

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Eveliina Hirvonen			
Työn nimi Ruokapalveluiden kannattavuus; Sorsasalon Nesteen ruoka-annokset			
Päiväys	22.11.2015	Sivumäärä/Liitteet	33
Ohjaaja(t) Kai Selander			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Neste Oil Sorsasalo			
Tiivistelmä			
<p>Tässä opinnäytetyössä tarkasteltiin huoltoaseman ravintolan ruoka-annosten kannattavuutta. Työn toimeksiantajana oli Sorsasalon Nesteen huoltoasema. Työssä selvitettiin, mitkä ruoka-annokset ovat kannattavia ja mitkä eivät tutkimalla ruokien myyntikatteita ja myyntimääriä. Tietoa haettiin yritykseltä saaduista annoskorteista. Lisäksi selvitettiin, mitä on yritystoiminnan kannattavuus ja mitkä tekijät siihen vaikuttavat.</p> <p>Teoriaosuudessa esitellään toimeksiantaja ja tarkastellaan yrityksen laskentatoimea, kannattavuutta ja hinnoittelua. Lisäksi käsitellään ruokapalveluille ominaista laskentatoimea, kuten tuotehinnoittelua, annoskortin sisältöä ja tuoteanalyysiä. Tietoa on kerätty alan kirjallisuudesta ja internetistä. Liitteeksi on laitettu mallit tuloslaskelmasta ja annoskortista.</p> <p>Teoriaa on pyritty soveltamaan käytäntöön tekemällä menuanalyysi huoltoaseman ruoka-annoksista niiden kannattavuuden selvittämiseksi. Ruoka-annosten hinnat on päivitetty annoskortteihin Excel taulukko-ohjelmaa apuna käyttäen ja ne on luovutettu yrittäjälle.</p> <p>Työn tuloksena saatiin selville, mitkä ruoka-annoksista olivat kannattavia myyntikatteidensa ja myyntimääriensä perusteella ja mitkä eivät. Mahdolliset toimenpiteet annosten kannattavuuden parantamiseksi on esitetty menuanalyysi- ja pohdintaosiossa. Yritystoiminnan kannattavuuden muodostumista on selvitetty mahdollisimman laajasti.</p>			
Avainsanat kannattavuus, hinnoittelu, katelaskenta			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Eveliina Hirvonen			
Title of Thesis Profitability; foodservices of the service station			
Date	22.11.2015	Pages/Appendices	33
Supervisor(s) Kai Selander			
Client Organisation /Partners Neste Oil Sorsasalo			
<p>Abstract</p> <p>The subject of this thesis was to investigate profitability of the service stations portions. The client was Neste Sorsasalo service station. The goal was to analyse the sales margins and demand of the portions and find out which of the portions were profitable and which were not. The data was based on the menu of the Neste Sorsasalo service station and its portion cards. The profitability of the business was also studied in this thesis.</p> <p>The client of the thesis is introduced in the theory section. The business accounting, profitability and pricing are also processed. The theory focuses especially on business accounting that is typical to foodservices. This includes product pricing, the contents of the portion card and product analysis. The data was collected from the field of literature and the internet. The examples of the portion card and income statement have been attached to the thesis.</p> <p>The theory has been put to practice by carrying out a menu analysis from the portions. The menu analysis is based on the Boston growth-share matrix. The portion cards have been updated and handed over to the client.</p> <p>As a result of this thesis, the profitable and non-profitable portions were revealed. The possible actions to improve profitability of the portions have been presented in the menu analysis and discussion section. The profitability of business has been investigated thoroughly.</p>			
Keywords profitability, pricing, contribution margin			