



**SAVONIA**

■ OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

# À LA CARTE-LISTAN UUDISTAMINEN KEVÄT- JA KESÄSESONGILLE

Case Hotelli Ravintola Ruukin Kievari

TEKIJÄ: Rebekka Räsänen

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä Rebekka Räsänen	
Työn nimi Á la carte-listan uudistaminen kevät- ja kesäsesongille	
Päiväys 9.5.2016	Sivumäärä/Liitteet 46/ 40
Ohjaaja Seija Mäki	
Toimeksiantaja Hotelli Ravintola Ruukin Kievari Oy	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Tämän toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena oli uudistaa Hotelli Ravintola Ruukin Kievarin á la carte -lista kevät- ja kesäsesongille 2015. Sain toimeksiannoksi suunnitella yhteistyössä henkilökunnan ja ravintoloitsijan kanssa uuden ruokalistan, joka noudattelisi aiemman ruokalistan mutkatonta ja maukasta tyyliä. Ruokalistasta haluttiin luonnollisesti myyvä sekä asiakkaiden tarpeiden ja liikeidean mukainen. Ruoka-annosten haluttiin olevan yksinkertaisen maistuvia ja hyvistä ja tuoreista raaka-aineista tehtyjä.</p> <p>Tehtäväni oli konkreettisen ruokalistan lisäksi luoda reseptiikka annoksista ja niiden komponenteista. Koska kyseessä on toiminnallinen opinnäytetyö ja tarkoituksena tuottaa jokin konkreettinen tuotos, päätin tehdä sekä keittiötyössä että osana perehdytystä käytettävän ohjevihkosen, josta löytyvät valmistusohjeet jokaisesta á la carte -annoksesta valokuvineen. Vihkonen sisältää myös ohjeet komponenttien esivalmistuksesta sekä "misauslistan", joka helpottaa esivalmistelua sekä raaka-aineiden tilaamista. Työ tehtiin, koska ravintolalla oli tarve ruokalistan uudistamiselle sekä tälle ohjevihkoselle, josta olisi apua sekä keittiössä työskenteleville että salin henkilökunnalle. Valokuvalliset annosohjeet toimivatkin apuna ja muistiona arkipäiväisessä työskentelyssä. Koska opinnäytetyöni aihepiirinä on á la carte -listan suunnittelu ja kehittäminen, käsittelen teoriasassa ruokalistasuunnittelua ja siinä huomioitavia asioita, kuten esimerkiksi yrityksen liikeidea, asiakkaiden tarpeita, gastronomisia tekijöitä, yrityksen resursseja sekä vuodenaikojen ja sesonkien huomioimista. Ruokalistan kehittämisosio koostuu ruokalistan koostamisesta, reseptiikan kehittämisestä sekä ruoka-annosten hinnoittelusta.</p> <p>Opinnäytetyössäni käytin ruokalistasuunnittelussa tutkimusmenetelmänä sekä henkilökunnan että asiakkaiden osallistamista. Tein ruokalistan uudistamiseen liittyvät kyselyt molemmille ryhmille ja henkilökunnan kanssa pidimme myös yhteisen ideointi- ja suunnittelupalaverin. Koottuamme ruokalistakokonaisuuden aloimme testata annoksia ja komponentteja ravintolan keittiössä työn lomassa ja testasin annoksia myös itse kotona. Kokeilujen, kompromissien ja myös joidenkin epäonnistumisten jälkeen saimme kokoon ruokalistan, jonka päätimme toteuttaa ja tämän pohjalta loin reseptiikan ja annosohjevihkosen. Lopuksi valmistimme ja valokuvasimme kaikki ruoka-annokset sekä opetimme ja maistattimme ne koko henkilökunnalle.</p>	
Avainsanat Toiminnallinen opinnäytetyö, ruokalistasuunnittelu, á la carte, reseptiikka	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author Rebekka Räsänen			
Title of Thesis Menu planning for spring and summer season			
Date	9.5.2016	Pages/Appendices	46/ 40
Supervisor Seija Mäki			
Client Organisation Hotel Restaurant Ruukin Kievari Oy			
<p>Abstract</p> <p>The aim of this functional thesis was to improve the menu of hotel and restaurant Ruukin Kievari for spring and summer seasons 2015. I got the assignment to design the new menu in cooperation with the staff and the restaurant owner. The new menu should follow the simple and tasty style of the previous menu made by Jyrki Sukula. Naturally, the menu should also sell well and fulfill the needs of the customers and follow the business idea. The servings should be simple and tasty, made of excellent and fresh ingredients.</p> <p>In addition to the menu my commission was to create the recipes of our portions and their components. Because my thesis is functional and the idea of doing it is to produce a concrete output, I decided to make a recipe booklet with photographs. That output includes the preparation guidelines, the recipes for servings and the list of components that you have to prepare. This preparation list makes the component preparation and ordering the ingredients easier. This thesis was made by order of the hotel restaurant Ruukin Kievari because it had a real need for a new menu for spring and summer season. The booklet was also needed in order to help the workers in the kitchen and also the waiters. The serving guideline with photographs works as a helper and a memo in everyday working, as it was meant to be. Because the subject of my thesis is menu planning and developing, in the theory part I deal with menu planning including issues that should be considered there, such as business idea, customers´ needs, gastronomic issues, the resources of the business and considering the seasons. The menu planning part consists of developing and standardizing recipes and pricing the servings.</p> <p>As a method in menu planning I used making the staff and our customers involved in it so I made questionnaires about improving the menu for both groups. In the beginning of the menu planning process we also had a meeting with the staff. There everybody had a possibility to tell their own ideas for the menu and portions. After gathering the menu together we started to test the portions while working and I also made some servings at home. After testing we got the final menu that we decided to carry out. Finally I created the recipes and the serving guideline. At the end of the project we together with the staff prepared, photographed and tasted the portions so that everybody could learn them.</p> <p>Keywords Functional thesis, menu planning, á la carte, recipes</p>			

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	6
1.1	Opinnäytetyön tavoitteet.....	7
1.2	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	7
2	RAVINTOLA RUUKIN KIEVARI OY TOIMEKSIANTAJANA .....	8
3	Á LA CARTE -LISTAN SUUNNITTELU .....	9
3.1	Á la carte -lista.....	9
3.2	Suunnittelu osana ruokatuotantoprosessia .....	9
3.2.1	Ruokatuotantoprosessi ja sen osaprosessit .....	9
3.3	Ruokalistasuunnittelussa huomioitavat asiat .....	10
3.3.1	Yrityksen liikeidea .....	11
3.3.2	Asiakkaat.....	12
3.3.3	Henkilökunta .....	13
3.3.4	Tilat, koneet ja laitteet .....	13
3.3.5	Kustannustekijät.....	14
3.3.6	Kannattavuus .....	14
3.3.7	Raaka-aineiden laatu, saatavuus ja jalostusaste .....	15
3.3.8	Aistinvarainen arviointi .....	16
3.3.9	Vuodenajat ja sesongit .....	18
3.3.10	Raaka-aineiden vaihtelevuus .....	18
3.3.11	Erytysruokavaliot .....	19
3.3.12	Lähiruoka vaihtoehtona .....	20
3.4	Suunnittelun lähtökohtia Ruukin Kievarin näkökulmasta .....	21
3.5	Ruokalistan ideointi ja suunnittelu yhdessä henkilökunnan kanssa.....	21
3.6	Kysely Ruukin Kievarin asiakkaille ja kyselyn tulokset .....	22
4	RUOKALISTAN KEHITTÄMINEN.....	24
4.1	Ruokalistan koostaminen.....	24
4.2	Reseptiikka.....	24
4.3	Hinnoittelu .....	25
5	TOIMINNALLINEN OSUUS .....	26
5.1	Päiväkirja testauksesta.....	26
5.2	Ruokalista .....	35
5.1	Perustelut annos- ja raaka-ainevalinnoille.....	39
5.1.1	Alkuruoat.....	39
5.1.2	Pääruoat.....	39
5.1.3	Grillilista.....	40

5.1.4	Lasten lista .....	41
5.1.5	Jälkiruoat.....	41
6	PROSESSIN POHDINTA.....	42
6.1	Prosessin onnistumisen pohdintaa.....	42
6.2	Ruokalistan onnistumisen pohdintaa.....	43
6.2.1	Ruokalistan onnistuminen asiakkaiden näkökulmasta .....	44
6.3	Reseptivihkosen onnistumisen pohdintaa .....	45
6.4	Oman oppimisen pohdintaa .....	45
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT.....	46
	LIITE 1: RESEPTIIKKA .....	47
	LIITE 2: ASIAKASKYSELY .....	82
	LIITE 3: ASIAKASKYSELYN TULOKSET .....	84
	LIITE 4: KYSELY HENKILÖKUNNALLE .....	86

## 1 JOHDANTO

Löysin opinnäytetyöni aiheen työni kautta, sillä työskentelin Hotelli ravintola Ruukin Kievarissa opinnäytetyön aloittamisen aikaan ja tarvitsimme päivittää á la carte -listamme seuraavalle sesongille kevääksi ja kesäksi 2015. Työn tarve oli siis oikea ja suuri, joten koin saavani uuden ruokalistan kehittämistä hyvän ja tarpeellisen aiheen opinnäytetyölleni. Olen hyvin kiinnostunut ruoasta ja suunnittelen mielelläni erilaisia menuja ja kokonaisuuksia, joten koin aiheen olevan itsellenikin sopiva. Halusin aiheen, josta oikeasti olisi jotakin hyötyä ja oppisin sen tekemisestä. Koska sain vielä toimeksiannon työnantajaltani, olin aiheestani varma. Toiminnallisen opinnäytetyön valitsin, koska olen enemmän käytännön ihminen ja itseäni motivoikin opinnäytetyötä tehdessä enemmän käytännönläheisten asioiden tekeminen kuin tutkimuksellinen ote ja runsas teoreettinen pohdinta.

Opinnäytetyöni aihe on á la carte listan uudistaminen kevät- ja kesäsesongille. Opinnäytetyöni sisältää toiminnallisen vaiheen eli itse ruokalistan suunnittelun, testauksen ja kehittämisen yhdessä muun henkilökunnan kanssa, konkreettisen uuden ruokalistan sekä keittiöreseptiikan ja raportointiosan. Koimme tarpeelliseksi saada keittiöön kuvallisen reseptivihkosen, josta esimerkiksi kesäkokkimme sekä tarjoilijamme tarvittaessa voisivat tarkastaa annosten valmistukseen tai esimerkiksi raaka-ainesisältöön liittyviä asioita. Tämä luomani vihkonen toimii myös hyvänä osana uuden työntekijän perehdyttämisessä niin salin puolella kuin keittiössäkin.

Koska aihe tuntui prosessin alussa paisuvan liiankin suureksi ja työhön olisi voinut liittää monenlaisia asioita, oli työtä pakko rajata. Päätin opinnäytetyönäni kehittää uuden ruokalistan sekä siihen liittyvän valokuvallisen annosohjevihkosen keittiöön. Koska ravintoloitsija halusi hoitaa annosten hinnoittelun, päätin jättää kustannustekijät luomastani reseptiikasta pois, mutta työssäni perustelen kuitenkin, millä perusteilla hinnoittelu on tehty. Nyt opinnäytetyöni keskittyy á la carte -listan suunnitteluun, siinä huomioitaviin lukuisiin tärkeisiin asioihin sekä ruokalistan kehittämiseen liittyviin seikkoihin. Teoriaosiossa käsittelem asioita myös Ruukin Kievarin näkökulmasta, sillä koin havainnollistavammaksi kertoa teoreettisen asian myös käytännön näkökulmasta, omalta kannaltamme.

## 1.1 Opinnäytetyön tavoitteet

Opinnäytetyöni tavoitteena on kehittää toimeksiantajayrityksen liikeidean mukainen ja myyvä á la carte -lista, joka vastaa asiakkaiden toiveita ja tarpeita sekä luonnollisesti on toimiva myös ravintolan kannalta. Konkreettisen ruokalistan tulee olla asiakkaalle selkeä ja informatiivinen

## 1.2 Toiminnallinen opinnäytetyö

Toiminnallisen opinnäytetyön tarkoitus on liittyä tiiviisti ammatilliseen kenttään ja kehittää, ohjeistaa ja opastaa alalla toimivia. On myös tärkeää, että ammatikorkeakoulun toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään niin käytännön osaamista kuin teoreettista raportointiakin. Opinnäytetyön tulisi olla työelämälähtöinen ja käytännönläheinen, mutta työssä tulisi olla myös tutkimuksellista otetta ja sen tulisi osoittaa, että tekijä hallitsee tarvittavan määrän omaan alaan liittyvää tietoa ja taitoa. (Vilka ja Airaksinen 2003, 9-10). Vilkan ja Airaksisen mukaan toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on tuottaa jokin konkreettinen produkti eli tuotos kuten opas, ohjekirja tai tapahtuma. Produktin lisäksi myös toiminnallinen opinnäytetyö sisältää opinnäytetyöraportin, jonka tulee olla tyyliiltään kriittistä, analysoivaa ja valittuun tietoperustaan sidoksissa olevaa tekstiä. Opiskelijan on pystyttävä osoittamaan toiminnallisen opinnäytetyönsä raportissa ammattitaitonsa ja hallitsevansa alan riittävän teoretiedon ja ammatillisen taidon yhdistämisen sekä osaavansa tutkimusviestinnässä tarvittavat tekstitaidot. (Vilka ja Airaksinen 2004, 6-7.)

## 2 RAVINTOLA RUUKIN KIEVARI OY TOIMEKSIANTAJANA

Hotelli ravintola Ruukin Kievari Oy on Koillis-Savossa, Juankosken pienessä maalaiskaupungissa, Niskakosken rannalla sijaitseva majoitus- ja ravitsemisalan pieni perheyryitys. Tunnelma on kotoisa, sydämellinen ja iloinen! Yrityksen toimiala on melko laaja ja palvelut ovat monipuoliset. Majoituspalveluihin kuuluu pieni 9 huoneen hotelli, kesäisin käytössä oleva retkeilymaja, yläkerran vuokrattava asuinhuoneisto sekä saunaosasto. Ravitsemispalveluihin kuuluu noin 265-paikkainen tanssi-, ruoka- ja anniskeluravintola sisältäen á la carten sekä lounaan tarjoilun, vierasvenesatamapalvelut kesäisin, kotiruokapalvelun päivittäin, pitopalvelun sekä noin 80-paikkaisen Krouvin karaokeineen. Ruukin Kievarissa tapahtuu usein monenlaista ja siellä järjestetään erilaisia juhlia, tapahtumia, kokouksia ja tilaisuuksia. Yhteensä asiakaspaikkoja on hieman yli 500 kpl Krouvi ja kesäterassi mukaan lukien. Työntekijöitä yrityksessä on vakinaisesti viisi ja lisäksi tarvitaan usein ekstraajia esimerkiksi suuriin tapahtumiin ja tilaisuuksiin sekä kesäaikaan sesongin ollessa käynnissä. Kokonaisuudessaan Ruukin Kievari työllistää yhteensä noin 8-11 henkeä. Koska yritys sijaitsee pienessä kaupungissa ja vastaavanlaisia yrityksiä ei lähellä ole, on Ruukin Kievarilla melko tärkeä ja vahva asema Juankoskella ja Koillis-Savossa ruokapalveluyrityksenä ja tapahtumien järjestäjänä.

Yrityksen liikeidea on tuottaa laadukkaita majoitus- ja ravitsemispalveluita ystävällisellä ja rennolla otteella niin paikallisille asukkaille kuin matkailijoille. Tarkoituksena on olla rento, epäformaali ja palvelualtis ravintola, joka tarjoaa maukasta, rentoa ja rehtiä ruokaa. Tarkoitus ei siis ole hienostella, vaan tarjota paikalle päällä pitkälle itse tehtyä, maistuvaa ja mutkatonta ruokaa. Koska yritys sijaitsee pienessä maalaiskaupungissa, ei tarkkaa asiakaskuntaa, kuten esimerkiksi tiettyä ikäryhmää tai asiakastyyppejä voida rajata. Asiakaskunta koostuu lapsista vanhuksiin ja paikallisista asukkaista matkailijoihin. Siksi suhteellisen monenlaisen asiakkaan tarpeisiin olisi pyrittävä vastaamaan.



### 3 Á LA CARTE -LISTAN SUUNNITTELU

Ravintolassa ruokalista, ja tässä tapauksessa juuri á la carte -lista, on sekä myynninväline että ruokatuotannon toteutuksen suunnittelun ja koko keittiötyön lähtökohta. Ruokalista tulee suunnitella siten, että se pohjautuu ammattikeittiön toiminta-ajatukseen, liikeideaan sekä asiakkaiden toiveisiin ja tarpeisiin. (Lampi, Laurila ja Pekkala 2009, 23.) Lehtisen, Peltosen ja Talvisen mukaan ruokapalveluita tuottavan yrityksen yksi tärkeimmistä suunnittelun kohteista on annos- ja ateriasuunnittelu. Tämän suunnittelun on tuettava yrityksen liikeideaa, toiminta-ajatusta ja arvoja. Lisäksi hyvässä annos- ja ruokalistasuunnittelussa huomioidaan lukuisia eri tekijöitä ja asioita, jotta kaikki mahdolliset toimintaan liittyvät seikat huomioitaisiin ja esimerkiksi ruoka-annoksesta tulisi kaikin puolin sekä asiakkaalle mieleinen että ammattikeittiön kannalta toimiva ja taloudellisesti kannattava. (Lehtinen, Peltonen ja Talvinen 2003, 86)

#### 3.1 Á la carte -lista

Ranskankielestä tuleva ilmaus "á la carte" tarkoittaa suomeksi ruokalistaa tai suoraan käännettynä ilmausta "listan tapaan", jolloin annokset valmistetaan ruokalistan mukaan, asiakkaan tilauksesta. Á la carte -lista on luettelo, johon on hintoineen ryhmitelty ravintolassa myytävät annokset. (Lehtinen ym. 2003, 92.) Á la carte -listalla annokset on ryhmitelty alkuruokiin, pääruokiin ja jälkiruokiin, joista asiakas valitsee joko yksittäisen annoksen tai mieluisensa ateriakokonaisuuden. Á la carte -listat uudistetaan ravintoloissa 1-4 kertaa vuodessa liikeidean mukaan. (Lampi ym. 2009, 23.) Listalla olevia annoksia on yleensä tarjolla lähes kaikkina ravintolan aukioloaikoina, mutta pääsääntöisesti á la carte -listalla olevia ruoka-annoksia myydän ilta-aikaan. (Lehtinen ym. 2003, 92.)

#### 3.2 Suunnittelu osana ruokatuotantoprosessia

Ruokalistasuunnittelu on osa ruokatuotannon suunnitteluprosessia. Jotta ruokapalvelut täyttäisivät asiakkaiden odotukset, sekä halutun laadun ja olisivat vielä yrityksen kannalta taloudellisesti kannattavia, on tehtävä huolellista ruokatuotannon suunnittelua ja seurantaa. Tätä tärkeää työtä tekevät esimiehet, joiden tehtävä on päättää taloudelliset sekä laadulliset tavoitteet ja seurata niiden toteutumista. (Saarela, Hyvönen, Määttä ja von Wright 2010, 346.)

##### 3.2.1 Ruokatuotantoprosessi ja sen osaprosessit

Saarelan ym. mukaan ruokapalveluyrityksessä tapahtuu ruokatuotantoprosessin toteuttamisessa samanaikaisesti "suunnittelua, tiedonhallintaa, tietojen muuttamista ja uusien tietojen soveltamista". Kaikki prosessit liittyvät jollakin tavalla toisiinsa ja monia osaprosesseja myös tehdään samanaikaisesti. Esimerkiksi

suunnitellaan ruokalistoja ja tilauksia, tuotetaan tarjoiluja, pidetään asiakasneuvotteluja, tehdään raaka-ainehankintaa ja hoidetaan laskutusta. Ruokatuotantoprosessi koostuu suunnittelusta, toteutuksesta ja seurannasta, ja niiden osaprosessit koostuvat tuotannon kokonaissuunnittelusta ja tavoitteiden asettamisesta aina lopputuotteen ja palvelujen markkinointiin. Käytännön toteutus taas koostuu hankinta- ja valmistusprosessista, jotka niin ikään koostuvat pienemmistä osaprosesseista. Seurannalla tarkoitetaan yrityksen seuranta- ja laskutusprosessia. (Saarela ym. 2010, 347.)

”Kaikkia ruokatuotannon pää- ja osaprosesseja koskeva, huolellinen suunnittelu minimoi ruokatuotannossa ilmeneviä mahdollisia ongelmia. Suunnittelua on tehtävä myös eri prosessien aikana, koska esimerkiksi raaka-ainetoimituksissa tai asiakasmäärissä saattaa tulla muutoksia tai asiakkaiden ruokatilauksia ei tiedetä etukäteen. Ruokapalvelujen onnistumiseksi tulee olla käytettävissä mm. ruokiin tarvittavia raaka-aineita, riittävä määrä henkilökuntaa sekä tiloja, välineitä ja laitteita. Nämä kaikki vaikuttavat myös ruokapalvelujen kustannuksiin”. (Saarela ym. 2010, 347.)

”Erialaisten ruokalistojen suunnittelun lähtökohtana on ravitsemisyrittäjän liikeyrityksen ja asiakkaat tai suurkeittiöllä toiminnan tarkoitus. Ruoka-annosten ja ateriakokonaisuuksien tuotekehityksessä tuotevaatimusten pohjalta ideoidaan koevalmistetaan ja ja valitaan tavoitteiden mukaiset ruoat asiakkaiden mielipiteitä mahdollisuuksien mukaan huomioon ottaen.” (Saarela ym. 2010, 347.)

### 3.3 Ruokalistasuunnittelussa huomioitavat asiat

Ruokalista- ja ateriasuunnittelu on palapeliä ja lukuisten osasten yhteensovittamista, jossa tulee huomioida hyvin monia eri asioita (Lampi ym. 2009, 22). Annos- ja ateriasuunnittelua ammattikeittiössä tekee yleensä kokki yhteistyössä keittiöhenkilökunnan kanssa. Suunnittelu on kiinteä osa kokin työtä ja koska annossuunnittelussa tulee huomioida runsaasti asioita esimerkiksi niin liikeyrityksen, asiakkaiden kuin taloudellisen kannattavuudenkin kannalta, tässä suunnittelutyössä todella mitataan kokin ammattitaito. (Lehtinen ym. 2003, 86.) Ruokalistasuunnittelussa tärkeimmät huomioitavat asiat ovat yrityksen liikeyrityksen, asiakkaat sekä taloudellinen kannattavuus. Muita huomioitavia asioita ovat esimerkiksi gastronomiset tekijät, erityisruokavaliot, käytettävissä olevat koneet ja laitteet sekä henkilöstön määrä, ammattitaito ja työajat, raaka-aineen saatavuus, jalostusaste ja hinta/ laatu sekä vuodenaajat ja sesongit. (Lampi ym. 2009, 23, 26.)



Kuvio 1. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät (Saarela ym. 2010.)

### 3.3.1 Yrityksen liikeidea

Ravintolan toiminnan tulee aina perustua johonkin liikeideaan ja se määrittääkin esimerkiksi sen, millaista ruokatuotetta aletaan kehittää. Liikeidea vastaa kysymyksiin kenelle tehdään, millainen yrityksen imago on, mitä tehdään ja miten tehdään. Ensimmäisenä on aina määritettävä ”kenelle tehdään” eli ketkä ovat yrityksen asiakkaita. Toiseksi määritellään imago, eli se millä asiakas houkuttelee yritykseen ja mitä hän sieltä saa. Seuraavaksi täytyy tietää, mitä hyötyä asiakas tuotteen tai palvelun ostamisesta saa ja mitä sellaista tarjottavaa yrityksellä on, jota valittu kohderyhmä haluaa tai tarvitsee. (Lehtinen ym. 2003, 34-35.) Viimeinen kysymys ”miten” vastaa siihen, millä edellytyksillä ja resursseilla toimintaa toteutetaan. Näitä ovat esimerkiksi keittiön tilojen, koneiden ja laitteiden yhteensopivuus ruokalistan kanssa, henkilökunta sekä toiminnan kannattavuus. (Lehtinen ym. 2003, 35-36.)

Liikeidea onkin ruokalistasuunnittelun lähtökohtana ravintolassa (Saarela ym. 2010, 347). Liikeryrityksen tarkoituksena on luonnollisesti toimia kannattavasti ja siksi on myytävä juuri sellaisia ateriakokonaisuuksia, joita asiakkaat haluavat. Liikeidea määrittelee kenelle ruokaa valmistetaan, mikä on imago, mitä valmistetaan ja miten aiottu suunnitelma toteutetaan. Liikeidean kaikkien piirteiden tulee näkyä annoksissa. (Lehtinen ym. 2003, 87.) Tämän vuoksi on huomioitava Ruukin Kievarin oma liikeidea, joka on olla rento, epäformaali ja palvelualtis ravintola tarjoten maukasta, rentoa ja rehtiä ruokaa. Koska palveluympäristömme on 1970-luvulla rakennetussa kiinteistössä sijaitseva ravintola ja kaipaisi pientä päivitystä pintojen osalta, täytyy myös ruokalista sovittaa miljöömme, jotta se sopisi siihen eikä yrittäisi olla liian ”hieno”. Sen vuoksi ruoan tulee olla mutkatonta, rehtiä ja aitoa, kuten Ruukin Kievarikin miljöönä ja yrityksenä on.

### 3.3.2 Asiakkaat

Ruokalistasuunnittelun lähtökohtana ovat asiakkaat ja heidän toiveensa ja tarpeensa (Lampi ym, 2009, 22). Ruokalistasuunnittelijan tulee tietää mahdollisimman paljon asiakkaan ruokamieltymyksistä ja hinnasta, jonka hän on valmis maksamaan ruoasta (McVety, Ware ja Lévesque 2001, 5.) Lammen ym. mukaan kaikissa ammattikeittiöissä ruokalistasuunnittelu perustuu asiakaslähtöisyyteen ja siksi asiakkaiden tarpeet olisi pystyttävä selvittämään joillakin keinoilla. Näitä tarpeita voidaan selvittää ja tarvittavaa lähtötietoa tuottaa esimerkiksi asiakaskyselyn avulla tai päivittäisen asiakaspalautteen perusteella. Tämä asiakkailta saatu palaute on tärkeä ruokalistasuunnittelua ohjaava tekijä. Asiakkaiden tarpeet myös ovat eri ammattikeittiöissä erilaiset, esimerkiksi ravintolassa ja sairaalassa asiakkaat tarvitsevat ja toivovat ruoalta eri asioita. (Lampi ym. 2009, 24.)

Tästä ajatuksesta päästään jälleen yrityksen liikeideaan tai ammattikeittiön toiminnan tarkoitukseen, sillä erilaisissa ruokapalveluyrityksissä asiakkaat ja heidän tarpeensa ovat erilaisia. Siksi on mietittävä, keitä ja millaisia Ruukin Kievarin asiakkaat ovat ja mitä he meiltä odottavat. Ruukin Kievarin suurimmat sesongit painottuvat kesäaikaan sekä pikkujoulusesonkiin. Kesäaikaan merkittävä asiakasryhmä ovat matkailijat sekä veneilijät, jotka pysähtyvät asioimaan meillä joko autolla tai veneellä. Kesäaikaan suuri osa asiakkaista tulee muualta, sillä Juankoskella on kesäisin paljon mökkiläisiä ja kesälomalaisia, jotka pysähtyvät myös meillä ohikulkieksaan hyvän sijaintimme vuoksi. Koska matkailijoita ja ohikulkijoita on melko paljon, on mietittävä, mitä tämä asiakasryhmä Ruukin Kievarista tarvitsee ruoan kannalta. Muualta tulevat asiakkaat haluavat usein syödä ja kokea paikallisia juttuja ja se onkin ruokalistasuunnittelussa huomioitava. Myös paikalliset asiakkaat on pystyttävä huomioimaan, ja koska monet vakioasiakkaamme käyvät varsinkin kesäisin viikoittain meillä syömässä, on heille pystyttävä tarjoamaan monipuolisia vaihtoehtoja ja sellaista, mikä myös heille maistuu asiointikerrasta toiseen. Koska Juankoski on pieni kaupunki ja asiakaskunta melko suppea, ei liikeideassa voida määritellä tarkkaa asiakassegmenttiä. Ei voida esimerkiksi rajata tuotteitamme ja markkinointia vain ”keski-ikäisille pariskunnille, joilla enemmän aikaa ja varaa käyttää rahaa ravintolaruokailuun tai ravintolavihteeseen.” Tämän vuoksi tavoiteltujen asiakkaiden ikähaitari on laaja.

Kokemuksemme ja asiakkailtamme saadun päivittäisen palautteen kautta olemme oppineet, mitä etenkin paikalliset asiakkaamme haluavat syödä ja mitä he meidän ruoaltamme odottavat. Kokemus on osoittanut, että mikään erikoinen tai ”hieno” ruoka meillä ei juuri myy, eikä se ole edes liikeideamme mukaista, vaan listalta on löydyttävä melko tavallista ja maistuvaa, rentoa ruokaa joka

maistuu monelle lapsista vanhuksiin. Myydyimmät annoksemme ovat olleet pitkään burgerit ja pitsat, ja Jyrki Sukulan uuden ruokalistan myötä myös varsinaiset á la carte -annokset ovat nostaneet suosiotaan pitäen linjan kuitenkin rentona ja mutkattomana.

### 3.3.3 Henkilökunta

Ruokalistasuunnittelussa tulee huomioida henkilökunnan määrä ja ammattitaito, sillä ne vaikuttavat esimerkiksi siihen, millaista ruokalistaa aletaan kehittää ja kuinka pitkälle jalostettuja raaka-aineita käytetään. (Lampi ym. 2009, 28). Koska á la cartesta esivalmisteluineen vastaa ravintolassamme pääasiassa vain yksi kokki, täytyy ruokalistan olla suhteellisen yksinkertainen ja hyvin työpäivää varten esivalmisteltavissa, jotta annokset saadan riittävän nopeasti kiireessäkin asiakkaille. Tämän vuoksi joudumme myös osittain käyttämään puolivalmisteita, joita ovat pakastettu ja annospaloina pakattu savulohi, Lihaniekan niittynaudan burgeripihvi, pakastetut paneroidut broilerin sisäfileet, majoneesit, maalaisranskalaiset sekä Suonenjoen Peltolan juustolan jäätelöt ja sorbetti. Samasta syystä annoksissamme toistuvat melko paljon samat komponentit kuten juures- ja salaattilisäke sekä kastikkeet.

### 3.3.4 Tilat, koneet ja laitteet

Käytettävissä olevat tilat, koneet ja laitteet voivat rajoittaa tai mahdollistaa monipuolisen ruokalistan suunnittelua. Keittiö- ja ruokalistasuunnittelu ovatkin toisistaan riippuvia asioita, jotka keittiön toimintaperiaatteet ja yrityksen liikeidea määrittelevät. Jo ravintolan keittiötä suunniteltaessa tulee huomioida yrityksen liikeidea ja se, millaista ruokaa ja kuinka suuria määriä sitä valmistetaan. (Lampi ym. 2009, 27). Keittiön varustus vaikuttaa esimerkiksi siihen, mitä ruokalajeja voidaan valmistaa; soseutettavia ruokalajeja kuten pyreitä varten tarvitaan sauvasekoittimia ja kuttereita sekä kuorrutettavaa ruokalajia varten paahdinta (Määttä, Nuutila ja Saranpää 2004, 44.)

Suunnitellessamme uutta ruokalistaa oli kartoitettava, mitä laitteita keittiöstämme löytyy ja millaisia ruokalajeja voisimme valmistaa. Ruukin Kievarin keittiöstä löytyvät ravintolakeittiön peruslaitteet, kuten yhdistelmäuuni, liesi, parila, friteerauskeitin, yleiskone ja kutteri. Koska esimerkiksi lieden, parilan ja fritin käyttökapasiteetit ovat rajalliset ja saman laitteen laitekuormitusta tulisi välttää, pyrimme suunnittelussa siihen, että annoksia voitaisiin valmistaa eri laitteilla. Esimerkiksi muikut paistetaan liedellä paistinpannulla, burgerit valmistetaan parilalla, ylikypsä porsas rasvakeittimessä ja juureslisäke uunissa. Laitekuormituksen tasoittamisen vuoksi päätimmekin välttää esimerkiksi kastikkeiden valmistusta hellalla ja siksi valitsimme pääasiassa kylmät kastikkeet. Jos samaan ai-

kaan yhdelle ruokailijaryhmälle on valmistumassa esimerkiksi useampia liettä vaativia annoksia, kuten pihviannoksia, paistettuja muikkuja ja paahdettua broileria, alkaa lieden kapasiteetti olla helposti täynnä. Tällöin annosten valmistamista täytyy rajoittaa ja voi olla, että annokset saadaan hyvin eri aikaan asiakkaille.

Suunnitteluvaiheessa myös pohdimme lohien savustamista itse, mutta koimme viisaammaksi sen laadusta varmistuttuamme tilata savustettu lohi valmiiksi pakastettuina annospaloina. Tämä siksi, koska meiltä puuttuu tarvittavat välineet kuten savustuspönttö tai sähkösavustin, emmekä kokeneet järkeväksi alkaa investoimaan arvokkaisiin laitteisiin tämän takia. Savustaminen myös olisi hankalaa kaiken muun touhun keskellä yhden kokin voimin. Koska keittiöstämme löytyy vakuumointilaitte, päätimme vakuoida broileriannokseemme tulevan broilerinrinnan yrttimarinadissa.

### 3.3.5 Kustannustekijät

Ruokalistaa suunniteltaessa on pohdittava tärkeänä osana keittiötoiminnan kokonaiskustannuksia, jotka koostuvat esimerkiksi raaka-ainekustannuksista, työ- ja kuljetuskustannuksista sekä energia-, vesi- ja jätehuoltokustannuksista. Ruokalajeja valittaessa ruokalistalle on kiinnitettävä huomiota eri kustannustekijöiden vaikutukseen kokonaiskustannuksiin. Esimerkiksi, jos ravintolan keittiössä aletaan valmistaa ruokalajeja alusta pitäen itse, kuten vaikkapa kalan perkaaminen, fileointi ja savustaminen sekä majoneesin valmistus, raaka-ainekustannukset pysyvät alhaisempina, mutta vastaavasti työkustannukset nousevat. Tämän vuoksi onkin usein edullisempaa tilata valmiiksi käsiteltyä kalaa tai valmista majoneesia. (Lampi ym. 2009, 29.)

### 3.3.6 Kannattavuus

Yrityksen liiketoiminnan tarkoitus on olla kannattavaa eli tuottaa voittoa. Tämän vuoksi ravintolassa ruokalista, tärkein myynnin väline tulee suunnitella sellaiseksi, että toiminnasta syntyneet tuotot ovat kustannuksia suuremmat tietyllä aikavälillä. Kannattavuuden edellytyksenä on taloudellisuus, joka vaatii tehokasta ja säästäväistä toimintaa. Hinnoittelu on avainasia kannattavan liiketoiminnan saavuttamiseksi ja tuotteen hinta määritellään yrityksen strategian mukaisesti niin, että se miellyttää asiakasta, mutta on myös ravintolalle kannattavaa. (Selander 2016, 3-4.)

Henkilön, joka suunnittelee ruokalistaa, tulee huomioida raaka-ainekulujen ja muiden kustannusten suhde ruokalistaan. Ruokalistan tulisi olla kannattava ja siksi on myös mietittävä, kuinka annoskustannus vaikuttaa annoksen myyntihin-

taan. Kuten ruokalistasuunnittelukin itsessään, myös hinnoittelu on haastavaa työtä, sillä hinnan tulisi olla niin asiakkaalle sopiva kuin ruokapalveluyrittäjälle tuottaa voittoa. (McVety ym. 2001, 4.)

Ruokalistaa suunnitellessa kannattavuuden huomioimiseen liittyy esimerkiksi se, kuinka laaja ruokalistasta tehdään. Jos listalla on kymmeniä erilaisia annoksia, joudutaan myös raaka-aineita tilaamaan paljon erilaisia ja suurena vaarana on, että myös hävikki on paljon suurempaa, jos riittävää menekkiä kaikille annoksille ei ole. Periaatteenamme oli noudattaa kaavaa, jonka mukaan alkuruokia olisi kolme, pääruokia seitsemästä yhdeksään ja jälkiruokia kolme. Tämä oli mielestämme sopivan vaihteleva, mutta raaka-aineiltaan vielä hallittavissa oleva ja kustannuksiltaan taloudellinen annosmäärä.

### 3.3.7 Raaka-aineiden laatu, saatavuus ja jalostusaste

Kustannustekijöiden rinnalla on pohdittava ruoan laatua ja laadullisia arviointiperusteita, joita ovat maistuvuus, eettisyys, ravitsevuus ja asiakkaan myönteinen kokemus. Jos ravintola päättää tilata valmiina esimerkiksi valmiiksi savustettun ja annospaloina pakastetun lohen, on pystyttävä varmistumaan sen hyvästä laadusta ja siitä, että valmiilla tuotteella ja itsevalmistetulla tuotteella ei ole laatueroa. (Lampi ym. 2009, 29.)

Tutustuttuamme Kespron valmiiksi savustettuun lohiepämaan totesimme laadun olevan hyvä ja päätimme ottaa sen listalle. Koska aiemmalla listalla oli jo tavan kirjolohi ja hylkäsimme kuhan listalta kokonaan saatavuuden ja kustannustekijöiden vuoksi, ajattelimme että savustettu lohi toisi hieman vaihtelua kalatarjontaan. Kyseisen tuotteen kanssa on vain muistettava tuotetta lämmittäessä sopivan lyhyt paistoaika, sillä kalasta tulee hyvin herkästi liian kuivaa. Samoin testatessamme Kespron maissipaneroitua broilerinsisäfileetä, koimme tuotteen maukkaaksi ja laadukkaaksi snack-tuotteeksi, josta saa friteeraamalla maistuvaa syötävää.

Ruokalistasuunnittelussa on myös huomioitava raaka-aineiden saatavuus, sillä joskus voi tulla tilanteita, ettei jotakin raaka-ainetta ole saatavilla ja siksi ruokalistan tulee olla sellainen, että siinä on jouston varaa ja mahdollisuuksia vaihtaa raaka-aine joksikin muuksi (Lampi ym. 2009, 29-30). Asiakaskyselyn ja muiden asiakaskommenttien perusteella suunnittelimme ottavamme ruokalistalle kuhaa, sillä se on maukas ja arvostettu kala. Koska luvassa olisi kuitenkin ollut toimitusvaikeuksia tukun kanssa ja varmaa saalista emme olisi voineet taata, jos olisimme tehneet sopimuksen paikallisen kalastajan kanssa, päätimme harmikseni jättää kuhan pois listalta. Kuhan säilyvyys on huono ja se on myös hyvin arvokas kala etenkin perattuna tai fileoituna ostettuna. Myöskään varmaa menekkiä

ei voida aina taata ja siksi koimme paremmaksi vaihtoehdoksi ottaa listalle paikallisen savolaisen ruokaherkun eli paistetut muikut ja savustetun lohen. Kaksi kertaa viikossa tukusta toimitettavien tuoreiden muikkujen lisäksi päätimme tilata pakastemuikkuja varmistamaan muikkujen saatavuuden esimerkiksi tilanteissa, joissa tuoretta muikkua ei ole välttämättä saatavilla. Pakastetun muikun totesimme laadultaan hyväksi paistettuna ja varovaisen ja menekin mukaisen sulatuksen ansiosta muikun laatu pysyy hyvänä pakastuksesta huolimatta ja hävikki nollassa.

### 3.3.8 Aistinvarainen arviointi

Aistinvaraisessa arvioinnissa käytetään kaikkia aisteja ja aistit vaikuttavat myös toisiinsa. Aistinvarainen tutkimusmenetelmä ja aistijärjestelmä ovat melko monimutkaisia, mutta yksinkertaistettuna arvioinnissa mukana ovat ihmisen perinteiset viisi aistipiiriä: näkö, haju, maku, tunto ja kuulo. Elintarvikkeen arvioinnissa havaintoja tehdään seuraavista ominaisuuksista: ulkonäkö, aromi, flavori, rakenne ja lämpötila. (Tuorila ja Appelbye 2008, 19-20.)

Tuorilan ja Appelbyen mukaan ruoan maku, haju, ulkonäkö ja muut aistittavat ominaisuudet ohjaavat kuluttujan elintarvikevalintoja. Siksi nykyään elintarvikealalla käytetään elintarvikkeiden tuotekehityksessä, laaduntarkkailussa ja markkinatutkimuksissa aistinvaraisia tutkimusmenetelmiä. (Tuorila ja Appelbye 2008, 15.) Ruoan aistittava laatu – väri, haju ja maku – rohkaisevat syömään tai torjumaan ruoan, koska ruokaa voidaan havainnoida aistijärjestelmän avulla. Aistien ohjaus ei rajoitu vain ruoan hyväksymiseen tai hylkäämiseen, vaan houkuttelevampi ruoan aistittava laatu on, sitä mielekkäämpää se on. (Tuorila ja Appelbye 2008, 17.) Tätä tietoa on hyvä soveltaa myös ravintolassa ja ruokannoksia kehitettäessä. Tuotekehitystä tehdessä aistinvarainen arviointi on elintärkeää, jotta saadaan asiakkaalle miellyttävä annos. Itse teimme luonnollisesti myös aistinvaraista arviointia testatessamme annoksia ja tuotekehittellessämme esimerkiksi rakenteeltaan sopivaa mustaherukkakastiketta, suklaakakkua tai tervasiirappia.

”Ruoan maku, lämpötila ja sen aiheuttama suutuntuma (sileys, rakeisuus jne.) ovat keskeisiä seikkoja annosten arvioinnissa. Seuraavaksi tärkeimpiä ovat ulkonäköön vaikuttavat seikat. Annoksen suunnittelu- ja kehitystyössä huomioidaan kaikki nämä seikat. Suunnittelijan (kokin tai keittiömestarin) on tiedettävä, mitä asiakas odottaa tuotteelta, voidakseen tyydyttää odotukset. Asiakas on viime kädessä se, joka tekee kaikkein tärkeimmän arvion eli päätöksen siitä, käyttääkö hän yrityksen palveluja.” (Lehtinen, Peltonen ja Talvinen, 2003, 114.)



## Maku ja haju

Ruoan maku on tärkeimpiä ruokaan liittyviä ominaisuuksia. Maku on itse asiassa makuelämys, joka koostuu mausta, tuoksusta ja suutuntumasta. Jos jokin näistä makuun liittyvistä osista ei ole onnistunut, makuelämys voi heikentyä huomattavasti ja mennä jopa pilalle. Yleisesti hyväksytyjä perusmakuja ovat makea, hapan, karvas, suolainen ja nykyisin on hyväksytty myös viiden perusmaku, umami. Haju, eli tuoksu tai aromi vaikuttaa myös makuun. Ihmisen nenä on hyvin herkkä havaitsemaan hajuja, ja koska useimmat ruoka-aineet, kuten esimerkiksi kahvi ja marjat sisältävät lukemattomia eri hajuaineita, on hajulla merkittävä vaikutus myös makuun ja kuinka se koetaan. (Lehtinen, ym. 2003, 114.)

## Suutuntuma

Ruon rakenne eli suutuntuma on kolmas makuelämykseen vaikuttava asia. Usein ruoan rakenne on hyvin tärkeä asia maun muodostumisessa ja vaikka ruoan ”maku” itsessään olisi onnistunut, mutta rakenne tuntuu suussa inhottavalta, esimerkiksi rakeiselta tai limaiselta, koko makuelämys heikkenee merkittävästi. Jos suutuntumaan voi yhdistää samanaikaisesti rakenteiden vastakohdat, kuten pehmeän ja rapean, makuelämys voi parantua. (Lehtinen ym. 2003, 114.)

## Ruoan ulkonäkö

Tärkeä makuelämykseen ja ruoan aistilliseen laatuun vaikuttava asia ovat ulkonäköseikat, joita ovat koristelu, värit ja ja muodot. Koristelun tarkoituksena on tarjota asiakkaalle visuaalista nautintoa ja herättää ruokahalua kauniilla ulkomuodolla. Koristelussa on huomioitava kuitenkin myös ruoan makuun liittyvät asiat. Ruoka-annosten koristeet eivät saa muuttaa tai peittää ruoan omaa makua ja huomioitava on myös ruokien paloittelu ja esillelaitto, jotta koristeet ovat jokaisessa annoksessa samanlaiset. Koristelu ei saakaan olla itsetarkoitus, vaan sen tehtävä on kiinnittää asiakkaan huomio ja korostaa ruoan ja mahdollisesti tilaisuuden luonnetta. Koristelua voidaan myös käyttää ”sitomaan” ruoan omia värejä yhteen esimerkiksi yrttejä ruoan pinnalla käyttäen. (Lehtinen ym. 2003, 115-117). Ruoka-annosten koristeluun voi hyödyntää hyvin sesongissa olevia ja taloudellisesti järkeviä raaka-aineita, kuten kesällä syötäviä kukkia, luonnosta saatavia villiyrttejä ja sesongin marjoja. Ruokalistalla sekä ruoka-annoksissa raaka-aineiden värejä tulisi vaihdella, jotta annos näyttäisi kauniilta ja asiakkaan silmään miellyttävältä. (Määttä ym. 2004, 44.)

Ruoka-annosten ja myös á la carte -suunnittelun kyseessä ollessa, raaka-aineiden muotoa tulisi vaihdella, jotta esimerkiksi pallomainen, sosemainen tai pitkulainen muoto eivät toistu liian usein samassa menuussa. (Määttä ym. 2004, 43). Tätä voidaan soveltaa myös annossuunnitteluun ja á la carte -listaan, sillä annoksesta saa kauniin ja vaihtelevan näköisen, kun samassa annoksessa ei esimerkiksi toistu lisäkkeenä esimerkiksi sosemainen komponentti, kuten perunasose ja kasvispyree.

### 3.3.9 Vuodenajat ja sesongit

Ruokalistaa suunniteltaessa tulee hyvin tärkeänä osana huomioida kuluva ruokasesonki ja vuodenaika tyypillisine raaka-aineineen. Sesonkien huomioiminen lisää lähiruoan käyttömahdollisuutta sekä parantaa raaka-aineiden laatua. Lisäksi sesongin raaka-aineiden käyttö on myös taloudellisesti järkevää ja usein hyvinkin edullista. Esimerkiksi kesällä sesongissa olevat kasvikset ovat hyvin maukkaita, tuoreita ja laadultaan hyviä. (Määttä ym. 2003, 42). Suunnitellesani ruokalistaa kevääksi ja kesäksi, painottuivat listalla luonnollisesti tuoreet, senhetkiset raaka-aineet, kuten uudet perunat ja kesän kasvikset sekä keveät annokset, kuten kala- jättikatkaravunpyrstö- ja broileriannokset.

Vuodenaika vaikuttaa myös väreihin valmistustapojen ja sesongissa olevien raaka-aineiden vuoksi. Keväällä ja kesällä tulee hyödyntää tuoreiden vihannes-ten, yrttien ja marjojen kauniita värejä annoksissa, sillä talvella ruoka-annokset ovat usein väriltään tummia erilaisten lihojen ja tummien kastikkaiden runsaan käytön vuoksi. Määttä ym. kuitenkin neuvovat, ettei kesälläkään usein toistuvaa punaista ja vihreää väriä tarvitse käyttää jokaisessa annoksessa. Kauniin annoksen saa esimerkiksi kokoamalla keväisen salaatin vihreän eri väreistä uuden sesongin kasviksia hyödyntämällä. (Määttä ym. 2004, 44).

### 3.3.10 Raaka-aineiden vaihtelevuus

Määttälän, ym. teoksessa Juhlal palvelu – suunnittele ja toteuta, opastetaan kuinka ruokalajien raaka-aineiden tulee vaihdella menukokonaisuudessa (Määttä ym. 2004, 42). Tämä pätee myös á la carte -listaan, jolla on oltava tarjolla eri raaka-aineista, mauista ja väreistä koostuvia annoksia, joissa helposti toistuvat raaka-aineet kuten kerma, jauhot tai juustot, eivät ole osa jokaista annosta. Tällöin asiakas pystyy valitsemaan halutessaan sopivan ja raaka-aineita vaihtelevan menukokonaisuuden listalta. Tämän pyrin huomioimaan omassa suunnittelutyössäni, sillä opinnäytetyönäni suunnittelemani á la carte -listalta löytyy vaihtelevasti kevyempiä sekä hieman raskaampia ruokalajeja. Sekä kustannus- että työntekijäsyistä päätimme käyttää samoja komponentteja, kuten juureslisäkettä, mustaherukkakastiketta ja kurkkupikkelssiä useammassa annoksessa.

Tämä heikentää raaka-aineiden ja annosten vaihtelevuutta, mutta toisaalta á la carte -listalta ruokaillessaan asiakas ei välttämättä muista kaikkia lisäkkeitä, mitä viime kerralla ruokaillessaan annokseen on kuulunut, jos annoskokonaisuus muutoin on maukas ja kaunis.

### 3.3.11 Erityisruokavaliot

Ruokalistasuunnittelussa on tärkeää huomioida ravitsemuksellisuus sekä erityisruokavaliot. Nykyään monet asiakkaat arvostavat myös ravintolassa ruokaillessaan ruoan keveyttä ja monipuolista ravitsemuksellista koostumusta. Ruoka-annosten tulisi olla kokonaisuudeltaan tasapainoisia ja sopivan keveitä. Varsinkin liikaa rasvaa tulisi välttää, jottei annos ole liian tuhti ja epäterveellinen. Annoksissa tulisi olla vaihdellen kasviksia, hedelmiä, marjoja sekä täysjyväviljatuotteita kalan, lihan ja linnun ohella. Myös kasvisruokailijat on huomioitava á la carte -listan annossuunnittelussa. (Määttä ym. 2004, 46-47.)

Erityisruokavalioiden yleisimpiä ovat laktoosi-intoleranssi, keliakia ja erilaiset ruoka-aineallergiat. Laktoosi-intoleranssi on sairaus, jossa laktoosin eli maidosokerin pilkkomiseen tarvittavaa laktaasi-ruoansulatusentsyymiä ei erity lainkaan tai sitä erittyy vain vähän. Tässä tapauksessa laktoosi ei hajoa eikä imeydy, vaan kulkeutuu paksusuoleen, jossa bakteerit käyttävät sitä ravintonaan aiheuttaen ruoansulatusvaivoja kuten turvotusta, ilmavaivoja ja vatsakipuja.

Keliakia tarkoittaa sairautta, jossa vehnän, rukiin ja ohran valkuaisaine gluteeni vahingoittaa ohutsuolen nukkalisäkkeitä surkastuttaen ne ja tukehduksaan ohutsuolen limakalvon. Joillekin keliakikoille sopii kotimaisista viljoista kaura, mutta yleisesti keliakikoille sopivia ovat luontaisesti gluteenittomat viljat riisi, maissi, tattari ja hirssi. Keliakialeivonnassa ja -ruoanvalmistuksessa jauhoina voidaan käyttää maissi-, riisi-, hirssi-, tattari-, peruna- ja arrowjuurijauhoa sekä teollisia gluteenittomia jauhoseoksia. Ravintolan keittiössä valmistettaessa keliakikolle ruokaa on muistettava gluteenin kontaminaation välttäminen gluteenittomien raaka-aineiden, ruoka-annosten kanssa ja astioiden kanssa. (Määttä ym. 2004, 47.)

Ruoka-aineallergioiden aiheuttajina ovat useimmiten ruoan proteiinit. Ruoka-aineallergikoilla jo pienikin määrä allergeenia voi aiheuttaa jopa hengenvaarallisia oireita. Allergioiden yleisimpiä aiheuttajia ovat kalat, äyriäiset, kananmuna, maito, pähkinät ja mantelit, kasvikset kuten tomaatti ja paprika, sitrushedelmät sekä monet mausteet. (Määttä ym. 2004, 47.)

Ruokalista- ja annossuunnittelussa päätimme itse huomioida tavallisimmat erityisruokavaliot laktoosi-intoleranssin ja keliakian sekä kasvisruokavalion. Erityistapauksissa, kuten vaikkapa vegaanin tai ruoka-aineallergikon ruoka-annosta valmistettaessa pystytään annoksia muokkaamaan sellaisiksi, että ne sopivat asiakkaalle. Vaikeissa allergia- ja ruokavaliotapauksissa voidaan asiakkaan kanssa yhdessä sopia, mitä hän pystyisi ylipäätään syömään ja toimitaan sen puitteissa. Suunnittelemistamme ruoka-annoksista useimmat ovat gluteenittomia ja laktoosittomia, jolloin ne sopivat monelle. Jotkin juustot, kuten halloumi ja mozzarella tekevät tosin muutoin laktoosittomasta annoksestamme laktoosi-intoleranttikolle sopimattoman. Ruokalistalla käytämme erityisruokavaliomerkinöistä vain laktoositon- ja gluteenitonmerkintöjä, sillä ne pystymme takaamaan jokaisessa annoksessa. Esimerkiksi maitoallergikolle sopivia annoksia on periaatteessa useampia, kuten savulohi, naudan entrocote, ylikypsä possu sekä broileriannokset, mutta kala ja liha paistetaan samalla parilalla, jossa voi olla jäämiä maitoproteiinista. Siksi allergiatapauksissa ruoka paistetaan esimerkiksi paistinpannulla, jolloin rasvana voidaan käyttää kasviöljyä. Ravintolan keittiössä perusajatuksena on, että käytetään mahdollisuuksien mukaan aina laktoosittomia maitotuotteita, kuten maitoa, kermatuotteita ja voita. Kastikkeet valmistetaan aina esimerkiksi maissitärkkelyksellä, jolloin ne ovat myös keliakikolle sopivia.

### 3.3.12 Lähiruoka vaihtoehtona

”Lähiruoalla tarkoitetaan ruoan tuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotteita edistäen alueensa – kunnan, maakunnan tai talousalueen – taloutta ja työllisyyttä.” Lähiruoka on jäljitettävissä – kuluttaja tietää mitä ostaa ja mistä ruoka tulee. Myös lähiruoan hankinnassa ravintolan tulee Lammen ym. mukaan huomioida hinta, raaka-aineiden saatavuus, toimitusvarmuus, tasalaatuisuus sekä soveltuvuus keittiön liikeideaan. Ideaalitalanne lähiruoan hankinnassa ravintolalle on, jos lähiruoan tuottajalla on hyvä toimitusvarmuus ja lähiruokaa voidaan toimittaa ravintolaan esimerkiksi päivittäin tai viikoittain, jolloin varastoinnin tarve keittiössä vähenee ja ruoan laatu ja tuoreus pysyvät erinomaisina. Lähiruoankin hintaa ja laatua on verrattava toisiinsa. Ravintolassa onnistuneen lähiruoan käyttämisen edellytyksenä on hyvä ja jatkuva yhteistyö lähialueen tuottajien ja ravintolan välillä. Nykyään asiakkaat arvostavat paljon lähiruokaa ja paikallisia erikoisuuksia ja lähiruoka tuokin lisäarvoa asiakkaalle. Onhan lyhyen kuljetusmatkan päässä tuotettu lähiruoka ekologista ja kestävän kehityksen mukaista. Laadultaan se on myös tuoretta sekä ravitsemuksellisesti ja aistinvaraisesti parempaa kuin pitkien matkojen päästä kuljetettu ruoka. ( Lampi ym. 2009, 32.)

### 3.4 Suunnittelun lähtökohtia Ruukin Kievarin näkökulmasta

Tekemäni asiakaskyselyn perusteella huomasin, kuinka tyytyväisiä asiakkaat olivat edelliseen ruokalistaan, jonka oli suunnitellut huippukokki Jyrki Sukula Kuppilat kuntoon -ohjelman puitteissa. Tarkoituksena oli säilyttää sama, Suku-  
lan luoma linja eli uudellakin listalla tulisi olla maukkaita, mutta yksinkertaisia ja aitoja makuja tuoreita ja laadukkaita raaka-aineita käyttäen. Listalla tulisi myös olla oman alueemme savolaisia makuja matkailijoiden kannalta. Koska asiakas-  
kuntamme on pääasiassa keski-ikäistä aikuisväestöä ja perinteisten makujen kannattajia, tulee myös ruokalistamme tarjota sellaisia. Asiakkaamme eivät yleensä kaipaa kovin "hienoa" ruokaa ja siksi burgerimme ja pizzamme ovatkin hyvin suosittuja. Tämän vuoksi halusimme alkaa kehittää burgereistamme entistä parempia. Koska moni asiakkaistamme käy syömässä meillä lähes viikoit-  
tain, tulee listalla olla useita mieleisiä annoksia, jotta joka kerralla ei tarvitsisi syödä samaa annosta.

### 3.5 Ruokalistan ideointi ja suunnittelu yhdessä henkilökunnan kanssa

Aloitimme ruokalistan ideoinnin yhdessä tammikuussa 2015 kevät-/kesälistaa varten koko henkilökuntamme voimin, koska ajattelimme sen olevan innostavaa ja motivoivaa meille kaikille. Kun myös salin puoli pääsisi osallistumaan ruoka-  
listan ideointiin, se lisäisi varmasti intoa myydä listaa asiakkaalle, kun siihen on saanut itsekin jollakin tavalla vaikuttaa. Lisäksi se parantaa tarjoilijoiden tietä-  
mystä ruokalistasta sekä siten heidän ammattitaitoaan arkisessa työssä. Tarkoi-  
tuksena olikin ihan alussa luoda mahdollisimman paljon mielenkiintoisia ideoita, joita käyttäisimme ruokalistasuunnittelun innoittajina. Annoimme jokaiselle mahdollisuuden esittää ideoitaan vapaasti, joista sitten keskustelun aikana ke-  
hittyi ja jalostui uusia, vielä parempia ideoita.

Palaverissa eniten esille nousseita asioita olivat ruokien mutkattoman linjan säi-  
lyttäminen, mahdollisuus annoskomponenttien mahdollisimman pitkälle tehtä-  
vään esivalmisteluun, Kievarin miljööseen sopivat raaka-aineet ja paikallisuus  
mahdollisuuksien mukaan sekä omintakeiset annokset ja ruokalajien nimet.  
Raaka-aineista painottuivat kotimaiset ja Kievarin listalle sopivat raaka-aineet,  
kuten ruis, muikut ja kasvikset. Alkuruoiksi ehdottiin "Kievarin ukin huikopalaa",  
joka sisältäisi mutkattomasti savumuikkua tarjoiltuna voilla sipaistun ruisleivän  
päällä. Vaikka idea oli herttainen ja persoonallinen, päätimme loppujen lopuksi  
kuitenkin hylätä idean, sillä emme ajatelleet sen sopivan niin hyvin á la carte –  
listalle. Saimme myös idean ruistikuista, joita voisimme valmistaa omasta ruis-  
leivästä, jota lounaalta jää aina hieman tähteeksi kuivumaan. Tällä tavoin  
vähentäisimme hävikkiä ja saisimme omintakeisen alkupalan listallemme.

### 3.6 Kysely Ruukin Kievarin asiakkaille ja kyselyn tulokset

Ammattikeittöissä ruokalistasuunnittelun on oltava asiakaslähtöistä ja sitä on tehtävä juuri asiakkaiden tarpeisiin. Jotta tarvittavat lähtötiedot saataisiin näistä tarpeista, apuna voi käyttää asiakaskyselyä sekä päivittäistä asiakkailta saatua palautetta. (Lampi ym. 2009, 24.) Päätinkin tehdä asiakaskyselylomakkeen (liite 2) jonka halusin olevan asiakkaalle selkeä ja helposti vastattavissa, mutta samalla meille riittävän kattava ja informatiivinen. Kyselyssä kartoitin mitä raaka-aineita ja ruoka-annoksia asiakkaamme uudelle ruokalistalle haluaisivat ja samalla sitä, mikä heidät saisi käymään meillä syömässä useammin. Valitsin kysymyksiksi pääasiassa avoimet kysymykset, joihin asiakas saisi itse vastata haluamallaan tavalla. Osa kysymyksistä oli sellaisia, joista asiakas sai ympyröidä haluamansa vaihtoehdot. Itselläni ei ollut tarkoitus tehdä kyselystä kovin laajamittaista tai perehtyä sen tekemiseen hyvin paljoo, sillä halusin saada vain jotakin osviittaa ja toiveita asiakkailtamme. Koska itse en useinkaan kyselyn aikaan ollut á la carte -vuorossa töissä, oli kyselyn markkinoiminen asiakkaalle hieman unohtunut muilta työntekijöiltä ja siksi loppujen lopuksi vastauksia saatiin vain kymmenen kappaletta. Vastauksissa oli kuitenkin hyviä asioita ja suurilta osin niiden perusteella aloimme kehittää listaa ja ruoka-annoksia.

#### Kyselyn tulokset

Kyselyyn vastanneista kahdeksan ihmistä kertoi syövänsä á la carte -listaltamme joitakin kertoja vuodessa tai harvemmin. Kaksi ihmistä vastasi syövänsä 2-3 kertaa kuukaudessa. Tämän tiedon koin tarpeelliseksi, koska tulosta voisi huonontaa se, jos asiakas olisi vaikkapa kerran tai ei koskaan olisi syönyt meillä, eikä hänellä siksi olisi kovin hyvää käsitystä ruoastamme tai silloisesta ruokalistasta.

Kysymykseen ”mikä saisi sinut käymään syömässä useammin?” tuli monenlaisia vastauksia, mutta varsinaisesti ruokaan liittyen haluttiin monipuolinen ruokalista ja erityisesti liharuokia, teemaviikkoja kuten blini- tai Italia-viikkoja sekä ”kalakukko tapakseksi”. Kysymykseen ”mitä ruoka-annoksia haluaisit uudelle listalle?” vastattiin toivottavan esimerkiksi ”lihaisia pääruokia, erikokoisia vaihtoehtoja, perinteistä paikallista ruokaa kuten kalaa, muikkuja tai karjalanpaistia, ham-purilaisia, pihviruokia, lohta ja muusia, ruokaisaa kanasalaattia sekä pääruoka jossa olisi kahta erilaista lihaa”. Vastauksista tuli myös ilmi, että nykyiset annokset olivat asiakkaan mieleen. Raaka-aineista toivottiin eniten kalaa ja varsinkin kuhaa, sitten poroa, kotimaisia marjoja, pulled porkia tai ribsejä, juureksia, juustoja ja uusia perunoita.

Kyselyn perusteella asia, jota meidän tulisi uudella ruokalistalla parantaa, oli ylivoimaisesti lähiruoan lisääminen, jonka puolet asiakkaista oli valinnut vastausvaihtoehdoista. Kaksi vastanneista halusi listalta löytyvän myös pienempiä annoskokoja ja yhden asiakkaan kannatuksen parannuskohteina saivat ruoan maku, laatu/ tuoreus sekä keveys ja kasvisten lisääminen.

Kysyin asiakkailta myös sitä, mikä nykyisessä listassa on hyvin. Näin saisin tietoa siitä, mitä vanhalta listalta kannattaisi säilyttää. Tällaisia asioita olivat annosten sopiva määrä, monipuolisuus, ylikypsä porsaankylki -annos sekä listan selkeys. Loppuyhteenvedoksi kokosin asioita, joita uuden listan koostamisessa tulisi huomioida. Kyselyn tuloksissa tärkein pointti oli lähiruoan ja paikallisten ruokalajien lisääminen. Muita tärkeitä asioita olivat liharuokien lisääminen, annosmäärän säilyttäminen listalla entisellään sekä nykyisen tyylin ja selkeyden säilyttäminen. Raaka-aineista esille nousivat kalat ja erityisesti kuha sekä erilaiset lihat, juurekset ja marjat.

## 4 RUOKALISTAN KEHITTÄMINEN

### 4.1 Ruokalistan koostaminen

Ruoka-annosta voidaan á la carte – listansuunnittelussa ideoida siten, että ensimmäiseksi valitaan pääruoan pääraaka-aine, jotka meillä olivat pääruokalistalla jättikatkaravun pyrstöt, savulohi, muikut, broilerin rinta, ylikypsä porsaankylki, naudan entrecote, paneroitu broilerin sisäfilee sekä vihannekset. Seuraavaksi valitaan pääruoan pääraaka-aineelle valmistustapa, kuten keittäminen, höyryttäminen, grillaaminen tai savustaminen. Seuraavaksi valitaan kastike sekä lisäkkeet huomioiden muut annoksessa tai aterialla tarjottavat raaka-aineet, ettei tule toistoa. On myös valittava tarjoilutapa ja -astia, joka sopii ruokalajin tarjoamiseen. Aiemmin mainittujen tekijöiden on sovittava yhteen, jotta raaka-aineet, maut, värit ja ulkonäkö ovat sopusoinnussa keskenään ja vaihtelevat sopivasti. (Lehtinen ym. 2003, 107.)

Omalla listallamme alkuruoiksi on valittavissa niin kylmä ja keveä salaatti, lämmin ja täyteläinen keitto kuin herkullinen ja friteerattu broilerin sisäfilee mausteisen majoneesidipin kera. Pääruokien pääraaka-aineiksi päätyneet jättikatkaravun pyrstöt, savulohi, muikut, broilerin rinta, ylikypsä porsaankylki, naudan entrecote sekä vihannekset saivat lisäksi hieman toistuvia, mutta annoksiin sopivia komponentteja täysin kustannus- ja hävikkisyistä.

### 4.2 Reseptiikka

”Tuottavan ja taloudellisen keittiön perustana ovat ruokaohjeet, jotka soveltuvat kyseisen keittiön käyttöön. Niiden pohjalta suunnitellaan ruokalista ja keittiön toiminta kokonaisuudessaan. Ruokaohjeet ovat kokeiltuja ja vakioituja niin, että niiden avulla saadaan kullakin valmistuskerralla tarkoitettu määrä laatuvaatimukset täyttävää ruokaa.” (Lampi ym. 2009, 34.) Reseptiikka koostuu vakio-ruokaohjeista eli arkisemmin annos- tai ruokaohjekorteista. Niiden periaatteena on, että annoksista tulee aina samanlaisia ja siten tasalaatuisia. Kun á la carte -annos valmistetaan aina saman ruokaohjekortin mukaan ja jos annoksesta on myös valokuva, myös tilapäiset työntekijät osaavat valmistaa annoksen oikein. Annoskorttiin merkitään esimerkiksi ruokalajin nimi, annoskoko, saatava annosmäärä, käytettävät raaka-aineet, niiden määrä ja esikäsittely, raaka-aineiden mittayksiköt, tarvittavat välineet ja laitteet, kypsennyslämpötilat, lisäkkeet ja koristeet sekä raaka-aineiden hinta, myyntihinta ja kate. (Määttä ym. 2004, 64.)



Koska meidän ruokalistankehitysprosessissamme hinnoittelun tekivät ravinto-  
loitsija ja keittiöpäällikkö, en kokenut enää tarpeelliseksi ottaa sitä mukaan  
omaan opinnäytetyöhöni. Annosohjeiden tekemisessä oli runsaasti työtä ja siksi  
koin järkeväksi rajata aihetta sen verran, että jätin ruokaohjeista kustannukset  
ja hinnat pois. Päätin tietoisesti tehdä omaan opinnäytetyöhöni annosohjeet,  
josta näkee ainoastaan tarvittavat raaka-aineet, komponentit, valmistustavat,  
kokoamisohjeet sekä valokuvat annoksista.

#### 4.3 Hinnoittelu

Selanderin mukaan ”hinnoittelu ilman kustannusten huomioimista on arvailua”  
ja siksi yrityksissä hinnoittelun tulisi aina perustua todellisiin kuluihin. Ennen  
hinnoittelua on tiedettävä, kuinka suuret ovat valmistuskustannukset, mikä on  
asiakkaan kannalta sopiva hinta tuotteelle ja mitä muita tavoitteita yrityksellä  
on kannattavuuden lisäksi. Hinnoittelumenetelmiä ovat kustannusperusteinen,  
markkinaperusteinen, arvoperusteinen ja yrityksen tavoitteisiin liittyvä hinnoit-  
telu. Tuotehinnoittelussa voidaan käyttää kahta erilaista tapaa, joista toisessa  
määritellään myyntihinta markkinoiden mukaan ja tarkastetaan kateprosentti.  
Toinen tapa on määrittää haluttu kateprosentti, kuten me teimme, ja laskea ve-  
rollinen myyntihinta. (Selander 2016, 1,4,9)

Itse käyttämämme hinnoittelutaktiikka on kustannusperusteinen. Käyttökate-  
prosentti on noin 70 % eli verottomasta annoshinnasta vajaa kolmasosa on  
muuttuvia eli pääasiassa raaka-ainekustannuksia. Kun myyntikatteestamme vä-  
hennetään henkilöstökulut ja kiinteät kulut, tulosta eli käyttökate on laskettu  
syntyvän noin 10 %.

## 5 TOIMINNALLINEN OSUUS

### 5.1 Päiväkirja testauksesta

Koska työskentelin Ruukin Kievarissa ruokalistan suunnittelun ja toteuttamisen aikaan, testailimme annoksia usein työn lomassa ajan salliessa. Annoksia onkin testattu vähitellen, kehitetty ja paranneltu tarpeen mukaan. Tämän vuoksi en pysty päiväkirjatyylisiin antamaan kaikille testauksille tiettyjä päivämääriä. Myöskin siksi kaikesta testaamisesta ei valitettavasti ole valokuvia. Alla on joitakin kuvia sekä työn lomassa että kotona tehdyistä kokeiluista. Prosessin loppupuolella järjestimme henkilökunnalle koulutuspäivän, jolloin valmistimme kaikki annokset yhdessä sekä maistelimme ja opetimme ne vakinaisten työntekijöiden lisäksi kesätyöntekijöillemme.

#### **Alkuruokien testausta**

##### **Ruistikut**

Testasimme alkupalaksi tarkoitettuja ruistikkuja, jotka ajattelimme tarjota korista dipin kera. Paloittelimme kuivahtanutta ruisleipää, maustoimme palaset suolalla ja oliiöljyllä ja paahdoimme uunissa. Vaikka kokeilimme valmistaa useamman erän, tuli ruistikuista aina niin kovia, ettemme halunneet tarjota asiakkaille sellaisia. Päätimmekin hylätä tämän idean.

##### **Kylmäsavuporokeitto**

Asiakkaiden pyynnöstä päätimme listalle ottaa alkuruokakeiton. Itse ehdotin kevyitä, kesäisiä keittoja kuten vaikkapa tuorehernekeittoa alkavalle kesäsesongille, mutta muut olivat asiakkaidemme suosikin, kylmäsavuporokeiton kannalla. Päätimmekin valita sen listalle ja annoimme asiakkaalle mahdollisuuden valita annoksen joko pienempänä annoksena alkuruoaksi tai suurempana pääruoaksi. Päätimme valmistaa savuporokeiton poron kylmäsavupororouheesta, joka on maultaan erinomaista ja säilyvydeltään myös hyvää, jolloin rouhe säilyy suojattuna hyvin kylmiössä. Keiton liemi valmistettiin lihaliemestä, laktoosittomasta vispikermasta ja maizenasta, jolloin keitto sopii myös keliaakikoille. Keiton liemen kiehattua kasaan lisäsimme pororouheen, tuoretta persiljaa sekä mauteeksi suolaa, mustapippuria ja hunajaa. Annoimme keiton vielä kiehahtaa ja maistettuamme totesimme keiton olevan maultaan hyvin maukasta. Kylmäsavupororouhe tuo hieman purutuntumaa muuten sileään keittoon. Väritään keitto oli itsessään melko väritöntä, mutta keiton pinnalle ripoteltu persiljasilppu ja ripaus pororouhetta antoivat keitolle kaunista väriä. Päätimme tarjoilla keiton tuoreen leivän kanssa.



Kylmäsavuporokeitto alkuruokana tuoreen leivän kera.



Lämmin juures-ohrasalaatti.

### **Lämmin juressalaatti**

Testasin 26.2.2015 lämpimän juressalaatin, jota suunnittelin yhdeksi alkuruoaksi. Kuvassa annoskoko on kuitenkin liian suuri alkuruoaksi. Salaatin juureksista, pinaatista, fetajuustosta ja ohrasta koostuva makumaailma ja rakenne kaisivat vielä lisää täyteläisyyttä ja makua. Päätin hylätä ajatuksen lämpimästä

salaatista alkuruokana ja vaihdoin tilalle kylmän mozzarellasalaatin. Mielestäni kylmä salaatti myös sopisi paremmin alkuruoaksi, sillä ruokalistalla olisi hyvä olla vaihtelevasti kylmiä ja lämpimiä ruokia. Halusin kehittää ideaa ja reseptiä lämpimästä salaatista vielä, ja suunnittelin kehittäväni siitä maukkaamman annoksen kasvisvaihtoehdoksi pääruokalistalle. Juuresten seurana voisi olla vaikkapa leipäjuustoa tai halloumijuustoa sekä kesäisiä vihanneksia kuten tankoparsaa, paahdettua uutta perunaa, kesäkurpitsaa, uutta porkkanaa, kevätspulua tai herneenpalkoja.



Maissipaneroitua broilerinsisäfileetä alkuruoaksi.

### **Maissipaneroitua broilerinsisäfileetä**

Koska päätimme ottaa yhdeksi alkuruoaksi valmiina pakastetuotteena tilattavat maissipaneroidut broilerinsisäfileet, oli meidän ensin testattava ne, onko tuote laadultaan kaikin puolin hyvä. Maistettuamme tuotetta totesimme sen olevan maukas ja laadukas. Alkuruoaksi tarkoitettu annos kolmella broilerinsisäfileellä oli hieman liian iso, joten päätimme pienentää sitä ja tehdä annoksen kahdesta sisäfileestä. Esillelaitto onnistui kuitenkin hyvin. Hieman tulinen chilimajoneesi sopii maultaan miedon broilerin kanssa hyvin ja annos herättää juuri sopivasti ruokahalua sopivalla annoskoollaan.

## Pääruokien testausta



Jättikatkaravunpyrstöjä vartaassa.

### Pariloidut jättikatkaravunpyrstöt

3.3.2015 Testasimme jättikatkaravun pyrstöjä. Pujotimme pyrstöt puuvartaisiin ja paistoimme ne nopeasti yrttivoissa parilalla. Katkarapuja kypsennettäessä on oltava tarkkana paistoajan kanssa, jotta niistä ei tule sitkeitä. Tällä kertaa katkaravut jäivät vielä kaipaamaan lisää paistoväriä ja perusmajoneesin päätimme vaihtaa makeahkoon chilimajoneesiin, sillä pieni tulisuus sopii katkaravunpyrstöjen kanssa hyvin. Annos on mukavan kevyt ja raikas nautittavaksi vaikkapa kuumana kesäpäivänä terassilla valkoviinin kera.



Savulohiannos versio 1.

### Savustettu lohi

Päätimme tilata savulohen valmiiksi savustettuna ja pakastettuna annospalana ja testasimme tuotteen, jotta pystyimme varmistumaan laadusta ja siitä, voiko tuotetta ylipäättään ottaa listalle. Hitaan sulatuksen jälkeen lohialan pintaan paistettiin kaunis väri parilalla ja sen jälkeen lämmitettiin vielä uunissa hyvin miedolla lämmöllä. Ensimmäisellä testauskerralla lohesta tuli liian kuivaa, mutta

seuraavalla kerralla päätimme jättää uunikypsennyksen pois, jolloin paistaisimme lohen vain parilalla miedolla lämmöllä. Valmistamamme kurkkupikkelissä sisältämä kirpeys ja makeus sopivat savulohen kanssa mainiosti ja tillipeston maku vielä täydensi sitä. Ulkonäköä päätimme vielä muuttaa, sillä saimme idean tilliperunavartaasta, johon uudet keitetyt perunat pujotettaisiin ja paistettaisiin vielä parilalla värin saamiseksi.



Savulohiannos versio 2.

Yläpuolella olevan valokuvan osoittamin tavoin koottu annos oli mielestämme mukavamman näköinen ja vartaassa perunat myös pysyvät annoksessa kauniisti paikallaan annosta asiakkaalle vietäessä. Tällä kertaa myös savulohen kypsytys onnistui hyvin ja kala pysyi mehevänä. Totesimme, että varovainen pariointi riittää lohen lämmittämiseen ja paistopinnan syntymiseen, jolloin rakenne pysyymehevänä, eikä lohi kuivu.

### **Paistetut muikut**

Vaikka edelliselläkin ruokalistalla oli muikkuannos, päätimme säilyttää sen, sillä muikut ovat perinteinen savolainen ruoka ja monet matkailijat haluavat ehdottomasti syödä muikkuannoksen ruokaillessaan Savossa ja Ruukin Kievarissa. Muikut pyöritellään perinteiseen tapaan ruisjaujoissa, minkä jälkeen ne paistetaan voissa. Itse valmistamamme kurkkupikkelssi ja tillipesto sopivat muikun makuun ja täydentävät makeudellaan ja kirpeydellään muikkujen suolaista makua.



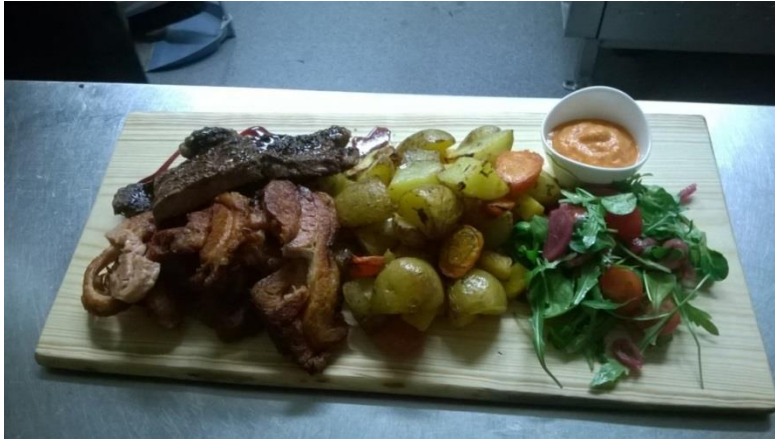
Paistetut muikut.

### **Naudan entrecote-annos**

Pihviannostamme testatessamme päätimme valmistaa juureslisäkkeen perunasta, porkkanasta ja lantusta. Vaikka lantulla on perunaan ja porkkanaan verrattuna pidempi kypsymisaika, paloittelimme lantun pienemmäksi, kuin perunan ja porkkanan ja tällä tavoin saimme kaikki juurekset kypsymään samanaikaisesti. Juureksiin lisätty suola ja oliiviöljy riittivät hyvin maustamaan ja mehevöittämään juurekset ja tuloksena olikin maukas, ja aidonmakuinen lisäke, joka sopii lihan kanssa. Mustaherukkakastike, jonka halusimme kastikkeeksi, haki vielä hieman koostumustaan ollen liian löysä. Tarkoituksena oli saada hieman siirappimainen, rakenteeltaan sopivan jämällä kastike. Tämä esimerkiksi siitä syystä, että käytämme tarjoiluastioina puisia tasareunaisia lankkuja ja jos kastike on löysää, se valuu lautasen reunoilta asiakkaalle vietäessä ja pahimmillaan valuu asiakkaan syliin. Lisäksi siirappimainen kastike pysyy kauniina lämpimän lihan päällä, toisin kuin löysempi kastike häviää ja valuu vain tarjoilulautaselle.

### **Lihalankku**

Lihalankun suunnittelussa ja valmistuksessa pääajatuksemme oli, että sen olisi oltava reilu annos lihaa ja lisäkkeitä, jotta kuka vain voisi saada vatsansa täyteen. Annos sopisi myös jaettavaksi kahdelle tai vaikka pieneen nälkään vähän useammallekin. Annokseen olimme hyvin tyytyväisiä, sillä friteerattu porsaankylki ja naudan etuselkä olivat maukas yhdistelmä. Paprikasta, sipulista ja manteleista valmistettu romesco-kastike sekä makeahko mustaherukkakastike täydentävät lihan suolaista makua hyvin.



Lihalankku suureen nälkään tai jaettavaksi.

Koska päätimme säilyttää friteeratun ylikypsän porsaan Jyrki Sukulan luomalta ruokalistalta sellaisenaan, emme tarvinneet sitä erityisemmin testata tai edes kehittää.

### **Yrttimarinoitu broilerinrinta**

Broileriannoksen päätimme valmistaa marinoimalla broilerin rintaa yrttimarinadissa vakumoituna, jolloin liha säilyisi pidempään ja myös maustuisi samalla. Broilerinrinta paistetaan yrttiöljyssä ja tarjoillaan paahdettujen juuresten, mustaherukkakastikkeen sekä lisäkesalaatin kera. Myös tätä annosta testatesamme opimme, kuinka mustaherukkakastikkeen on oltava sopivaan siirappimaista, jotta se pysyy kauniina vaalean lihan pinnalla. Koska kastike oli ensimmäisellä kokeilukerralla liian löysää, kastike levisi lihan pinnalle rumasti, jolloin kastike ikään kuin hävisi ja värjäsi lihan pinnan rumasti.

### **Broilerisalaatti**

Broilerisalaattiin päätimme ottaa makua ilmakeivästä kinkusta, jonka käärissimme broilerinrintan ympärille. Pannulla pinnan ruskistuttua molemmin puolin, lisäsimme pannulle kuivaa valkoviiniä, joka maustaa broilerin hienosti ja tilkassa viiniä liha kypsyy meheväksi, eikä kuivu. Muutoin mieto kasvissalaatti saa makua suolaisen kirpsakasta broilerista.

### **Lämmin kasvis-halloumisalaatti**

Lämpimän kasvis-halloumisalaatin idean sain alun perin testatessani alkusalaattiksi lämmintä vihannes-ohrasalaattia. Päätin tässä versiossa hylätä hieman mauttoman ohran ja valmistin lämpimän salaatin, jossa hyödynnetään kesäsesongin tuoreita, uusia vihanneksia. Näistä saadaan lyhyellä freesauksessa maukkaita ja kokonaisuuden täydentä maukas grillattu halloumijuusto sekä bal-



samivinaigrette. Tällainen annos, jossa kaikkia raaka-aineita ei tarkkaan ole määriteltä etukäteen, mahdollistaa saatavilla olevien raaka-aineiden käytön. Esimerkiksi parsat ovat parhaimmillaan ja edullisimmillaan keväällä ja alkukesästä ja niitä voidaankin tässä salaattissa käyttää silloin. Keskikesällä, kun saadaan kotimaista hernettä, kesäkurpitsaa, kotimaista paprikaa, naattiporkkanaa ja uutta sipulia, voidaan niistä valmistaa maukas lähiruokasalaatti.

### **Burgerit**

Koska burgerit ovat hyvin suosittuja annoksiamme, halusimme kehittää niitä yhä paremmiksi. Päätimme vaihtaa tukusta tilattavan burgerisämpylämme paikallisen leipomon kuitupitoisempaan ja kotitekoisemman oloiseen sämpylään. Maistettuamme sämpylää burgerin osana, totesimme maun sopivan burgereihin ja lisäksi rakenne sämpylässä oli mukavan viljaisa, eikä samanlainen ”vehnähotto”, kuin aiempi sämpylämme. Annokseen kuuluvat ranskalaiset vaihdomme tukusta saataviin kuorellisiin maalaisranskalaisiin. Hyväksi havaittu Lihaniekan niittynaudan täyslihapihvi päätettiin säilyttää samana sen maukkauden ja hyvän laadun ansiosta. Uusi burgerimme broileriburger, jonka täytteenä on maissipanoitua broilerinsisäfileetä, oli maukas kokonaisuus sweet chili-majoneesin kanssa.

### **Suklaakakku**

Jälkiruoista testasimme suklaakakkua useaan otteeseen ja kokeilimme kakkua eri ohjeilla. Totesimme, että taikinassa täytyy käyttää oikeaa suklaata, eikä vain kaakaojauhetta ja lisäksi voita, jotta lopputuloksesta tulee mehevä. Halusimme suklaakakusta ohuen ja rapeapintaisen, mutta sisältä mehevän.



Keittiöpäällikkö Suvi kokkaamassa.

Kun ruokalista ja reseptiikka oli koossa, ja annoksia oli testattu useaan otteeseen, 19.4.2015 pidimme koko henkilökunnan voimin päivän, jolloin valmistimme kaikki annokset, opettelimme ja maistoimme ne.



Annosten valmistelua.



Valmiita annoksia odottamassa maistamista.



Pöytä, jossa annokset kootaan. Vieressä "misausboxi", josta kastikkeet jne. ovat soipivasti käden ulottuvilla.

## 5.2 Ruokalista

**ALKURUOAT****Salaattia ja mozzarella-juustoa**

8,90€

Rucolaa, vuonankaalta, kirsikkatomaattia, marinoitua punasipulia, porkkanaa, mozzarellaa ja vinaigretta (GL)

**Kylmäsavuporokeittoa**

8,90€/12,90€

Voit valita pienen annoksen alkuruoaksi tai suuren annoksen pääruoaksi

(GL,L)

**Maissipaneroitua broilerin sisäfileetä (2kpl)**

makeaa chilimajoneesia

6,70€

**PÄÄRUOAT****Jättikatkaravun pyrstöjä vartaassa**

15,50€

Rucolaa, vuonankaalta, kirsikkatomaattia, punasipulia, porkkanaa, marinoitua perunaa sekä chilimajoneesia (GL,L)

**Voissa paistettuja muikkuja**

14,50€

Tilliperunaa, kurkkupikkelssiä ja tillipesto (L)

**Savustettua lohta**

17,20€

Tilliperunaa, kurkkupikkelssiä ja tillipesto (GL,L)

**Grillattua naudan entrecôtea**

26,20€

Paahdettua lanttua, perunaa ja porkkanaa, mustaherukkakastiketta ja salaattia

(GL, L)

**Lihalankku**

36,90€

Tästä riittää syötävää suureen nälkään tai jaettavaksi kahdelle hengelle

Pariloitua härän entrecôtea, ylikypsää friteerattua possunkylkeä, juureksia, romesco-kastiketta, mustaherukkasiirappia, punasipulia, kirsikkatomaattia ja salaattia (GL,L)

**Friteerattua ylikypsää possunkylkeä**

17,40€

Paahdettua lanttua, perunaa ja porkkanaa, coleslaw-salaattia ja romesco-kastiketta (GL,L)

**Yrttimarinoitua broilerin rintaa**

17,40€

Paahdettua lanttua, perunaa ja porkkanaa sekä mustaherukkakastiketta, punasipulia, kirsikkatomaattia ja salaattia (GL,L)

**Broilerisalaatti**

14,20€

Rucolaa, vuonankaalta, kirsikkatomaattia, marinoitua punasipulia, porkkanaa, paahdettua broilerin fileetä käärittynä ilmakuivattuun kinkkuun, mozzarellaa ja sitruunavinaigretta (GL)

**Lämmin halloumi-vihannessalaatti**

12,50€

Paahdettuja kauden vihanneksia, halloumijuustoa ja balsamivinaigretta

(GL)

**GRILLISTÄ****Ruukin burger**

13,90€

Niittynaudan 180g jauhelihapihvi, salaattia, tomaattia, marinoitua sipulia, cheddar-juustoa, pekonia ja kaalisalaattia (L)

**Possuburger**

13,90€

Ylikypsää possua, salaattia, tomaattia, marinoitua punasipulia, kaalisalaattia (L)

**Broileriburger**

13,90€

Maissipaneroitua broilerinsisäfileetä, salaattia, kaalisalaattia, tomaattia, marinoitua punasipulia ja makeaa chilimajoneesia (L)

Valitse burgerin kanssa joko salaatti tai maalaisranskalaiset

**LAPSILLE****Savustettua lohta ja tilliperunaa (GL,L)**

10,50€

**Jauhelihapihvi, maustevoita ja ranskalaisia (GL, L)**

9,70€

**Paneroitua broilerin sisäfileetä (3kpl)****ja maalaisranskalaisia**

6,80€

**Maalaisranskalaiset ja dippi**

Pienet ranskalaiset 4,50€

Isot ranskalaiset 6,50€

**JÄLKIRUOAT****Talon suklaakakkua ja Peltolan vanhanajan vaniljajäätelöä**

5,50€

**Peltolan Tervajäätelöä ja talon tervasiirappia (K-18)**

(siirapin valmistuksessa on käytetty tervalikööriä) (GL)

5,50€

**Peltolan Raparperi-mansikkasorbettia ja mansikkakastiketta**

5,30€

(L, M)

## 5.1 Perustelut annos- ja raaka-ainevalinnoille

### 5.1.1 Alkuruoat

Alkuruokien suunnittelussa päätimme valita melko nopeasti valmistettavia ruokalajeja, jotta alkuruoat saataisiin kiireisenäkin päivänä asiakkaalle suhteellisen joutuisasti. Listalle päätyivät lopulta mozzarellasalaatti, kylmäsavuporokeitto sekä maissipaneroidut broilerin sisäfileet. Vaikka kyse onkin kesäsesongin ruokalistasta, otimme sille lämpimän keiton asiakkaiden toiveiden vuoksi. Tästä syystä myös valitsimme juuri savuporokeiton, sillä se on monen vakioasiakkaamme suosikkikeitto. Vaikka paneroidut broilerin sisäfileet tilataan valmiina, testatessamme ne koimme niiden olevan hyvin maukkaita ja mukavia suupaloja, joita asiakkaiden on mukava tilata myös vaikkapa pieneksi purtavaksi terasilla istuskellessaan.

### 5.1.2 Pääruoat

Pääruokia suunnitellessamme huomioimme asiakkaiden toiveita sekä omaa kokemustamme siitä, millaiset annokset myyvät ja mitä asiakkaat tykkäävät meillä syödä. Halusimme ruokalajien olevan mutkattomia, rentoja ja maukkaita, juuri Ruukin Kievarin miljööseen sekä asiakkaidemme makuun sopivia; rentoa ja rehtiä ruokaa ilman turhaa hienostelua ja erikoisia raaka-aineita. Kokemuksemme mukaan asiakkaamme haluavat syödä ravintolassamme usein lihaa ja siksi suunnittelimme useamman liha-annoksen, josta olisi vara valita ja maistella uutta annosta. Koska nykyään kuluttajat arvostavat myös ravintolassa ruoan keveyttä ja terveellisuutta, valitsimme listalle myös keveämpiä annoksia, kuten paistetut jättikatkaravunpyrstöt salaatin kera, savustettua lohta sekä muikkuja. Muikkuannokselle oli myös paljon kysyntää, sillä kesällä suuri osa asiakkaistamme on muualta Suomesta tulevia matkailijoita ja he usein haluavat jotakin paikallista savolaista ruokaa ja mikäs sen parempaa olisikaan kuin tuoreet, maukkaat voissa paistetut muikut.

Ensimmäisenä á la carte -listallamme oleva runsas lihalankku suunniteltiin ja valittiin listalle, koska monet etenkin miesasiakkaistamme olivat valitelleet sitä, ettei kaikilla edellisellä listallamme olleilla annoksilla ollut nälkä lähtenyt. Siksi he useimmiten valitsivat pitzan tai burgerin. Lihalankku-annoksen avulla uskoimme myös lisäävämmme varsinaisten á la carte -annosten myyntiä, sillä aiemmin suosituimpia annoksiamme olivat pizzat, koska ne ovat reiluja ja vatsansa saa varmasti täyteen. Koimme lihalankun olevan hyvä annos myös vaikkapa kahdelle ruokailijalle, jos nälkä ei ole hirveän suuri. Tarjoilulautanen, jolla lihalankkuannos, sekä muut Kievarin liha-annokset uudella listalla asiakkaalle tarjo-

taan, on puulankkua, joka mielestäni sopii Kievarin tyyliin ja savolaiseen tunnelmaan erittäin hyvin. Ja mitäpä olisikaan ravintola ilman kunnon pihviä! Valitsimme pihviannoksemme pääraaka-aineeksi nautan entrecôten sen mehukkuuden ja maukkauden vuoksi. Lisäkkeenä oleva juureslisäke (lanttu, peruna ja porkkana) on kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa ja on helppo esivalmistella, jolloin asiakkaalle annosta valmistettaessa juurekset vain lämmitetään uunissa rapeiksi. Valitsimme kastikkeeksi mustaherukkakastikkeen, jonka makumaailma on suomalainen ja maukkaan marjainen sekä sopii nautanlihan kanssa hienosti. Aiemmalla, Jyrki Sukulan luomalla listalla myydyin annoksemme oli friteerattu ylikypsä possunkylki, johon asiakkaamme rakastuivat. Sen halusimme heidän toiveidensa mukaisesti säilyttää myös uudella listalla ja koska asiakkaat pitivät annoksesta kokonaisuudessaan niin paljon, säilytimme sen muuten samana, paitsi muutimme juureslisäkettä, joka on sama jokaisessa liha-annoksessamme.

Vaikka broileri on melko tavallinen raaka-aine ja sitä monet valmistavat kotona usein, päätimme ottaa broileria listallallemme, sillä se on kuitenkin kysyttyä ja moni asiakas haluaa syödä broileria myös ravintolassa. Valitsimme broilerin valmistustavaksi yrttimarinoinnin, joka kesä- ja kiireaikaan toteutetaan vakuomolla broilerinfileet yrttiöljyssä tuoreiden yrttien kera. Tämä myös mureuttaa lihaa entisestään ja tekee lihasta mehevää. Koska moni asiakas haluaa kevyttä ruokaa myös ravintolassa ruokaillessaan, uudelta listalta löytyy savustettua lohta, muikkuja sekä jättikatkaravunpyrstöjä. Päädyimme tilaamaan savuloihen valmiina pakasteena tukusta, sillä edellisellä listallamme lohi oli tavallista kirjolohta ja halusimme välillä listalle savustettua lohta. Koimme myös hankalaksi valmistaa savulohta itse omassa keittiössämme tarvittavien välineiden puuttumisen vuoksi. Testatessamme valmiiksi savustettua lohta koimme sen olevan maukasta, kun vain muistaa ja huomioi tarpeeksi lyhyen kypsymisajan parilalla, jottei lohesta vain tule kuivaa. Kalan lisäksi valitsimme uudet perunat, joiden parhaan ja mutkattomimman valmistustavan koimme olevan keittäminen ja tarjoileminen perinteiseen suomalaiseen tapaan voisulan ja tuoreen tillin kera. Keveää ja kasvispainotteista linjaa halusimme jatkaa myös broilerisalaatin ja kasvis-halloumisalaatin muodossa, ja kyseinen ruoka-annos onkin ainoa kasvisruokamme listallamme. Uskoimme yhden kasvisruoka-annoksen riittävän, sillä kasvisruokaa ei kovinkaan usein meillä kysytä. Jos asiakas haluaa kokonaan vegaaniannoksen, pystymme keittiössä soveltamaan ja valmistamaan sellaisen asiakkaalle.

### 5.1.3 Grillilista

Myydyimmät annoksemme olivat ennen Jyrki Sukulan Kuppilat kuntoon – ohjelmaa selvästi pizza ja burgerit ja myös hänen uudistamallaan á la carte – listalla burgerit olivat hyvin suosittuja. Päätimme jättää listalle nimikkoannok-



semme Ruukin burgerin sekä possuburgerin muokkaamalla ja parantamalla niitä entisestään. Emme kokeneet tarpeelliseksi ottaa grillilistalle muuta, kuin burgereita, sillä emme halunneet siitä ”nakkioskimaista”, esimerkiksi jos olisimme ottaneet listalle hyvän suositut ja asiakkaiden haluamat makkaraperunat tms. Burger-annoksiamme siis lähdimme entisestään parantamaan ja päätimme vaihtaa burgerisämpylän tukun valmissämpylästä paikallisen lähileipomon viljaiseen, omatekoiseen oloiseen ja rustiikkiseen sämpylään, joka nosti burgerimme aivan uudelle tasolle. Myös ranskalaiset vaihdoimme kuorellisiin maalaisranskalaisiin. Suunnittelu- ja kehittämisvaiheessa pyörittelimme päässämme ajatusta siitä, että tekisimme ranskalaiset perunasta, bataatista tai muista juureksista aivan itse, mutta loppujen lopuksi koimme etenkin kesäsesongin aikana sen mahdottomaksi.

#### 5.1.4 Lasten lista

Aluksi pohdimme, ettemme tekisi erillistä lasten listaa lainkaan, sillä mielestämme lastenkin olisi hyvä tottua syömään samaa ruokaa mitä aikuisetkin. Ollisimme esimerkiksi voineet vaikkapa asiakkaan pyynnöstä puolittaa annoksen lapselle sopivaksi, mutta koimme sen tuottavan keittiössä mahdollisesti epäselvyyksiä ja siitä johtuvia virheitä, meneekö annos esimerkiksi kokonaisena vai puolitettuna. Päädyimmekin tekemään lapsille oman listan ja valitsimme siihen raaka-aineita ja annoksia, joita asiakkaamme eli lapsivieraat olivat pyytäneet. Kokemuksiemme mukaan monet lapset ovat hyvin nirsoja ja haluavat, että ruoka on yksinkertaista ja selkeää. Siksi myös lasten annoksistamme haluttiin kehittää sellaisiksi.

#### 5.1.5 Jälkiruoat

Jälkiruoiksi valitsimme annoksia, jotka olisi helppo ja nopea valmistaa kiireisenäkin päivänä ja jotka myös tarjoilijat pystyisivät tarvittaessa valmistamaan. Jälkiruokalistastamme tuli melko perinteinen sisältäen jäätelöä, suklaakakkua ja sorbetta, joka sopii myös maitoallergikoille ja vegaaneille. Jäätelöt ja sorbetin päätimme tilata Peltojan juustolalta Suonenjoelta ja heillä olikin todella paljon makuja, mistä valita. Päädyimme valitsemaan jäätelomauiksi tervan sekä vaniljan. Tervajäätelön kera päätimme itse valmistaa tervasiirappia tervalikööriä, jolloin saimme maukkaan tervaisen jälkiruoan aikuisen makuun. Suklaakakun valmistamme tietenkin itse ja se tarjoillaan Peltolan vaniljajäätelön ja suklaakastikkeen kera.

## 6 PROSESSIN POHDINTA

### 6.1 Prosessin onnistumisen pohdintaa

Tämän pitkän ja hitaan opinnäytetyöprosessini aloitin talvella 2014 ja aluksi tarkoitus oli suunnitella ruokalista syksyille ja talvelle 2014-2015 Ruukin Kievariin. Erinäisistä syistä opinnäytetyön virallinen aloittaminen eli toiminnallisen osuuden tekeminen venyi ja muutin suunnitelmaa siten, että suunnittelen ruokalistan kevääksi ja kesäksi 2015. Ruokalista saatiin suunnitteltua ja myyntiin, mutta varsinaisen opinnäytetyöni raportointi ja kokoon saattaminen jäivät puolitiehen. Opinnäytetyöprosessini menikin siinä mielessä täysin pieleen, että keskityin varsinaisen opiskelun ja kurssien loppumisen jälkeen vain työntekoon ja jätin opinnäytetyöni täysin taka-alalle, niin sanotusti ”takaraivoon raksuttamaan”. Keväällä 2016 päätin, että työ on nyt viimein saatava päätökseen, jotta joskus valmistun tästä oppilaitoksesta. Loppurutistus ei enää ollut hirvittävän suuri, mutta sitäkin tuskaisempi pitkän tauon jälkeen ja työn lomassa.

Rajattuani aiheeni á la carte -listan suunnitteluun ja sen reseptiikan kehittämiseen aloin vähitellen pohtia ruokalistaa ja asioita, joita sen suunnittelussa tulisi huomioida. Opinnäytetyöni alkuvaiheessa valitsin myös ruokalistasuunnitteluni tavoiksi osallistaa suunnitteluun sekä työntekijät että asiakkaat. Tällä tavoin uskoin saavani parhaalla mahdollisella tavalla niin ammatillista näkemystä kuin elintärkeää tietoa asiakkaiden tarpeista. Tämän vuoksi päätin pitää yhteispalaverin koko henkilökunnan kanssa, jossa yhdessä ideoisimme ruokalistaa. Tein myösasiakkaillemme kyselyn, jolla kartoittaisin heidän toiveitaan uuteen ruokalistaan liittyen ja saada muita mahdollisia parannusehdotuksia heiltä. Vaikka vastaajien määrä jäikin kyselyssä pieneksi, saimme silti hyviä vastauksia ja ideoita, mihin suuntaan lähtisimme annoksia kehittämään.

Ruokalistasuunnittelumme lähtökohtana oli yrityksen resurssien sekä kiireisen kesäsesongin vuoksi mutkaton ruokalista, joka noudattelisi hyväksi ja asiakkaiden mieleiseksi havaitun Jyrki Sukulan Kuppilat kuntoon – ohjelmassa kehittelemän menun tyyliä. Koska Ruukin Kievarin keittiössä työskentelee kerrallaan yleensä vain yksi kokki, on annosten oltava suhteellisen nopeita valmistaa ja komponenttien sellaisia, jotka voi valmistella etukäteen melko pitkälle. Tämän vuoksi jouduimme myös osittain käyttämään puolivalmisteita, vaikka tottahan toki aina olisi paras, jos kaikki tehtäisiin mahdollisimman pitkälle itse. Samasta syystä ruokalistalla myös toistuvat melko paljon samat lisäkkeet, kuten juureslisäke ja kastikkeet sekä siksi päädyimme myös käyttämään pääasiassa kylmiä kastikkeita.

Koin ruokalistasuunnittelun melko haastavana suuremmassa ryhmässä, sillä jokaisella oli omia näkemyksiä ja ideoita. Toisaalta alkuvaiheessa on hyvä, että ideoijia on useampia, jotta saadaan uusia ajatuksia ja motivaation kannalta voi olla hyvä, kun jokainen pääsee jollakin tavalla vaikuttamaan uuteen ruokalistaan. Ruokalistasuunnittelussa päästyämme vauhtiin ideoimme listaa ravintoloitsijan, keittiöpäällikön ja itseni voimin. Koska suunnittelussa oli mukana useampi henkilö, koin oman panokseni välillä hieman pieneksi suunnittelussa ja siinä, kuinka hyvin omia ideoitani sain läpi toteutukseen asti. Jos ruokalistasuunnittelu olisi ollut täysin omissa käsissäni, se olisi jonkin verran erilainen kuin se nyt on. Mutta koska ravintoloitsija sanoi luonnollisesti viimeisen sanan menun lopulliseen toteutukseen, on menu jollakin tapaa mielestäni kompromissi omista suunnitelmistani. En kokenut järkeväksi alkaa suunnitella lisäksi myös aivan omaa listaani opinnäytetyön puitteissa, sillä minun oli luvattuani joka tapauksessa oltava mukana oikean ruokalistan suunnittelussa ja kehittämisessä.

Prosessissa olisi mielestäni parantamisen varaa, sillä työn ja opiskelun lomassa ruokalistaa tehdessä projekti meinasi aina ”unohtua” ja venyä ja loppujen lopuksi meille tulikin kiire saada uusi lista myyntiin toukokuussa. Onneksi aloitimme suunnittelun kuitenkin yhdessä jo tammikuussa, jolloin saimme pääasiallisen rungon kasaan listasta. Lopullisen reseptiikan ja ruokalistan tein vähän viime tingassa ennen ruokalistan myyntiin tuloa. Vaikka projekti oli työläs ja haastavakin, sain hyvää apua keittiöpäälliköltämme esimerkiksi reseptiikan kokoamisessa. Koska tällainen prosessi on laaja ja paljon työtä ja tietotaitoa vaativa, olisi minusta ollut mahdotonta tehdä vasta restonomiopiskelijana tällaista työtä aivan yksin, varsinkin koska minulla ei ole kokon koulutusta tai hyvin paljon kokemusta keittiöpuolen työstä ravintolassa. Vaikka opinnäytetyöprosessini ei mennyt läheskään sillä tavalla, kuin sen prosessin alussa hyvin motivoituneena suunnittelin, alan vähitellen olla tyytyväinen, ja ylipäätään edes uskoa siihen, että saan viimein opinnäytetyöni päätökseen.

## 6.2 Ruokalistan onnistumisen pohdintaa

Vaikka ruokalistan suunnittelu oli kuin palapelin kokoamista, toimivuuden ja hyvin monien muiden asioiden huomioimista, kompromissien tekemistä ja neuvottelua toimeksiantajan kanssa, saimme ruokalistasta mielestäni hyvän ja toimivan listan Ruukin Kievariin siihen nähden, kuinka vähän tahdoin saada vapautta suunnitella ja keksiä uutta.

Vaikka asiakaskyselymme tulokset jäivät hyvin vähäisiksi, saimme niistä kuitenkin hyviä ideoita ja käytimmekin niistä saatuja ideoita jonkin verran ruokalistallamme. Moni asiakas toivoi enemmän lähiruokaa listalle ja nykyään lähiruuan suosiminen on mielestäni yksi tärkeimpiä asioita ravintolan toiminnassa. Mieles-

täni meidän luomallamme ruokalistalla lähiruoan käyttäminen jäi liian vähäiseksi, ja uskon että myös sitä mieltä ovat asiakkaatkin. Tämä johtui osittain toimitusvaikeuksista ja mahdollisesti suuren hävikin syntymisestä huonon menekin vuoksi vaikkapa kuhan kohdalla ja osittain siitä, että en juurikaan saanut vapauksia sopia esimerkiksi paikallisten marjastajien tai sienestäjien siitä, että he olisivat toimittaneet meille tuoretta tavaraa sovittuina ajankohtina. Myös menekin epäsäännöllisyys häytti lähiruoan käyttämistä, sillä emme voi aina taata tietyn raaka-aineen tai annoksen menekkiä ja tämä voisi aiheuttaa lisää hävikkiä.

Mielestäni olisi ollut mukava, jos ruokalistasta olisi saanut omaleimaisemman juuri lähiruoan avulla. Tällöin annosten nimissä olisi voinut käyttää vaikkapa ruoan tuottajan tai paikan nimeä, esimerkiksi ”Hirvi-Ierikan ylikypsää hirvenpaistia, Kievarin ukin huikopala” jne. Tämä olisi tuonut lisää persoonallisuutta ruokalistaan ja antanut asiakkaalle lisäarvoa lähiruoan muodossa. Persoonallisen linjan olisi kuitenkin hyvä jatkaa seuraavissakin ruokalistoissa, eikä muuttaa sitä. Ravintoloitsija olisi halunnut listalle Juankosken Ruukin historiasta esimerkiksi silloisten tunnettujen Juankosken asukkaiden nimiä ruoka-annoksiin, mutta historian olisi täytynyt tulla muutenkin esille ravintolan toiminnassa. Minulla ja toimeksiantajalla oli erilaisia näkemyksiä niin ruokalistan sisällöstä ja annosten nimistä ja siksi koimme parhaaksi tehdä ruokalistan kieliasusta aivan tavallisen.

Koska halusimme pitää annoksissa tarvittavien raaka-aineiden ja komponenttien määrän hallinnassa ja sopivan kokoisena esimerkiksi kustannussyistä, päätimme käyttää samaa juureslisäkettä, mustaherukkakastiketta, tilliperunaa, kurkkupikkelssiä ja tillipestoja kahdessa tai useammassa annoksessa. Vaikka tämä onkin kustannustehokasta ja yhden kokin keittiössä toimivaakin, toistuvat samat lisukkeet, etenkin paahdetut juurekset mielestäni vähän liikaa.

### 6.2.1 Ruokalistan onnistuminen asiakkaiden näkökulmasta

Asiakkaamme ovat ottaneet uuden ruokalistamme vastaan pääasiassa hyvin positiivisesti. Ruokalistaa on kehattu raikkaaksi ja hyväksi. Liha-annoksiamme on kehattu ja etenkin reilu lihalankku-annos on ollut tykätty ja asiakkaasta riippuen niin yhdelle hengelle kuin kahden keskenkin jaettuna sopiva annos. annosten ulkonäköä on pääosin kehattu ja niitä on sanottu raikkaan näköisiksi ja liha-annosten tarjoilussa käytettäviä puolankkuja on kehattu Kievarin tyyliin sopiviksi ja persoonallisiksi astioiksi. Lähileipomon hampurilaissämpylöistä on pidetty paljon ja moni on ollut kovin hyvillään siitä, että burgeriannoksia on parannettu yhä laadukkaammiksi. Myös kuorelliset maalaisranskalaiset ovat laadukkaampia ja myös pidetympiä.

Rakentavaa palautetta on ollut esimerkiksi se, että sama juureslisäke ja kastikkeet toistuvat annoksissa liikaa. Asiakkaat halusivat myös ymmärrettävästi enemmän lähellä tuotettua ruokaa, erityisesti tuoretta läheltä pyydettyä kalaa, kuten kuhaa. Pizzapohjiamme on kritisoitu, sillä käytämme valmiita lähileipomon pohjia.

### 6.3 Reseptivihkosen onnistumisen pohdintaa

Koska kyseessä on toiminnallinen opinnäytetyö, konkreettinen produktini on ruokalistan lisäksi keittiöön tarkoitettu reseptivihkonen. Alussa oli vaikeaa hahmottaa, millainen reseptiikan ja annosohjeiden tulisi olla, jotta ne olisivat selkeitä ja ymmärrettäviä. Päätin tehdä jokaisesta annoksesta oman ohjeensa, jossa olisi valokuva, tarvittavat raaka-aineet ja esivalmistellut komponentit, sekä valmistus- ja kokoamisohjeet. Annosohjeet olisivat mielestäni olleet selkeämmät, jos olisin tehnyt ne taulukon muotoon, mutta koin ohjeet toimiviksi muutenkin. Esivalmisteltavat komponentit ovat omassa reseptiikkaosiossaan, jotka on taulukoitu. Á la carten esivalmisteluja työpäivää varten tehdessä voi ottaa esille esivalmistus- eli misauslistan, josta näkee esivalmisteltavat raaka-aineet ja annoskomponentit. Reseptivihkosen tekemisessä oli todella suuri työ, mutta mielestäni siitä on ollut kokkien työssä suuri apu, vaikkapa tavaratilausta tehdessä, kun voi selata esimerkiksi reseptiikasta ja "misauslistasta", mitä tavaraa tarvitsee tilata.

### 6.4 Oman oppimisen pohdintaa

Vaikka opinnäytetyöni tekeminen onkin kestänyt lähes kaksi vuotta, on tämä opinnäytetyöprosessi on ollut hyvin työläs. Olen oppinut tästä prosessista esimerkiksi sen, kuinka työlästä ja aikaavievää uuden ruokalistan suunnittelu on. Ravintolat, joissa menu vaihtuu useasti vuodessa, joutuvat tekemään ruokalistasuunnittelua ja annosten tuotekehitystä jatkuvasti. Olen myös oppinut lisää tuotekehityksestä ja kuinka tarkkaa työtä se on.

## LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

- HAKALA, Juha T. 2004. Opinnäyteopas ammattikorkeakouluille. Helsinki: Gaudamus.
- LAMPI, Raija, LAURILA, Anelma ja PEKKALA, Marja-Leena 2009. Ruokapalvelutyönä. 4. painos. Helsinki: WSOY.
- LEHTINEN, Mika, PELTONEN, Harri ja TALVINEN, Päivi 2003. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 1 painos. Helsinki: WSOY.
- MCVETY, Paul J., WARE, Bradley J. ja LÉVESQUE, Claudette 2001. Fundamentals of menu planning. 2. painos. Yhdysvallat.
- MÄÄTTÄLÄ, Sinikka, NUUTILA, Jaakko ja SARANPÄÄ, Timo 2004. JUHLAPALVELU – Suunnittele ja toteuta. 1 painos. Helsinki: WSOY.
- SAARELA, Anna-Maria, HYVÖNEN, Paula, MÄÄTTÄLÄ, Sinikka ja VON WRIGHT, Atte 2010. Elintarvikeprosessit. 3. painos. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulu.
- SELANDER, Kai 2016. Hinnoittelu ja kannattavuus matkailu- ja ravitsemisalalla. [Viitattu 2016-05-06.] Saatavissa: <http://www.selanderoy.fi/fi/materiaalit/>
- TUORILA, Hely ja APPELBYE, Ulla 2008. Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät. Helsinki: Yliopistopaino.
- VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.
- VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2004. Toiminnallisen opinnäytetyön ohjaajan käsikirja. Tampere: Tammer-paino Oy.

## LIITE 1: RESEPTIIKKA

HOTELLI RAVINTOLA

RUUKIN KIEVARIN

RESEPTIIKKA

JA

ESIVALMISTELU

KEVÄT / KESÄ 2015



## OHJEITA RESEPTIVIHKOSEN KÄYTTÖÖN

Tämän reseptivihkosen ideana on olla keittössä apuna sekä uuden työntekijän perehdyttämisessä että jokapäiväisessä työssä. Perehdytyksessä niin kokkien kuin salityöntekijöiden on hyvä opetella tästä vihkosesta annokset, jotta tietää, miltä annokset näyttävät ja mitä ne sisältävät. Uuden kokin on erityisen tärkeää työnsä alkuvaiheessa tarkastaa tarkat määrät ja ainesosat reseptiikasta ja annosohjeista. Kuvat helpottavat annosten kokoamista ja varmistavat, että jokainen annos kokista riippumatta on samanlainen tasalaatuisuuden varmistamiseksi.

Tämän reseptivihkosen ideana on ohjeistaa annoksittain siinä tarvittavat valmistusohjeet, käytettävät ainekset ja komponentit, jotka ovat jo valmiiksi esivalmistettuja. Siksi jokaisen annosohjeen kohdalla ei lue esimerkiksi juureslisäkkeen tai marinoidun punasipulin reseptiikkaa, koska se on jo etukäteen valmisteltu samalle päivälle. Tällaisten esivalmiteltavien komponenttien kohdalla annosohjeessa lukee tarvittava käsittely, esimerkiksi juureslisäkkeen lämmittäminen. Esivalmistustyötä varten taas käytetään taulukoina olevaa reseptiikkaa, josta nähdään komponentteittain tarvittavat raaka-aineet ja työohjeet. Esivalmisteltavat komponentit on järjestetty reseptiikkaan aakkosjärjestykseen.



**ANNOSOHJEET****ALKURUOAT****SALAATTIA JA MOZZARELLA-JUUSTOA (GL)****8,90€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 15g rucolaa
- 15g vuonankaalta
- 50g kirsikkatomaattia halkaistuna
- 35g marinoitua punasipulia
- 20g keitettyä porkkanaa siivuina
- 10 ml vinaigretta

**Sekoita salaatin aineet varovasti kulhossa sekaisin. Aseta lautaselle.**

- n. 50g mozzarella

**Revi mozzarella salaatin päälle.**

**KYLMÄSAVUPOROKEITTOA (GL, L)****8,90/ 12,90€**

Annoksen voi valita joko alkuruoaksi tai pääruoaksi

**ALKURUOKA-ANNOS****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 15g sipulia
- 15 ml ruokaöljyä
- 170ml lihalientä
- 30ml laktoositonta vispikermää
- 1rkl maizena
- 7,5 ml soijakastiketta
- 75 ml kylmäsavupororouhetta
- ripaus mustapippuria
- 10g tuoretta persiljaa

**Freesaa sipulia öljyssä kattilassa, kunnes se on kuullottunut.**

**Lisää lihaliemi kattilaan ja anna kiehahtaa.**

**Sekoita maizena vispikerman joukkoon ja vispaa se kiehuvan liemen joukkoon.**

**Lisää soijakastike, pororouhe, hienonnettu persilja ja mustapippuri.**

**Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.**

**Annostele tarjoilulautaselle, koristele pororouheella ja persiljalla.**

**PÄÄRUOKA-ANNOS****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 30g sipulia
- 30 ml ruokaöljyä
- 340ml lihalientä
- 60ml laktoositonta vispikermää
- 2rkl maizena
- 15 ml soijakastiketta
- 150 ml kylmäsavupororouhetta
- ripaus mustapippuria
- 20g tuoretta persiljaa

**Freesaa sipulia öljyssä kattilassa, kunnes se on kuullottunut.**

**Lisää lihaliemi kattilaan ja anna kiehahtaa.**

**Sekoita maizena vispikerman joukkoon ja vispaa se kiehuvan liemen joukkoon.**

**Lisää soijakastike, pororouhe, hienonnettu persilja ja mustapippuri.**

**Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.**

**Annostele tarjoilulautaselle, koristele pororouheella ja persiljalla.**

**MAISSIPANEROITUA BROILERIN SISÄFILEETÄ****6,70€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 2 kpl maissipaneroitua broilerin sisäfileetä (kypsä pakaste)

**Friteeraa sisäfileitä noin 2-3 minuuttia, kunnes ne ovat väriltään kauniin kullanruskeita.**

- 30 ml Sweet chili –majoneesia

**Pursota majoneesia pullosta lautaselle, tee lusikalla ”vetäisy”, jotta majoneesi leviää lautaselle kauniisti.**

**Aseta broilerin sisäfileet majoneesin päälle, koristele vuonankaalin lehdellä.**

## PÄÄRUOAT

### LIHALANKKU

36,90€

Tämä annos on tarkoitettu suureen nälkään tai kahdelle jaettavaksi; asiakkaalle viedään pöytään myös omat lautaset sekä pihviveitset. Asiakkailta kysytään yhteinen nautan kypsytys, vaikka annos jaettaisiin.



### KOMPONENTIT JA VALMISTUS:

- 400g uunijuureksia (ks. reseptiikka)

**Lämmitä juurekset uunissa vuoassa 200 asteessa 10 minuuttia.**

- 180g nautan etuselkää
- 15 ml paistamiseen voita, öljyä
- suolaa, pippuria

**Paista nautan etuselkäpalaa kokonaisena öljy-voiseoksessa parilalla haluttuun kypsyyteen, mausta suolalla ja pippurilla ja anna vetäytyä foliossa hetki.**

- 80g Porsaan ylikypsää kylkeä paloitetuna

**Friteeraa porsaankylkipaloja rasvakeittimessä noin muutama minuutti, kunnes kauniinvärisiä**

- 10 g rucolaa
- 10 g vuonankaalta
- 30 g kirsikkatomaattia
- 15 g marinoitua punasipulia (ks. reseptiikka)
- 15 ml vinaigretta (ks. reseptiikka)

**Laita salaatin ainekset kulhoon, sekoita varovasti ja asettele lautaselle. Asettele salaatti lankulle.**

- 40 ml romesco-kastiketta

**Aseta dippikippoon lautaselle.**

- 40 ml mustaherukkakastiketta (ks. reseptiikka)

**Tarkista nautan haluttu kypsytys ja paloittelu liha. Kokoa annos asettamalla juurekset sekä lihapalat lankulle. Viimeistele annos mustaherukkakastikkeella.**

**GRILLATTUA NAUDAN ENTRECÔTEA ELI ETUSELKÄÄ****26,20€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 200g uunijuureksia (ks. reseptiikka)

**Lämmitä juurekset uunissa vuoassa 200 asteessa 10 minuuttia.**

- noin 150g naudnan etuselkää
- paistamiseen voita, öljyä
- suolaa, pippuria
- 20 ml mustaherukkakastiketta

**Paista liha voi-öljyseoksessa parillalla haluttuun kypsyyteen, mausta suolalla ja pippurilla. Anna tekeytyä folioon käärittynä hetki.**

- 10 g rucolaa
- 10 g vuonankaalta
- 30 g kirsikkatomaattia
- 15 g marinoitua punasipulia (ks. reseptiikka)
- 15 ml vinaigrettea (ks. reseptiikka)

**Laita salaatin ainekset kulhoon, sekoita varovasti ja asettele lankulle**

- 20 ml mustaherukkakastiketta (ks. reseptiikka)

**Asettele juurekset lankulle, halkaise pihvi, tarkasta kypsyytensä ja asettele juuresten päälle. Viimeistele annos mustaherukkakastikkeella.**

**FRITEERATTUA YLIKYPSTÄÄ POSSUNKYLKEÄ****17,40€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 200g uunijuureksia

**Lämmitä juurekset uunissa vuoassa 200 asteessa noin 10 minuuttia.**

- 150g porsaankylkeä

**Friteeraa kylkipalaa muutaman minuutin ajan rasvakeittimessä kunnes pinta saa kauniin värin, laita uuniin kypsymään juuresten kanssa.**

- 50g coleslaw-salaattia (ks. reseptiikka)

**Asettele kaalisalaatti lautaselle.**

- 40 ml romesco-kastiketta (ks. reseptiikka)

**Laita kastike dippikippoon lautaselle.**

**Asettele juurekset ja porsaankylkipala lautaselle lisäkkeiden viereen.**

**YRTTIMARINOITUA BROILERINRINTAA****17,40€**

(Kuvassa olevasta broilerista puuttuu yrttimarinadi)

**KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 200g paahdettuja juureksia (ks. reseptiikka)

**Lämmitä juurekset uunissa vuossa 200 asteessa noin 10 minuuttia**

- 1 broilerin rintafilee (maustamattomana)
- voita + 20 g rosmariinia ja persiljaa hienonnettuna
- suolaa

**Paista broilerinfilee yrtti-voiseoksessa pannulla kypsäksi (sisälämpötila 70 astetta), mausta suolalla.**

**(Jos käytät vakuuissa yrttimarinoitua fileettä, kuivaa lihan pinta ennen paistoa, paista kypsäksi voissa)**

- 10 g rucolaa
- 10 g vuonankaalta
- 30 g kirsikkatomaattia
- 15 g marinoitua punasipulia (ks. reseptiikka)
- 15 ml vinaigretta (ks. reseptiikka)

**Laita salaatin ainekset kulhoon, sekoita varovasti ja asettele lautaselle. Asettele salaatti lankulle.**

- 20 ml mustaherukkastiketta (katso reseptiikka)

**Aseta lämmitetyt juurekset salaatin viereen ja nosta päälle paistettu, halkaistu broilerinrinta. Ripottele broilerin päälle mustaherukkastiketta (kylmänä) pullosta.**



**SAVUSTETTUA LOHTA****17,20€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 150g uutta perunaa

Keitä uudet perunat kokonaisina kypsäksi suolalla maustetussa vedessä. Valuta keitinvesi pois. Lisää pinnalle tuoretta tilliä.

Pujota keitetyt perunat vartaaseen ja paahda parilalla hetki.

- 1 pala savustettua lohta (kypsä pakaste, sulata kylmässä etukäteen)

**Pariloi lohi.**

- 30 ml kurkkupikkelssiä (katso reseptiikka)
- 15 ml tillipestoä (katso reseptiikka)

Aseta lämmin savulohipala perunavartaan päälle.

Lusikoi kurkkupikkelssiä lohialan viereen. Viimeistele annos tillipestolla.

**JÄTTIKATKARAVUN PYRSTÖJÄ VARTAASSA****15,50€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 15g rucola
- 15g vuonankaalta
- 50g kirsikkatomaattia halkaistuna
- 35g marinoitua punasipulia (katso reseptiikka)
- 40g porkkanaa ryöpättynä (esivalmisteltuna)
- 40g marinoitua perunaa (katso reseptiikka)

**Sekoita aineet varovasti kulhossa ja asettele seos lautaselle.**

- 30 ml Sweet chili –majoneesia (tilataan valmiina)

**Laita chilimajoneesia dippikippoon ja aseta lautaselle salaatin viereen.**

- 2 pitkää puutikkua
- 14 kpl jättikatkaravun pyrstöjä
- suolaa

**Pujota katkaravunpyrstöt kahteen vartaaseen ja paista parilalla voissa noin 3 minuuttia välillä käännellen, pyrstöihin tulee kaunis väri. Mausta varovasti suolalla.**

**Aseta katkaravuvartaat salaatin päälle.**

**VOISSA PAISTETTUJA MUIKKUJA****14,50€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 100g uutta perunaa

**Keitä perunat kypsäksi suolalla maustetussa vedessä.**

- 150g tuoreita muikkuja
- 1dl ruisjauhoja
- 1 tl suolaa
- Voita

**Sekoita ruisjauhot ja suola. Pyörittele muikut jauhossa ja paista voissa kauniin kullan ruskeiksi.**

- 30 ml kurkkupikkelssiä (ks.reseptiikka)
- 5 ml tillipestoä (ks. reseptiikka)

**Aseta lautaselle kurkkupikkelssiä ja pestoa. Laita perunat syvään astiaan ja aseta se ja muikut lautaselle, viimeistele sitruunaviipaleella.**

**BROILERISALAATTI (GL)****14,20€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 1 broilerin rintafilee
- 2 siivua ilmauivattua kinkkua

**Kääri broilerinfilee ilmauivattuun kinkkuun ja paista pannulla voissa kypsäksi, niin että pintaan tukee kaunis väri (broilerin sisälämpötila 70 astetta)**

- 15g rucolaa
- 15g vuonankaalta
- 50g kirsikkatomaattia halkaistuna
- 35g marinoitua punasipulia (katso reseptiikka)
- 40g porkkanaa keitettynä (misausboxissa valmiina)
- 15 ml vinaigretta (katso reseptiikka)

**Sekoita aineet varovasti sekaisin kulhossa ja asettele salaattiseos lautaselle**

- n. 60g mozzarella (1/2 mozzarella-pussista)

**Revi mozzarella salaatin päälle ja lisää lopuksi halkaistu broilerinfilee**

**LÄMMINTÄ KASVIS-HALLOUMISALAATTIA****12,50€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 400g kasviksia

(esimerkiksi paprikaa, sipulia, kesäkurpitsaa, kukkakaalta, porkkanaa, tuoreita herneenpalkoja, parsaa, kirsikkatomaatteja jne. saatavuuden mukaan)

→ maalaisjärjellä hyvä makuyhdistelmä ja kypsymisjat/ rakenteet huomioiden)

**Paahda kasviksia kevyesti pannulla kypsymisjärjestyksessä pienessä määrässä öljyä, ja mausta suolalla ja pippurilla.**

- 100g halloumijuustoa

**Paahdo juusto parilalla voissa kauniin kullanuskeaksi.**

- 15 g Rucolaa
- 15 ml Balsamivinaigretta

**Kokoa salaatti ja viimeistele rucolassa ja vinaigretella.**

**GRILLISTÄ**

Burgerit tarjotaan asiakkaan toiveiden mukaisesti joko lisäkesalaatilla tai maalaisranskalaisilla. Burgereiden toinen lisäkevytoehto vihersalaatti valmistetaan samalla annoskoolla kuin jättikatkarapujen ja broilerisalaatin salaattikomponentti. Ranskalaisten annoskoot on helppo tarkistaa friteerauskorin avulla; pienet ranskalaiset vievät korin tilavuudesta lähes puolet ja isot ranskalaiset lähes täyden korin verran.

**RUUKIN BURGER****13,90€**

Ruukin burger tarjoiltuna salaatin ja maalaisranskalaisten kera. Kuvassa on käytetty valmissämpylää, mutta annokset tullaan jatkossa valmistamaan paikallisen leipomo Vehnäsen valmistamalla kuituisemmalla sämpylällä.

**KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- Ruukin leipomon hampurilaissämpylä
- Niittynaudan 180g jauhelihapihvi (Lihaniekka)
- 2 kpl pekonia
- 1 siivu cheddar-juustoa

Suolaa ja pippuroi pihvi, paista öljyssä kypsäksi, paahda sämpylät ja pekoni myös parilalla. Lisää cheddar-juusto pihvin päälle kypsytymisen loppuvaiheessa.

- 15 ml ketsuppia
- 30 g kaalisalaattia
- 15 g marinoitua punasipulia
- 1 lehti jääsalaattia
- 3 siivua tomaattia
- 30 ml dijon-cremeä

Aseta paahdettu sämpylä lautaselle, lisää pohjan päälle ketsuppia, kaalisalaattia, marinoitua punasipulia sekä salaatinlehti ja tomaattisiivut. Aseta pihvi ja pekoni ja lisää päälle dijon-cremeä. Lisää kannen päälle ketsuppia ja aseta hampurilaisen päälle, aseta pihviveitsi burgerin läpi pitämään se kasassa.

## POSSUBURGER

13,90€



Kuvassa leipomo Vehnäsen viljainen hampurilaissämpylä, tätä käytetään jokaisessa burgerissa.

**KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- Ruukin leipomon hampurilaissämpylä
- 100g ylikypsää porsaankylkeä

**Paloittele porsaankylkipala noin 2cm siivuiksi ja friteeraa nopeasti rasvakeittimessä kaunis ruskea pinta. Paahda sämpylä.**

- 15 ml ketsuppia
- 30g kaalisalaattia
- 15 g punasipulia
- 1 lehti jääsalaattia
- 30 ml romesco-kastiketta

**Kokoa samoin kuin Ruukin burger, mutta käytä kastikkeena dijon cremen tilalla romescoa.**

**BROILERIBURGER****13,90€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- Ruukin leipomon hampurilaissämpylä
- 3 kpl maissipaneroitua broilerin sisäfileetä (pakaste)

**Friteeraa broilerin sisäfileet kauniin värisiksi rasvakeittimessä ja paahda sämpylä.**

- 15ml ketsuppia
- 30g kaalisalaattia
- 15g marinoitua punasipulia
- 1 lehti jääsalaattia
- 3 siivua tomaattia
- 30ml sweet chili –majoneesia

**Kokoa samalla tavalla kuin ruukin- ja possuburgeri.**



**LAPSILLE****SAVUSTETTUA LOHTA JA TILLIPERUNOITA (GL,L)****10,50€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- Pala savulohta (kypsä pakaste)
- 15 ml öljyä

**Pariloi lohi öljyssä.**

- 50 g uusia perunoita
- Tilliä

**Keitä perunat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä. Lisää tilliä perunoiden päälle.**

- 10 g vuonankaalta
- 15 g kirsikkatomaattia
- 10 g marinoitua punasipulia

**Asettele salaatti lautaselle ja laita majoneesi kippoon. Aseta perunat ja lohi lautaselle.**

JAUHELIHAPIHVI, MAUSTEVOITA JA MAALAISSRANSKALAISIA (GL, L)

9,70€



**KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- Lihaniekan niittynaudan pihvi
- Maalaisranskalaisia ("pienet ranskalaiset")

**Mausta pihvi suolalla ja pippurilla ja paista parilalla öljyssä kypsäksi.**

**Friteeraa maalaisranskalaiset.**

- 20g maustevoita
- 30 ml ketsuppia

**Aseta ranskalaiset ja pihvi lautaselle, pihvin päälle maustevoita. Lisää ketsuppi kipossa ja koristele annos.**

**PANEROITUA BROILERIN SISÄFILEETÄ JA MAALAISSRANSKALAISIA 6,80€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 3 kpl maissipaneroitus broilerinsisäfileetä

**Friteeraa kullanuskeiksi.**

- Maalaisranskalaisia ("pienet ranskalaiset")

**Friteeraa kullanuskeiksi.**

- 30ml ketsuppia

**Kokoa annos.**

**JÄLKIRUOAT****PELTOLAN TERVAJÄÄTELÖÄ JA TALON TERVASIIRAPPIA 5,50€**

- 20 ml tervasiirappia (ks. reseptiikka)

**Valuta tervasiirappia lautaselle.**

**Pyöritä jäätelökauhalla tervajäätelöstä pallo ja aseta se lautaselle kastikkeen päälle.**

**Koristele mantelirouheella ja sitruunamelissalla.**

**PELTOLAN RAPARPERI-MANSIKKASORBETTIA 5,30€**

Pyöritä sorbetista pallo ja tarjoile se mansikkakastikkeen kera jälkiruokamaljasta. Koristele.

**TALON SUKLAAKAKKUA JA PELTOLAN VANHANAJAN VANILJAJÄÄTELÖÄ 5,50€****KOMPONENTIT JA VALMISTUS:**

- 1 pala suklaakakkua (itse valmistettu ja pakastettu annospaloina, ks. reseptiikka)

**Sulata kakku mikroaaltouunin miedoimmalla lämmöllä varovasti n. 2 min, ja käytä uunissa 150 asteessa 5 min, jotta pinta rapeutuu. Varo ettei kuivu!**

- Peltolan vanhanajan vaniljajäätelöä
- Suklaakastiketta

**Aseta kakkupala lautaselle, lisää päälle jäätelöpallo ja koristele suklaakastikkeella ja sitruunamelissalla.**

## Á LA CARTEN ESIVALMISTELU

Suuri osa ruokalistan annoksiin tulevista komponenteista on etukäteen valmistettavia ja salaattikylmiössä säilytettäviä tuotteita.

Komponenttien esivalmistelu eli misaus tehdään kokin á la carte –vuoron alkaessa hiljaisena aikana (kun á la carte myydään vain pe-la) perjantaina hyvissä ajoin ennen klo 14, kun ruokalistan myynti alkaa. Sesonkiaikana, ja kun á la carte myydään joka päivä, tehdään tarvittavat täytöt ja esivalmisteet aina tarpeen mukaan. Pyritään kuitenkin siihen, että kokin á la carte vuoron alkaessa valmistellaan á la carte niin hyvin, että esivalmisteilla pärjätään koko päivä. Esivalmistettavien komponenttien määrää seurataan ja niitä valmistetaan sesonkien mukaan; kesällä ja kiireisinä päivinä misattavien tuotteiden määrä on luonnollisesti paljon suurempi kuin esimerkiksi talvella hiljaisena aikana. **Esivalmisteltavien komponenttien reseptiikassa olevat ohjekoot on tarkoitettu kiireiseen kesäsesonkiin, eli yksinkertaisena valmistettavan määrän on arvioitu riittävän suhteellisen pitkälle kiireisenä kesäpäivänä.** Määriä on kuitenkin aina hankala arvata etukäteen ja siksi esivalmistettavat määrät tulee arvioida päiväkohtaisesti ja valmistaa lisää tarpeen mukaan. Osa esivalmisteltavista komponenteista säilyy hyvin kylmiössä, jolloin niitä voidaan valmistaa kerralla enemmän, säilyttää kylmässä ja ottaa tarpeen mukaan sekä valmistaa lisää, kun edelliset alkaa olla vähissä. Tällaisia ovat esimerkiksi kurkkupikkelssi.

**Aina tulee huolehtia siitä, että esivalmistellut komponentit ovat tuoreita ja käyttökelpoisia. Tässä aistinvarainen arviointi sekä tuotteiden valmistus- ja pakkausten avaamispäivämäärien merkitseminen on erittäin tärkeää.**

Salaattikylmiöstä löytyy kori, jossa pidetään ruokalistan annosten valmistusta varten tarvittavia esivalmistettuja komponentteja, esimerkiksi kastikkeita sekä valmiiksi päivää varten pilkottuja tuoreita raaka-aineita, kuten tomaattia. Valmiiksi ei pidä misata liikaa tuotteita, jotta turhaa hävikkiä ei syntyisi.



**Esivalmistuslista, jonka mukaan komponentit valmistellään päivittäin:**

- Paahdettu jureslisäke (peruna, porkkana & lanttu)
- Coleslaw-salaatti
- Marinoitu peruna
- Viipaloitu tomaatti
- Puolitettu kirsikkatomaatti
- Ryöpätty porkkana

**Näiden tuotteiden tuoreus ensiarvoisen tärkeää ja menekkiä seurattava; hiljaisena aikana voi olla fiksua tehdä näitä komponentteja vain menekin mukaan!**

**Kastikkeet, jotka löytyvät korista pulloitettuna:**

- Vinaigrette
- Tillipesto
- Mustaherukkakastike
- Romesco-kastike
- Dijon creme
- Chili-majoneesi (tilataan valmiina)

**Komponentit joita täytyy löytyä kylmiöstä koriin täytettäväksi/ tehdään aina tarvittaessa lisää:**

- Marinoitu punasipuli (vasta kun edellinen alkaa olla vähissä)
- Kurkkupikkelssi

**Tuotteisiin liittyvä tarkempi reseptiikka löytyy seuraavalta sivulta alkaen.**



**RESEPTIIKKA ANNOSKOMPONENTEILLE****RESEPTIIKKA: COLESLAW-SALAATTI**

KÄYTTÖKOhteet:	YLIKYPsÄ POSSUNKYLKI, BURGERIT
ANNOSMÄÄRÄ:	17

Määrä	Yksikkö/ koko	Raaka-aine	Esikäsittely
500	g	varhaiskaali	Huuhto, poista huonot lehdet, suikaloi ohueksi
4	dl	Helmann's -majoneesi	

**Työohje:**

<p>Suikaloi kaali ohuiksi suikaleiksi.</p> <p>Sekoita joukkoon majoneesi.</p>
---

**RESEPTIIKKA: DIJON CREME**

KÄYTTÖKOhteet:	RUUKIN BURGER
ANNOSMÄÄRÄ:	15

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
4	dl	Ranskankerma	
0,5	kpl	sitruunanmehu	Purista mehu
2	rkl	Dijon rynnisinappi	
		Suola	
		Pippuri	

**Työohje:**

<p>Sekoita kastikkeen kaikki aineet sekaisin, tarkasta maku.</p> <p>Pullota, säilytä kylmässä.</p>
--

**RESEPTIIKKA: KURKKUPIKKESSI**

KÄYTTÖKOHTTEET:	<b>SAVUSTETTU LOHI, PAISTETUT MUIKUT</b>
ANNOSMÄÄRÄ:	<b>1,5 L (3X 0,5L); 35 annokseen</b>

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
1	kpl	iso paprika	Halkaise, poista siemenet, huuhtelee
2	kpl	normaalia kurkkua	Huuhtelee
1	kpl	iso sipuli	Kuori
0,5	dl	tilliä	Hienonna
3,4	dl	etikka	
3,5	dl	sokeri	
1,5	tl	suola	

**Työohje:**

Pilko paprika, kurkku ja sipuli pieniksi kuutioiksi, laita kulhoon. Lisää hienonnettu tilli ja sekoita.

Mittaa liemen aineet kattilaan ja kiehauta.

Laita pilkotut vihannekset 3x0,5l säilöntäpurkkiin ja kaada liemi päälle. Laita kylmiöön maustumaan.

Säilytä kylmässä.

**RESEPTIIKKA: MARINOITU PERUNA**

KÄYTTÖKOHTEET:	JÄTTIKATKARAVUN PYRSTÖT
ANNOSMÄÄRÄ:	10

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
400	g	Kiinteää perunaa	huuhdo, keitä napakaksi kuorineen
50	ml	oliiviöljyä	
50	ml	dijon ryyntinappia	
0,5	punttia	ruohosipulia	hienonna
		suolaa	
		mustapippuria	
		hunajaa	

**Työohje:**

Kuori keitetyt, jäähtyneet perunat ja pilko 2x2cm kuutioiksi.

Sekoita marinadin ainekset kulhossa sekaisin ja lisää perunakuutiot, sekoita varovasti ja anna marinoitua kylmässä.

**RESEPTIIKKA: MAUSTEVOI**

KÄYTTÖKOHTEET:	LASTEN JAUHELPIHVIANNOS
ANNOSMÄÄRÄ:	

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
	2rkl	voita	Pehmitä voi
	1tl	grillausmaustetta	

**Työohje:**

Sekoita ainekset sekaisin ja anna tekeytyä kylmässä.

**RESEPTIIKKA: MUSTAHERUKKAKASTIKE**

KÄYTTÖKOHEET:	YRTTIMARINOITU BROILERI, ENTRECÔTE, LIHALANKKU
ANNOSMÄÄRÄ:	17

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
350	g	mustaherukkahyytelö	
1	dl	vesi	
0,25	dl	lihaliemijauhe	

**Työohje:**

Laita ainekset kattilaan ja keitä, kunnes kastike menee hieman siirappimaiseksi. Tarkista maku.

Jäähdytä ja pullota.

Säilytä kylmiössä.

**RESEPTIIKKA: PAAHDETUT JUUREKSET**

KÄYTTÖKOhteet:	YRTTIMARINOITU BROILERI, ENTRECÔTE, YLIKYPsÄ POSSUNKYLKI, LIHALANKKU
ANNOSMÄÄRÄ:	noin 35 annosta

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
3	kg	perunaa	Huuhto
2	kg	porkkanaa	Huuhto
2	kg	lanttua	Huuhto, kuori
200	ml	oliiviöljyä	
		suolaa	

**Työohje:**

Pilko perunat kuorineen noin neljään osaan.

Pilko porkkanat kuorineen noin 1cm siivuiksi vinoittain.

Pilko lanttu noin 2cmx2cm kuutioksi.

Laita juurekset uunivuokaan, kaada päälle loraus oliiviöljyä ja noin 1rkl suolaa., sekoita

Paahda noin 30min 170 asteessa kuivapaistolla.

Jäähdytä ja säilytä suojattuna kylmiössä.

**RESEPTIIKKA: ROMESCO-KASTIKE**

KÄYTTÖKOHTEET:	YLIKYPÄ POSSU, POSSUBURGER, LIHALANKKU
ANNOSMÄÄRÄ:	25

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
3	kpl	punaista paprikaa	Puolita, poista siemenet, huuhtelee
3	kpl	tomaattia	Huuhtelee
5	kpl	valkosipulinkynttä	Kuori
30	ml	oliiviöljyä	
		suolaa	
3	dl	mantelilastuja	
4	tippaa	habanero tabascoa	

**Työohje:**

Pilko paprikat ja tomaatit, laita ne uunivuokaan valkosipulinkyntsen kanssa.

Lisää suolaa ja loraus oliiviöljyä, paahda 15 min 200 asteessa.

Laita mantelit omaan uunivuokaan ja paahda 5 minuuttia 200 asteessa.

Laita ainekset blenderiin ja aja tasaiseksi massaksi, lisää tabasco ja tarvittaessa suolaa ja oliiviöljyä.

Jäähdytä ja pullota, säilytä kylmässä.

**RESEPTIIKKA: SUKLAAKAKKU**

KÄYTTÖKOHEET:	SUKLAAKAKKUA, VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA
ANNOSMÄÄRÄ:	20

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
4	kpl	kananmunaa	
1,5	dl	sokeria	
1	dl	vehnäjauhoja	
1	dl	kaakaojauhetta	
1	tl	leivinjauhetta	
2	tl	vaniljasokeria	
120	g	taloussuklaata	rouhi

**Työohje:**

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi.

Sekoita vehnäjauhot, kaakaojauhe, vaniljasokeri ja leivinjauhe keskenään.

Lisää jauhoseos siivilän läpi muna-sokerivaahtoon. Lisää suklaarouhe ja sekoita ainekset varovasti nostelemalla tasaiseksi.

Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun isoimpaan gn-vuokaan.

Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia. Jäähdytä ja paloittele kakku 5x5cm paloiksi. Pakasta suojattuna.

**RESEPTIIKKA: TERVASIIRAPPI**

KÄYTTÖKOHTEET:	TERVAJÄÄTELÖÄ JA TERVASIIRAPPIA
ANNOSMÄÄRÄ:	

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
2	osaa	sokeria	
1	osa	vettä	
		Shamaani tervalikööriä	

**Työohje:**

<p>Sekoita vesi ja sokeri kattilassa, kunnes neste kiehahtaa kevyesti. Laita lämpö matalalle ja anna seoksen hautua 2-3 minuuttia.</p> <p>Tämän jälkeen poista kasari liedeltä.</p> <p>Anna seoksen jäähtyä.</p> <p>Lisää tervalikööriä jäähtyneeseen siirappiin, tarkista maku ja säilytä kylmässä pulloitettuna.</p>
--

**RESEPTIIKKA: TILLIPESTO**

KÄYTTÖKOHTEET:	PAISTETUT MUIKUT, SAVUSTETTU LOHI
ANNOSMÄÄRÄ:	25

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
1,5	kpl	isoa tillinippua	Hienonna
2	dl	oliiviöljy	
1	tl	suola	
20	ml	sitruunan mehu	purista mehu
1	rkl	sokeri	

**Työohje:**

<p>Laita ainekset tehosekoittimen kulhoon ja aja tasaiseksi seokseksi.</p> <p>Pullota ja säilytä kylmässä.</p>
--



**RESEPTIIKKA: VINAIGRETTE**

KÄYTTÖKOHTEET:	PÄÄRUOKA- JA LISUKESALAATIT
ANNOSMÄÄRÄ:	

Määrä	Yksikkö	Raaka-aine	Esikäsittely
5	dl	oliiviöljy	
1	kpl	sitruunanmehu	
		suolaa	
		mustapippuria	
		sokeria	

**Työohje:**

Mittaa aineet pulloon ja ravista tasaiseksi öljyksi.

Säilytä kylmässä.

## LIITE 2: ASIAKASKYSELY

ASIAKASKYSELY  
KESÄ 2015

## Á LA CARTE –LISTA KEVÄT/

Arvoisa asiakas,

Suunnittelemme uutta á la carte –listaa keväälle ja kesälle 2015. Ruokalista sisältää alku-, pää- ja jälkiruoat sekä grillilistan ja lasten listan.

Haluaisimme nyt kuulla Sinun mielipiteesi ja toiveesi siitä, millainen uusi ruokalista voisi olla ja kuinka voisimme parhaiten vastata Sinun tarpeisiisi. Toivomme, että kirjoitat loppuun myös vapaasti yleisiä kommentteja ja mielipiteitä esimerkiksi ruokatuotteiden ja asiakaspalvelun parantamiseksi entisestään.

Toivomme, että käyttäisit pienen hetken tähän kyselyyn ja pohtisit, mitä Sinä haluaisit uudelta ruokalistalta.

SUURI KIITOS VAIVAN NÄÖSTÄSI! ☺

Ole hyvä ja vastaa seuraaviin kysymyksiin:

1. Kuinka usein syöt ravintolassamme **á la carte –listalta**? Laita rasti oikean vaihtoehdon kohdalle.
  - Useamman kerran viikossa
  - Kerran viikossa
  - 2-3 kertaa kuukaudessa
  - Joitakin kertoja vuodessa/ harvemmin
  - En koskaan
2. Mikä saisi Sinut käymään syömässä useammin?
3. Millaisia ruoka-annoksia haluaisit Ruukin Kievarin á la carte -listalle kevääksi ja kesäksi 2015? (Alkuruoat, pääruoat, jälkiruoat, grilliannokset, lasten annokset, pizza)
4. Mitä raaka-aineita haluaisit uudelle listalle? (Huom. kevät/ kesä)

→ Ole hyvä ja  
käännä pa-  
peri

→

5. Mitä meidän mielestäsi tulisi uudessa ruokalistassa parantaa? Laita rasti sopivan vaihtoehdon kohdalle ja perustele vastauksesi.

- Ruoan makua; kuinka?
- Ruoan ulkonäköä/ esille laittoa; kuinka?
- Annoskokoja; kuinka?
- Lähiruoan lisäämistä?
- Ruoan laatua/ tuoreutta?
- Erityisruokavalioiden huomioimista; kuinka?
- Ruokien terveellisyyttä, keveyttä?
- Muuta, mitä?
- Ei mitään

5. Mikä mielestäsi nykyisessä ruokalistassa on hyvin?

6. Kerro vapaasti omia kommenttejasi ja kehitysideoitasi yleisesti

### LIITE 3: ASIAKASKYSELYN TULOKSET

#### 1. Kuinka usein syöt ravintolassamme á la carte –listalta? Laita rasti oikean vaihtoehdon kohdalle.

Useamman kerran viikossa  
 Kerran viikossa  
 2-3 kertaa kuukaudessa **x 2**  
 Joitakin kertoja vuodessa/ harvemmin **x 8**  
 En koskaan

#### 2. Mikä saisi Sinut käymään meillä syömässä useammin?

- sunnuntain aukiolo, ainakin kesäisin
- monipuolinen ruokalista, erityisesti liharuoat
- lyhyempi välimatka, enemmän vapaa-aikaa
- teemaviikot; blini-, italia. jne.
- tapaksena kalakukko
- tarjoukset perheelle
- "vanhojen tanssit" ??
- ravintolan pieni pintaremontti, ylimääräinen raha

#### 3. Millaisia ruoka-annoksia haluaisit Ruukin Kievarin á la carte -listalle keväälle ja kesälle 2015? (Alkuruoat, pääruoat, jälkiruoat, grilliannokset, lasten annokset, pizza)

- erikokoisia vaihtoehtoja
- nykyiset hyviä
- lihaisat pääruoat + hyvä olut
- jotain perinteistä paikallista ruokaa; kalaa, friteeratut muikut, karjalanpaisti
- pizza, hampurilaiset, pihviruokia, lohta ja muusia, ruokaisa kanasalaatti, ranskalaiset, nuudelit + kana + kasvikset, creme brulee
- pääruoka jossa kahta eri lihaa, jälkiruokia voisi vaihdella

#### 4. Mitä raaka-aineita haluaisit uudelle listalle? (Huom. kevät/ kesä)

- kuha x3
- kalaa x 2
- poro
- kotimaisia marjoja
- pulled pork, ribsit yms.
- juureksia
- juustoja
- uudet perunat

#### 5. Mitä meidän mielestäsi tulisi uudessa ruokalistassa parantaa? Laita rasti sopivan vaihtoehdon kohdalle ja perustele vastauksesi.

Ruoan makua; kuinka? **x 1**

Ruoan ulkonäköä/ esille laittoa; kuinka?

Annoskokoja; kuinka? **x 2** ("Pitää löytyä myös seniorikokoja")  
 Lähiruoan lisäämistä? **x 5**

Ruoan laatua/ tuoreutta? **x 1**

Eriytysruokavalioiden huomioimista; kuinka?

Ruokien terveellisyttä, keveyttä? **x 1 ("Lisää kasviksia")**  
Muuta, mitä?

Ei mitään **x 2**

## 6. Mikä mielestäsi nykyisessä ruokalistassa on hyvin?

- "sopiva määrä annoksia x 2
- monipuolisuus x 2
- kaikki
- hyvä lista, lapsille ehkä joku kana ja muusi annos
- ylikypsä possu oli oikein mehukasta ja maistuvaa
- selkeys"

## 7. Kerro vapaasti omia kommenttejasi ja kehitysideoitasi yleisesti

- "olutvalikoimaa voisi vaihdella; esim. Iso-Kallan pienpanimon oluita
- lounaslistan päivitys ajallaan!
- erinomainen palvelu, loistavat puitteet, hyvä ruoka, pitääkää tuoreudesta kiinni! hyvä!"

### Yhteenveto:

- **monet ihmiset käy Kievarissa syömässä harvemmin/ joitain kertoja vuodessa → miten saadaan käymään useammin?**
- **Tarjoukset (perheille), erikoisviikot**
- **Liharuoat**
- **perinteistä, paikallista ruokaa**
- **nykyisen tyylin mukaisesti**
- **kalaa/ kuhaa, lihaa/ poroa/ nautaa/ possua, pulled pork**
- **juureksia, marjoja, juustoja**
- **Lähiruokaa lisättävä!**
- **Pienpanimoiden oluita, luomuviinejä**
- **Nykyisestä listasta säilytettävä selkeys, annosten määrä, tyyli**

## LIITE 4: KYSELY HENKILÖKUNNALLE

KIEVARIN Á LA CARTE –LISTA KEVÄT/ KESÄ 2015

KYSELY HENKILÖKUNNALLE

1. Millaisia ruoka-annoksia haluaisit uudelle listalle? Huomioi asiakaskunta.
2. Mitä raaka-aineita haluaisit annoksissa käytettävän? Huomioi kevät ja kesä.
3. Kerro ideoitasi myös lasten listaan ja grillilistaan.
4. Miten mielestäsi jälkiruokien myyntiä voitaisiin edistää eli mitkä jälkiruoat olisi myyviä mutta silti käteviä valmistaa kiireessäkin? Huomioidaan myös hävikki, esim. kokonaisen kakun valmistus
5. Mitä toiveita/ kommentteja asiakkailta on tullut?
6. Onko ideoita "äijä-annokseen"? Eli semmoinen raavalle miehille sopiva, että maha tulee täyteen.
7. Onko ideoita johonkin ihan Kievarin "omaan" annokseen/ ruokaan?