

Eveliina Kari

**RESEPTTIKAN
KEHITTÄMINEN JA TUOTEKANSION
SUUNNITTELU KEITTOLOUNAALLE
Ramin Konditoria**

Opinnäytetyö

Matkailu - ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto

Matkailu - ja palveluliiketoiminnan koulutus

2023



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	Restonomi AMK
Tekijä/Tekijät	Eveliina Kari
Työn nimi	Reseptiikan kehittäminen ja tuotekansion suunnittelu keittolounaalle
Toimeksiantaja	Ramin Konditoria Kahvila Oy
Vuosi	2023
Sivut	30 sivua, liitteitä 1 sivua
Työn ohjaaja(t)	Eeva Koljonen

TIIVISTELMÄ

Tämän opinnäytetyön toimeksiantona oli suunnitella tuotekansio ja reseptiikka Ramin Konditorian kahviloiden keittolounaalle. Keittolounas tuotetaan keskitetysti kolmeen toimipisteeseen, joten vakioitu reseptiikka helpottaa kustannusten hallintaa ja varmistaa tasalaatuisen tuotteen tekijästä riippumatta. Tuoteluettelo on tarpeellinen kahviloiden myyntityössä ja vastaa lainsäädännölliseen tarpeeseen allergeenien ilmoittamisesta sekä parantaa yrityksen ruokaturvallisuutta. Opinnäytetyö sisältää kymmenen suosituimman keiton vakioidut reseptit ja ainesosaluettelon.

Työ oli toiminnallinen opinnäytetyö, jossa työskentely painottui tuotekehitysprosessin teorian lisäksi reseptien tekemiseen. Resepteistä arvioitiin aistinvaraisesti ja asiakaspalautteiden perusteella maku, koostumus ja suuntuntuma ja reseptejä muokattiin tältä pohjalta optimaaliseksi. Annoshintoja laskettaessa käytettiin yrityksen hankintatukkujen päivän hintoja ja arvioitua laskennallista annoskokoa. Raaka-aineiden valinnassa painottuivat laatu, hinta ja pakkaus-
koko, joka valittiin niin, että ostettu tuote saadaan käytettyä kokonaisuudessaan. Tämä osaltaan minimoi valmistusvaiheen hävikkiä.

Opinnäytetyön tuotos, reseptiikka ja ainesosaluettelo jäävät yrityksen aktiiviin käyttöön ja täydentyvät uusilla resepteillä. Tuotos on tehty Mikkelin kahviloihin, mutta tarvittaessa reseptiikkaa voidaan ottaa käyttöön myös muiden kaupunkien toimipisteissä.

Asiasanat: vakiointi, reseptiikka, allergeenit, ruokalistasuunnittelu, tuotekehitysprosessi

Degree title	Bachelor of Hospitality Management
Author (authors)	Eveliina Kari
Thesis title	Ramin konditoria´ s product file and recipe planning
Commissioned by	Ramin Konditoria Kahvila Oy
Time	2023
Pages	30 pages, 1 pages of appendices
Supervisor	Eeva Koljonen

ABSTRACT

The objective of this thesis was to design a product folder and recipes for a soup lunch in the cafés of Ramin Konditoria. The soup lunch is produced in three locations, so the standardized recipes make it easier to control costs and to ensure a consistent quality regardless of the product. The product catalogue is necessary for the sales work at the cafés and responds to the legislative need to declare allergens and to improve the food safety of the company.

The work was a functional thesis, in which the work focused not only on the theory of the product development process, but also on making recipes. The recipes were evaluated sensorily and based on customer feedback in relation to their taste, texture and mouthfeel, and after that the recipes were modified to be optimal on this basis. The portion prices were calculated using the daily prices of the company's wholesale purchases and the estimated calculated portion size. In the selection of raw materials, emphasis was placed on quality, price and package size, which was selected so that the purchased product could be used in its entirety. This contributes to minimizing waste during the manufacturing phase.

The output of the thesis the recipes and the list of ingredients of the thesis remain in active use by the company and are supplemented with new recipes. The thesis output has been made for the cafés in Mikkeli, but if necessary, the recipes can also be used at the cafés in the other cities.

Keywords: standardization, recipes, allergens, menu design, product development process

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	TOIMEKSIANTO.....	5
2.1	Toimeksiantajan esittely	5
2.2	Työn viitekehys.....	6
2.3	Mitä ja miksi, työn tavoitteet ja tarve.....	7
2.4	Mistä puhutaan, keskeiset termit ja käsitteet	7
3	TUOTEKEHITYSPROSESSI.....	9
4	RESEPTIN SUUNNITTELUN ASKELMERKIT	11
4.1	Ideasta valmiiksi reseptiksi	11
4.2	Annoskortti.....	14
4.3	Kättä pidempää kahviloihin eli ainesosaluettelo	16
4.4	Valmistuksen reunaehdot eli käytettävissä olevat resurssit	17
4.5	Aistinvarainen arviointi.....	19
5	VAKIOINTI JA KANNATTAVUUS.....	20
5.1	Mitä vakiointi hyödyttää?	20
5.2	Taloudellinen ajattelu toiminnan perustana	21
5.3	Kannattavuus.....	22
6	LOPPUTULOS ELI MITÄ SAATIIN AIKAAN?.....	24
7	POHDINTA.....	26
	LÄHTEET.....	28
	LIITTEET	

Liite 1 Arviointilomake oman työn arviointiin

1 JOHDANTO

Toimivat reseptit ja huolellisesti harkitut raaka-aineet ovat maukkaan ja taloudellisesti kannattavan ravintolatoiminnan perusta. Ruokaa tuottavan yksikön on tunnettava asiakaskunta ja sen mieltymykset hyvin, jotta ruokatuote kohtaa oikean asiakasryhmän.

Epävakaata maailmantilanne ja koronapandemia ovat aiheuttaneet ravintolatoiminnalle valtavia haasteita. Ravintolatoiminnan jäädyttäminen ajoi matkailu- ja ravitsemisalalan työntekijät töihin muille toimialoille aiheuttaen lähes ennennäkemättömän työvoimapulan. Koronapandemian hellitettyä maailmanpoliittinen kriisi nosti elintarvikkeiden hintoja nopeasti ja heikensi niiden saatavuutta. Inflaatio syö ostokykyä ja ravintolassa käydään entistä harvemmin.

Tässä produktiivisessa opinnäytetyössä suunniteltiin reseptiikka Ramin kahviloiden eniten myydylle ruokatuotteelle eli keittolounaalle. Suurien valmistusmäärien vuoksi raaka-ainekustannukset ja raaka-aineiden määrien hallinta ovat olennainen osa kannattavuutta, ja luovat pohjan tuotteen oikealle hinnoittelulle.

Reseptien lisäksi työ sisältää ainesosaluettelon keittolounasta myyville kahviloille. Tuotetietous helpottaa myyntiä, koska asiakkaalle voidaan kertoa heti, mitä kulloinkin tarjolla oleva tuote sisältää. Suurin hyöty on kuitenkin se, että saadaan määriteltyä ns. lähtöpiste, jossa tiedetään, mikä on keittolounaan annoskohtainen raaka-ainekustannus, ja lähteä suunnittelemaan hinnoittelua tältä pohjalta.

2 TOIMEKSIANTO

2.1 Toimeksiantajan esittely

Ramin Konditoria on mikkeliäinen, Raimo Liedeksen vuonna 1997 perustama perheyrittäjä, jonka juuret juontavat jo 1950-luvun Pohjanmaalle, Liedeksen leipomoon. Mikonkadun pienestä kahvilasta yritys on laajentunut kahdeksan toimipistettä käsittäväksi kokonaisuudeksi kolmeen eri kaupunkiin, Mikkeliin,

Kouvolaan ja Kuopioon ja työllistää tällä hetkellä yli 60 henkilöä, sesonkiaikana työntekijämäärä kasvaa lähes sataan. (Reinikainen 2023)

Kesäisin myös Mikkelin tori saa oman Ramin kahvilan. Viitostien varteen Visulahden avautui talvella 2022 yrityksen uusi toimipiste, jossa matkaajia palvelevat kahvila ja ravintola. Visulahdessa ovat myös uudistuneet leipomon tilat, sekä erillinen gluteeniton leipomo. Onnistuneen sukupolvenvaihdoksen myötä johdossa on seuraava sukupolvi, kolmannen ollessa jo kasvamassa kiinni yrityksen toimintaan. (Ramin konditoria 2023.) Pääpaino on kahvilatoiminnassa sekä leipomo- ja konditoriatuotteissa, mutta Sammonkadun lounasravintola ja Visulahden uusi taukopaikka ravintoloihin täydentävät liiketoimintaa.

2.2 Työn viitekehys

Lounastarjonta Mikkeliissä on runsasta ja kilpailu lounasasiakkaista kovaa, joten asiakkailta on runsaasti valinnanvaraa. Yleinen tilanne on epävarma ja ihmiset käyttävät rahaa varovaisesti. Tuotteen täytyy olla kunnossa aina, mutta erityisesti näin poikkeuksellisena aikana kuluttaja miettii tarkasti, miten saa rahalleen parhaan vastineen.

Rami Sammonkatu tuottaa keskitetysti keittolounaat Mikkelin kahviloihin: kauppakeskus Akseliin, Rokkalaan ja Mikonkadulle. Keittiössä ei ole käytössä vakioituja reseptejä, vaan ruokatuotanto on perustunut kulloisenkin keittiömestarin omiin resepteihin ja ammattitaitoon. Koska keittoja tuotetaan suuria määriä useampaan toimipisteeseen, on järkevää vakioida reseptit niin, että hyväksi havaittu, tasalaatuinen tuote on toistettavissa tekijästä riippumatta. Opinnäytetyön tavoitteena on laatia tuotekansio, joka sisältää kymmenen menekkituotteen reseptiä. Kansio täydentyy ajan mittaan uusilla resepteillä.

Opinnäytetyöhön aihe rajattiin yhdessä toimitusjohtaja Pirita Huikurin kanssa koskemaan kahvilasta ostettavan keittolounaan yhtä osa-aluetta: keittoa. Ostettaessa keittolounas sisältää päätuotteen lisäksi myös salaattipöydän, leivät levitteineen (kuva 6, s. 24), juoman ja jälkiruokakahvin, mutta niiden kustannuksia ei tässä opinnäytetyössä huomioida.

Tavoitetta annoshinnan, kilohinnan, katetavoitteen tai allergeenien välttämiseen ei ole, vaan ohjeena on tuottaa herkullista ja näyttävää ruokaa liikeidean mukaisesti ja kustannustehokkaasti sekä saada euromääräinen annoshinta, jolloin sen muuttumista voidaan seurata raaka-ainehintojen muutosten myötä.

2.3 Mitä ja miksi, työn tavoitteet ja tarve

Kaikki Ramin kahvilat tarjoavat kahvilapalveluiden lisäksi runsaan salaatti- ja keittolounaan. Rami Sammonkatu palvelee lisäksi lounas- ja tilausravintolana, sekä tarjoaa kokoustiloja asiakkaiden käyttöön. Keittolounaiden menekki on suuri, päivittäin keittolounaan nauttii useampi sata mikkeliläistä lounastajaa. Opinnäytetyö on toiminnallinen kehitystyö, keittolounaiden reseptiikan sekä ainesosaluettelon kehittäminen yritykselle. Aihe on suora toive kahvilavastavilta.

Tavoitteena on lisätä asiakkaan ruokaturvallisuutta ja parantaa asiakaspalvelua ajantasaisella ainesosaluettelolla. Tarvittava tieto on saatavilla nopeasti. Tämä vapauttaa myös keittiön resurssia, koska pahimmillaan joudutaan vastaamaan useaan keiton ainesosia koskevaan puheluun päivässä, ja kaikki aika on pois tehokkaasta työskentelystä.

Laskemalla annoskohtainen raaka-ainehinta saadaan keitoille myös määritellyä ns. "lähtöpiste", jossa tiedetään raaka-ainekustannus. Sen pohjalta on mahdollisuus tulevaisuudessa viedä suunnittelua pidemmälle, kuten katelaskentaan.

2.4 Mistä puhutaan, keskeiset termit ja käsitteet

Tässä luvussa kerrotaan tarkemmin keskeisistä termeistä, joita tekstissä käytetään. Itse päätuote, keitto, on vaihteleva pääraaka-aineiltaan, kevyeksi lounaaksi tarkoitettu ruokalaji, joka voi olla perunaa, kasviksia ja nimeä antavaa pääraaka-ainetta sisältävä kirkkaassa tai kermaisessa liemessä oleva ruoka, tai vaihtoehtoisesti kevyesti suurstettu, sakeampi alkuruokatyyppinen keitto.

Opinnäytetyön keskeiset osat ovat ainesosaluettelo ja reseptikansio. Ainesosaluettelossa on listattuna keiton raaka-aineet ilman valmistusmääriä- ja ohjeita. Keittiössä käyttöön tulee resepti, jossa on lueteltu tarkasti käytettävä raaka-aine, tarvittava määrä sekä työohje. Ne kootaan yhteen reseptipankiksi, reseptiikaksi.

Tasalaatuisen tuotteen suunnittelussa vakiointi on keskeinen käsite. Teoksaan Ruokapalvelut työnä Lampi (Lampi ym. 2012) määrittelee, että vakioitu ruokaohje vastaa asiakkaiden odotuksia, soveltuu valmistettavaksi keittiön laitteilla, soveltuu tarjoilu, - jakelu tai ruoankuljetusjärjestelmään, vastaa keittiöhenkilökunnan määrää ja työtaitoa sekä soveltuu käyttöön kustannuksiltaan. Vakioidun reseptin tuottamista helpottaa tuotannonohjausjärjestelmä, esimerkiksi Jamix, joka linkittää toisiinsa reseptit, varaston, katelaskennan, hinnoittelun ja raaka-aineiden hankinnan, tarvittaessa myös ateriatilaukset ja ravintoarvolaskelmat. (Autio 2020). Ramin Konditorian käytössä tuotannonohjausjärjestelmää ei ole, vaan annoskortit tehdään Excel-pohjalle, jonka avulla lasketaan annoskohtainen hinta.

Tasalaatuisuus ruoanvalmistuksessa tarkoittaa, että tekijästä riippumatta tuote on toistettavissa. Huomioitavaa on, ettei sama resepti toimi samalla tavalla resurssien muuttuessa, kuten valmistusvälineistön uusiutuessa tai valmistuspaikan vaihtuessa, vaan vakiointi on aina tarkistettava, jos muuttuvia tekijöitä tulee. Raaka-aineiden merkitys laadukkaan tuotteen valmistamisessa on ensisijainen. Raaka-aineet ovat ruoanvalmistuksen osatekijöitä, joiden summa on esivalmistelun ja kypsennyksen jälkeen on valmis ruoka. (Ravitsemuspassi s.a.)

Reseptin luotettavuuden ja toimivuuden kannalta oleellisia asioita ovat painohäviö ja kypsennyshävikki. Kypsennyksen aikana veden haihtuminen ruoasta aiheuttaa painon pienenemistä, eikä valmiin ruoan määrä vastaa silloin alkuperäistä tarkoitusta, tällöin puhutaan kypsennyshävikistä. Painohäviö on raaka-aineen esikäsittelyn aiheuttamaa painon pienenemistä. (Lampi ym. 2012.) Mitat ilmoitetaan ostopainoina eli raaka-aineen kokonaismääränä ennen hävikkiä, mutta vetomittojen eli tilavuusmittojen käyttäminen rinnalla tarvittaessa helpottaa valmistusprosessia. (Kemppi 2015).

Valmistusmenetelmällä tarkoitetaan ruoan valmistukseen käytettävää tapaa, jota reseptiä suunnitellessa täytyy pohtia. Kuumavalmistuksessa, joka on opinnäytetyössä käytettävä menetelmä, ruoka valmistetaan, pakataan ja toimitetaan kuumana vastaanottajalle saakka. Pohdinnassa ollut kylmävalmistus tarkoittaa raaka-aineiden komponenttien kokoamista valmiiksi, jolloin vastaanottava toimipiste lisää nesteen ja loppukypsentää tuotteen. Tuotantotapa ei kuitenkaan ole itsetarkoitus, vaan sen tulee tehostaa tilojen ja laitteiston käyttöä sekä muita resursseja. (Dammert 2012).

3 TUOTEKEHITYSPROSESSI

Tuotekehitys perustuu aina asiakkaan ymmärtämiseen ja kuluttajalähtöisyyteen. Asiakaskunta toimipaikoissa, joissa keittoa tarjotaan, eroaa hieman toisistaan, mutta on huomioitava, että kaikille sopivaa tuotetta ole olemassa (Kekäläinen 2020). Keittolistan suunnittelussa on siksi kiinnitettävä huomiota vaihtelevuuteen.

Opinnäytetyö on tehty vapaalla ja luonnolliseen toimintaan mukautuvalla havainnointimenetelmällä, jossa tekijä on myös havainnoija. Se on aikaa vievää, mutta kuvaa todellista elämää mahdollisimman kokonaisvaltaisesti, (Hirsjärvi ym. 2007) joten tässä tuotekehitysprosessissa sillä saatiin paras mahdollinen tulos. Oman työn havainnointi neutraalisti on aina vaikeaa ja ulkopuolinen havainnoija olisi varmasti saanut objektiivisemmän tuloksen, mutta tässä tapauksessa menetelmä oli käytännön sanelema, koska työskentelen itse Sammonkadun keittiömestarina, osallistuminen prosessiin on väistämätöntä. Käytännössä tuotekehitys oli mittaamista ja maistelemista, saatujen tulosten kirjaamista ja dokumentointia, sekä lopputuloksen arviointia.

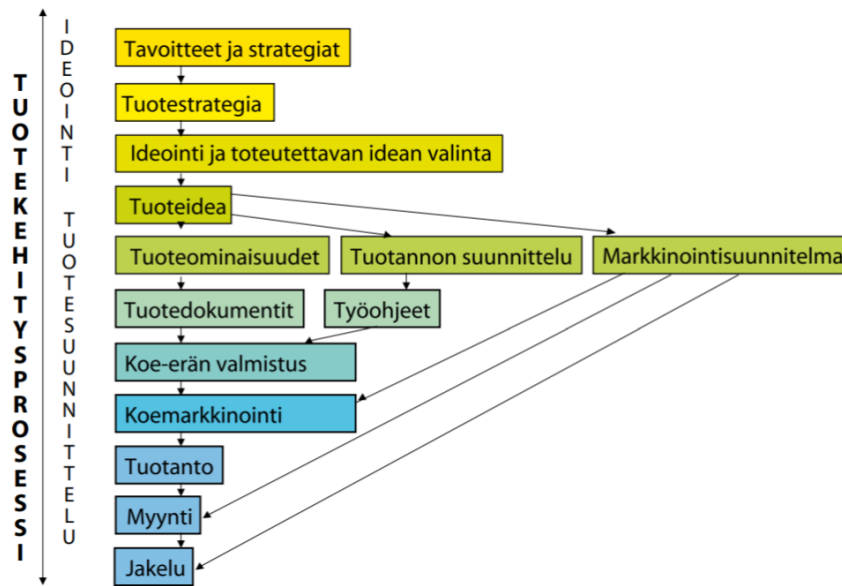
Apuna oman työn arvioinnissa oli Lampi ym kirjassa Ruokapalvelut työnä esitelty lomake työpäivän arviointiin (liite 1). Jokaisesta reseptistä tai työpäivästä en lomaketta täyttänyt, mutta kysymykset toimivat erinomaisen apuna toiminnan analysoinnissa ja ongelmakohtien etsimisessä. Lomakkeen kohdassa 2 arvioitiin aterian makua, rakennetta ja lämpötilaa. Kolmen osaluokan arvioinnilla saa helposti kartoitettua tuotteen houkuttelevuuden. Kohta 3 auttoi arvioimaan valmistusprosessin sujuvuutta. Jos tuli kiire, oli aiheellista

pohtia omaa tekemistä tarkemmin, mikä aiheuttaa kiireen? Onko se valmistusmenetelmän hitaus, omat toimintatavat vai väärä kypsennysmenetelmä.

Nämä linkittyvät myös kohtaan 4, valmistuiko ruoka oikeaan aikaan? Keiton kuljetusaika on sovittu, ja ruoan on oltava silloin valmis, sillä jos keittoa joutuu odottamaan, koko loppupäivän ajot voivat myöhästyä. Keiton valmistuksen ajoittamisen ajoittaminen on siis tärkeää, ja on osattava myös huomioida eri mitaiset kypsytysajat.

Mikään ruoka ei myy, ellei se ole herkullista. Tuotekehitystä voidaan tehdä käyttämällä useita eri tuotekehittelyn malleja tai niitä yhdistelmiä ja se on osa yrityksen toimintastrategiaa. (Kekäläinen 2020). Kehitysprosessi pitää sisällään neljä vaihetta: käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. (Jokinen 2001). Teos ei kuvaa juuri ruokatuotteen kehittämistä, prosessin kulku on hyvin samanlainen kuin mitä tahansa tuotetta kehitettäessä.

Tässä opinnäytetyössä ei kehitetty uutta tuotetta markkinoille vaan parannettiin jo olemassa olevaa lounastuotetta ja kehitettiin valmistusprosessia eli edettiin järjestelmällisen suunnittelun mallin mukaisesti. Prosessi käynnistyy tiedostamalla tarve, jonka jälkeen luonnostellaan prosessin kulku ja tuotos, tässä tapauksessa tuotekansio. Kehittämistyö tapahtuu työn ohessa, mitaamalla, maistelemalla ja perehtymällä raaka-aineiden hintoihin ja saatavuuteen. Tuotteita valmistuu ja niitä testataan ja kehitetään saadun palautteen perusteella. Viimeistelyvaiheessa kirjataan kehittämisen tulos tuoteluetteloksi ja kansioksi, sekä raportoidaan. Prosessi tässä muodossaan on esitetty hyvin pelkistetyksi, käytännössä se jakautuu moniin osatekijöihin ja pienempiin prosesseihin (Jokinen 2001).



Kuva 1. Tuotekehitysprosessi ja tuotekehitysmahdollisuudet SavoGrow´lla (Kekäläinen, 2020)

Kuvassa 1 kuvataan Kekäläisen (2020) ruokatuotteen kehittämispöcessiä. Koska kehitin valmista tuotetta, pöcessin kaikki osa-alueet eivät ole käytössä, mutta pöcessin eteneminen ideasta valmiiseen tuotteeseen on kuvattu kaaviossa selkeästi. Keittolounaan tuotekehitys alkoi ideoinnista ja tuotesuunnittelusta, jossa mietittiin kymmenen erilaista keittoa, joiden resepteistä suunnittelu aloitettiin, ja jotka sisällytettiin opinnäytetyöhön. Tavoite ja strategia määriteltiin, tässä tapauksessa tavoiteltiin annoskohtaista raaka-ainehinnan selvittämistä, sekä vakiintunutta reseptiikkaa. Tämä pöcessi ja sen sisältämät toimenpiteet olen kuvannut tekemässäni kuvassa 2.

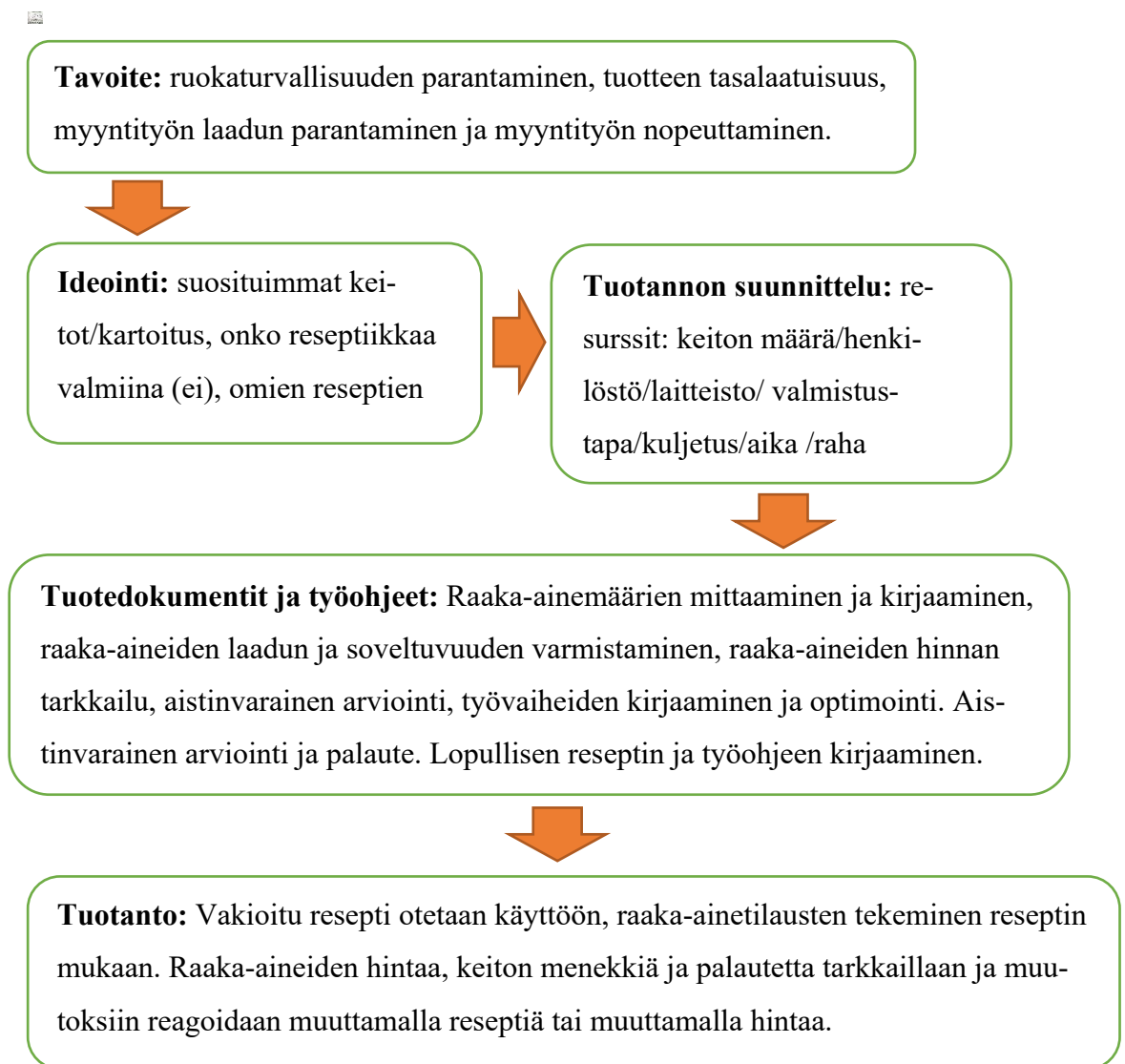
4 RESEPTIN SUUNNITTELUN ASKELMERKIT

Tässä opinnäytetyössä havainnollistetaan reseptin suunnittelu ja kehittäminen lohikeiton reseptin avulla. Lohikeitto on perinteinen klassikkokeitto, jonka raaka-aineluettelo ei ole pitkä, mutta joka sisältää riittävästi elementtejä havainnollistamaan tuotekehityspöcessin kulkua.

4.1 Ideasta valmiiksi reseptiksi

Lähtökohtana reseptien suunnittelulle oli annoskoko. Keittoa otetaan hyvin erilaisia määriä, riippuen itse keitosta, tai siitä, nauttiiko asiakas keittolounaan vai

syökö keiton alkuruoaksi ennen pääruokaa, joten annoskoko arvioitiin. Annos-
tellessa keittoa valmiiksi annoksiksi lautaselle, voidaan vaikuttaa liemen ja
raaka-aineiden suhteeseen, mutta padasta itse otettaessa asiakkaat ottavat
lautaselle suhteessa enemmän raaka-ainetta ja vähemmän lientä. Tällöin las-
kennalliset raaka-ainesuhteet eivät pidä paikkaansa, ja on järkevää suurentaa
ohjetta niin, että nesteen määrä ei juurikaan muutu, vaan lisätään kiinteiden
raaka-aineiden määrää. (Lampi ym. 2012)



Kuva 2. Keittolounaan kehittämisprosessi

Suurilla ruokataloilla, esimerkiksi, Atria, HK ja Valio, on olemassa mittavat re-
septipankit, samoin kuin tukkuliikkeistä Keskolla. Reseptit ovat hyödyllisiä ai-
nakin silmäillä uusien ideoiden saamiseksi ja keittolistan tuoreuttamiseksi,

vaikka kaikki reseptit eivät ole suoraan hyödynnettävissä. Uutuuksia, uusia raaka-aineita, ja tapoja yhdistellä voi soveltaa omaan työskentelyyn ja tuottaa näin asiakkaalle lisäarvoa sekä vaihtelua ruokalistaan. Mikäli ei välttämättä halua käyttää jonkun tietyn toimijan raaka-aineita, on reseptipankin reseptejä hyödynnettäessä testattava reseptin toimivuus vastaavalla raaka-aineella ennen reseptin käyttöönottoa (Kemppi 2015).

Lohikeiton valmistaminen ilman reseptiä sujuu vaivatta ja asiakaskunta on ollut siihen tyytyväinen. Suunnittelussa olen käyttänyt omaa taloudellista ajattelua ja pitkää kokemustani keittiömestarina ja pyrin luomaan selkeitä reseptejä, joissa tarpeettomat raaka-aineet on karsittu pois.

Ensimmäiseksi kirjattiin muistiin valmistuksessa käytetyt raaka-aineet: lohi, keittojuuressekoitus, kuutioperuna, vesi, liemijauhe, suola, kerma ja tilli. Raaka-aineet on valittu Ramin Konditorian käytössä olevien tukkuliikkeiden valikoimista. Aikaisemmin käytössä ollut Keskon toimittaman lohifilekuution hinta nousi liian korkeaksi, joten sen tilalle jouduttiin etsimään uusi tuote.

Puristemassasta valmistettu lohikuutio ei tullut kysymykseen, sillä kokeilussa sen koostumus hajosi hiutaleiksi ja väri oli harmaa tehden keiton luotaantyvän väriseksi. Palvelutukku Itä-Suomelta löytyi hinnaltaan kilpailukykyinen lohikuutio, joka osoittautui käyttökelpoiseksi ja otettiin mukaan raaka-ainelistaalle. Pääraaka-aineena lohien laatu on merkittävä tekijä keiton onnistumiselle.

Myös sopivan perunan löytäminen keittoon vaati useita kokeiluja. Hetken aikaa käytössä ollut reilun kokoinen soppalohko jouduttiin poistamaan reseptiltä epävarman saatavuuden vuoksi. Laadultaan riittävää samankaltaista tuotetta ei ollut saatavilla, joten keitossa kokeiltiin useita sekä raakoja, että kypsiä perunatuotteita eri toimittajilta. Perunan tuli olla maukas, muotonsa pitävä ja nopeasti kypsyvä, mikä aiheutti oman haasteensa sopivan tuotteen löytymiselle.

Käytössä oleva keittojuuressekoitus on selleritön. Selleri on luokiteltu ilmoitet-
tavaksi allergeeniksi ja sille yliherkkiä on merkittävän paljon. Sen vuoksi on ol-
lut luontevaa jättää selleri pois raaka-ainelistalta ja tuoda keittoihin makua
lipstikalla tai muilla yrteillä.

Kannattavaan reseptisuunnitteluun kuuluu hävikin minimointi, joten raaka-
aineiden pakkauskokoon kiinnitettiin erityistä huomiota. Optimoinnilla välte-
tään ”pussinpohjien” jääminen käyttämättä ja mahdollisesti hävikkiin, koska ti-
lattu raaka-aine voidaan käyttää kokonaisuudessaan ruoan valmistukseen. Li-
säksi pyrittiin pitämään annoskorttiin merkittävät raaka-aineiden määrät järke-
vinä tasalukuina kahden desimaalin tarkkuudella, esimerkiksi 0,75 kg eikä
0,79 kg. Muunnettaessa reseptiä suurille ruokailijamäärille, kannattaa raaka-
aineen määrä pyöristää lähimpään järkevään lukuun, jotta mittaaminen ei mut-
kistu turhaan.

4.2 Annoskortti

Annoskorttina toimii Excel-pohjainen annoskorttitaulukko, joka laskee au-
tomaattisesti ainemääriä ja hintaa muuttujien vaihtuessa. Annoskooksi arvi-
oitiin noin 400 grammaa keittoa. (kuva 5) Päivittämällä säännöllisin väliajoin
raaka-aineiden ostohinnat taulukkoon, voidaan annoshinnan kehitystä seurata
tarkasti. Taulukosta on nähtävissä raaka-ainehinta, kilohinta sekä yhden an-
noksen verollinen hinta. Annoksia korttiin on laskettu kymmenen, mutta an-
nosmäärää muuttamalla saadaan tarvittavat ostopainot tietoon tarkasti ja
raaka-aineiden tilaaminen helpottuu.

Annoskortista saadaan nopeasti selville tuotteessa käytetyt raaka-aineet hin-
toineen ja keiton annoskohtainen hinta. Tämä nopeuttaa työskentelyä kun
päivitetään suosituimpia raaka-aineita tukkutoimittajan listalle, tai kun laa-
ditaan tarjousta tilaisuuteen, jossa keittoa on tarjolla. Tärkeää on päivittää an-
noskorttien ostohinnat ajan tasalle aina, kun tukkutoimittajan hinnat muuttuvat,
muuten annoskortista ei saada tarvittavaa hyötyä.

Laatija	Päiväys	Komponentin nimi
Eveliina Kari	11.2.2023	Lohikeitto

ostopaino		ph %	käyttö- paino		RAAKA-AINEET	ostohinta	käyttö- hinta	määrän hinta
1,200	kg		0,9	kg	TF lohikuutio	14,76 €	14,76 €	13,28 €
0,700	kg		1	kg	Menu juureskuutio	2,01 €	2,01 €	2,01 €
0,900	kg		1	kg	kuutioperuna	2,09 €	2,09 €	2,09 €
0,700	kg		0,7	kg	vesi	0,00 €	0,00 €	0,00 €
0,020	kg		0,02	kg	kalaliemi	10,46 €	10,46 €	0,21 €
0,060	kg		0,06	kg	tuore tilli	18,40 €	18,40 €	1,10 €
0,003	kg		0,015	kg	suola	0,94 €	0,94 €	0,01 €
0,550	kg		0,55	kg	Patu lakt kerma	3,29 €	3,29 €	1,81 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €
0,000	kg			kg			0,00 €	0,00 €

Raaka-aineita	4,245	kg	100 %
Kypsennyshävikki	0,212	kg	5,00 %
Valmista	4,033	kg	95,00 %
Annoskoko	0,403	kg	
Annoksia	10	kpl	

Raaka-ainehinta yhteensä	20,52
Valmiin tuotteen kilo- hinta	5,09
Yhden annoksen hinta	2,05

Valmistusohje
Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää kalaliemijauhe.
Lisää juureskuutiot ja peruna, keitä, kunnes vihannekset ovat lähes kypsiä. Lisää jäiset lohikuutiot ja kerma.
Kiehauta. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Viimeistele tillisilpulla.

Kuva 3. Lohikeiton annoskortti

Punnitsemalla satunnaisotannalla keittojen painoa ja vertaamalla niitä raaka-ainemääriin saatiin keskimääräiseksi hävikiksi 5 %. Joissakin keitoissa hävikki on hieman suurempi, toisissa pienempi, mutta tämä luku riittää annoskohtaista hintaa arvioitaessa. Valmistettaessa suurin osa hävikistä muodostuu keitetessä haihtuvasta nesteestä. Kun sous-vide-kypsennettyjen lihojen pusseissa oleva liemi hyödynnetään myös ruoanlaitossa, saadaan valmistushävikkiä pienennettyä.

Ohjeeseen kannattaa aluksi merkitä myös pienet, tarpeettomilta tuntuvat asiat. Niitä on helppo karsia tuotekehityksen edistyessä ja välttyään lisätestauksilta.

Kulmakivenä on testata reseptit niin, että ne ovat varmasti toistettavissa.
(Kempfi 2015)

4.3 Kättä pidempää kahviloihin eli ainesosaluettelo

Ainesosaluettelo keittolounasta tarjoaviin toimipisteisiin on kahvilavastaavien toive, joka vastaa myös lainsäädännölliseen tarpeeseen. Allergiaa tai yliherkkyyttä aiheuttavista ainesosista on annettava asiakkaalle tietoa ilman, että niitä erikseen pyydetään. Tiedon voi antaa suullisesti, mikäli tuotteen läheisyydessä kerrotaan selkeästi, että tiedot voi pyytää henkilökunnalta. (Ruokavirasto 2021.) Ainesosaluettelossa allergeenit on merkittävä selkeästi muusta tekstistä erottuviksi, joko lihavoituna, kursivilla tai isoilla kirjaimilla (kuva 4).

<p>Lohikeitto</p> <p>Norjan <i>lohi</i></p> <p>Peruna</p> <p>Purjosipuli</p> <p>Porkkana</p> <p>Lanttu</p> <p>Palsternakka</p> <p>Vesi</p> <p>Laktoositon kerma</p> <p>Kalaliemijauhe: Maltodekstriini, suola, maissitärkkelys, aromit (KALA, tilli), sipuli, kasviöljy (rapsi), kasviproteiinihydrolysaatti (maissi), hiivauute, KALAjauhe happamuudensäätöaine (E 330), porkkana, purjo, rosmariini, lipstikka, laakerinlehti, mustapippuri.</p> <p>Tuore tilli</p> <p>Suola</p>
--

Kuva 4. Lohikeiton ainesosaluettelo

Luettelo helpottaa myymälätyöskentelyä ja parantaa asiakaspalvelun laatua, kun käytetyt raaka-aineet ja allergeenit ovat saatavilla asiakkaan niitä kysyessä. Tätä edellyttää myös lainsäädäntö. Ilmoitettavat allergeenit ovat: vehnä,

ruis, ohra, speltti, kamut-vilja, kaura ja muut viljatuotteet, kala, äyriäiset ja nilviäiset, kananmuna, pähkinät ja mantelit, seesaminsiemenet, maapähkinä, soija, maito, selleri, sinappi, lupiini ja rikkidioksidi ja sulfiitit. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 6 §). Ravintola on vastuussa siitä, että tuote on sitä mitä sen on ilmoitettu olevan, eikä kuluttajaa johdeta harhaan. (Ingervo, 2020).

Yleisimpiä erityisruokavalioita ovat laktoositon ruokavalio, jossa vältetään maidon sisältämää maitosokeria tai gluteeniton ruokavalio, jossa ruoassa ei saa olla gluteenia sisältäviä viljoja tai niistä valmistettuja tuotteita, kuten ruista, vehnää, ohraa tai kauraa. Kaikki keitot valmistetaan laktoosittomina, iso osa myös luontaisesti gluteenittomina. Valtaosa suosituimmista keitoista, kuten perinteiset jauheliha, - makkara,- ja lihakeitto sekä hernekeitto ovat myös maitottomia, joten myös maidotonta ruokavaliota noudattavalle tarjontaa on. Elintarvikelaki- ja asetukset määräävät myös, että ammattikeittiöiden toiminta tulee olla läpinäkyvää ja raaka-aineet jäljitettävissä. (Lampi ym. 2012). Tuotetietämys on osa kannattavaa ja laadukasta myyntityötä ja asiakaspalvelua. Ainesosaluettelon avulla yrityksen ruokaturvallisuus paranee.

4.4 Valmistuksen reunaehdot eli käytettävissä olevat resurssit

Tuotekehityksen raamina olivat käytettävissä olevat resurssit, eli **valmistusvälineistö, henkilöresurssi ja käytettävissä oleva aika**. Yksin työskennellessä on suunnittelussa otettava huomioon myös työn kuormittavuus, koska samaan aikaan aikaa keiton kanssa valmistuu myös Sammonkadulla tarjottava lounas. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että keiton komponenttien jalostusaste ei voi olla matala, sillä esikäsittelyyn on niukasti aikaa. Sen vuoksi ainekset tulevat valmiiksi pilkottuina pakasteina ja lihatuotteet keittolihoja lukuun ottamatta kypsennettyinä. Tämä vaikuttaa myös reseptien suunnitteluun, sillä pakastettuja tuotteita käytettäessä lieminesteen tarve vähenee jopa kolmanneksen. Pakastettujen tuotteiden etuna on nopea kypsymisaika, joka myös puoltaa niiden käyttöä.

Valmistetaan vaikuttaa vastaanottavien kahviloiden kapasiteetti. Kahviloissa ei ole mahdollisuutta kypsentää tai lämmittää keittoa tarjoiluun, mikäli käytössä olisi kylmävalmistus, jossa komponentit kootaan lähettävässä keittiössä ja vastaanottava keittiö lisää nesteen ja loppukypsentää tuotteen. Suuria määriä tuottaessa kylmävalmistus on varteenotettava menetelmä tuottaa maukasta, tarkan reseptiikan mukaista ruokaa, mutta tämä vaatii myös vastaanotavalta toimipisteeltä sekä välineistöä että henkilöresurssia enemmän kuin tällä hetkellä on mahdollista.

Työohjetta kootessa testattiin kahta eri valmistustapaa, keittopataa jonka vetoisuus on 50 litraa sekä höyryuunia. Keittoa valmistetaan reilusti enemmän kuin kuin padassa pystyy kerralla valmistamaan, suosituimpia yli kaksinkertainen määrä. Apuna on 15-20 litran kattiloita, joissa keittoa valmistetaan liedellä. Usein on keitettävä kaksi isoa erää, yksi kahviloihin ja toinen omaan toimipaikkaan. Haasteeksi muodostuu aineiden tasainen jakaminen jopa kolmeen erikokoiseen valmistusastiaan. Vaihtoehtoina on joko laskea kunkin valmistusastian vetoisuudelle sopiva annosmäärä tai hyväksyä pieni epätarkuus raaka-aineita valmistusastioihin jaettaessa.

Mahdollisena valmistustapana voi olla myös uuni, tätä tekniikkaa kokeilin lohija jauhelihakeiton valmistuksessa. Sen etuna on suuri valmistusmäärä, yhteen höyryuuniin saa valmistamaan enimmillään 60 litraa keittoa syviin gn-astioihin. Lisäksi nesteen määrää voi pienentää huomattavasti, koska pakastetuista tuotteista irtoava neste yhdessä höyryuunin tuottaman veden kanssa lisää keiton nestemäärää.

Tämän valmistustavan haasteena on sen hitaus. Höyryssä tuote kypsyy yhtä maukkaaksi kuin kattilassakin, mutta kypsymisprosessi on hitaampi. Tässä tulee vastaan aikaresurssi, sillä keitot lähtevät toimipaikkoihin kuumina ja aikaa valmistuksesta kuljetukseen on rajallisesti. Lisäksi höyryuunin käyttömahdollisuus riippuu paljon valmistettavasta lämpimästä lounaasta, sillä usein uunissa on jo lounastuote kypsymässä. Tähän on mahdollista vaikuttaa ruokalistasuunnittelulla. Kun keiton valmistusmäärä tiedetään suureksi, voidaan lounaslistalle valita ruoka, jonka valmistus ei vaadi höyryuunia. Koska Sammonkadun lounaslistan suunnittelu vaatii useiden osatekijöiden huomiointia,

jää keiton valmistus uunissa niin marginaaliseksi mahdollisuudeksi, että en huomioinut sitä reseptiikkaa suunnitellessa. Tämä valmistusmuotoa käytetään silloin, kun se on käytännössä toteutettavissa.

4.5 Aistinvarainen arviointi

Aistinvarainen arviointi on tärkeä työkalu lopullista tuotetta arvioitaessa. Juurikiven opinnäytetyö Aistinvarainen arviointi osana tuotekehitystä kertoo, kuinka erilaiset asiat ja olosuhteet voivat vaikuttaa tuotteen makuun. Makuaistimus on aina subjektiivinen kokemus, jossa voi olla myös häiriöitä. Aistinvarainen arviointi pitää kuitenkin sisällään muitakin elementtejä kuin makuaistimuksen. Väri, lämpötila, koostumus, suuntuntuma, näitä kaikkia arvioidaan aistein. Haju- ja makuaistimus on kuitenkin tärkeimpiä, joita ihminen käyttää ruokaa arvioidessa. (Juurikivi 2015.) Oleellisia ovat myös laadukkaat raaka-aineet, jotka valitaan niin, että raaka-aine on sille sopivassa ruoassa ja valmistettu juuri oikeanlaisella tekniikalla (Airaksinen 2016).

Lisäksi on huomioitava maustaminen. Tuoreista raaka-aineista valmistettu keitto on perusmaultaan rehevämpi kuin pakastetuista tuotteista valmistettu, joten makua on lisättävä mausteilla, jotta lopputulos on suunmukainen. Pääasiallisina mausteina ovat tutut pippurit ja laakerinlehti sekä yrtit nimenomaan tuoreena, jolloin liemeen saadaan syvyyttä ilman keinotekoista sivumakua. Tosin on mainittava, että nykyään ihmiset ovat niin tottuneita keinotekoisien lihaliemen makuun, että luonnollisin maustein maustettu ruoka voi herättää jopa kummastusta.

Maun lisäksi aistinvaraisesti arvioitiin myös keiton ulkonäkö ja suuntuntuma. Varsinkin savuporo,- ja katkarapukeitossa liemen kevyt suurustaminen paransi ulkonäköä ja teki keitosta tuhdin ja houkuttelevamman näköisen. Viimeistelyssä suosittiin tuoreita yrttisilppuja paitsi maun, myös niiden keiton ulkonäköä raikastavan vaikutuksen vuoksi. Satokaudella hyödynnettiin myös oman puutarhan runsasta lipstikkasatoa lihakeiton maustamisessa, jolloin liemijauheen saattoi jättää kokonaan pois. (Kuva 5) Koska tarvittava määrä lipstikkaa on suuri, satokauden ulkopuolella tuoreen lipstikan käytön esteeksi nousi hinta, joten reseptiin tuoretta lipstikkaa ei lisätty, vaan jätettiin se harkinnanvaraisesti käytettäväksi.

Koe-erää ja maistatusta ei keitoista tehty, valmistin keitot oman makuni mukaan ja muokkasin reseptiä saadun palautteen perusteella. Pyysin palautetta myös kahvilavastaavilta, mutta sain kommentteja niukasti. Koska kehitysehdotuksia nousi niukasti esiin, päätin, että keittoihin ollaan pääosin tyytyväisiä.



Kuva 5. Kotipuutarhan satoa keittojen mausteeksi

5 VAKIOINTI JA KANNATTAVUUS

5.1 Mitä vakiointi hyödyttää?

Vakioidut reseptit helpottavat katelaskentaa, hinnoittelua ja varaston hallintaa ja sen avulla pystytään tuottamaan tasalaatuista, herkullista ja laadukasta ruokaa tekijästä riippumatta. (Autio 2020). Sammonkadun keittiössä aiempaa reseptiikkaa ei ole ollut käytössä, joten reseptien vakiointi aloitettiin puhtaalta pöydältä. Tuotannonohjausjärjestelmää yrityksellä ei ole, joten reseptit tehdään excel-pohjaiselle annos- ja työohjekortille annosmäärän ollessa kymmenelle henkilölle. Resepti on helposti muokattavissa annosmäärän mukaan. Li

säksi pyritään työmenetelmiin, jotka soveltuvat suuriin valmistusmääriin. Kaikkien näiden kriteerien täytyminen tuottaa tuloksellista toimintaa keittiöön, mutta vaatii tekijältään monien osa-alueiden hallintaa sekä pitkäjänteistä työtä.

Myös valmistusmenetelmiä voidaan vakioida, mutta sen hyödyt tässä opinnäytetyössä ovat minimaaliset, joten niihin ei paneuduta tarkemmin. Lähtökohtana on, että valmistustapana on höyrykattila tai normaalit kattilat, mutta tarvittaessa voidaan käyttää myös uunin höyrytoimintoa.

Tuotannonohjausjärjestelmän edut reseptien tekemisessä ovat huomattavat, järjestelmä helpottaa ja nopeuttaa reseptien muuntelemista ja valmistusmäärät saadaan helposti muuttamalla ohjelmaan annoskokoa- ja määrää, sekä henkilömäärää. Lisäksi tuotannonohjausjärjestelmä auttaa hävikin minimoimisessa ja oikeiden raaka-ainemäärien tilaamisessa. (Autio 2020.) Koska tuotannonohjausjärjestelmää ei ollut käytettävissä, on kaikki edellä mainitut tekijät huomioitava erikseen ja tarvittaessa laskettava manuaalisesti.

Vakiointi on nimestään huolimatta muuttuvaa. Resepti ei toimi aukottomasti kaikissa valmistuskeittiöissä, vaan se on aina muokattava vastaamaan asiakkaiden ja yrityksen tarpeita ja resursseja.

5.2 Taloudellinen ajattelu toiminnan perustana

Keskeistä yrityksen toiminnassa on asiakas. Ilman heitä ei ole yritystoimintaa, eikä tarvetta kehittää toimintaa. Asiakkaan rooli onkin antaa mielipiteitä, palautetta ja arvioita koska muuten toiminta perustuu vain mielikuviin, eikä vastaa asiakkaan tarpeita. (Asumalahti 2010) Tuotteen ja toimintatapojen kehittäminen on jatkuvaa reagointia muutoksiin. Resepteissä osa jää tähdenlennoiksi, joihin ei palata, osa on keustosuosikkeja ja osasta uusia kokeiluja tulee pysyvä lisä keittotarjontaan.

Yrityksen tavoite on tehdä voittoa, johon ravintolassa vaikuttaa keittiön toiminnan taloudellisuus ja tuloksellisuus. Keittiön toiminta on tuottavaa, kun tuotok-

sen määrä on panoksiin nähden suuri, taloudellista puolestaan silloin kun rahalliset kustannukset ovat mahdollisimman pienet. (Lampi ym. 2020). Yksityisellä sektorilla tavoitellaan nimenomaan tuottavaa ja kannattavaa toimintaa, jolloin toiminnan kokonaiskustannukset jäävät pienemmiksi kuin tuotto, tällöin yritys tuottaa voittoa. Tämän vuoksi hinnoittelu on tärkeä osa tuotekehitysprosessia, vaikka tässä opinnäytetyössä hinnoitteluun ei paneuduttu.

Keittiön toiminnassa on sisäistettävä taloudellinen ajattelu, joka on sekä yrityksen, että työntekijän etu. Voittoa tuottava yritys kykenee työllistämään ja investoimaan tulevaa. Toimintaa kehitettäessä on huomioitava paitsi liikeidea ja strategia, myös laatu ja tuloksellisuus.

Hinnoittelu on menestyvän liiketoiminnan kulmakivi. Oikea hinnoittelu kasvattaa myyntiä merkittävästi ja muutokset vaikuttavat aina myyntivolyymeihin. (Käkelä, s.a) Aina hinnoittelulla ei kuitenkaan saada toivottua tulosta, ja toimijan onkin oltava valmiina palamaan entiseen, mikäli hinnanmuutos osoittautuu toimimattomaksi. Asiakkaat ovat hintatietoisia ja hintojen nostaminen ilman yleistä hinnannousua melko varmasti alentaa kysyntää. On eduksi, jos hinnat pystytään pitämään alueen toimijoiden kesken samalla tasolla. (Selander ym, 2007.)

Alhaisemmalla hinnalla lounaan sisältämä tarjoama voi olla merkittävästi suppeampi, kuin vaikkapa euron kalliimmassa lounastuotteessa. Jos kipurajan yli mennään, voidaan asiakas menettää pitkäksi aikaa, ja asiakkuuden saaminen takaisin on monin verroin työläämpää. Tämän vuoksi on pidettävä huolta laadukkaasta ja kustannustehokkaasta tuotteesta ja oltava tarvittaessa valmis muuttamaan joko hintaa tai reseptiikkaa, jotta maksava asiakas saadaan pidettyä tyytyväisenä.

5.3 Kannattavuus

Myyntimäärän, myyntihinnan, ainehinnan ja kiinteiden kustannusten nelikko ovat osatekijöitä, joista yrityksen kannattavuus koostuu (Selander ym 2007).

Normaalissa volyymin vaihtelussa myyntimäärät voivat vaihdella suurestikin. Myyntihinta on ollut viime aikoina vahvasti keskiössä, mihin hintaan on kannattavaa lounastuotetta myydä. Ainehintoihin vaikuttavat ostokanavat. Kiinteät kustannukset vaihtelevat näistä vähiten, mutta ne ovat oleellinen kulu.

Hinnoittelu ja kate ovat olennaisia menestyvässä ravintolatoiminnassa. Tällä hetkellä painoarvo korostuu entisestään haastavan maailmantilanteen vuoksi. Raaka-aineiden hinnat ovat nousseet huomattavasti hyvin lyhyellä aikavälillä ja pakottaneet siten myös ravitsemusliikkeet sopeuttamaan toimintaansa. Raaka-aineille etsitään edullisempia vaihtoehtoja ja vaihtoehtoisia valmistustapoja. Vaikka opinnäytetyö ei sisältänyt katelaskentaa, se linkittyy vahvasti reseptien suunnitteluun ja vakointiin.

Hintojen voimakkaan nousun vuoksi vakointi on myös vahva taloudellisuustekijä. Käsivaralla ruokaa valmistettaessa raaka-aineita saattaa helposti käyttää yli tarpeen. Vaikka lopputulos olisikin aivan yhtä herkullinen, ylimääräinen raaka-aine ei tuota asiakkaalle lisäarvoa, vaan on kustannusrasite. Tämä korostaa mittaamisen tärkeyttä, sillä mittaamalla saadaan asioita näkyväksi (Tuovinen ym. 2017), jolloin niitä voidaan myös johtaa haluttuun suuntaan.



Kuva 6. Ramin keittolounas (Ramin Konditorian Facebook-sivut)

6 LOPPUTULOS ELI MITÄ SAATIIN AIKAAN?

Opinnäytetyön tavoitteena oli tuottaa toimiva keittolounaan reseptiikka Sammonkadun keittiöön, sekä ainesosaluettelo kahviloihin. Mukaan poimittiin kymmenen keiton reseptit niin, että ne eroavat hieman toisistaan valmistavoiltaan sekä raaka-aineiltaan. Mukaan valitut keitot ovat: lihakeitto, lohikeitto, jauhelihakeitto, jauhelihakeitto Texmex, bouillabaisse, curry-kanakeitto, häränlihakeitto Tom Kha, juustoinen savuporokeitto, katkarapukeitto ja pistou. Lähdemateriaalia työhön oli saatavilla vaihtelevasti.

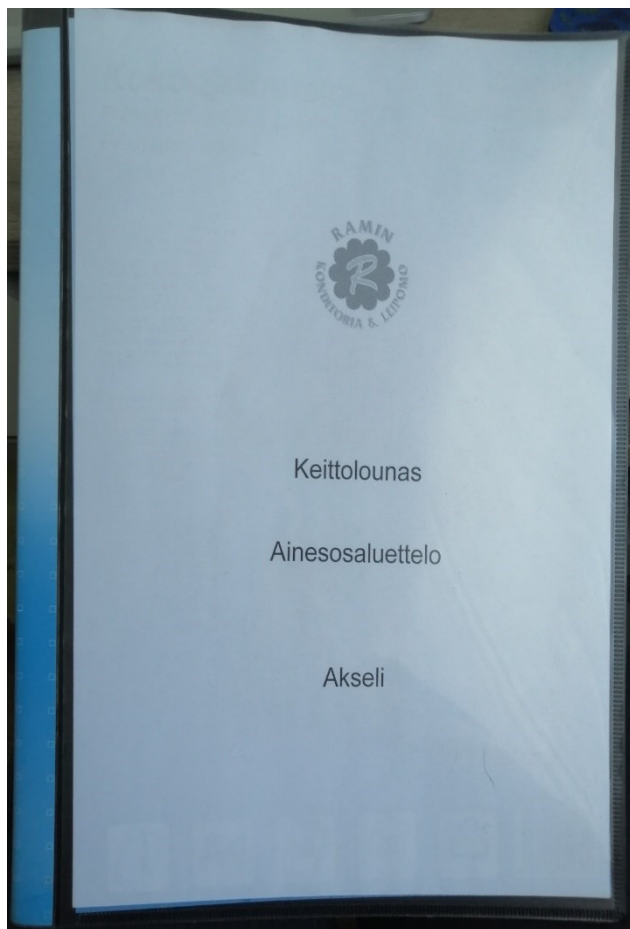
Työlle asetetut tavoitteet täytyivät, vaikka yllätyksiltäkään ei välttytty. Raaka-aineiden hinnoissa elettiin maailmantilanteen vuoksi huiman kustannusnousun aikaa keväällä 2023, jolloin joidenkin elintarvikkeiden hinnannousu oli suoraan hallitsematonta. Kalan ja varsinkin lohen hinta nousi yhdessä harppauksessa sietokyvyn rajojen yli ja lohikeitto hyllytettiin hetkeksi. Hintojen

lähdettyä laskuun, annoshinta laskettiin uudelleen ja keitto pääsi asiakkaiden riemuksi takaisin listalla.

Reseptien lisäksi vakioitiin myös keittojen nimet. Viikottain vaihtuvan keittolistan ja ainesosaluettelon keittojen nimien täsmällisellä vastaavuudella varmistetaan, että asiakkaalle annetaan tietoa oikeasta tuotteesta. Vakioitu keiton nimi on kertovampi asiakkaalle, samanniminen keitto on aina samanlainen, eikä tuota ainakaan negatiivista yllätystä keiton syöjälle.

Reseptit ovat tallennettuna tietokoneelle omaan kansioonsa, mutta ne löytyvät myös paperisena vihkosena keittiöstä, jolloin niiden käytettävyys on helpompaa ja nopeampaa. Paperisesta reseptistä, joka on sijoitettu valmistuksen läheisyyteen, asiat on tarkistettavissa nopeasti, ilman tietokoneella istumista, myös mahdolliset havaitut muutokset ja parannukset voidaan nopeasti merkitä paperiseen version ja siirtää myöhemmin tietokoneelle.

Kahviloiden ainesosaluettelo toteutettiin paperisena versiona kansioon kerätynä. (kuva 7) Pilvipalveluun tallennettava sähköinen versio olisi myös ollut mahdollinen, mutta käytettävyydeltään paperinen versio on parempi. Kaikilla työntekijöillä ei ole pääsyä tietokoneelle, tai tietokone sijaitsee takatiloissa, jolloin kansiossa oleva ainesosaluettelo on asiakaspalvelutilanteessa nopeammin saatavilla.



Kuva 6. Ainesosaluettelokansio kahviloihin

7 POHDINTA

Rami Sammonkadun keittiö sopii itsenäisestä työstä pitävälle. Ruokatuotetta voi kehittää vapaasti, asiakkaiden tyytyväisyys ja toiminnan tuottavuus huomioiden. Vakiodut reseptit ovat kuitenkin varautumista tulevaisuuteen, vaikka keittolounaiden valmistus sujuu vaivatta ilman reseptejäkin. Työntekijät vaihtuvat, on loma- tai sairauslomasijaisuuksia, jolloin tuotteen taso on säilytettävä tekijästä huolimatta.

Lähteitä opinnäytetyöhön löytyi vaihtelevasti. Lainsäädännöstä ja Ruokaviraston sivuilta sai ajantasaista tietoa allergeenien merkitsemisestä ja asiakkaalle annettavista, ruoan ainesosia koskevista tiedoista. Reseptejä on maailma pullollaan, mutta mikäli käyttää valmista reseptiä, on tarkistettava, että se on suurtaloukseen tarkoitettu, sillä kotireseptin suurentaminen ravintolan käyt-

töön sopivaksi vaatii lukuisia testauksia ja raaka-aineiden mittasuhteiden arviointia. Ammattikeittiön ruokatuotannon perusteokset, joiden periaatteet eivät vanhene, olivat käyttökelpoista lähdeaineistoa, samoin kuin aiheesta aikaisemmin tehdyt opinnäytetyöt.

Työlle asetetut tavoitteet täytyivät, opinnäytetyössä saatiin alkuun prosessi, jossa reseptien kirjaaminen ylös ja ainesosaluettelon laajentaminen koskemaan koko käytössä olevaa keittojen valikoimaa otetaan osaksi jokapäiväistä työskentelyä. Reseptiikkaa voi laajentaa koskemaan myös Sammonkadun lounastuotetta, kuten kastikkeita. Mahdollisuudet jatkumoon ovat siis olemassa. Lisäksi keittojen raaka-ainehintojen laskeminen luo pohjan lounastuotteen muulle hinnoittelulle ja katetavoitteen asettamiselle.

Tuotannonohjausjärjestelmä helpottaisi ja nopeuttaisi reseptien suunnittelua, mutta on tarkkaan laskettava järjestelmän hyödyt, sillä sen ylläpito ja käyttäminen maksaa. Koska ravintoarvoja tai hiilijalanjälkeä ei ruoalle tarvitse laskea, tuotannonohjausjärjestelmää käytettäisi sen kustannuksiin nähden vajaalla kapasiteetilla. Näin ollen Excel-pohjainen annoskortti on täysin toimiva ratkaisu tähän tarpeeseen.

Työhön oli helppo paneutua, koska reseptiikan suunnittelu on työelämästä tuttua, mutta tuotekehitysprosessin teorian nivominen käytäntöön oli ajoittain haastavaa. Kokonaisuus oli opettavainen, ja auttoi hahmottamaan prosessia kokonaisuutena. Tuotos on konkreettisesti yritystä hyödyttävä, juuri kuten opinnäytetyön toivoin olevankin.

Reseptien kirjaamisen suurin hyöty ei välttämättä ole tarkat työohjeet, vaan ainesosaluettelon tuoma ajansäästö. Kun keitot on vakioitu aina nimeä myöten, vapautuu aikaa asiakaspalveluun ajantasaisen tiedon ollessa aina käden ulottuvilla. Keskiössä on kuitenkin aina asiakas, hänen toiveensa ja tarpeensa.

LÄHTEET

- Airaksinen, O. 2016. Miten syntyy olympiatason annos? Atria. WWW - dokumentti. Päivitetty 26.9.2016. Saatavissa: <https://www.atria.fi/konserni/ajankoh-taista/nakoaloja-ruokaan/miten-syntyy-olympiatason-annos/> [viitattu: 12.4.2023]
- Allergiat korostetusti esiin.2021. Ruokavirasto. WWW-dokumentti. Päivitetty: 17.9.2021. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/ohjeita-kulut-tajille/pakkausmerkinnat/allergeenit/> [viitattu: 12.4.2023]
- Autio, M. Kustannukset kuriin ruokatuotanto-ohjelman avulla. 2020. Jamix. WWW-dokumentti. Päivitetty 20.5.2020. Saatavissa: <https://www.ja-mix.com/fi/kustannukset-kuriin-ruokatuotanto-ohjelman-avulla/> [viitattu: 12.4.2023]
- Dammert, M. 2012. Tuotantotapa avain ammattikeittiön tehokkaaseen resurs-sien käyttöön. *Kehittyvä elintarvike*, 1/2012, 28. WWW-dokumentti. Saata- vissa: <tuotantotapa.pdf> (damico.fi) [viitattu: 12.4.2023]
- Finlex. 2014. Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antami- sesta kuluttajille 989/2007. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.fin-lex.fi/fi/laki/akup/2014/20140834?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikkeiden%20pakkausmerkinn%C3%B6ist%C3%A4> [viitattu: 12.4.2023]
- Hirsjärvi, S., Remes, P., Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13.painos. Hel- sinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi
- Ingervo, M. 2020. Miten allergeeneista pitäisi kertoa? *Vitriini* 25.3.2020. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.vitriini.fi/ajankohtaista/miten-aller-geeneista-pitaisi-kertoa.html> [viitattu: 12.4.2023]
- Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Helsinki. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://kaakkuri.finna.fi/> [viitattu: 12.4.2023]
- Juurikivi, M. 2015. Aistinvarainen arviointi osana tuotekehitystä. Haaga-Helia. Hotelli – ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. WWW-dokumentti. Saatavilla: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/95502/Aistinvarai-nen%20arviointi%20osana%20elintarvikkeiden%20tuotekehitysta.pdf?se-quence=1&isAllowed=y> [viitattu: 12.4.2023]
- Kekäläinen, J. 5.6.2020. Tuotekehitysprosessi ja tuotekehitysmahdollisuudet SavoGrow´lla. Kehitysyhtiö SavoGrow. Powerpoint diasarja. Saatavissa: https://ruokaketjuelli.fi/wp-content/uploads/2020/06/Johanna-Kek%C3%A4l%C3%A4inen_Tuotekehitys-5.6.2020.pdf [viitattu: 12.4.2023]
- Kemppi, P. 2015. Kasvisruokaohjeiden kehitystyö suurkeittiöiden tarpeisiin. Haaga-Helia. Hotelli – ja ravintola-alan koulutusohjelma. Opinnäytetyö. WWW-dokumentti. Saatavissa:

[:https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/98854/Kemppi_Pia.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/98854/Kemppi_Pia.pdf?sequence=1).https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/98854/Kemppi_Pia.pdf?sequence=1 [viitattu: 12.4.2023]

Käkelä, P., S.a. Hämeen ammattikorkeakoulu. Powerpoint-diasarja. Saatavissa: <https://www.hamk.fi/wp-content/uploads/2019/09/4-Hinnoittelu.pdf> [viitattu: 12.4.2023]

Lampi, R. Laurila, A., Pekkala, M., 2012. Ruokapalvelut työnä. 4.–5. painos. Helsinki: SanomaPro.

Maistuvat herkut. 2023. Ramin konditoria. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.raminkonditoria.fi> [viitattu: 12.4.2023]

Ravitsemuspassi. S.a. Laadukkaat raaka-aineet terveellisen ruoan lähtökoh-
tana. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://ravitsemuspassi.fi/valmen-
nus.php?k=219563](https://ravitsemuspassi.fi/valmen-
nus.php?k=219563) [viitattu: 12.4.2023]

Reinikainen, A. 2023. Ramin konditorian perheyrytyksen nuorin vesa Helmi Turunen tykkää olla töissä kahvilassa, mutta haaveilee ammatista hevosten parissa. *Länsi-Savo*. Verkkolehti. Saatavissa: <https://www.lansi-savo.fi/paikalliset/5763928> [viitattu:12.4.2023]

Selander, K., Valli, V. 2007. Hinnoittelu ja kannattavuus. 1. painos. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit.

Suominen, M. 2000. Ruokalistasuunnittelun opas. Vanhustyön keskusliitto. Helsinki.

Tuovinen, T., Laitinen, M., 2017. Mittaamalla näkyväksi. *Read Xamk* 1/2017. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://read.xamk.fi/2017/kestava-hyvin-
vointi/mittaamalla-nakyvaksi/](https://read.xamk.fi/2017/kestava-hyvin-
vointi/mittaamalla-nakyvaksi/)[viitattu: 12.4.2023]

TYÖPÄIVÄN ARVIOINTI

Laatija: _____

Päiväys: _____

1. Vastasiko aterian ruokailijoiden toiveita? Miten teit päätelmäsi?

2. Arvioi aterian osien ulkonäkö:

Maku: _____

Rakenne: _____

Lämpötila: _____

3. Tuliko työssä liian kiire? Mistä se johtui?

4. Valmistuiko ruoka oikeaan aikaan?

5. Olivatko ruokien määrät sopivat? Ellei, mistä virhearvioinnit johtuivat?

6. Kuinka paljon tuli jäteruokaa ja mistä se muodostui? Mitä johtopäätöksiä siitä teet?

7. Missä työvaiheessa teit puhtaanapitoon liittyvät työt?

8. Mitä ongelmia oli koneiden ja laitteiden käytön ajoituksessa?

9. Oliko työpäivässä tilanteita, joissa työturvallisuus oli uhattuna?

10. Arvioi ruokapalvelun onnistuminen asiakkaan kannalta.