

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala	
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Hakkarainen Johanna	
Työn nimi Ruokapalvelutoiminnan kehittäminen – case Metsäkartano	
Päiväys 9.4.2012	Sivumäärä/Liitteet 115/30
Ohjaaja(t) Määttälä Sinikka	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Nuoriso- ja matkailukeskus Metsäkartano	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyön lähtökohtana oli toimeksiantaja Metsäkartanon halu laajentaa noutopöytä käyttävän ravintolan tuotevalikoimaa lautasannoksina tarjoiltavilla menuilla. Opinnäytetyön tavoitteena oli kehittää uusi ruokapalvelutuote, joka sopisi yrityksen liikeideaan ja huomioisi lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuudet. Työ toteutettiin toiminnallisena opinnäytetyönä, jossa yhdistettiin alan teoriaa ja näkemyksiä käytännön työhön. Teoreettisessa viitekehityksessä käsiteltiin ruokatuotantoprosesseja, tuotekehitystä, ruokalistasuunnittelua ja ympäristönäkökohtien huomioimista sekä laustarjoilun järjestämistä. Teorian osa-alueet yhdistettiin käytännön eri vaiheisiin ja tuloksista raportoimiseen.</p> <p>Suunnittelun lähtökohtana olivat yrityksen liikeidea ja ruokatuotannon sekä -palvelun prosessit. Suunnittelussa huomioitiin käytettävissä olevat henkilökunta- ja keittiöresurssit. Tuotekehitysprosessissa lähdettiin liikkeelle menujen ideoinnista, mihin etsittiin inspiraatiota maakunnan perinneruoista ja sesonkiraaka-aineista. Menukokonaisuudelle ja annosten komponenteille haettiin gastronomista tasapainoa, kiinnittäen huomiota raaka-aineiden vaihtelevuuteen, valmistustapoihin, rakenteisiin ja esteettisiin puoliin. Suunnitellut annokset testattiin yrityksen omissa keittiötiloissa ja niitä arvioitiin yhdessä Metsäkartanon henkilökunnan kanssa. Annokset kuvattiin ja ruokaohjeet muunnettiin ammattikeittiöihin sopiviksi annoskorteiksi. Raaka-ainekustannusten ja tavoiteltavan myyntikatteen pohjalta menukokonaisuuksille laskettiin myyntihinnat. Kokonaisvaltaisen tuotteen kehittämistyöhön kuului myös tarjoilun kulun, kattausten ja menukorttien suunnitteleminen.</p> <p>Tuloksena valmistuivat kolmen ruokalajin menut keväälle ja syksylle. Menut suunniteltiin niin, että ne ovat toteutettavissa yrityksen omilla laitteilla ja että monia ruokalajeja voidaan valmistaa jo etukäteen. Raaka-aineiden saatavuuden suunnittelussa huomioitiin nykyiset tavarantoimittajat ja paikallisten yritysten tuotteet sekä annettiin uusia yritys- ja kuljetusvaihtoehtoja. Menuja arvioitiin yrityksessä vain sisäisesti, joten tulevaisuudessa myös asiakkailta tulisi kerätä palautetta. Annoskortteja ja syntynyttä reseptiikkaa voidaan hyödyntää yrityksen muissakin ravintolapalveluissa. Uuden ruoka- ja palvelutuotteen kehittämiseen liittyvää teoriaosuutta voidaan käyttää informaatiolähteenä.</p>	
Avainsanat ravintolat, prosessit, tuotekehitys, ruokalistat, kestävä kehitys, lähiruoka, tarjoilu	

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Hakkarainen Johanna			
Title of Thesis Development of food services – case Metsäkartano			
Date	9.4.2012	Pages/Appendices	115/30
Supervisor(s) Määttälä Sinikka			
Client Organisation/Partners Youth camp and travel centre Metsäkartano			
<p>Abstract</p> <p>This thesis was based on Metsäkartano's desire to expand their buffet restaurant's product range with new plated menus. The aim was to develop a new food product which would fit the company's business idea and acknowledge the using possibilities of local and organic foods. Thesis was carried out as a functional method, in which theoretical information is combined with practical work. The theoretical framework discussed food service processes, product development, menu planning, environmental aspects and also service. The information gathered was combined with the phases of development process and the reporting of the results.</p> <p>The basis for the menu planning was the company's business idea and both food production and service processes. Consideration was taken into kitchen's equipment and personnel concerns. The product development process was started with idea generation which was influenced by regional dishes and seasonal ingredients. The menus were based on gastronomic balance, paying attention to the variability of different raw materials, structures and also aesthetic considerations. Menus were tested in the company's own kitchen facilities and they were evaluated together with the staff of Metsäkartano. Dishes were photographed and the recipes were converted to be suitable for professional kitchens. The menu prices were determined by examining the item's food cost and desirable gross profit. Developing a comprehensive product also involved the planning of service, settings and menu cards.</p> <p>The result was two three course table d'hôte -menus for spring and autumn. The menus were planned so that they can be executed with the restaurants own equipment and a lot of the components can be prepared in advance. During the planning of raw material availability, current suppliers and the local farmers were taken into account, and also some new possibilities were given. The menus were reviewed in the company only internally so a customer feed back analysis is recommended to take place in the future. The standard recipes can additionally be utilized during company's other food service operations. The theoretical part of the development process can later on be used as an information source.</p>			
<p>Keywords</p> <p>restaurants, processes, product development, menus, sustainable development, local foods, service</p>			

