinta sekä ilmoitus siitä, että aamiainen on uudistunut, voisi lisätä asiakasvirtaa. Myös maininta Jahtihovin itsetehdystä "Talon myylistä" voi toimia myyntivalttina tuoden lisäarvoa asiakkaille. Suurempi asiakasvirta auttaisi myös mahdollisesti saamaan palautetta aamiaisen uusista tuotteista ja siitä, onko uudistus tarpeeksi laaja. Aamiainen on herkästi huomiotta ja hyödyntämättä jäävä resurssi, jota olisi kuitenkin helppo hyödyntää.

9.3 Yhteenveto

Opinnäyteprosessin tutkimus on onnistunut ja sen avulla saatiin luotettavia vastauksia asetettuihin tavoitteisiin. Tavoitteena oli selvittää asiakkaiden ja työntekijöiden tarpeita ja haluja, joiden pohjalta kehitettiin ehdotuksia ja ideoita. Kehittämistyö oli sopiva valinta tämän työn menetelmäksi, koska työssä selkeästi kehitettiin jotakin uutta; syntyi annoskortteja ja ehdotuksia, joilla voidaan parantaa Hotelli Jahtihovin aamiaista ja sen myötä asiakas- ja työntekijöiden tyytyväisyyttä. Toimeksiantaja saa työstä ehdotukset, valmiit reseptit ja hinnat, kuten toivottiinkin.

Aamiainen on yksi päivän tärkeimmistä aterioista, joten myös ravitsemuksellisesta näkökulmasta ehdotukset ovat vaihtelevia. Hotelliaamiainen on joillekin arkea ja toisille juhlaa. Tavoitteena oli ottaa

huomioon myös erityisruokavaliot, jotka on huomioitu muun muassa kyltityksellä. Allergeeneistä ilmoittaminen on myös asetuksella säädetty, joten se on otettava huomioon konkreettisesti.

Asiakastyytyväisyys aamiaisen suhteen saattaa parantaa koko hotellin arvosanaa. Aamun alkaessa hyvällä aamiaisella, voi koko päivä näyttäytyä hieman parempana. Erinomainen aamiainen voi siten myös tasapainottaa heikommin olleita asioita ja usein aamiainen on myös lähestulkoon viimeisiä asioita, joita hotellissa koetaan. Viimeisenä mieleen jäänyt ylellinen ja positiivinen kokemus jättää muistijäljen, joka voi erinomaisuudellaan nostaa koko matkan uudelle tasolle. Lisäksi positiivinen palaute luo lisää positiivisuutta ja auttaa myös työntekijöiden henkisessä hyvinvoinnissa. Tyytyväiset asiakkaat palaavat uudelleen.

Asiakastyytyväisyyteen kuitenkin kuuluu moni tekijä. Asiakkaan mielipiteeseen vaikuttavat hänen omat henkilökohtaiset mieltymyksensä ja asiakkaan taustat. Mikäli aamiainen on runsas ja monipuolinen, jossa on otettu huomioon ihmisten erilaisuus ja allergeenit, se on helppo, maukas ja miellyttävän näköinen, ollaan hyvillä jäljillä asiakastyytyväisyyden suhteen.

Aamiainen on alku uuteen päivään ja mikä olisikaan ihanampaa, kuin nauttia runsas, helppo ja miellyttävä hotelliaamiainen. Kuuluisan kokin Anthony Bourdainin sanoihin on hyvä päättää pohdinta (Foodporn 2016): *“What nicer thing can you do for somebody than make them breakfast?”*

LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

AINSWORTH, James 2014-05-19. 12 exceptional quotes from Lior Arussy's SDL Innovate Customer Experience keynote. [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2016-03-22.] Saatavissa: <http://blog.sdl.com/company/12-exceptional-quotes-lior-arussys-sdl-innovate-customer-experience-keynote-amsterdam/>

BOOKING.COM 2016. Finlandia Hotel Jahtihovi. Asiakasarviot [verkkoinaisto.] [Viitattu 2015-03-06.] Saatavissa: <http://www.booking.com/hotel/fi/jahtihovi.fi.html>

BRAZIER, Yvette 2015-11-22. Eat a good breakfast, get better grades. [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2016-03-22.] Saatavissa: <http://www.medicalnewstoday.com/articles/302942.php>

CUMULUS 2016. [Viitattu 2016-04-11.] Aamiainen Cumulus Kuopiossa. <https://www.cumulus.fi/hotellit/cumulus-kuopio/aamiainen>

EVIDENS 2014. Fazer Suomalainen aamu 2014 –tutkimus. [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2016-03-06.] Saatavissa: <http://mb.cision.com/Public/110/9654149/8a88d0b1aa7026ff.pdf>

EVIRA 2015-04-01. Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat ainesosat. [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2016-03-08.] Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/ruoka-allergeenit/mita+tietoa+pakkauksista+saa+/allergioita+tai+intoleransseja+aiheuttavat+ainesosat/>

EVIRA 2014. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17068/1. [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2016-03-08.] Saatavissa: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=view&productId=385>

FINLANDIA HOTELS 2016. [Viitattu 2016-03-07.] Saatavissa: <http://www.finlandiahotels.fi>

FOODIE 2016. Tuotteet. [Viitattu 2016-04-11.] Saatavissa: <https://www.foodie.fi>

FOODPORN 2016. 60 Of The Greatest Anthony Bourdain Quotes We All Need. [Viitattu 2016-04-25.] Saatavissa: <http://fdprn.com/60-of-the-greatest-anthony-bourdain-quotes-we-all-need/>

HEIKKILÄ, Tarja 2014. Tilastollinen tutkimus. 9.painos. Helsinki: Edita.

HIETIKKO, Esa 2015. Tuotekehitystoiminta. 3.painos. Helsinki: Books on Demand.

HELLER, Lorraine 2011. Breakfast – Is your hotel getting it right? [verkkojulkaisu.] [Viitattu 2015-11-11.] Saatavissa: http://www.bighospitality.co.uk/Business/Breakfast-Is-your-hotel-getting-it-right?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright

JAHTIHOVI 2016a. [Viitattu 2016-03-07.] Saatavissa: <http://www.jahtihovi.fi/?gclid=CO2V9ryKr8sCFQPgGwodYgIIRQ>

JAHTIHOVI 2016b. Lähetyslistat. Sijainti: Kuopio: Hotelli Jahtihovi.

LEHTINEN, Mika, PELTONEN Harri ja TALVINEN Päivi 2005. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 1.–2.painos. Helsinki: WSOY.

KARLSON, Marita 2015. Lisää virtaa! Smoothiet, supermehut ja terveelliset välipalat. Helsinki: Readme.fi

KALAKUKKOLEIPOMO HANNA PARTANEN, 2016. Tuotteet ja hinnasto. [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-04-13.] Saatavissa: <http://www.hannapartanen.com/3>

KEITTOTAITO 2016. Keittotaito - ruoanvalmistuksen nettiopas. Hyvää huomenta! [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-03-31.] Saatavissa: http://www.kespro.com/hyvaa_huomenta.html

KESPRO 2016. Käyttötavarakuvasi. [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-04-07.] https://www.kespro.com/kespro/pages/show/kayttotavarakuvasi?menuIndex=1_3_6

KLINGE, Katarina 2015-12-11. Miksi kasvisruokailu on lisääntynyt Suomessa? [Viitattu 2016-03-22.] Saatavissa: <https://www.parempibisnes.fi/hyvia-uutisia/miksi-kasvisruokailu-on-lisaantynyt-suomessa/>

KOISTINEN, Heini ja LAPPALAINEN, Niina 2012. Gustaf Raninin ajan ruoka- ja juomakulttuuri – kausimenuja Koivumäen kartanolle. Savonia-ammattikorkeakoulu. Hotelli – ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. [Viitattu 2016-04-13.] Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2012120317931>

KUIVANEN, Seija-Tamara 2016-04-13. Kuvat 2 – 4. [digikuva]. Sijainti: Kuopio: Tekijän sähköiset kokoelmat.

KÄRPPÄ, Hanna 2015-07-27. Aamiainen on uusi brunssi – testasimme neljä aamispaiikkaa Helsingissä. [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-03-22.] Saatavissa: <http://nyt.fi/a1305972604098>

LEHTONEN, Anna 2009. Aamiainen - nautiskelijan ateria. 1.painos. Jyväskylä: Atena.

MAA- JA METSÄTALOUSHALLITUKSEN ASETUS ELINTARVIKETIETOJEN ANTAMISESTA KULUTTAJILLE 834/2014. Finlex. Lainsäädäntö. [Viitattu 2009-03-22]. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20140834?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikeasetus>

MENU 2016. Tuoteluettelo tammi – huhtikuu 2016. Kespro.

METTÄNEN, Heli 2015-11-12. Lidl sai aikaan yllättävän buumin ulkomailla – suomalaisesta perinneherkusta hittituote. [Viitattu 2016-03-06.] Saatavissa: <http://www.mtv.fi/lifestyle/makuja/artikkeli/lidl-sai-aikaan-yllattavan-buumin-ulkomailla-suomalaisesta-perinneherkusta-hittituote/5555988>

MÄKI, Seija 2010. Ruokatuotannon kehittäminen. Ravitsemispalvelujen ohjaus ja kehittäminen. [opetusmateriaali.] Moodle. Savonia –ammattikorkeakoulu, Kuopio.

PADDOCK, Catharine 2014-10-16. Eating breakfast reduces cravings, overeating. [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-03-22.] Saatavissa: <http://www.medicalnewstoday.com/articles/283974.php>

PARKKINEN, Kirsti ja SERTTI, Päivi 2006. Avain ravitsemukseen. 1.painos. Helsinki: Otava.

PEKKANEN, Raili 2016a. Hintoja. [Sähköpostiviesti 8.3.2016.] Vastaanottaja: Kuivanen Seija-Tamara. Saatavissa: Vastaanottajan sähköiset kokoelmat.

PEKKANEN, Raili 2016b. Re:Töistä. [Sähköpostiviesti 24.4.2016.] Vastaanottaja: Kuivanen Seija-Tamara. Saatavissa: Vastaanottajan sähköiset kokoelmat.

RAVITSEMUSNEUVOTTELUKUNTA 2014. Ravintokolmio. Kuva. [verkkajulkaisu.] Saatavissa: http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemussuositus-set_2014_fi_web.3_es.pdf

REKU, Juhani 2015-12-17. Rahka ja marjat oppoavat nyt suomalaisiin. Maaseudun tulevaisuus. [Viitattu 2016-03-23.] Saatavissa: <http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/rahka-ja-marjat-uppoavat-nyt-suomalaisiin-1.135115>

SOKOS HOTELS 2016. Original Sokos Hotel Puijonsarvi. Aamiainen. [Viitattu 2016-04-11.] <https://www.sokoshotels.fi/fi/kuopio/sokos-hotel-puijonsarvi/aamiainen>

SUOMALAISET RAVITSEMUSSUOSITUKSET, 2014. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. [verkkajulkaisu.] [Viitattu 2016-03-08.] Saatavissa: http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.pdf

TAUNILA, Leila 2011-11-29. Hotellissa tärkeintä hinta ja aamupala. Etelä-Suomen Sanomat. [Viitattu 2016-03-06.] Saatavissa: <http://www.ess.fi/teemat/Matkailu/2015/11/29/hotellissa-tarkeinta-hinta-ja-aamupala>

THE LOCAL, 17-11-2015. Norway hotel chain bans bacon from breakfast. [Viitattu 2016-03-08.] <http://www.thelocal.no/20151117/norway-hotel-chain-bans-bacon-and-sausages>

VAINIO, Jaana 2016. Päivä käyntiin puurolla. Aromi 01/2016. Lahti: Keski-suomalainen Oyj.

VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

LIITE 1: KYSELYLOMAKE



Olen Savonia-ammattikorkeakoulun opiskelija ja teen opinnäytetyönäni Hotelli Jahtihovin aamiaisen kehittämistä. Kyselyn tarkoituksena on kartoittaa asiakkaiden toivomuksia ja tyytyväisyyttä aamiaisen suhteen. Kyselyn vastaukset käsitellään anonyymisti. Mikäli tahdot osallistua yhden vapaayön arvontaan, voit täyttää arvontalipukkeen erikseen. Vastaathan kyselyyn rastittamalla vaihtoehtoista sopivimman. Kiitos!

Seija-Tamara Kuivanen seija-tamara.a.kuivanen@edu.savonia.fi

1) Sukupuoli

- Nainen
- Mies

2) Kuinka usein yövyt Hotelli Jahtihovissa vuoden aikana keskimäärin?

- 1-3 krt
- 4-6 krt
- 6-8 krt
- Yli 8 krt

3) Kuinka tyytyväinen olet Hotelli Jahtihovin aamiaistarjontaan?

- Hyvin tyytyväinen
- Melko tyytyväinen
- Melko tyytymätön
- Hyvin tyytymätön

4) Asteikolla 4-10 minkä arvosanan antaisit Jahtihovin lämpimille aamiaisruoille? (4=heikko 10=erinomainen)

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

5) Asteikolla 4-10 minkä arvosanan antaisit Jahtihovin kylmille (leikkeleet, leivät, murot jne.) aamiaisruoille? (4=heikko 10=erinomainen)

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

6) Mikä Jahtihovin aamiaisessa on erityisen hyvää? Missä olisi parannettavaa?

7) Mitä toivoisit löytäväsi aamiaispöydästä?



I'm a student of Savonia University of Applied Studies. My thesis is developing the breakfast for Hotel Jahtihovi. The purpose of this survey is to scan customers' desires and satisfaction concerning the breakfast. The answers of this survey will be treated confidentially. If you wish to participate in the lottery, you may fill in the lottery ticket separately. The prize is one free night at the Hotel Jahtihovi. Please answer by ticking the most suitable option.

Seija-Tamara Kuivanen

- 1) Gender
 - Female
 - Male

- 2) On average how often do you stay at Hotel Jahtihovi during one year?
 - 1-3 times
 - 4-6 times
 - 6-8 times
 - More than 8 times

- 3) How satisfied are you with the breakfast of Hotel Jahtihovi?
 - Very satisfied
 - Quite satisfied
 - Quite unsatisfied
 - Very unsatisfied

- 4) On a scale from 4 to 10, which grade you'd give to Jahtihovi's warm breakfast buffet? (4=weak 10=excellent)
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10

- 5) On a scale from 4 to 10, which grade you'd give to Jahtihovi's cold breakfast buffet? (cold cuts, breads, cereals jne.)? (4=weak 10=excellent)
 - 4
 - 5
 - 6
 - 7
 - 8
 - 9
 - 10

- 6) What is particularly good in Jahtihovi's breakfast? What needs improving?

- 7) What would you like to find on a breakfast buffet?

LIITE 3: ARVONTALIPUKKEET

Osallistuin aamiaiskyselyyn ja osallistun arvontaan. Palkintona yksi vapaayö 2hh Hotelli Jahtihovissa. Palkinnon arvo 124€. (Ei voimassa tapahtuma-aikoina.) Voittajalle ilmoitetaan puhelimitse 15.1.2016 mennessä.

Nimi:

Puhelinnumero:

LIITE 4: HAASTATTELULOMAKE

Päiväys:

- 1) Millaisena pidät Jahtihovin aamiaista nyt?

- 2) Mitä kehitettävää Jahtihovin aamiaisessa mielestäsi on?

- 3) Mitä hyvää Jahtihovin aamiaisessa on?

- 4) Onko jotakin erityisiä tuotteita, joita haluaisit Jahtihovin aamiaiselle? Miksi?

- 5) Pitäisikö Jahtihovin huomioida ruokatrendejä ja ottaa niitä mukaan? Esim. lähiruoka/paikallisuus, terveys-trendit jne.

- 6) Millaisia esillelaitto toiveita sinulla on?

- 7) Muita esille tulevia asioita?

LIITE 5: UUDET ASTIASTOT JA LAITTEET

- Artekno kylmälusta 40*30*7 (Voille ja vohvelitaikinalle)
 - Tuotekoodi: 20718945
- Kombiset Kori Suorakulma ruskea konepestävä 31*21*9 (Sämpyläkori)
 - Tuotekoodi: 30082600
- Kombiset Kori Suorakulma ruskea konepestävä 40*32*10 (Leipäkori)
 - Tuotekoodi: 30082601
- 3 kpl Kori ruskea vene konepestävä 23*18*6/8 (Pullakori, keksikori ja piirakka-/munakori)
 - Tuotekoodi: 30088028

- 2 kpl Emile Henry säilytyslieriö muskotti 17 cm 1,6 l (Vohvelitaikinalle)
 - Tuotekoodi: 30082902 ME 2
- 2 kpl Emile Henry salaattikulho valkoinen 28 cm/3,2 l (Hedelmäkulho)
 - Tuotekoodi: 30007141 ME 2

- 12 kpl Emile Henry GN 1/4-6,5 cm valkoinen 26,5*16*6,5 0,85 l
 - Tuotekoodi: 2008603901 (muskottia 6 kpl) ME 3
- 3 kpl Emile Henry Buffet GN 1/3-65 muskotti 32,5*17*6,5 1,6 l
 - Tuotekoodi: 30050737 ME 3
- 6 kpl Emile Henry GN 1/3-6,5 cm valkoinen 32,5*17,5*6,5 1,8 l
 - Tuotekoodi: 20014594 ME 3

- 2 kpl Emile Henry GN 1/2 10 cm valkoinen 4,4l
 - Tuotekoodi: 20086885001 ME 2
- 3 kpl Emile Henry Buffet GN 1/2-65 muskotti 32,5*25,5*6,5
 - Tuotekoodi: 30050736 ME 3
- 3 kpl Emile Henry GN 1/2-65 valkoinen 32,5*25,5*6,5
 - Tuotekoodi: 20014591 ME 3

- 4 kpl Annostelulusikka rv/mvi käd.sija 34 cm
 - Tuotekoodi: 20546171
- 2 kpl Salaattipihdit rt Opa 24 cm
 - Tuotekoodi: 20012244
- Sauvasekoitin esim. Electrolux Masterpiece ESTM9500
 - Tuotekoodi: 30096833

- Puinen leikkuulauta
- Paahdin
- Vohvelirauta
- Metos kahvipannu/termos (Kespro 2016.)

LIITE 6: KUSTANNUSLASKELMATAULUKOT

Hinnat Menu (2016), Foodie (2016), Pekkanen (2016a), Jahtihovi (2016b), Kalakukkoleipomo Hanna Partanen (2016), Leipäkauppa Tildan puoti (2016).

TAULUKKO 1. Kylmäpöydän ruoat

Tuote	Erytyshuomioita	Annoskoko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verollinen)
Kurkku	M, GL, Ve	30 g	0,09 €	3,07 €/kg
Tomaatti	M, GL, Ve	30 g	0,07 €	2,46 €/kg
Paprika	M, GL, Ve	25 g	0,14 €	5,42 €/kg
Kevyt Edam-juustoviipale 16 %	L, GL	40 g	0,24 €	6,08 €/kg
Emmental-juustoviipale 29 %	L, GL	40 g	0,34 €	8,61 €/kg
Gouda-juustoviipale 28 %	VL, GL	40 g	0,28 €	7,05 €/kg
Leppäsavu-sulatejuustoviipale 18 %	GL	40 g	0,36 €	8,93 €/kg
Kevyt ruohosipuli-tuorejuusto 15 %	VL	15 g	0,08 €	5,73 €/kg
Leipäjuusto 22 %	VL	40 g	0,46 €	11,50 €/kg
Homejuusto 42 %	-	30 g	0,37 €	12,33 €/kg
Palvikinkku	L, GL, voim.suol.	40 g	0,21 €	5,19 €/kg
Palvikalkkuna	L, GL, voim.suol.	40 g	0,35 €	8,66 €/kg
Meetvursti	L, GL	30 g	0,25 €	8,39 €/kg
Kurkkuviipaleet mausteliemessä	L, GL, Ve	15 g	0,03 €	2,13 €/kg
Sinappisilli	L, GL	12 g	0,15 €	12,63 €/kg
Sipulisilli	L, GL	12 g	0,15 €	12,63 €/kg
Raejuusto	L, GL	20 g	0,10 €	5,02 €/kg
Jääsalaatti	L, GL, Ve	10 g	0,10 €	9,75 €/kg
Maksamakkara	L, GL	15 g	0,06 €	4,30 €/kg
Kylmäsavulohi	L, GL	20 g	0,39 €	19,43 €/kg
Graavilohi	L, GL	20 g	0,39 €	19,43 €/kg
Tonnikala vedessä	L, GL	20 g	0,16 €	7,75 €/kg
Marinoitu ja savustettu muikku (säilyke)	L, GL	15 g	0,34 €	22,90 €/kg
Lihahyytelö	L, GL sis.selleri	15 g	0,09 €	6,23 €/kg

TAULUKKO 2. Lämpöpöydän ruoat

Tuote	Erytishuomioita	Annoskoko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verollinen)
Munakas	L, GL	100 g	0,30 €	3,07 €/kg
Kasvismunakas	L, GL, ei sis.li-haa	100 g	0,36 €	3,59 €/kg
Suomipekoni (kypsä tuote)	L, GL, voim.suol.	100 g	0,79 €	7,99 €/kg
Peruna-pekoni-pannu	L, GL	100 g	0,30 €	2,95 €/kg
Kasvispyörökät	M, GL, Ve	30 g	0,38 €	6,28 €/kg
Tattari puuro	M, GL, Ve	60 g	0,07 €	1,10 €/kg
Mannapuuro	L	60 g	0,08 €	1,29 €/kg
Ohrahiutalepuuro	M, Ve	60 g	0,02 €	0,36 €/kg
Kaurapuuro	M, Ve	60 g	0,0006 €	0,10 €/kg
Ruispuuro	M, Ve	60 g	0,01 €	0,17 €/kg
Neljän viljan puuro	M, Ve	60 g	0,008 €	0,14 €/kg
Spelttipuuro	M, Ve	60 g	0,05 €	0,76 €/kg
Kalakukko	L	50 g	1,10 €	22 €/kg
Rukiinen Coctail-riisi-piirakka	L, voim.suol	0,5kpl / 45g /piiras	0,07 €	3,13 €/kg
Nakkipannu	L, GL	100 g	0,24 €	2,44 €/kg
Nakki	L, GL	3 kpl / 45 g	0,19 €	4,23 €/kg
Lenkki	L, GL	50 g	0,17 €	3,43 €/kg
Lihapulla	L, GL	3 kpl / 50 g	0,48 €	9,68 €/kg
Papu-chorizomuhennos	L, GL	100 g	0,28 €	2,83 €/kg
Ryynimakkarat	L, sis.selleri	3 palaa /50 g	0,38 €	7,63 €/kg
Tomaatti-kesäkurpitsavuoka	VL, GL	100 g	0,40 €	4,04 €/kg
Paahdetut punajuuret	M, GL, Ve	100 g	0,44 €	4,44 €/kg
Vihreä papu-pekoni-paistos	M, GL	100 g	0,28 €	2,80 €/kg
Keitetyt munat	M, GL	0,25 kpl/55 g kokon.	0,03 €	2,35 €/kg

TAULUKKO 3. Jogurtit yms.

Tuote	Erytishuomioita	Annoskoko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verollinen)
Maustamaton laktoositon ab-jogurtti	L, GL	50 g	0,12 €	2,34 €/kg
Irtojogurtit	-	150 g	0,39 €/kpl	2,60 €/kg
Viili laktoositon	L, GL	200 g	0,49 €/kpl	2,45 €/kg
Laktoositon maitorahka	L, GL	60 g	0,22 €	3,73 €/kg

TAULUKKO 4. Hedelmät

Tuote	Erytishuomioita	Annos-koko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verollinen)
Hedelmät (säilyke)	M, GL, Ve	25 g	0,18 €	7,22 €/kg
Marjat (pakaste) kotim.	M, GL, Ve	30 g	0,22 €	7,41 €/kg
Banaani	M, GL, Ve	15 g	0,03 €	1,89 €/kg
Appelsiini	M, GL, Ve	15 g	0,02 €	1,27 €/kg
Klementiini	M, GL, Ve	15 g	0,03 €	2,30 €/kg
Omena	M, GL, Ve	20 g	0,05 €	2,76 €/kg
Päärynä	M, GL, Ve	20 g	0,04 €	1,91 €/kg
Tumma rypäle	M, GL, Ve	15 g	0,12 €	7,64 €/kg
Vesimeloni	M, GL, Ve	30 g	0,05 €	1,80 €/kg

TAULUKKO 5. Levitteet

Tuote	Erytishuomioita	Annos-koko/hlö	Hinta/hlö	Litra/kg-hinta (verollinen)
Munavoi	L, GL	12 g	0,05 €	3,73 €/kg
Mansikkahillo	L, GL, Ve	15 g	0,05 €	3,36 €/kg
Lakkahillo	L, GL, Ve	15 g	0,20 €	13,30 €/kg
Appelsiinimarmelaadi	L, GL, Ve	15 g	0,05 €	3,56 €/kg
Lemon curd	L, GL	15 g	0,13 €	8,50 €/kg
Laktoositon voi	L, GL	10 g	0,04 €	4,27 €/kg
Margariini	L, GL	10 g	0,02 €	2,45 €/kg

TAULUKKO 6. Murot ja myslit

Tuote	Erytishuomioita	Annos-koko/hlö	Hinta/hlö	Litra/kg-hinta (verollinen)
Talon myslit	L, Ve, saattaa sis.pähkinää, soijaa	20 g	0,16 €	7,82 €/kg
Pähkinät	M, GL, Ve, sis.pähkinää	10 g	0,14 €	14,14 €/kg
Auringonkukan-siemenet	M, GL, Ve	10 g	0,03 €	2,44 €/kg
Kuivatt.aprikoosi	M, GL, Ve	15 g	0,19 €	12,35 €/kg
Kuivatt.luumu	M, GL, Ve	15 g	0,14 €	9,50 €/kg
Omena-kanelimuromysli	runsaskuituinen, sis.pähkinää	15 g	0,06 €	4,09 €/kg
Hedelmämysli	saattaa sis.pähkinää	15 g	0,06 €	3,76 €/kg
Corn flakes	saattaa sis.pähkinää	15 g	0,05 €	3,37 €/kg
Mantelilastu	M, GL, Ve	10 g	0,22 €	22,38 €/kg

TAULUKKO 7. Leivät ja muut

Tuote	Erytishuomioita	Annos- koko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verolli- nen)
Aurinkoleipä	M	1 leipä/15 hlö	0,15 €	2,21 €/kpl
Luomuruisaurinko- leipä	M, saattaa sis.päh- kinää	1 leipä/16 hlö	0,22 €	3,58 €/kpl
Paikallinen leipä	L	1 leipä/15 hlö	0,29 €	4,30 €/kpl
Rustiikkileipä	M	1 leipä/15 hlö	0,11 €	1,62 €/kpl
Croissantit	VL, saattaa sis.päh- kinää	0,5 kpl/hlö	0,08 €	0,19 €/kpl
Vohvelit	L	60 g	0,07 €	1,16 €/kg
Kurasämpylät	L	25 g	0,03 €	5,56 €/kg
Sesamsiemensämpy- lät	L	50 g	0,26 €	5,25 €/kg
Paahtoleipä	M	25 g	0,06 €	2,53 €/kg
Laivurin viipaleet	L	25 g	0,03 €	1,17 €/kg
Keksit	L	20 g	0,10 €	5,21 €/kg
Pullat	L	25 g	0,16 €	6,59 €/kg
Donitsit	L	15 g	0,15 €	9,96 €/kg
Muffinssit	L	125 g	0,30 €	2,41 €/kg
Hapankorppu	L	10 g	0,07 €	6,08 €/kg
Glut.kaura-porkka- nasämpylä	M, GL	60 g	0,54 €	9,03 €/kg
Glut.aprikoosi muf- finsi	L, GL	55 g	1,28 €	23,29 €/kg
Glut.näkkileipä	L, GL	10 g	0,09 €	9,35 €/kg
Glut.muromysli	GL, saattaa sis.päh- kinää, soijaa	20 g	0,28 €	13,84 €

TAULUKKO 8. Juomat

Tuote	Erytishuomi- oita	Annoskoko/hlö	Hinta/hlö	Litra/kg- hinta (verollinen)
Laktoositon maitojuoma	L, GL	0,3 dl	0,04 €	1,32 €/l
Laktoositon rasvaton maitojuoma	L, GL, rasvaton	0,3 dl	0,04 €	1,26 €/l
Kahvikerma 10 %	L, GL, kevyt	0,3 dl	0,07 €	2,49 €/l
Appelsiinimehu	M, GL	12,5 ml (2dl valm. juomaa)	0,09 €	7,16 €/l
Omenamehu	M, GL	12,5 ml (2dl valm. juomaa)	0,09 €	7,16 €/l
Sekamehu	M, GL	12,5 ml (2dl valm. juomaa)	0,08 €	6,64 €/l
Kahvi	M, GL	2 dl valm. juomaa	0,07 €	8,85 €/kg
Kaakao	M, GL	2 dl valm. juomaa	0,05 €	6,61 €/kg
Tee	M, GL	2 dl	0,06 €/pss	6,42 €/100pss
Smoothie	L, GL	2 dl – n. 150 g	0,72 €	4,80 €/kg
Smoothie (marjoista)	L	2 dl – 150 g	0,81 €	5,42 €/kg
Mustikkamehukeitto	L, GL	2 dl	0,41 €	2,04 €/l
Mansikkamehukeitto	L, GL	2 dl	0,40 €	1,99 €/l
Soppa	M, GL, kotim.marjat	2 dl – n. 150 g	0,24 €	1,62 €/kg

TAULUKKO 9. Makeutus

Tuote	Eri- tyis- huomi- oita	Annos- koko/hlö	Hinta/hlö	Kg-hinta (verollinen)
Palasokeri	M, GL	2 g	0,004 €	1,97 €/kg
Hieno sokeri	M, GL	3 g	0,003 €	1,08 €/kg
Hunaja	M, GL, Luomu	3 g	0,05 €	17,58 €/kg
Hermesetas	M, GL	2 kpl	0,007 €	4,03 €/1200kpl

LIITE 7: ANNOSKORTIT

Kasvismunakas

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa
1,200	0	1,200	Munamassa	2,78	2,78	3,34
0,278	10	0,250	Paprika	4,75	5,28	1,32
0,167	10	0,150	Kesäkurpitsa	3,50	3,89	0,58
0,005	0	0,005	Pippuri	21,38	21,38	0,11
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
0,400	0	0,400	Kerma	2,45	2,45	0,98
Yht		2,01	kg	Yht		6,33 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehintaa / kg 3,15 €.

Kypsymishävikkii noin 10 %.

Kasvismunakas on laktoositon ja gluteeniton.

Pilko kesäkurpitsa ja paprika. Sekoita munamassa ja kerma. Lisää siihen kasvikset ja mausteet. Sekoita. Kaada uunivuokaan ja kypsennä höyrytoiminnolla noin 175 asteessa, noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Munakkaaseen voi käyttää myös muita kasviksia niiden sesonkien aikaan, esimerkiksi parsaa, parsakaalia tai sieniä.

Kaurapuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,100	0	1,100	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,175	0	0,175	Kaurahiutaleet	0,55	0,55	0,10
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,28	kg		Yht	0,11

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 0,09 €.

Kaurapuuro on maidoton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää kaurahiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä.
Mausta suolalla.

Mannapuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,100	0	1,100	Laktoositon maito	1,16	1,16	1,28
0,105	0	0,105	Mannasuurimot	0,92	0,92	0,10
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,21	kg		Yht	1,38 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehintaa / kg 1,14 €.

Mannapuuro on laktoositon. Sisältää vehnää.

Puuron voi valmistaa kattilassa liedellä tai höyrytoiminnolla uunissa. Kattilassa: Sekoita ainekset kattilassa ja kuumenna. Sekoittele puuroa ja kypsennä noin 10 minuuttia. Mausta suolalla. Uunissa: Suihkuta uuniastia vuokasprayllä ja lisää mannasuurimot. Lisää maito ja suola. Kypsennä höyrytoiminnolla 165 asteessa noin 20 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes puuro on kypsää.

Marjasoppa

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,300	0	1,300	Pakastemarjoja	3,21	3,21	4,17
1,600	0	1,600	Vesi	0,01	0,01	0,02
0,125	0	0,125	Sokeri	0,95	0,95	0,12
0,035	0	0,035	Perunajauho	1,32	1,32	0,05
Yht		3,06	kg	Yht		4,35 €

Annoskoko: **0,150**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 1,42 €.

Soppa on maidoton, gluteeniton ja sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi ja marjat. Mausta sokerilla. Sekoita perunajauhot pieneen määrään kylmää vettä ja kaada levytä nostettuun kattilaan tasaisena nauhana, sekoita koko ajan. Nosta kattila takaisin kuumalle levyille ja anna sopan kuplia pari kertaa. Älä sekoita. Kaada soppa kulhoon ja ripottele sokeria päälle. Jäähdytä.

Soppa säilyy kylmässä kaksi päivää.

Munakas

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,500	0	1,500	Munamassa	2,78	2,78	4,17
0,500	0	0,500	Kerma	2,45	2,45	1,23
0,002	0	0,002	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	2,002	kg		Yht	5,40 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 2,70 €.

Kypsymishävikki noin 10 %.

Munakas on laktoositon ja gluteeniton.

Sekoita munamassa ja kerma. Lisää siihen mausteet. Sekoita. Kaada uunivuokaan ja kypsennä höyrytoiminnolla noin 175 asteessa, noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Munavoi

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
0,082	2	0,080	Keitetty kananmuna	2,06	2,10	0,17
0,225	0	0,225	Voi	3,75	3,75	0,84
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	0,31	kg		Yht	1,02 €

Annoskoko: **0,012**Annosmäärä: **25**

Veroton ainehinta / kg 3,26 €.

Munavoi on vähälaktoosinen ja gluteeniton.

Keitä kananmunat. Kuori ne ja muussaa haarukalla. Sekoita pehmeään voihiin ja mausta suolalla.

Munavoi säilyy kylmässä kaksi päivää.

Nakkipannu

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,600	0	1,600	Pannuperuna (pakaste)	1,84	1,84	2,94
0,325	0	0,325	Nakki	3,71	3,71	1,21
0,150	0	0,150	Värikäs porkkanasekoitus (pakaste)	1,75	1,75	0,26
0,005	0	0,005	Perunamauste	5,86	5,86	0,03
	Yht	2,08	kg		Yht	4,44 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 2,13 €.

Kypsymishävikki noin 10 %.

Nakkipannu on laktoositon ja gluteeniton.

Paloittele nakit. Sekoita uuniastiassa jäiset perunat, porkkanat ja nakit. Lisää mausteet. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 15 – 20 minuuttia.

Neljän viljan puuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,100	0	1,100	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,160	0	0,160	Neljän viljan hiutaleet	0,86	0,86	0,14
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,265	kg		Yht	0,15 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 0,12 €.

Puuro on maidoton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää hiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä. Mausta suolalla.

Ohrahiutalepuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,100	0	1,100	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,175	0	0,175	Ohrahiutaleet	2,26	2,26	0,40
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,28	kg		Yht	0,41 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 0,32 €.

Puuro on maidoton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää hiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä. Mausta suolalla.

Paahdetut punajuuret

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
2,000	0	2,000	Kypsa punajuuripala	3,90	3,90	7,80
0,010	0	0,010	Öljy	1,18	1,18	0,01
0,002	0	0,002	Suola	0,70	0,70	0,00
0,002	0	0,002	Pippuri	21,38	21,38	0,04
0,010	0	0,010	Sitruunamehu	2,27	2,27	0,02
0,005	0	0,005	Rosmariini	2,40	2,40	0,01
Yht		2,029	kg	Yht		7,89 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 3,89 €.

Kypsymishävikki noin 10 %.

Paahdetut punajuuret ovat maidottomia, gluteenittomia ja sopivat myös vegaaniruokavalioon.

Sekoita kaikki ainekset uuniastiassa. Rosmariinin oksat voi laittaa sekaan kokonaisina. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 20 minuuttia.

Papu-chorizomuhennos

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
2,188	20	1,750	Valkoisia papuja tomaattiliemessä	1,01	1,26	2,21
0,300	0	0,300	Chorizoa	10,44	10,44	3,13
0,005	0	0,005	Pippuria	21,38	21,38	0,11
0,005	0	0,005	Savupaprika, jauhettu	15,04	15,04	0,08
0,005	0	0,005	Suolaa	0,67	0,67	0,00
Yht		2,065	kg	Yht		5,53 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehintaa / kg 2,68 €.

Kypsymishävikki noin 5 %.

Papu-chorizomuhennos on laktoositon ja gluteeniton.

Pilko chorizomakkara siivuiksi. Sekoita kaikki ainekset uuniastiassa. Kypsennä uunissa 175 asteessa 15 – 20 minuuttia.

Papu-pekoni paistos

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,700	0	1,700	Vihreät pavut (pakaste)	1,46	1,46	2,48
0,350	0	0,350	Pekoni (kypsä)	7,01	7,01	2,45
0,005	0	0,005	Pippuri	21,38	21,38	0,11
	Yht	2,055	kg		Yht	5,04 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 2,45 €.

Kypsymishävikki noin 10 %.

Papu-pekoni paistos on maidoton ja gluteeniton.

Pilko pekoni suikaleiksi. Sekoita uuniastiassa kaikki ainekset. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 15 – 20 minuuttia.

Peruna-pekoni pannu

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,800	0	1,800	Pannuperuna (pakaste)	1,84	1,84	3,31
0,300	0	0,300	Pekoni	7,01	7,01	2,10
0,005	0	0,005	Perunamauste	5,86	5,86	0,03
	Yht	2,105	kg		Yht	5,44 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 2,59 €.

Peruna-pekoni pannu on laktoositon ja gluteeniton.

Pilko pekoni suikaleiksi. Suihkuta uunivuoka vuokasprayllä. Lisää perunakuutiot, pekoni ja perunamauste. Sekoita. Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 15 – 20 minuuttia välillä sekoittaen.

Ruispuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,100	0	1,100	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,175	0	0,175	Ruishiutaleet	1,03	1,03	0,18
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,28	kg		Yht	0,19 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 0,15 €.

Puuro on maidoton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää hiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä. Mausta suolalla.

Smoothie (mansikka-banaani)

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,300	0	1,300	Mansikka (pakaste)	7,47	7,47	9,71
0,800	0	0,800	Banaani	1,66	1,66	1,33
1,000	0	1,000	Maustamaton jogurtti	2,05	2,05	2,05
0,012	0	0,012	Sokeri	0,95	0,95	0,01
	Yht	3,112	kg		Yht	13,10 €

Annoskoko: **0,150**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 4,21 €.

Smoothie on laktoositon ja gluteeniton.

Kuori banaani. Laita se astiaan mansikoiden kanssa ja muussa sauvasekoittimella. Lisää jogurtti ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi juomaksi. Mausta sokerilla. Mikäli smoothie tuntuu paksulta, siihen voi lisätä hieman omenamehua tai maitoa.

Smoothien voi tehdä jogurtin sijaan myös mehuun tai soija- tai mantelimaitoon, jolloin se sopii maidottomaan tai vegaaniruokavalioon. Tuolloin hedelmän määrää on hyvä lisätä. Smoothiehen saadaan vaihtelua kokeilemalla eri hedelmä- ja marjayhdistelmiä.

Smoothie (marja)

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,700	0	1,700	Marjasekoitus (pakaste)	6,50	6,50	11,05
0,900	0	0,900	Rahka	3,27	3,27	2,94
0,450	0	0,450	Maito	1,16	1,16	0,52
0,010	0	0,010	Vaniljasokeri	8,72	8,72	0,09
0,010	0	0,010	Sitruunamehu	2,27	2,27	0,02
0,02	0	0,020	Kauralese	3,07	3,07	0,06
	Yht	3,09	kg		Yht	14,69 €

Annoskoko: **0,150**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 4,75 €.

Smoothie on laktoositon.

Laita marjat astiaan ja muussaa sauvasekoittimella. Lisää rahka ja maito, sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi juomaksi. Mausta vaniljasokerilla ja sitruunalla. Lisää hieman kauraleseitä tuomaan kuitua. (Leseet voi myös jättää pois, jos haluaa tehdä gluteenittoman smoothien.) Mikäli smoothie tuntuu paksulta, siihen voi lisätä maitoa.

Spelttipuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,000	0	1,000	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,200	0	0,200	Spelttihiutaleet	3,93	3,93	0,79
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,205	kg		Yht	0,80 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 0,66 €.

Puuro on maidoton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää hiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä. Mausta suolalla.

Talon myslä

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,000	0	1,000	Kaurahiutaleet	1,02	1,02	1,02
0,200	0	0,200	Spelttihiutaleet	3,93	3,93	0,79
0,500	0	0,500	Ruishiutaleet	1,03	1,03	0,52
0,200	0	0,200	Salaattisiemensekoitus	61,96	61,96	12,39
0,200	0	0,200	Elovena plus kauralese	3,07	3,07	0,61
0,100	0	0,100	Ölly	1,18	1,18	0,12
0,050	0	0,050	Siirappi	2,11	2,11	0,11
0,050	0	0,050	Rusina	4,69	4,69	0,23
Yht		2,3	kg	Yht		15,79 €

Annoskoko: **0,020**Annosmäärä: **115**

Veroton ainehinta / kg 6,86 €.

Mysli on laktoositon ja sopii myös vegaaniruokavalioon. Saattaa sisältää pähkinää ja soijaa.

Sekoita kaikki hiutaleet ja siemenet astiassa. Lisää öljy ja siirappi. Sekoita. Levitä uunipellille ja paahda 150 asteessa 10 – 20 minuuttia, välillä sekoitellen, kunnes myslä on vaalean paahdunutta. Jäähdytä. Lisää rusinat.

Mysliin voi lisätä kuivattuja hedelmiä, marjoja tai pähkinöitä. Jos pähkinöitä lisätään, on mainittava ruoan yhteydessä, että sisältää pähkinää.

Tattaripuuro

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
1,000	0	1,000	Vesi	0,01	0,01	0,01
0,300	0	0,300	Tattarihiutaleet	4,17	4,17	1,25
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
	Yht	1,305	kg		Yht	1,26 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehinta / kg 0,97 €.

Puuro on maidoton ja gluteeniton. Puuro sopii myös vegaaniruokavalioon.

Kiehauta vesi. Lisää hiutaleet kattilaan ja kypsennä liedellä miedolla lämmöllä. Sekoita välillä. Mausta suolalla.

Tomaatti-kesäkurpitsavuoka

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hinta €	Aine- hinta €
1,389	10	1,250	Tomaatti	2,16	2,40	3,00
0,556	10	0,500	Kesäkurpitsa	4,39	4,88	2,44
0,263	5	0,250	Salaattijuustokuutio	6,54	6,88	1,72
0,003	0	0,003	Pippuri	21,38	21,38	0,06
0,008	0	0,008	Öljy	1,18	1,18	0,01
0,005	0	0,005	Suola	0,67	0,67	0,00
Yht		2,016	kg	Yht		7,24 €

Annoskoko: **0,100**Annosmäärä: **20**

Veroton ainehinta / kg 3,59 €.

Kypsymishävikki noin 15 %.

Vuoka on vähälaktoosinen ja gluteeniton. Vegaaniversio ilman juustoa.

Pilko kesäkurpitsa. Ripottele paloille hieman suolaa eli itketä kesäkurpitsat. Paloittele tomaatit ja poista karat. Kuivaa kesäkurpitsat ja sekoita kaikki ainekset uuniastiassa. Kypsennä 175 asteessa noin 15 – 20 minuuttia.

Tomaatti-kesäkurpitsavuokaan voi käyttää myös yrttejä mausteena ja lisätä esimerkiksi keltaisia paprikapaloja, jolloin vuoka on värikkäämpi.

Vohvelit

Osto- paino kg	PH %	Käyttö- paino kg	Raaka- aine	Ostohinta € (veroton)	Käyttö- hintaa €	Aine- hintaa €
0,600	0	0,600	Laktoositon maito	1,16	1,16	0,70
0,102	2	0,100	Kananmuna	2,06	2,10	0,21
0,040	0	0,040	Sokeri	0,95	0,95	0,04
0,500	0	0,500	Vehnäjauho	0,52	0,52	0,26
0,005	0	0,005	Leivinjauhe	0,70	0,70	0,00
0,025	0	0,025	Voi	3,75	3,75	0,09
0,006	0	0,006	Suola	0,67	0,67	0,00
Yht		1,276	kg	Yht		1,31 €

Annoskoko: **0,060**Annosmäärä: **21**

Veroton ainehintaa / kg 1,02 €.

Vohvelit sisältävät munaa ja maitoa.

Sulata voi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin. Riko munat ja sekoita niihin sokeri ja maito. Lisää jauhoseos ja sekoita hyvin. Lisää voi ja mausta suolalla. Anna taikinan turvota hetki ennen esillelaittoa. Taikina säilyy kylmässä kaksi päivää.

LIITE 8: ARVIOLASKELMA YHDELLE HENGELLE

TAULUKKO 10. Laskelma yhden hengen ruoista ja hinnoista

Ruoka-aine	Annoskoko	Annoshinta
Kurkku	30 g	0,09 €
Tomaatti	30 g	0,07 €
Paprika	25 g	0,14 €
Emmental-juustoviipale	40 g	0,34 €
Palvikalkkuna	40 g	0,35 €
Kurkkuviipaleet mausteliemessä	15 g	0,03 €
Raejuusto	20 g	0,10 €
Jääsalaatti	10 g	0,10 €
Maksamakkara	15 g	0,06 €
Maustamaton jogurtti	50 g	0,12 €
Vesimeloni	30 g	0,05 €
Mansikkahillo	15 g	0,05 €
Laktoositon voi	10 g	0,04 €
Luomuruuis-aurinkoleipä	Pala, noin 60 g	0,22 €
Vohvelit	60 g	0,07 €
Orahiutalepuuro	60 g	0,02 €
Lihapulla	50 g	0,48 €
Papu-pekonipaistos	100 g	0,28 €
Kahvi	2 dl	0,07 €
Sokeri	2 g	0,004 €
Omenamehu	2 dl	0,09 €
Smoothie	2 dl	0,72 €
Muffinssit	125 g	0,30 €
YHTEENSÄ	662 g + 6 dl	3,40 €

TAULUKKO 11. "Aamun" loput tarjolla olevat ruoat

Ruoka-aine	Annoskoko	Annoshinta
Edam-juustoviipale	40 g	0,24 €
Palvikinkku	40 g	0,21 €
Sinappisilli	12 g	0,15 €
Rahka	60 g	0,22 €
Hedelmät (säilyke)	25 g	0,18 €
Marjat (pakaste) kotim.	30 g	0,22 €
Omena	20 g	0,05 €
Lemon curd	15 g	0,13 €
Oma mysli	20 g	0,16 €
Omena-kanelimuromysli	15 g	0,06 €
Pähkinät	10 g	0,14 €
Auringonkukansiemenet	10 g	0,03 €
Kuivatt.aprikoosi	15 g	0,19 €
Kuivatt.luumu	15 g	0,14 €
Hapankorppu	10 g	0,07 €
Croissantit	0,5kpl/hlö	0,08 €
Aurinkoleipä	1 leipä/15 henkeä	0,15 €
Rukiinen Coctail-riisipiirakka	0,5kpl/45g/piiras	0,07 €
Keksit	20 g	0,10 €
Munakas	100 g	0,30 €
Nakkipannu	100 g	0,24 €
Keitetyt munat	0,25 kpl/55 g kokon.	0,03 €
Laktoositon maitojuoma	0,3 dl	0,04 €
Laktoositon rasvaton maitojuoma	0,3 dl	0,04 €
Kahvikerma (kevyt, laktoositon)	0,3 dl	0,07 €
Appelsiinimehu	2 dl valm.juomaa	0,09 €
Kaakao	2 dl valm. juomaa	0,05 €
Tee	2 dl	0,06 €/pss
Hieno sokeri	3 g	0,003 €
Hunaja, luomu	3 g	0,05 €
Hermesetas	2 kpl	0,007 €
YHTEENSÄ	598,5 g + 5,025 dl +leivät	3,57 €
+ASIAKKAAN VALINNAT	662 g + 6 dl	3,40 €
YHDEN HENGEN AAMIAINEN YHTEENSÄ	1260,5 g + noin 11 dl	6,97 €

LIITE 9: OHJEISTUS HENKILÖKUNNALLE

Kylmöpöytään 9 – 12 astiaa (henkilömäärän ja asiakasmäärän mukaan)

- Valitse Taulukosta 1 sopivat tuotteet
- Vakiona aina kurkku ja tomaatti, väh. kaksi juustoa ja kaksi leikkelettä/lihatuotetta

Lämpöpöytään 5 – 6 astiaa

- Valitse Taulukosta 2 sopivat tuotteet
 - Vain yksi pekoniruoka/päivä
 - Vain yksi puuro/päivä
 - Vakiona keitetyt kananmunat (pieni kori, lämpöpöytään tai hedelmäpöytään)
 - Riisipiirakat TAI Vohvelit (ei molempia samana päivänä, ei joka päivä jompaakumpaa, valm. taikina ed.päivänä)

Leivät + muut

- Vakiona aina croissantit ja sämpylät
- Valitse vaalea ja tumma leipä Taulukosta 7

Lisäksi

- Monipuolisesti tuoreita hedelmiä
- Pakastemarjat TAI soppa TAI mehukeitto (valm.soppa ed.päivänä)
- Lemon curd TAI lakkahillo TAI Appelsiinimarmelaadi
- Vakiona Mansikkahillo
- Vakiona kahvi, tee, mehut, makeutusaineet
- Vakiona muropöydässä
 - Oma mysli
 - Omena-kanelimuromysli
 - Pähkinät
 - Auringonkukansiemenet
 - Kuivatt.aprikoosi
 - Kuivatt.luumu
 - Hapankorppu
 - Keksit
 - Pulla TAI Donitsi TAI Muffinssi

Esillelaitto

- Posliiniset astiat
- Tulosta linjaston päälle lämpimien ruokien nimet ja allergiaa aiheuttavat ainesosat (ed.päivänä)
- Ota huomioon muu kyltitys ja allergeenit
- Käytä tuoreyrtejä koristeluun, jos niitä on