

Saimaan ammattikorkeakoulu
Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra
Hotelli- ja ravintola-ala
Hotelli- ja ravitsemusalan koulutusohjelma

Panu Hämäläinen

Kausiravintolan ruokalista Lidl Oy:n Grillimaisteri-tuotteista

Opinnäytetyö 2014

Tiivistelmä

Panu Hämäläinen

Kausiravintolan ruokalista Lidl Oy:n Grillimaisteri-tuotteista, 33 sivua, 2 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu

Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra

Hotelli- ja ravintola-ala

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Opinnäytetyö 2013

Ohjaaja: lehtori Jukka Moilanen, Saimaan ammattikorkeakoulu

Opinnäytetyö on toiminnallinen opinnäytetyö jonka tavoitteena oli luoda toteuttamiskelpoinen à la carte - ruokalista kuvitteelliseen kesäsesonkiravintolaan käyttäen raaka-aineina ainoastaan Lidl Oy:n Grillimaisteri-teeman tuotteita ja muita Lidlin tuotemerkkejä.

Lidl ei osallistunut yhteistyössä tämän opinnäytetyön tekemiseen eikä raaka-aineitten kustannuksiin, joten rahoitussyistä annoksia ei pystytty toteuttamaan, mutta jokaisesta laadittiin yksityiskohtaiset annoskortit sekä reseptiikka, jotka löytyvät tästä työstä.

Ruokalista sisältää Grillimaisteri-teeman mukaisesti kesään sopivia grilliliha-yms. annoksia ja kuvitteellinen ravintola on kesäisin toimiva sesonkiravintola.

Opinnäytetyössä keskityttiin ruokalistaa suunnitellessa tuotekehitykseen ja ruokalistan suunnittelun vaiheisiin. Tekijä on Lidlissä työskennellessään Lidlissä vuosien ajan oppinut tuntemaan sen tuotteet läpikotaisin, joten hänellä oli jo hyvät perustiedot yrityksestä ja sen tarjonnasta itsestään.

Lopputuloksena syntyi kaikkiaan viidentoista ruokalajin à la carte-lista käsittäen alku-, pää- ja jälkiruoat.

Asiasanat: tuotekehitys, ruokalistan suunnittelu, Grillimaisteri

Abstract

Panu Hämäläinen

Creating a menu for summer season restaurant with Lidl Ltd:s products.

Saimaa University of Applied Sciences, Imatra

Degree Program in Hotel and Restaurant Management

Hotel and Restaurant Management

Bachelor´s thesis 2013

Instructor: Mr Jukka Moilanen, Lecturer, Saimaa UAS

The subject of the bachelor´s thesis is to create viable menu for a fictional summer season restaurant, using only Lidl Ltd:s products as raw-materials for the dishes.

Lidl Ltd didn´t participated in collaboration for making this thesis, so due the financial issues; I wasn´t able to prepare dishes concrete. But every dish was made in direct recipes and detailed instructions, which are found in this thesis. The menu includes summery barbeque-dishes in a way of the Grillimaisteri-theme.

The theoretical part consists of productization, product development process and stages of planning a menu.

As I´ve worked in Lidl for many years, i have learned to know all the available items it sells, so my basic-information´s were already well-based.

The result of the work is à la carte-menu for fifteen dishes including appetizers, main courses and desserts.

Keyword(s)

Product development, planning a menu, Grillimaisteri

Sisältö

1 Johdanto	5
1.1 Aihepiiri	5
1.2 Lidl - kansainvälinen päivittäistavaraketju.....	5
1.3 Perustelut aiheen valinnalle	6
1.4 Tavoitteet ja rajaukset	7
2 Ravintolan liikeidea	8
2.1 Toimintaympäristö	10
2.2 Työskentely kausiravintolassa.....	12
3 Tuotteistaminen	12
4 Ruokalistasuunnitteluprosessi.....	16
4.1 Ruokalistasuunnittelun vaiheet.....	18
4.2 Tuotekehitys ruokalistan suunnittelussa.....	18
6 Reseptiikka ja vakiointoi.....	19
7 Annoskortit.....	21
8 Ravintolaidean ruokalista	21
8.1 Alkuruoat	22
8.2 Pääruoat.....	23
8.3 Jälkiruoat.....	25
9 Loppupohdinta	27
Kuvat	
Kuva 1. Suomen Lidl - myymälät ja Grillimaisteri - logo	
Kuva 2. Onnistumisen kehä	
Lähteet.....	28
Liitteet	
Liite 1 Grillimaister Loungen kesämenu 2014	
Liite 2 Annoskortit	

1 Johdanto

1.1 Aihepiiri

Opinnäytetyön tuotoksena laadin à la carte ruokalistan ja reseptiikan kuvitteelliseen kesäravintolaan, Grillimaisteri Loungeen, jossa tarjottavien ruoka-annosten raaka-aineina käytetään Lidl Oy:n Grillimaisteri-tuotemerkin tuotteita ja muita Lidlin omia tuotemerkkejä.

Koko opinnäytetyön aiheena on käsitellä ravintolan ruokalistasuunnittelua ja reseptiikan laatimista sekä sivuta ravintolan liiketoimintasuunnitelmaa.

1.2 Lidl - kansainvälinen päivittäistavaraketju

Lidl on yksi Euroopan suurimmista päivittäistavaraketjuista. Suomessa Lidl-myyvälöitä on tällä hetkellä 141 Hangosta Sodankylään. Lidl Suomi Ky työllistää yli 4000 henkilöä, joille on tarjolla etenemis- ja uramahdollisuudet sekä Suomessa että ulkomailla.

Lidl sai alkunsa Lounais-Saksassa 1930-luvulla perustetusta Lidl & Schwarz -yhtiön elintarviketukkuliikkeestä. Ensimmäiset Lidl-myyvälöt perustettiin 1970-luvulla ja kansainvälinen laajentuminen alkoi 1990-luvulla. Lidlin toiminta perustuu selkeään ja yksinkertaiseen konseptiin, joka mahdollistaa tuotteiden korkean laadun ja edullisen hinnan yhdistelmän.

Lidl-myyvälöitä on lähes kaikissa Euroopan maissa, joissa kaikissa Lidl toimii itsenäisinä tytäryhtiöinä. Ensimmäiset Lidl-myyvälöt Suomessa avattiin 29.8.2002 ja kuvasta 1 käy selville Lidlin levinneisyys Suomessa. (Lidl)



Kuva 1. Suomen Lidl- myymälät eri kaupungeissa ja Grillimaisteri-logo(Lidl)

Grillimaisterituotteet ovat grillaustuotteita, kuten useita erilaisia makkaroita ja pihvejä. Näiden lisäksi on kuitenkin olemassa myös mm. Grillimaisteri-olutta ja Grillimaisteri-herkkusieniä. Grillimaisteri-tuotteita on markkinoitu hyvin vahvasti kesällä 2011 – 2014 ja sen logo (kuva 1) on tullut kansalle tutuksi.

1.3 Perustelut aiheen valinnalle

Idean opinnäyttetyöhön sain työni kautta. Olen ollut töissä Lappeenrannan Myllymäen Lidl-myymälässä vuodesta 2009 ja heinäkuussa 2012 otin osaa Lidlin Suomen 10-vuotisjuhlatilaisuuteen Helsingin Kattilahallissa, missä meille tarjottiin Hans Välimäen suunnittelema buffet – illallinen jälkiruokineen, jonka jokainen ruokalaji oli tehty kokonaan Lidlissä myytävistä raaka-aineista ja ruokatuotteista.

Kokonaisuus teki minuun vaikutuksen ja päätin käyttää työpaikkani tuotevalikoiman ammattimaista käyttökelpoisuutta ravitsemusalan opintojeni opinnäytetyön aiheena. Pystyn opinnäytetyön teossa hyödyntämään jo pelkästään omia ja työtovereitteni tietoja ja kokemuksia Lidlin tuotteista ja

luonnollisesti asiakkaitten, joilta olen saanut vuosien mittaan palautetta koskien jotain tiettyä tuotetta tai tuoteryhmää.

Työni hyödyttää Lidliä tuomalla halpaketjuna tunnetun yrityksen tuotteille lisäarvoa. Nyt useat huippukokit Välimäen lisäksi ovat julkaisseet Lidlin tuotteista luotuja reseptejään mainoksissa ja Lidlin kotisivuilla, joten luodakseni jotain uutta ja erottuvaa, luon omien reseptieni ympärille ravintolan ja liikeidean.

1.4 Tavoitteet ja rajaukset

Opinnäytetyön päätavoite on luoda ravintolamainen reseptiikka Lidlin Grillimaisteri-teeman tuore- ja kuivat tuotteista käyttäen lisänä Lidlin muita tuore-, kuiva- ja pakastetuotemerkkejä. Tässä työssä ravintolamaisella ruoalla tarkoitan ruoka-annoksia, jotka valmistetaan ennalta laaditun reseptiikan eli annoskorttien mukaan joihin on merkitty tarvittavat raaka-aineet, niiden määrät sekä valmistusohjeet. Annoskortteja ja niiden laadintaa käsitellään tarkemmin omassa osiossaan.

Koska työn pääpaino on ruokalistasuunnittelussa, hintojen ja kannattavuuden laskeminen jää pois työstä. Annoskortteihin merkitsen kunkin raaka-aineen ostopainon sellaisenaan, kuin ne Lidlissä myydään. Lidlin imago edullisena kauppana pitää huolen, että ruoissa käyttämäni raaka-aineet eivät ole liian kalliita ravintolalle.

Reseptiikassa luon toteuttamiskelpoiset alku-, pää- sekä jälkiruokien perusreseptit. Kaikki käytettävät raaka-ainemerkit ovat vain Lidlissä myytäviä tuotemerkkejä, eikä näin ollen Pirkkaa tai muuta merkkiä, mitä löytyy mistä tahansa muusta kaupasta. Reseptit ovat perusreseptimuodossa, joten niiden muokkaaminen raaka-aineista riippuen on myös mahdollista.

Ravintolan kohderyhmänä ovat nuoret ja aikuiset, joihin siis kuulun itsekin. En ota työssä kantaa lasten ruokamieltymyksiin, enkä siis laadi erikseen lasten annoksia tai lasten ruokalistaa.

Lidlin tuotteistossa tapahtuu paljon vaihtelevuutta. Rajoitetut tuoteryhmäteemat vaihtuvat kaksi kertaa viikossa ja monia aikaisemmin perusvalikoimaankin kuuluneita tuotteita on poistunut valikoimasta pysyvästi. Reseptiikkaa suunniteltaessa oli siis tarkistettava, että kaikki käyttöön valitut raaka-aineet ja tuotteet löytyvät yhä valikoimasta. Grillimaisteri-teemakin on tavallaan määräaikainen teema, mutta sen kesto toukokuun alusta elokuun loppuun on riittävän pitkä aikaväli.

2 Ravintolan liikeidea

TE – palveluiden verkkosivujen mukaan sesonki- eli kausityö eroaa tavallisesta työstä siltä osin, että sitä tehdään vain tietyinä aikoina vuodesta. Kiireisimpiä sesonkeja ovat talvi, etenkin Lapissa ja hiihtokeskuksissa, ja kesäisin sesonki näkyy parhaiten rannikkokaupungeissa ja saaristoissa.

Sanalle kausiravintola ei ole virallista määritelmää, mutta sitä voi luonehtia ravintola-alan yritykseksi, joka tuottaa palveluitaan asiakkaille vain tietyn kauden aikana. Kausiravintolan toimintakauteen vaikuttavia päätekijöitä ovat yrityksen liikeidea, matkailusesongit ja vuodenaajat. Ravintolan toimintakausi tarkoittaa aikaa, jolloin yrityksen liiketoiminta on käynnissä eli yritys myy tuottamiaan palveluita ja tuotteita asiakkailleen. (Hokkanen 2013, 4.)

Kausiravintolat jaetaan usein kesä- ja talviravintoloihin, joiden aukioloajat muovautuvat matkailusesonkien ja / tai liikeidean mukaan. Matkailusesonkien mukaan auki olevat ravintolat sijaitsevat usein matkailukohteissa tai niihin johtavien teiden varsilla. Kausiravintolat ovat usein pitkiä ajanjaksoja kiinni, mutta monille kausiravintoloille on ominaista toimia suljettuna aikana tilausravintolana. (Palho 2012, 3.)

Lappeenrannan kaupungin keskustan alueella on monenlaisia kahviloita, lounasravintoloita, kebab-pizzerioita, grillikioskeja ja ruokaravintoloita, eli kuluttajille on tarjolla paljon vaihtelua. Ravintolaidealla on useita kilpailijoita

pelkästään Lappeenrannan keskustan alueella ja satamassa. Keskustan ravintolat Huviretki, Tassos, Rosso ja sataman Wanha makasiini ja ravintola-laivat Armaada ja Suvi-Saimaa ovat esimerkkejä näistä.

Tähän opinnäytetyöhön ideoidun kuvitteellisen Grillimaisteri Loungen ideana on olla osa Lidlin jokakesäistä Grillimaisteri promokiertuetta, joka kiertää ympäri Suomea kesäisin.

Ravintolan sijainti on ihanteellisella paikalla Lappeenrannan kauniissa satamassa muiden palvelujen ja nähtävyyksien yhteydessä. Tyyliään se muistuttaa kesäisin yhtälailla toimivia ravintolalaivoja Suvi-Saimaata ja Prinsessa Armaadaa, mutta Suvi-Saimaan annokset ovat kuitenkin perinteistä grilliruokaa kuten makkaraperunoita ja pizza-sliceja. Armaadan keittiölle on suunniteltu ruokalista ja annoskortit, ja sen annokset ovat jo aitoa ravintola-ruokaa. Listalta löytyvät liha-, kana-, kala- ja kasvis-vaihtoehto ja niiden lisäksi muutama alku- sekä jälkiruoka.

Grillimaisteri Loungen erikoisuus on nimensä mukaisesti grilliruoka. Kaikki pääruoka-aineet kypsennetään grillaamalla perinteisellä puuhiili grillillä käyttäen joko ritilää tai parilaa. Ruokalista suunnitellaan sisällöltään tähän teemaan sopivaksi.

Grillimaisteri Loungen ravintolatila muodostuu suuresta katetusta terassista, jossa on tilaa 100 - 150 ihmiselle. Ravintola-alue on selkeästi rajattu muusta alueen toiminnasta ja asiakkaiden on helppo pistäytyä ruokailemaan. Ruokalistasat ovat valmiina pöydissä ja tilaukset käydään tekemässä tiskiltä, joka sijaitsee sisäänkäyntiä vastapäätä olevalla seinustalla. Tiskin takana ovat kylmäkaapit juomille ja tiskillä kahvitermokset jälkiruokakahvittelijoille. Tiskin takana sijaitsevat keittiötilat, joissa on huolehdittu riittävästä ilmastoinnista, jottei hiilien aiheuttama savu haittaa asiakkaita tai alueen muita ihmisiä.

Päivinä, joina asiakkaita on paljon, työn pääpaino on asiakaspalvelussa. Kassalla tarvitaan asiakaspalvelija, jonka tehtävänä on rahastaa asiakkaat ja

huolehtia, että vieressä sijaitsevassa kahvipisteessä on koko ajan tuoretta kahvia sekä riittävästi maitoa ja kermaa. Toinen asiakaspalvelija vie asiakkaille keittiöstä valmistuvat á la carte annokset, ja hänen tulee huolehtia terassin ja pöytien siisteydestä, missä riittääkin tekemistä. Sää vaikuttavat asiakasmääriin jonkin verran, koska sateisina päivinä asiakkaita on yleensä vähemmän.

Grillimaisteri Lounge saa raaka-aineet suoraan Lidlin valimoima-kuormasta. Raaka-aineet tulevat tuoreliha-altaista, kylmähyllysten tuotteista, pakasteista, vihannestiskiltä, kuiva-tuotevalikoimasta ja leipomotuotehyllystä. Tuorelihasta tulevat pääraaka-aineet, eli Grillimaisteri-teemaan kuuluvat härän grillipihvit, porsaan sisäfilee, tuoreet hampurilaispihvit, broilerin yrtti- valkosipulimaustetut sisäfilee-leikkeet ja maustamattomat fileepihvit ja Delux lohifilee.

Kylmähyllyn tuotteita ovat valmiina myytävät Grillimaisteri-teeman salaattit (Coleslaw- ja aurinkosalaatti), pekonisiivut, tapasainekset, makkarat ja juustot. Vihannestiskiltä saadaan kaikki tuoreet vihannekset ja hedelmät.

Kuiva- ja leipomotuotteista tulevat salaattikastikkeet, Grillimaisteri-teeman mausteet ja jälkiruokasuklaafondue sekä jälkiruokakakut.

Pakasteista tulevat isot grönlantilaiset katkaravut.

Juomavaihtoehtoina on Laitilan panimon Grillimaisteri nimikko-olut sekä valikoima muita Lidlin omia olut-, siideri- sekä virvoitusjuoma-merkkejä joita ei muissa kaupoissa tai ravintoloissa ole saatavilla.

2.1 Toimintaympäristö

Savon ammatti- ja aikuisopiston markkinoinnin toimintaympäristöt- osiossa yrityksen toimintaympäristö jaetaan ulkoiseen ja sisäiseen osaan. Ulkoinen toimintaympäristö muodostuu niistä tekijöistä, jotka vaikuttavat markkinoinnin päätöksiin yrityksen ulkopuolelta (kuten kysyntä, kilpailu ja yhteisötekijät). Nämä ovat tekijöitä, joihin yritys ei välttämättä voi vaikuttaa. Toisin sanoen ne ovat

yritykselle annettuja tekijöitä. Vastaavasti sisäinen toimintaympäristö koostuu tekijöistä, jotka vaikuttavat markkinointipäätöksiin yrityksen sisältä (toiminta-ajatus, liikeidea ja yrityksen voimavarat). Nämä tekijät ovat yrityksen itsensä luomia ja näin ollen yritys pystyy itse vaikuttamaan niihin. Ulkoinen toimintaympäristö on aina vain vaikeammin hallittavissa.

Yrityksen toiminnalle on ehdottoman tärkeää elää vuorovaikutuksessa toimintaympäristönsä kanssa. Ulkoista toimintaympäristöä tarkastellessa on hyvä ottaa huomioon mahdolliset tulevat muutokset sekä ongelmaskenaariot, jotta mahdollisiin tuleviin muutoksiin osattaisiin varautua mahdollisimman tehokkaasti. Kaikkiin muutoksiin on tietenkin mahdoton ennalta varautua.

Lappeenrannan kesäinen satama-alue tarjoaa ihanteellisen toimintaympäristön sesonkiravintolalle. Useat alueen palvelut ja nähtävyydet tuovat alueelle massoittain ihmisiä joka päivä luoden näin taatun asiakaskunnan.

Grillimaisteri Loungen asiakasmäärät vaihtelevat päivästä ja kuukaudesta sekä esimerkiksi säistä riippuen. Viikonloput ovat vilkkaampaa aikaa ja loma-ajat ovat hyvin nähtävissä asiakasmäärien noustessa. Kauden aikana kesä- ja heinäkuu ovat vilkkaimmat kuukaudet kauden alun ja lopun ollessa hiljaisempia. Sateiset ja viileämmät päivät saattavat hiljentää toimintaa, mutta kauniina kesäpäivinä asiakasmäärät ovat suurempia. Aurinkoiset keskikesän viikonloput, etenkin lauantait, ovat kiireisimpiä ja silloin asiakkaita riittää heti ravintolan avaamisesta sen sulkemiseen saakka. Päivän ruuhkahuiput keskittyvät iltapäivään.

Jo aiemmin mainitut ravintolalaivat ja monet muut jo pelkästään samalla alueella toimivat kahvilat ja terassit ovat esimerkkejä lukuisista kilpailijoista. Grillimaisteri Loungen ravintolaidean valttikortti näihin nähden onkin Lidlin Grillimaisteri-kampanjan laaja näkyvyys kesäisessä Suomessa aina ilmaisjakelua, televisio-mainoksia ja maantiekylttejä myöten, joten tunnettavuus on taattu.

2.2 Työskentely kausiravintolassa

Kausiravintolat ovat avoinna vain osan vuodesta, joten normaaleiden, toistaiseksi voimassa olevien työsuhteiden solmiminen voi olla hankalaa tai jopa mahdotonta. Suurimmassa osassa kausiravintoloita ei ole lainkaan liiketoimintaa kauden ulkopuolella, jolloin täytyy miettiä erilaisia vaihtoehtoja perinteisen työsuhteen lisäksi. Epätavalliseksi työsuhteiksi määritellään työsuhteet, jotka eroavat kokoaikaisesta, vakituisesta työsuhteesta ja tällaisia ovat esimerkiksi määräaikaiset ja osa-aikaiset työsuhteet (Viitala 2003, 239).

Sesonkityössä voi olla perusteltua käyttää tarvittaessa töihin kutsuttavia työntekijöitä vakituisten työntekijöiden lisäksi. Tarvittaessa töihin kutsuttavan työntekijän vähimmäistyöaikaa ei tarvitse määritellä, ja hän voi työskennellä vain kerrallaan tarvittavan ajan (Eräsalo 2008, 29).

Grillimaisteri Loungen henkilökunta jaetaan keittiö- ja salihenkilökuntaan. Keittiöhenkilökuntaan kuuluu kuusi pääsääntöistä kokkia, joista kaksi on töissä päivä- ja kaksi iltavuorossa ja loput vapaalla. Salihenkilökuntaan kuuluu 6 – 8 henkilöä, joista töissä on kerrallaan 4.

Lisäksi ravintolaan palkataan kiireapulaisia, joita kutsutaan töihin tarvittaessa. Apulaiset toimivat tarpeen tullen keittiöapulaisina sekä salissa.

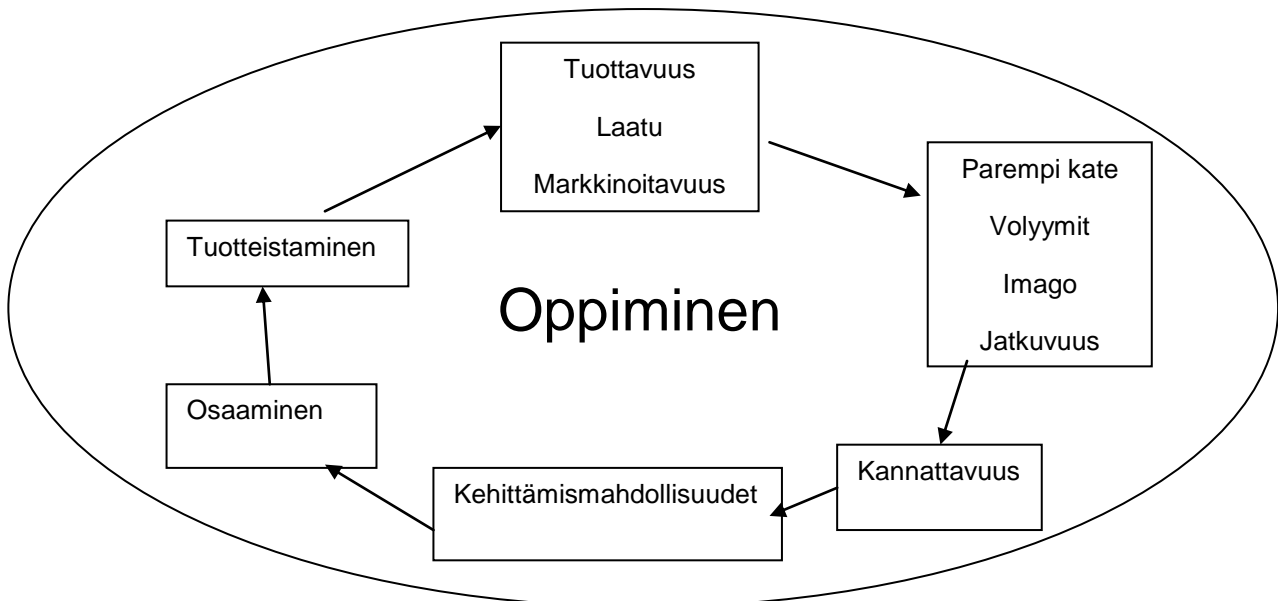
3 Tuotteistaminen

Tuotteistamiselle ei ole vain yhtä määritelmää. Tuotteistaminen tarkoittaa muun muassa työtä, jonka tuloksena asiantuntemus tai osaaminen jalostuu myynti-, markkinointi- ja toimituskelpoiseksi palvelutuotteeksi. Sipilän (1995) mukaan tuotteistus on myös asiakkaalle tarjottavan palvelun määrittelyä, suunnittelua, kehittämistä, kuvaamista ja tuottamista siten, että asiakashyödyt maksimoituvat ja tulostavoitteet saavutetaan. Tuotteistus on tuotekehitysstrategian käytännön toteutusta. Tuotteistaminen voi olla tekijä, jonka avulla päästään onnistumisen

kehälle, kuten kuvassa 2 on esitetty. Tuotteistamalla yritys hallitsee tarjontaansa, joka kohtaa kysynnän markkinoilla. Tuotteistamisen voi sanoa olevan liiketoiminnan kehittämisen ydin, sillä yrityksen strategia toteutuu yrityksen tarjoamien tuotteiden kautta. (Parantainen 2008)

Grillmaisteri Loungen liikeideana on tarjota rento ja viihtyisä ruokailukokemus Lappeenrannan sataman maisemissa.

Parantaisen mukaan tuotteistajan tärkein tavoite on muokata palveluista, hyödykkeistä tai niiden yhdistelmistä markkinointi- ja myyntikelpoinen täsmäratkaisu asiakkaan polttavaan ongelmaan. Grillmaisteri Loungen asiakkaiden ongelmana on tehdä päätös tulla ruokailemaan Grillmaisteri Loungeen alueen muiden ravintoloiden sijaan. Grillmaisteri Lounge tarjoaa muista erottuvan kokonaisuuden helposti lähestyttävällä teemallaan, mikä on monille tuttu ja monessa mielessä juuri kesään kuuluva, eli grillaus ja paljon mainostettu ja hyväksi havaittu Grillmaisteri-tuotemerkki.



Kuva 2. Onnistumisen kehä (Sipilä 1995)

Tuotteistamisen päätavoite liiketoiminnassa on mahdollistaa voiton teko. Voidaan ajatella, että tuotteistamisen päätehtävä on auttaa asiakasta valitsemaan ja ostamaan tarjottu ratkaisu. Voittoa tavoittelemattomassa toiminnassa tavoitteena on kehittää toiminnan jatkuvuutta ja laatua. Huonosti

tuotteistetun palvelun tunnistaa siitä, että palvelulle ei ole hintaa eikä tietoa siitä, mitä palveluun kuuluu tai kuka siitä vastaa. Hyvin tuotteistettu palvelu on helpompi ostaa, ominaisuuksiltaan vahvempi, tehokkaammin myytävissä ja markkinoitavissa ja helpommin monistettavissa. Tuotteistettu palvelu vaikuttaa asiakkaasta luotettavalta. Hän saa nopeasti käsityksen, mitä ostaa ja mihin hintaan. (Parantainen 2008; Kajaanin ammattikorkeakoulu.)

Kuten kuvan 2 onnistumisen kehässä näkyy, tuotteistaminen tuo laatua ja tehokkuutta ja helpottaa markkinointia, päästään parempaan katteeseen ja volyyymiin sekä maineeseen ja parempaan kannattavuuteen. Se mahdollistaa kehittämismahdollisuuksia ja vahvistaa markkina-asemaa. Tuotteistus palvelee asiakasta, omistajia, yritysjohtoa ja työntekijöitä. Tuotteistamisen avulla yrityksen omaisuus, maine ja kannattavuus paranevat ja yrityksen arvo kasvaa. Asiakas voi etsiä useampaa hyötyä palvelusta tai vain yhtä. Hyötykimpuksi kutsutaan palvelua, josta on asiakkaalle monia hyötyjä yhdessä esimerkiksi ravintolassa syöminen vie nälän, asiakas saa viettää aikaa ystävien tai perheen kanssa ja nauttia hyvästä ruuasta ja juomasta sekä tunnelmasta. Tuotteistaminen tarkoittaa sitä, että myyjä yhdistää sopivasti palveluja ja tuotteita keskenään luoden hyötykimppuja. Ryhmäruokailun hyötykimppuun kuuluu vuokratila, ruoka, juoma, tunnelma, hyvä seura ja tietenkin ruoka ja juoma myös tarjoillaan asiakkaalle niin, että hänen ei tarvitse nousta tuolistaan. (Sipilä J. 1996; Ylikoski 1999; Parantainen 2008.)

Tuotekehitys prosessina

Ravintola-alalla esimerkiksi ruokalistat voidaan uudistaa kerran vuodessa eli tuotteen elinikä voi olla hyvinkin lyhyt. Tuotekehityksellä kehitetään uusi tuote tai parannetaan vanhaa tuotetta. Tuotteen menestykselle on tärkeää, että sen ominaisuudet vastaavat asiakkaiden tarpeita, haluja ja käyttäytymistä (Earle, & Andersson 2001). Ilman tuotteiden kehittämistä ei yritys voi kehittyä eikä pysytellä markkinoilla. Asiakkaiden tarpeet muuttuvat ja yrityksen tulee osata vastata näihin muuttuviin tarpeisiin. Tuotekehityksellä pyritään vastaamaan asiakkaan toiveisiin mahdollisimman hyvin ja siksi olisi hyvä kartoittaa

asiakasryhmää. Asiakkaiden palaute on erittäin tärkeää, koska näin saadaan tietoon, mitä asiakkaat haluavat markkinoille tai mitä muutoksia jo olemassa olevaan tuotteeseen kannattaisi tehdä. Näin pystytään aloittamaan hyvän ja halutun tuotteen suunnittelu. (Raatikainen 2008, 59.)

Tuote menestyy, jos se on hyödyllinen, käyttökelpoinen ja mieluisa. Asiakkaan tulee hyväksyä tuote ja omaksua se. Kaikkein menestyneimmät tuotteet ovat saavuttaneet laajemman asiakaskohderyhmän, kuin alustavassa suunnitelmassa. Erinomainen tuote vetoaakin erilaisiin asiakkaisiin. (Cagan–Vogel 2003, 166.)

Tuotekehitys on prosessi, jolla luodaan nopeasti ja taloudellisesti asiakkaille kilpailukykyisiä tuotteita. Henkilökunnalla ja yrityksen asiakkailla on tuotekehitysprosessissa suuri merkitys, koska heiltä tulevat ideat ja ajatukset. Toisaalta henkilökunta on myös oman alansa osaajia, joten heillä on paljon käytännöstä saatua tietämystä ja myös alan koulutusta pohjana. (Raatikainen 2008, 60.)

Tuotekehitysprosessi alkaa ideoinnista. Idea voi saada alkunsa asiakkaiden toiveista, tutkimustoiminnan avulla löydetyistä markkinaraosta tai havaituista puutteista jo valmiissa tuotteissa. Idean löydyttyä sen soveltuvuutta markkinoille ryhdytään selvittämään. Mietitään, onko tuotteelle todella kysyntää ja voiko siitä tulla kilpailukykyinen tuote markkinoille. (Raatikainen 2008, 61.)

Ideoiden kannattavuus selvitetään esitutkimuksella, jonka aikana konsepti selvitetään ja tuote määritellään eli spesifioidaan. Esitutkimuksen suoritustapa ja laajuus vaihtelevat. Tuote määritellään asiakaslähtöisesti. Oikeiden tuotekehityshankkeiden käynnistäminen on hyvin oleellista. Tästä syystä ennen lopullista päätöstä tuotekehityshankkeen toteuttamisesta on selvítettävä huolellisesti uuden tuotteen kehittämiskustannukset, markkinointinäkyvät ja saatavat tulot.

Oma ideointini lähti ravintolaideasta ja teenkö buffet-, koska ensivaikutelmani perustuivat buffet-kokonaisuuteen, vai à la carte -listan. Siitä pohdin eteenpäin minkälaisia annoksia lista sisältää ja esimerkiksi mitkä muut Lidlin tuotteet kuin Grillimaisteri-ryhmään kuuluvat soveltuvat raaka-aineiksi oman ravintolaideani mukaisiin annoksiin.

Ruokatuotteen vaatimuksina ovat helppo ja nopea valmistus, herkullisuus, edullinen hinta, raaka-aineiden saatavuus ja tavoitteena kannattavuus ja voitto. Ruokatuotteen prototyyppi on testiannos ruuasta, jota maistetaan. Sen jälkeen mietitään, mitä mausteita voisi lisätä tai miten sen voisi valmistaa eri tavalla. Tuotantoa ajatellen tuleva tuote työvaiheistetaan ja lisäksi mietitään muun muassa tarpeita ja välineitä. Ruokatuotteen työvaiheet ovat tietysti reseptissä, joka laitetaan myös annoskorttiin. (Jokinen 1991) (Välimaa, Kankkunen, Lagerroos & Lehtinen 1994.)

4 Ruokalistasuunnitteluprosessi

Ruokalistan suunnittelu on prosessi, jonka aikana luodaan ravintolalle uusi ruokalista, ottaen huomioon kaikki listaa suunnittelevan ravintolan toiminnan eri osa-alueet. Prosessi sisältää ruoka- ja juomatuotteiden valinnan sekä suunnittelun tavalla, joka on tyydyttävä sekä ravintolan johdon että tavoitellun asiakkaan näkökulmasta. Ruokalista on ravintolan konseptin tärkein osa-alue, joten ruokalistalla tarjottavien tuotteiden suunnittelu ja valinta vaatii tarkkaa harkintaa. (Walker & Lundberg 2005,189.)

Ruokalistasuunnitteluprosessi on yksi tärkeimmistä ruokapalvelun toiminnoista. Suunnittelun lähtökohtana on aina otettava huomioon yrityksen liikeidea ja kohderyhmä, jolle ruokalistaa suunnitellaan. Muita huomioon otettavia seikkoja ovat ravitsemussuosituksiset, budjetti, fyysiset resurssit, henkilökunta, raaka-aineiden käsittelyn monipuolisuus, makujen yhdisteleminen, vuodenaajat ja sesongit, terminologia ja pitkän aikavälin suunnittelu. (Lehtinen, Peltonen, & Talvinen, 2005, 86 - 88.)

Ruokalistasuunnittelijan pitää tuntea hyvin oma asiakasryhmänsä ja se, minkälaisia erityistarpeita sillä on ruokalistan suhteen. Tärkeää on tuntea hyvin myös eri raaka - aineet ja ruoanvalmistusmenetelmät. Tärkeänä asiana ruokalistasuunnittelussa koetaan myös ruoan aistinvaraiset ominaisuudet eli gastronomiset tekijät, koska niillä on suuri vaikutus asiakastyytyvyyteen. Näillä tarkoitetaan ruoan makua, väriä, rakennetta ja tarjolle asetelua. Suunnittelussa kannattaa kiinnittää erityistä huomiota eri ruokailijaryhmien erityistarpeisiin ja odotuksiin ruokalistan kokonaisuuden onnistumiseksi sekä seurata säännöllisesti asiakaspalautetta. Lisäksi ruoan tulee olla valmistettu siten, että laskennallisesti asiakkaalle määriteltujen annoskokojen mukaan ruoka täyttää ravitsemussuositukset. Asiakasta tulisi myös ohjata syömään siten, että suositukset täyttyvät, mutta eivät ylitä. Ruokalista on aina ruokapalvelun myyntilista. Ruokalistoja on useita erityyppisiä, kuten lounas- ja päivällislistat, à la carte -listat ja kiertävät ruokalimat. (Suomen virtuaaliammattikoulu 2006)

À la carte –listaa ei pidä sekoittaa esimerkiksi menyyseen tai lounaslistaan. À la carte -lista tarkoittaa listaa niistä ruoista, joita ravintola valmistaa tilauksesta. Kun taas menyy pitää sisällään listan niistä ruoista, joita aterialla tarjotaan. À la carte –listalta asiakas voi itse valita, mitä tilaa toisin kuin menyyssä. (Pelto 2012. 9)

Ruokalistasuunnittelussa on hyvä huomioida myös asiakkaiden mahdolliset erityisruokavaliot. Yleisimpiä syitä erityisruokavalioiden tarpeeseen ovat laktoosi-intoleranssi, keliakia ja ruoka-aineallergiat. Kasvisruokailijoiden sekä vähähiilihydraattista ruokavaliota noudattavien asiakkaiden määrä on myös lisääntynyt viime vuosina. Yrityksen budjetti ja hankintapäätökset vaikuttavat merkittävästi ruokalistasuunnittelun kulkuun. Budjetti vaikuttaa suunnittelussa useisiin eri tekijöihin, esimerkiksi: Millaisia raaka-aineita ruokalistalla on mahdollista käyttää? Käytetäänkö tuoreita raaka-aineita vai eineksiä? Millaisiin laitteisiin ja tiloihin on mahdollisuus investoida? Tarvitaanko uuden ruokalistan myötä uusi uuni, rasvakeitin tai jäädytyskaappi? Kuinka laaja henkilöstö on mahdollista palkata? Nämä hankintapäätökset sekä päätökset siitä, miltä

tavarantoimittajalta raaka-aineet sekä työvälineet hankitaan, ovat vain pieni osa ruokalistasuunnitteluun liittyvistä tekijöistä

4.1 Ruokalistasuunnittelun vaiheet

Kehittyvä elintarvike-lehti vertaa ruokalistasuunnittelua palapelin kokoamiseen, jossa pelaajan on hallittava suunnittelutyön yleiset periaatteet, pysyttävä tavoitteissa, vastattava asiakkaiden tarpeisiin ja vaatimuksiin sekä suhteutettava kaikki tämä olemassa oleviin resursseihin.

Ruokalistasuunnittelussa oleellista on

- yrityksen liikeidea ja toiminta-ajatus
- ssiakaskohderyhmä
- ravitsemuksellinen laatu sekä erityisruokavaliot
- asiakkaiden mieltymyksien vaihtelu
- henkilöstön tiedot, taidot, palveluasenne ja luovuus
- yrityksen budjetti, hankintapäätökset
- keittiön tilat, laitteet ja kapasiteetit sekä
- ruokalistan tyyppi

Ruokalistasuunnittelu on ruokapalvelun toimintojen perusta. Ruokalista määrää, mitä keittiössä kulloinkin tehdään. Samalla se toimii myös tärkeimpänä viestijänä asiakkaille ravintolan tarjoamista tuotteista. Myös ravitsemuksellisen laadun toteuttaminen alkaa ruokalistasuunnittelusta (Suomen sydänliitto.)

4.2 Tuotekehitys ruokalistan suunnittelussa

Jo olemassa olevaa tuotetta ei kannata lähteä muuttamaan vain yksittäisten asiakkaiden mielipiteiden mukaan. Siinä vaiheessa, jos palautetta alkaa tulla usealta taholta toistuvasti, voi olla järkevää tehdä muutoksia. Täytyy kuitenkin pitää mielessä, että kaikkia asiakkaita ei voi miellyttää. Sellaista ei kannata lähteä tavoittelemaan, mihin ei ole resursseja. Tuotekehitys ei aina tietenkään lähde käyntiin asiakkaiden palautteesta. Myös yrityksen oma tahto tai hyvä idea saavat tuotekehityksen alkamaan. Tuotekehitys on luovaa ja

innovatiivista työskentelyä, joten siihen kannattaa tarttua ja panostaa. Siitä saatu hyöty voi olla suurempi kuin tulisi kuvitelleeksikaan. (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2003, 57.)

Reseptit ovat luonnollisesti pääosassa ruokalistaa kehiteltäessä. Reseptejä löytyy lukemattomasti Internetistä, keittokirjoista ja lehdistä. Myös televisiossa näkyy nykyään valtavasti erilaisia tv-ohjelmia, joissa kokkaavat niin ammattilaiskokit kuin tavalliset ihmisetkin. Näistä lähteistä voi kerätä hyviä reseptiehdotuksia ruokalistaa varten. Aineistoa kannattaa kerätä paljon, jotta on varaa, mistä valita. (Lehtinen ym. 2003, 58.)

Pelkkä reseptien lukeminen ei kuitenkaan riitä. Ruokaohjeita testailemalla, arvioimalla ja toisilla maistattamalla löytyvät parhaimmat vaihtoehdot, joita muokkaamalla saadaan hienoja makuelämyksiä. Ohjeiden toimivuutta täytyy myös miettiä, koska ne täytyy olla toteutettavissa myös kiiretilanteissa. Keittiöhenkilökunnan mielipiteet ovatkin tärkeitä, koska henkilökunta voi kertoa oman mielipiteensä annoksen toimivuudesta. Täytyy olla valmis tekemään myönnytyksiä ja luopua joistakin hyvistä ideoista, jos sen toimivuus ei ole riittävä. (Lehtinen ym. 2003, 58.)

Reseptejä tutkiessa ja ruokalistaa laatiessa kannattaa hyödyntää SWOT - analyysiä, jossa määritellään tuotteen voimatekijät, heikkoudet, mahdollisuudet ja uhat. Tästä voi olla paljon apua reseptivalintoja tehdessä. (Lehtinen ym. 2003, 58.)

6 Reseptiikka ja vakiointo

Vakioruokaohjeet muodostavat myytävien ruokalajien valikoiman eli reseptiikan. Ruoat hinnoitellaan vakioitujen ohjeiden mukaan. Vakioruokaohje on tuotekehitetty ja kokeiltu ohje, jonka pohjalta kenen tahansa pitäisi pystyä valmistamaan kyseinen ruoka. (Määttä, Nuutila, & Saranpää. 2003, 62.)

Ruokaohjeiden vakioinnissa käydään läpi seuraavat vaiheet: suunnittelu alkaa liikeidean mukaisesta tuotekehittelystä. Kun teema on selvillä, haetaan tietoa teemaan sopivista resepteistä, raaka-aineista ja valmistusmenetelmistä. Seuraavaksi valitaan sopivia ruokaohjeita kokeiltavaksi. Ruokia valmistetaan tietylle henkilömäärälle ja ruoat arvioidaan. Arvioinnissa otetaan huomioon ruoan sopivuus tuotantoon ja liikeideaan ja ohjeen muunneltavuus. Arvioitavia seikkoja ovat myös ruoan maku, koostumus, ulkonäkö sekä esillepano. Seuraavassa valmistuskokeilussa korjataan ilmi tulleet ongelmat, ja käytetyt raaka-aineet mitataan alustavaa annoskorttia varten.

Kriittisestä arvioinnista läpi päässeet ruokaohjeet annetaan sellaisten kokkien kokeiltavaksi, jotka eivät ole olleet mukana tuotekehittelyssä. Näin saadaan selville, toimivatko ohjeet. Vakioidusta ruoasta tehdään lopullinen annoskortti, josta on hyvä löytyä laskenta-, resepti- ja esillepanokortit. Laskentakortissa huomioidaan osto- ja käyttöpainot sekä painohäviöt ja annoksen hinnoittelu. Reseptikortissa on raaka-aineet käyttöpainoineen ja valmistusohje työvaiheittain. Esillepanokortissa on valokuva annoksesta, luettelo raaka-aineista, ohje esillepanosta ja myyntihinta. Resepti- ja esillepanokortin tiedot voivat myös olla samalla sivulla annoskortissa. (Lehtinen ym. 2005, 82–83.)

Ruokaohjeiden vakioinnista on hyötyä monessa suhteessa. Tuotteen tasalaatuisuus voidaan taata, eikä valmistajasta johtuvia poikkeamia ilmene, kunhan vakioruokaohjeita noudatetaan tarkasti. (Lehtinen ym. 2005, 82.) Vakioidut ruokaohjeet eli yhdenmukaistettu reseptiikka toimii tekemisen pohjana laitoskeittiöillä ja ravintoloissa. Vakioidut ruokaohjeet takaavat tasalaatuiset tuotteet kerrasta toiseen palvelua tuottaessa. Vakioidut ruokaohjeet varmistavat, että tuotteet ovat ulkonäöltään, rakenteeltaan, maultaan ja ravintosisällöltään samantasoisia jokaisen valmistuskerran jälkeen. (Lampi, Laurila & Pekkala. 2009, 17.)

7 Annoskortit

Ravintolassa jokaiselle ruoka-annokselle laaditaan annoskortti. Annoskortista selviää annoksen nimi, raaka-aineet ja määrät. Lisäksi kortista selviää myös valmistusohje, raaka-aineiden osto- ja käyttöpaino sekä painohäviö. Korttiin merkitään myös annoksen kokonaispaino. Lisäksi kortista voi ilmetä annoksen raaka-aineiden osto- ja käyttöhintaa, raaka-aineiden yhteishintaa, annoksen myyntihintaa ja katetuottoprosentti. (Lehtinen ym. 2003, 82–85.)

Annoskortista on apua ruoan valmistuksessa, kun kaikkien raaka-aineiden painot ovat grammoina. Jos ohjeessa lukisi esimerkiksi kaksi omenaa, voisi ruoan maku tai rakenne muuttua, jos toinen kokki käyttää suuria omenia ja toinen pieniä. Näin myös henkilökunta on tasa-arvossa, koska ruoka pysyy suunnilleen aina samanlaisena. Tämä palvelee myös asiakasta, sillä asiakas voi luottaa siihen, että saa joka kerta samanlaisen annoksen. Annoskortti on tarkoitettu lisäksi toiminnan suunnitteluun ja kannattavuuden seuraamiseen. Annoskortti auttaa oston ja myynnin suunnittelussa, katetuoton, hävikin ja pääoman seuraamisessa sekä ruokalistojen laatimisessa. Annoskortit voi tehdä esimerkiksi Microsoft Excel – taulukkolaskentaohjelman tai sitten jonkin valmisohjelman avustamana. (Lehtinen ym. 2003, 82–83.)

8 Ravintolaidean ruokalista

Aloitin ravintolani ruokalistan suunnittelun mielessäni aiemmin mainittu illallistilaisuus ja muut aiemmat ravintolakäyntini. Hain ideaa, minkälaista ruokaa tarjoaisin ja miten ne olisivat toteutettavissa Lidlin raaka-aineilla ja ravintolaideani mukaisesti.

Suunnitteluvaiheessa selasin eri reseptejä kirjoista ja internetistä ja luonnollisesti tutustuin Grillimaisteri-nettisivuihin ja niillä jo olemassa oleviin huippukokkien suunnittelemiin resepteihin. Valintojen runsautta helpotti se, että

ravintolan teemana on nimenomaan grillaus, ja myös valmistustavoilla ja –ajoilla oli merkitystä.

Pääruoka-aineet olivat alusta asti selvät, eli liha (nauta ja sika erikseen sekä Lidlin monipuoliset makkarat), kana, kala ja kasvis. Suunnitteluvaiheessa mietin niiden ympärille lisukkeet. Lisukkeissa päätin vältellä hiilihydraatteja, kuten perunaa ja sen sijaan lisätä enemmän kasviksia lihan kylkeen tasapainottaakseni ravintoarvoja.

En halunnut kuitenkaan toistaa samaa kaavaa joka pääruoan lisukkeitten kohdalla, joten kiinnitin huomiota vaihtelevuuteen. Tämä taas vaati huomiota alkuruokien osalta, etteivät ne sisältäisi liikaa toistuvia aineksia pääruokien kanssa.

8.1 Alkuruoat

Alkuruoiksi lopulliseen listaan päätyivät antipastolautanen yhdelle tai useammalle, lämmin yrttivoipatonki valkosipulilevitteen kera sekä kreikkalainen-, broileri- ja katkarapusalaatti. Näin alkuruokiin saatiin vaihtoehtoja ja vaihtelevuutta.

Antipastot muodostuvat osin Lidlin kylmähyllyn omista antipasto-valikoimista. Niihin kuuluvat maustetut oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit. Muut osat muodotavat kylmähyllyn ilmakuivattu serrano- ja prosciuttokinkku, Dulano selection – savustetut salami-viipaleet, Grana Padano italialainen juusto ja hunajameloni vihannestiskiltä. Annoskokoa on helppo muuttaa ainesosien määrän mukaan. Antipasto tarkoittaa italiaksi ”ennen ateriala” ja on perinteinen alkuruoka siellä päin. Nykyään se löytyy jo monen suomalaisenkin ravintolan listoilta.

Lämmin yrttivoipatonki on Lidlin omaa Maître Jean Pierre – tuotemerkkiä ja löytyy pakaste-altaasta. Uunissa paistettuna siitä tulee nopeasti ja helposti rapeakuorista ja sisällä olevan mehevän yrttivoin ansiosta erillistä voita ei

tarvita. Helposti valmistettava valkosipulilevite antaa leivälle lisämakua. Patonki sopii hyväksi lisäksi antipastoille tai salaateille.

Salaattien perusraaka-aineet saadaan Lidlin vihanneshyllystä, broileri lihatiskiltä ja katkaravut pakasteesta. Salaattien peruspohja on sama, jääsalaattilehdet ja kirsikkatomaatit pohjalle, broilerisalaattiin kypsä broileripihvi siivutettuna ja katkarapusalaattiin sulatetut katkaravut. Jokaiseen salaattiin tulee vakiona Lidlin Deluxe-merkinen kastike. Salaatit voidaan myös valmistaa isompana annoksena kevyeksi lounaaksi.

8.2 Pääruoat

Pääruoiksi päätyivät grilliteemaan sopivat tuhti juustopekonihampurilainen salaatinlehtien, tomaattisiivujen, suolakurkkusiivujen ja sipulirenkaiden kera, härän grillipihvi maustevoilla lisänä herkkusieni-pekoni-sipulihöystö ja paistetut vihannekset (kesäkurpitsa, paprika, kukkakaali, parsakaali), pekoniin käärityt porsaen sisäfileepalat paistetuilla herkkusienillä ja keitetyillä sadonkorjuukasviksilla (parsakaali, porkkana, kukkakaali), grillimakkara-valikoima sinapin ja hapankaalin kera, broilerinfilettä paistetuilla vihanneksilla (kesäkurpitsa, paprika, parsakaali, kukkakaali) ja grillattua lohta paistetuilla katkaravuilla ja coleslaw-salaatilla. Kasvisvaihtoehdoksi valitsin runsaat grillatut kasvisvartaat aurinkosalaatin kera.

Kaikkien pääruokien kanssa on tarjolla Grillimaisterin omaa Laitilan wirvoitusjuomatehtaan panemaa olutta ja muita Lidlin omia juomamerkkejä.

Pääruokiin tuli sisältyä kaikki tärkeimmät raaka-aineryhmät, unohtamatta kasvisvaihtoehtoa. Lisukkeissa päätin välttää hiilihydraatteja, kuten perunaa ja riisiä ja suosia mieluummin kesäisiä kasvisvaihtoehtoja grillatun lihan lisäkkeeksi. Grillimaisteri-teemaan kuuluvat valmiit salaatit tulevat myös hyödynnettyä näin.

Hampurilainen kuuluu olennaisesti kesäisiin grilliruokiin, ja Grillimaisteri-teema tarjoaa niihin mainiot ainekset. Tuhti juustopekonihampurilaiseni muodostuu teemaan kuuluvasta sämpylästä, jonka väliin grillataan kaksi Grillimaisteri-

teeman hampurilaispihviä, lisätään kolme siivua teeman cheddar-juustoa, joitten annetaan sulaa pihvien kanssa sämpylän väliin. Päälle ennen ylempää sämpylää tulee kolme siivua grillattua Grillimaisteri-pekonia. Salaatti rakennetaan lautaselle hampurilaisen viereen. Annokseen tulee kahdesta kolmeen lehteä jääsalaattia, kirsikkatomaatteja, suolakurkkusiivuja ja tuoreita sipulirenkaita. Oheen tulee ketsuppi-kuppi.

Nautavaihtoehdoksi valitsin häränpihvin. Härän grillipihvi on Grillimaisteri-teeman 150 gramman 100-prosenttinen naudanlihapihvi, joka grillataan kypsyydeltään asiakkaan toiveitten mukaiseksi. Herkkusieni- pekoni- sipulihöystö tuo lisämakua lihalle ja paistetut kasvikset tasapainoa. Herkkusienet ja pekoni ovat Grillimaisteri-teemaan kuuluvia. Sipuli ja kasvikset saadaan vihannestiskiltä. Päälle tuleva valkosipulimaustevoಿನappi tulee myös suoraan teemasta.

Porsasvaihtoehdossa päätin tehdä selkeää eroa pihvilinjalle ja valitsin sen sijaan sisäfileen. Porsaan sisäfileepalat leikataan teemaan kuuluvasta porsaan maustamattomasta sisäfilee-kimpaleesta. Palat maustetaan, ja niiden reunoille kääritään siivu Grillimaisteri-pekonia ennen grilliin laittamista. Pekoni ja lisukkeeksi tulevat marinoidut paistetut herkkusienet tuovat lihalle lisämakua, ja keitetyt kasvikset ovat sopivia porsaanlihalle. Näin kasvikset myös eroavat riittävästi häränlihan lisäkkeistä.

Makkarat ovat ehdoton osa grillaus-teemaa ja Lidl on tehnyt omat makkaransa tunnetuiksi lukuisilla mainoksilla. Annokseen kuuluu pitkittäin leikattu puolikas makkara jokaisesta kuudesta lajikkeesta: tavallinen grillimakkara, juusto, mustapippuri-pekoni, salami, valkosipuli ja chili-cheddar. Annos tarjoillaan perinteikkäästi Lidlin oman hapankaalin ja teeman oman grillisinapin kera.

Listan kanavaihtoehdoksi otin teeman yrtti-valkosipulimarinoidut broilerin sisäfilepalat. Paistetut vihannekset ovat kaikki tuorevihannespöydältä. Kasvikset käsittävät paprikan, kesäkurpitsan, parsakaalin ja kukkakaalin. Kaikki raaka-

aineet paistetaan grilliparilalla, ja annos tarjoillaan broilerifileet aseteltuna vihannespedille.

Kala-annokseen ei ollut monia vaihtoehtoja, joten valitsin pääraaka-aineeksi lohien Deluxe-merkkisestä D – leikatusta lohifileestä. D – leikkaus tarkoittaa, että fileestä on poistettu valmiksi selkäruoto ja koko fileen ruodottomuus on 98 – 100 prosenttia. Fileestä leikataan annosta varten kaksi filepalaa, jotka maustetaan teeman allround - grillimausteella ja paistetaan parilalla. Höysteeksi tulevat katkaravut sulatetaan ja maustetaan teeman chili-kuivamausteella ja paistetaan kevyesti parilalla. Kalan ja rapujen lisäkkeeksi lautaselle tulee Grillimaisteri-teeman coleslaw-salaatti.

Kasvisvaihtoehtoa mietin siinä mielessä tarkkaan, ettei sen pitä olla välttämättä listan kevyin annos ainakaan määrältään. Vartaat ovat valintana osuva, sillä niihin on helppo saada riittävästi erilaista täytettä. Omiin vartaisiini laitan kesäkurpitsasiivuja, puolitettuja herkkusieniä, paprikanpaloja, siivutettua maissintähkää ja kirsikkatomaatteja. Lautaselle kevyesti hiilloskella kypsennettyjen vartaiden päälle laitetaan vielä grillattu ananasrenkas ja viereen valmiina myytävä raikas teeman aurinkosalaatti (kaali-porkkana).

8.3 Jälkiruoat

Jälkiruokalistalle päätyivät kesään sopivat jäätelöannokset, tuoreet mansikat ja aprikoosit Grillimaisteri-teemaan kuuluvalla suklaafonduella ja Lidlin omaa kuivakakkuvalikoimaa vaniljakastikkeella tai aprikoosihillolla.

Halusin kaikkien jälkiruokien olevan kesään sopivan raikkaita ja viilentäviä. Jäätelö on se ensimmäinen, mikä tulee siitä mieleen, ja Lidlillä on omia jäätelö-merkkejään runsain mitoin. Listalle tulevat annokset käsittävät yhdestä kahteen palloa asiakkaan omavalintaista Kingfrais- tai Ecorino-merkkistä jäätelöä mieluisella kastikkeella tai ilman. Vaihtoehtoina on vanilja, mansikka, suklaa, saksanpähkinä ja vanilja-appelsiini. Kingfrais-merkkisiä kastikkeita löytyvät makuina suklaa, kinuski ja lakritsa. Annos koristellaan tuoreella mintunlehdellä.

Tumma suklaafondue on Grillimaisteri-teeman jälkiruokaerikoisuus. Fondue myydään foliovuoaassa, joka ennen tarjoilua lämmitetään grillin päällä sulaksi ja tarjoillaan tuoreiden mansikoiden tai aprikoosien kera. Mansikat ja aprikoosit tulevat Lidlin vihannespöydältä.

Halusin jälkiruokiin myös leivonnaisia. Kuivakakut ovat merkiltään Lidlin saksalaista Belbake-valikoimaa. Valittavina on kaksi vaihtoehtoa: sitruunakku kermakuorrutteella Kingfrais - vaniljakastikkeen kera tai kaakaokuorrutteinen tiikerikakku Marbel - aprikoosihillolla. Vaniljakastike tuo tasapainoa kirpeään sitruunaan ja aprikoosi raikkautta tiikerikakun suklaisuuteen.

9 Loppupohdinta

Opinnäytetyön tuloksena laadin kesäisin toimivaan kausiravintolaan soveltuvan ruokalistan käyttäen raaka-aineina Grillimaisteri – tuotemerkkejä. Kuten aiemmin mainittu, en lähtenyt laskemaan ravintolan kannattavuutta katetuottolaskelman muodossa, koska kyseessä ei ole olemassa oleva ravintola vaan työn pääpaino oli ruokalistasuunnittelussa ja tuotekehityksessä.

Olen omasta puolestani tyytyväinen lopputulokseen. Ruokalistaan tuli useampi ja toisistaan erottuva vaihtoehto alku-, pää- ja jälkiruokia selkeästi perusteltuina. Itse listan suunnittelu ja annosten laadinta oli loppujen lopuksi työn vaiheista helpoin. Valitsemalla Grillimaisteri-tuoteryhmän, tiesin jo etukäteen mitä raaka-aineita oli käytettävissä, joten niistä oli helppo lähteä luomaan omia reseptejä.

Annoskorttien laadinta osto- ja käyttöpainojen mittauksineen oli minulle uutta ja mielenkiintoista. Valmiita pohjia korteille ei ollut saatavilla, joten työstin kortit alusta alkaen itse. Onneksi kaikki painot oli helppo löytää suoraan sieltä, mistä raaka-aineetkin eli Lidlin hyllystä ja ainekset olivat myynnissä sopivan kokoisina erinä, joista oli helppo laskea annoskohtaiset painot.

Muu kuin ruokiin ja ruokalistoihin liittyvä teoriaosuus oli työssä haastavampaa. Kausiravintoloista ei kovinkaan helposti löytynyt tietoa eikä kausityöskentelyä ole kovinkaan paljoa tutkittu. Lisäksi, koska omaa ravintolaani ei ole olemassa, en voinut poimia tietoja suoraan yrityksen omilta sivuilta, vaan jouduin miettimään yrityksen toimintaperiaatteen ja käytännöllisyyden itsenäisesti.

Opinnäytetyöprosessi on ollut pitkä omalla kohdallani. Aloitin työn kirjoittamisen vasta ylitettyäni 3,5 vuoden varsinaisen opiskeluajan, vaikka idea olikin ollut mielessäni jo vuoden 2012 edellä mainituista Lidl - juhlista lähtien.

Toiminnallisen opinnäytetyön haasteena on teorian ja käytännön projektin yhdistäminen ja siinä onnistuminen vaati työtä loppuun asti.

Kuvat

Kuva 1. Suomen Lidl-myymälät ja Grillimaisteri – logo, s. 6

Kuva 2. Onnistumisen kehä, s. 13

Lähteet

Cagan, J. – Vogel, C. M. 2003. Kehitä kärkituote – ideasta innovaatioksi. Helsinki: Talentum.

Earle, M. Earle, R. & Andersson, A. 2001. Food product development. Cambridge, England: Woodhead Publishing Limited.

Eräsalo, U. 2008. Käytännön henkilöstöjohtaminen hotelli- ja ravintola-alalla. Vantaa: Hansaprint Direct Oy.

Hokkanen J. 2013. Kausiravintolatoiminnan uudelleen käynnistäminen. Opinnäytetyö. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Luettu 12.3.2014.

Ilmoniemi, M., Järvensivu, P., Kyläkallio, K., Parantainen, J. & Siikavuo, J. 2009. Uuden yrittäjän käsikirja. Kariston kirjapaino Oy

Jokinen, T. 1991. Tuotekehitys. Helsinki: Kyriiri Oy
Lampi, R. Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. Helsinki: WSOY

Lehtinen, M. Peltonen, H. & Talvinen, P. 2003. Mestarikokin käsikirja. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Lehtinen, M. Peltonen, H. & Talvinen, P. 2005. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Porvoo: WSOY.

Markkinoinnin toimintaympäristöt . Savon ammatti- ja aikuisopisto.
<http://www.aedu.sakky.fi/opinnet/markkinointi/1toimymp.htm>. Luettu 25.3.2013

Määttä, S. Nuutila, J. & Saranpää, T. 2003. Juhl palvelu, suunnittele ja toteuta. Porvoo: WS Bookwell Oy.

Lidl.fi. Luettu 25.4.2013

Palho I-M. 2012. Kausiravintolan uudelleenkäynnistäminen. Opinnäytetyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma.

Parantainen, J. 2008. Tuotteistaminen. Helsinki: Talentum

Pelto R. 2012. Pubiruokalistan Hotelli Kantri Inkeröisiin. Opinnäytetyö. Saimaan ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma. Luettu 15.5.2013.

Suomen virtuaaliammattikoulu, ruokalistasuunnittelu. 2006. Luettu 21.9.2013.

Sipilä J. 1996. Asiantuntijapalvelujen tuotteistaminen. Porvoo: WSOY:n graafiset laitokset

Sipilä S. 2010. Kilpailijan tuotteiden analysointi tuotekehittelyn avulla. Opinnäytetyö. Saimaan ammattikorkeakoulu. Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma.

Suomen Sydänliitto. Ravitsemuspassi-sivusto
<http://www.ravitsemuspassi.fi/valmennus.php?k=219822>. . Luettu 12.10.2013.

TE-palvelut 2013. Sesonki- ja kausityöt. Luettu 15.3.2014

Viitala, R. 2003. Henkilöstöjohtaminen. 2.-3. painos. Helsinki: Edita Prima Oy.

Välimaa, V., Kankkunen, M., Lagerroos, O. & Lehtinen, M. 1994. Tuotekehitys asiakastarpeesta tuotteeksi. Helsinki. Painatuskeskus Oy

Walker, J.R. & Lundberg, D.E. 2005. The restaurant: From concept to operation. 4 painos. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.

Ylikoski, T. 1999. Unohtuiko asiakas? Keuruu: Otava Kirjapaino Oy

Grillimaister Loungen kesämenu 2014

Alkuruoat

Lämmin yrttivoipatonki ja valkosipulilevite

Tapaslautanen yhdelle - neljälle henkilölle

(maustettuja oliiveja, aurinkokuivattuja tomaatteja, hunajamelonia, grana padano - juustoa, serrano- ja prosciutto kinkkua, dulano selection savustettua salamia)

Kreikkalainen salaatti

(Ruukkusalaattia, kirsikkatomaatteja, mustia oliiveja ja fetajuustokuutioita öljyssä)

Broilerisalaatti

(Ruukkusalaattia, kirsikkatomaatteja, mehevä paistettu Grillimaisterin broilerin pihvi)

Katkarapusalaatti

(Ruukkusalaattia, kirsikkatomaatteja, katkarapuja ja valkosipulikastike)

Pääruoat

Maisterin tuhti juustopekonihampurilainen

Maisterin härän grillipihvi, pekoni-herkkusieni-sipulihöystöä ja paistettuja kesävihanneksia

Maisterin porsaan pekoniin kääritty sisäfilee, paistettuja herkkusieniä ja sadonkorjuuvihanneksia

Maisterin makkaralautanen ja hapankaalia

(kaikkia kuutta grillimaisteri makkaraa)

Maisterin broilerin yrtti-valkosipulisisäfilee paistetuilla kesävihanneksilla

Maisterin lohta, mausteisia katkarapuja ja coleslaw-salaattia

Maisterin runsaat kasvisvartaat ja aurinkosalaattia

Jälkiruoat

Maisterin jäätelöannokset

Makuvaihtoehtoina vanilja, mansikka, suklaa, appelsiini - vanilja

kastikevaihtoehdot suklaa, kinuski, lakritsa

Maisterin suklaafondue ja mansikoita

Maisterin kermakuorrutteista sitruunakakkua ja vaniljakastiketta

Maisterin kaakaokuorrutteista tiikerikakkua ja aprikoosihilloa

Annoskortit

Alkuruoat

Lämmin yrttivoipatonki ja valkosipulilevite

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
		0,200	Maitre Jean Pierre - yrttivoipatonki
0,250		0,015	Milbona maitorahka
0,450		0,050	Benecol kevytlevite
0,200	6	0,050	Valkosipulinkynsiä
0,050		0,001	Persilja
0,175		0,001	Ruohosipuli

Valmistusohje: Laita patonki jäisenä uuniin ja paista xx minuuttia, kunnes pinta on rapea. Sekoita maitorahka, kevytlevite, murskatut valkosipulinkynnet, persilja ja ruohosipuli kulhossa tasaiseksi massaksi.

Tapas lautanen yhdelle – neljälle hengelle

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,130		0,100 – 0,400	Maustetut oliivit
0,140		0,100 – 0,400	Aurinkokuivatut tomatit
0,100		0,050 – 0,200	Serranokinkku
0,100		0,050 – 0,200	Prosciuttokinkku
0,125		0,050 – 0,200	Dulano selection- savustettu salami
0,200		0,100 – 0,400	Grana Padano – juusto
1,450	6	0,100 – 0,600	Hunajameloni

Valmistusohje: Halkaise hunajameloni, poista siemenet keskeltä ja viipaloi puoliskot lohkoiksi. Asettele lohkot annoksen koosta riippuen lautaselle muitten ainesosien kanssa.

Kreikkalainen salaatti

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,188		0,050	Ruukkusalaatti
0,250		0,025	Kirsikkatomaatti
0,170		0,020	Baresa musta oliivi
0,300		0,020	Eridanous fetajuustokuutio öljyssä

Valmistusohje: Pilko salaatti lautaselle ja lisää tomaatit, oliivit ja fetakuutiot. Kaada fetakuutioitten öljykastiketta annoksen päälle.

Katkarapusalaatti

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,188		0,050	Ruukkusalaatti
0,250		0,025	kirsikkatomaatti
0,400		0,100	Iso katkarapu
0,400		0,010	Kartanon valkosilpuli salaattikastike

Valmistusohje: Sulata katkaravut. Pilko salaatti lautaselle, lisää kastike ja lisää tomaatit sekä katkaravut.

Broilerisalaatti

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,188		0,100	Ruukkusalaatti
0,250		0,025	Kirsikkatomaatti
0,560		0,250	Grillimaisteri maustamaton broilerin fileepihvi
0,200		0,001	Suola
0,415		0,010	Kartanon salaattikastike

Valmistusohje: Mausta broilerin fileepihvi ja paista se parilalla kypsäksi. Leikkaa pihvi sen jälkeen neljästä viiteen viipaleeseen. Pilko salaatti lautaselle ja lisää kastike, tomaatit ja broileripalat.

Pääruoat**Juustopekonihampurilainen**

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,500		0,250	Grillimaisterin tuoreet hampurilaispihvit
0,300		0,050	Pekonisiivut
0,300		0,075	Hampurilais-sämpylä
0,200		0,025	Cheddarjuusto
0,188		0,050	Ruukkusalaatti
0,250		0,025	Kirsikkatomaatti
0,850		0,015	Suolakurkkusiivut
1,000	6	0,015	Sipuli

Valmistuohje: Paista hampurilaispihvit ja pekoni parilalla kypsiksi ja sämpylän puolikkaat kevyesti sisäpinnastaan kullankeltaisiksi. Rakenna hampurilainen pihveistä, cheddarjuustosta ja pekonisiivuista lautaselle. Viipaloi sipuli renkaiksi. Aseta salaatinlehdet, kirsikkatomaatit, suolakurkkusiivut ja sipulirenkaat lautaselle hampurilaisen viereen.

Härän grillipihvi, herkkusieni-pekoni-sipulihöystö, paistetut kesävihannekset

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,300		0,150	Grillimaisteri härän grillipihvi
0,300		0,015	Pekonisiivut
1,000	6	0,020	Sipuli
0,400		0,050	kokonaiset herkkusienet
0,080		0,0010	Grillimaisteri valkosipulimaustevoi
0,500		0,100	Parsakaali
0,020		0,001	Mustapippuri
0,200		0,001	Suola

Valmistuohje: Hienonna pekoni siivut, sipulit ja herkkusienet suunnilleen samankokoisiksi ja sekoita ne parilalla paistettaessa keskenään. Mausta suolalla ja pippurilla. Hiero häränpihviin suolaa ennen paistamista. Paista pihvi kypsyyssasteen mukaan. Keitä parsakaali kypsäksi. Leikkaa maustevoista sopivan kokoinen nappi ja aseta se lautaselle pihvin päälle.

Porsaan pekoniin kääritty sisäfilee, paistetut herkkusienet ja sadonkorjuuvihannekset

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,600		0,200	Grillimaisteri porsaan maustamaton porsaan sisäfilee
0,300		0,050	Pekonisiivut
0,400		0,100	Kokonaiset herkkusienet
1,200		0,050	Kukkakaali
1,000	6	0,050	Porkkana
0,250		0,050	Grillimaisteri allround-grilliausmauste
0,020		0,001	Mustapippuri
0,200		0,001	Suola
0,015		0,001	Basilika

Valmistusohje: Leikkaa sisäfileesiivusta kolme palaa ja mausta ne allround-mausteella. Kääri palat pekonisiivuihin ja paista ne grillissä kypsiksi. Pilko vihannekset ja mausta ne suolalla, basilikalla ja pippurilla ja paista ne parilalla.

Makkaralautanen ja hapankaali

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,400		0,050	Valkosipuligrillimakara
0,400		0,050	Salamigrillimakara
0,400		0,050	Juustogrillimakara
0,400		0,050	Mustapippuri-pekonigrillimakara
0,400		0,050	Chili-cheddargrillimakara
0,400		0,050	Grillimakara
0,770		0,075	Hapankaali
0,275		0,025	Grillimaisteri grillisinappi

Valmistusohje: Puolita makkarat ja leikkaa jokaisen pintaan pieniä viiltoja. Kypsennä makkarat grillissä. Annostele hapankaali keskelle lautasta ja puolikas kutakin makkaraa ympärille. Tarjoile sinappi omassa kupissaan.

Broilerin yrtti-valkosipuli sisäfilee vihannespellä

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,800		0,300	Grillimaisteri broilerin yrtti-valkosipulimaustettu sisäfilee
0,500		0,050	Parika
0,350	6	0,050	Kesäkurpitsa
0,500		0,050	Parsakaali
1,200		0,50	Kukkakaali
0,050		0,001	Persilja
0,015		0,001	Basilika
0,250		0,001	Allround grillimauste
0,200		0,001	Suola

Valmistusohje: Mausta broilerin fileet grillimausteella. Pilko kasvikset ja paista ne parilalla kypsiksi. Lisää hienonnettu persilja ja mausta suolalla ja basilikalla. Paista broilerin fileet kypsiksi ja tarjoile ne vihannespellä.

Paistettua lohta, katkarapuja ja coleslaw-salaattia

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
1,300		0,300	Deluxe D – leikattu lohifilee
0,400		0,100	Isot katkaravut
0,350		0,100	Grillimaisteri coleslawsalaatti
0,250		0,001	Grillimaisteri allround – grillausmauste
0,250		0,001	Chilimauste

Valmistusohje: Leikkaa lohifileestä sopivan kokoinen pala ja mausta se allround-grillausmausteella. Paista lohi kypsäksi parilalla. Sulata katkaravut ja mausta ne kevyesti chilimausteella ja kypsennä ne kevyesti parilalla. Annostele coleslawsalaatti lautselle kalan ja katkarapujen viereen.

Kasvisvartaat ja aurinkosalaatti

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,350	6	0,050	Kesäkurpitsa
0,400		0,050	Kokonainen herkkusieni
0,500		0,050	Paprika mix
0,450		0,050	Maissintähkä
0,125		0,050	Kirsikkatomaatti
		0,005	Ananasrengas
0,350		0,100	Grillimaisteri aurinkosalaatti (kaali-porkkana)
0,300 – 0,320		0,001	Ginger-sesam grillauskastike

Valmistusohje: Viipaloi kesäkurpista ja maissintähkät ja pilko paprikat ja herkkusienet sopivan kokoisiksi paloiksi ja laita ne vartaisiin kirsikkatomaattien kanssa. Sivele vartaat ginger-sesam kastikkeella ennen grilliin laittamista ja pariin kertaan paistamisen aikana. Tarjoile vartaat aurinkosalaatin kera ja koristele annos paistetulla ananasrenkaalla.

Jälkiruoat**Jäätelö-annokset**

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
1,000		0,100	Noblissima vaniljajäätelö
1,000		0,100	Noblissima maqsikkajäätelö
1,000		0,100	Noblissima suklaajäätelö
1,000		0,100	Noblissima saksanpähkinäjäätelö
1,000		0,100	Noblissima vanilja-appelsiinjäätelö
0,200		0,010	Kingfrais kinuskikastike
0,200		0,010	Kingfrais suklaakastike
0,200		0,010	Kingfrais lakritsakastike
0,100		0,001	Mintunlehti

Valmistusohje: Annosteile kastike kulhon pohjalle. Annosteile jäätelöstä sopivan kokoinen pallo ja laita se kastikkeen päälle ja koristele mintunlehdellä.

Suklaafondue

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,150		0,150	Grillimaisteri suklaafondue
		0,150	Mansikka

Valmistusohje: Kuumenna fondue foliopakkauksessaan juoksevaksi ja tarjoa mansikoiden kanssa.

Kuivakakut

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka-aine
0,400		0,080	Belbake sitruunakakku kermakuorrutteella
0,400		0,080	Belbake kaakaokuorrutteen tiikerikakku
0,200		0,001	Kingfrais vaniljakastike
0,450		0,001	Marbel aprikoosihillo

Valmistusohje: Leikkaa kakusta sopivan kokoinen siivu lautaselle ja koristele annos kastikkeella/hillolla.