

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

10 VINKKIÄ

AMMATTIKEITTIÖARJEN HELPOTTAMISEEN



TYÖKALUJA AJAN JA RAHAN SÄÄSTÄMISEEN

Ravintola-alaa koskettaa raaka-aineiden ja energian hintojen nousu sekä henkilökuntavaje. Siksi keittiöprosessia on mietittävä uudelta kantilta ja etsittävä uusia vaihtoehtoisia ratkaisuja ammattikeittiön arjen helpottamiseen.

Me Atria Foodservicellä olemme koonneet sinulle arkea helpottavia ideoita ja esimerkkejä, joiden avulla voit tehostaa keittiösi toimintaa laadusta ja asiakastyytyväisyydestä tinkimättä.

Valmiiksi kypsennettyjä komponentteja ja viipaloituja sekä savustettuja tuotteita käyttämällä parannat tehokkuutta, mutta pidät kiinni myös omasta kädenjäljestäsi – tuotteiden viimeistely on helppo tehdä, mutta aikaa ei kulu esivalmistelu- ja kypsennysprosesseihin.

Myös kylmävalmistus kannattaa ottaa haltuun, sillä se on oiva apu ruuhkapiikkien tasaamiseen ja aina toimivaan lopputulokseen. Tästäkin löydät vinkkejä kirjassamme sivuilta! Katso myös verkkosivumme – siellä on sadoittain testattuja ja maistuvia reseptejä suunnittelusi tueksi.

Erinomaisia ideointihetkiä!

Atria Foodservice

10 VINKKIÄ AMMATTIKEITTIÖARJEN HELPOTTAMISEEN

1. Vitriinituotteet
2. Maustetut tuotteet
3. Valmiit komponentit
4. Viipaloidut tuotteet
5. Yhdestä on moneksi
6. Kypsät tuotteet
7. Kylmävalmistus
8. Mestari Forsmanin Premium-valmisruoka
9. Mestari Forsmanin Kustannustehokas lounaskonsepti
10. Testatut reseptit ja ruokalistakoostin

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

VALMIIT VITRIINITUOTTEET

Nopea syöminen on nyt suositumpaa kuin koskaan. Asiakkaat etsivät jatkuvasti uusia nopeita elämyksiä, joten oikein rakennettu, valmiita tuoteratkaisuja hyödyntävä vitriinituotteistus on takuuvarma myynnin väline.

Aina kaikkea ei tarvitse tehdä itse. Valmiit lämmitettävät street food -henkiset tuotteet ovat erinomainen tapa tehdä lisämyyntiä. Perinteisen vitriinituotteen rinnalla kuumennettu calzone, panini tai burrito maistuu asiakkaan arjen pieneksi hemmotteluksi, pöydän ääressä tarjottavaksi tai nosteessa nautittavaksi ja tarvittaessa kätevästi mukaan otettavaksi.

Painoparilan tai turbouunin kautta käyneessä täyteläisessä ja herkullisessa leivässä on lisäarvoa, josta asiakas on valmis maksamaan.

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

Rentoa, rouheaa,
runsasta ja selkeää.

VALMIIT VITRIINITUOTTEET

6254	Atria Calzone Kebab pakaste 3,85kg/110g
6255	Atria Calzone Kana-BBQ pakaste 3,85kg/110g

1.5.2023 UUTUDET:

600177	Atria Calzone Kinkku-Ananas pakaste 3,25kg/110g
615038	Atria Kanapanini Tex-Mex 2x220g
615041	Atria Kinkkupanini Hunaja-Sinappi 2x220g
615044	Atria Kanaburrito Mexican 2x220g
615047	Atria Lihaburrito Chili-Mango 2x220g

VALMIIKSI MAUSTETUT TUOTTEET

Jopa 95% Atrian Kokkibarometrin vastaajista on samaa mieltä siitä, että ammattitaitoisen työvoiman löytäminen on haastavaa. Siksi ammattikeittiöissä etsitään nyt ratkaisuja, joilla helpottaa keittiöarjen prosesseja ja paikata ammattitaitovajetta. Valmiimmat ratkaisut, kuten valmiiksi maustetut tuotteet ovat oiva apu ongelmaan.

Valmiiksi maustetut tuotteet helpottavat ja nopeuttavat valmistusta. Lisäksi ne ovat aina tasalaatuisia – ei enää painetta tuotteen laadun heittälystä!

Valmiiksi maustetut tuotteet riittävät maustamaan ruoan sellaisenaan, mutta halutessasi voit tuunata niitä ravintolan ja erilaisten ruokien makumaailmaan sopiviksi. Kokeile vaikka trendikästä Tex-Mexiä tai itämaisia ruokia ja tarjoa asiakkaillesi makumatka eri maailmoihin.

Valmiiksi maustetut
tuotteemme takaavat
onnistumisen.

RAA'AT MAUSTETUT TUOTTEET

1464	Atria Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruoho 3kg
1463	Atria Kanan Filee Valkosipuli-Persilja 3kg
2392	Atria Viljaporsaan Kassler Tryffeli n2,8kg
610030	Atria Kanan Siipi Maustettu n3kg
1171	Atria Kalkkunapihvi Marinoitu n3kg/n150g
991	Atria Kanan Paistileike Californiamarinoitu tilajäljitettävä n3kg/n80g
612031	Atria Marinoitu Possun Kasslerpihvi n2,4kg/n120g
1150	Atria Kanan Fileesuikale Hunajamarinoitu 3kg
3315	Atria Murekemassa pakaste 7kg/1,75kg

KYPSÄT MAUSTETUT TUOTTEET

6644	Atria Kypsä Kanan Reisileike Mexican 1xn2kg
5397	Atria Kypsä Maustettu Back Ribs pakaste (9 kpl) n4,5kg/n500g
6699	Atria Kypsä Kanan Filee Maustettu n1,8kg/n100g
5169	Mestari Forsman Piri Piri Broilerin Nuijat 2,5kg
6620	Atria Kypsä Marinoitu Kanan Fileesuikale n2kg
5761	Atria Kypsä Crispy Kanaleike paistista pakaste 4kg/n60g
5760	Atria Kypsä Kanan Crispy Paistipala pakaste 4kg/n20-40g
1706	Atria Kypsä Kanan Crispy Fingers Fileestä pakaste 4kg/n40g
1713	Atria Kypsä Kanan Crispy Filee pakaste 4kg/n100g

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

VALMIIT KOMPONENTIT

Kiireisessä keittiössä valmistelujen määrä kannattaa suhteuttaa käytettävissä olevaan aikaan ja budjettiin. Kun valmistat ruoan alusta asti saat juuri haluamasi lopputuotteen, mutta prosessi vie reilusti aikaa. Puolivalmisteista saat tuoreena paistetun tuotteen, jota voit halutessasi muokata ravintolan konseptin mukaiseksi. Valmiista komponenteista ruoka syntyy käden käänteessä ja välttyä lähes täysin hävikiltä.

Valmiista komponenteista erinomainen esimerkki on kypsät jauhelihatuotteet, joista Atrialta löytyy oikeanlainen vaihtoehto jokaiseen tarpeeseen. Sydänmerkki-tuotteet auttavat ravitsemuksellisesti paremman aterian kokoamisessa ja paahdetut tuotteet puolestaan antavat mahdollisuuden tuotteiden viimeistelyyn maustetahnoilla tai kastikkeilla. Kauniin paistopinnan omaavat paistetut tuotteet voit huoletta käyttää myös sellaisenaan.

5 SYYTÄ VALITA ATRIAN VALMIIT JAUHELIHATUOTTEET RUOKALISTALLES!

1. Valmistamisen nopeus
2. Monikäyttöisyys – sopii pienellä vaivalla moneen
3. Kierrätettävyyys lounaspöydistä lautasannoksiin ja katuruokiin
4. Vastuullinen, kotimainen tuotanto
5. Edullisuus

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloitunut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

VALMIIKSI VIIPALOIDUT KYPYSÄT TUOTTEET

Valmiiksi viipaloitunut kypsät tuotteet ovat erinomainen vaihtoehto kiireisessä ammattikeittiöiden arjessa. Sulatetut tuotteet on nopea kuumentaa uunin yhdistelmätoiminnolla ja viimeistellä kastikkeilla. Lisäksi valmiiksi viipaloitunut kypsät tuotteet säästävät energiaa koska pitkää hauduttamista ei tarvita. Tämä helpottaa työntekijöiden työkuormaa ja vähentää kiirettä.

Valikoimistamme löydät kattavan sarjan kypsiä viipaloituja tuotteita arkeen ja juhlaan.

VALMIIKSI VIIPALOIDUT KYPYSÄT TUOTTEET

6798	Atria Kypsä Viipaloitu Naudan Niska pakaste (2kpl) n3,2kg/n1,6kg
6670	Lithells Kypsä Viipaloitu Naudan Paahtopaisti pakaste 3x2kg
6630	Atria Kypsä Viipaloitu Possun Rinta pakaste n3kg/n1kg
6638	Atria Kypsä Viipaloitu Possun Kassler pakaste n4kg/n2kg
6661	Atria Kypsä Viipaloitu Possun Ulkofilee Pakaste 3x3kg
6710	Atria Kypsä Viipaloitu Possun Sisäfilee pakaste n4kg/n2kg
5687	Atria Kypsä Viipaloitu Gluteeniton Lihamureke pakaste 6kg/50g

YHDESTÄ ON MONEKSI

Viisas valitsee tuotteet ja ruokaohjeet, jotka on helppo valmistaa, tarjota ja hyödyntää pitkin viikkoa. Suunnittele ruokalistasi siten, ettei mitään mene hukkaan: käytä kerrallaan isompi erä sellaisenaan tai kierrätä tuotteisiin edellisen päivän jo kertaalleen maustetut tuotteet – luonnollisesti hygienia- ja viranomaisohjeet huomioiden.

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

Kypsä kana on kiireisen päivän pelastaja

Kana maistuu monelle – se taipuu maailman eri keittiöiden makumaailmiin, muokkautuu helposti lounaspöydän arki-herkusta illallisen keskipisteeksi tai katuruoaksi. Lisäksi terveellisen ruokailun trendi vauhdittaa vähärasvaisen ja runsasravinteisen kanan suosiota. Kypsä kana sopii erityisen hyvin kiireisen päivän pelastajaksi ja pienen keittiön valikoimaan, kun varastotilat ja resurssit ovat pienet. Atrian kypsissä kanatuotteissa yhdistyvät maku, kyky muuntautua erilaisiin ruokatuotteisiin sekä ennen kaikkea helppous ja nopeus.



Hyödynnä Atrian kypsää kanaa:

- Aamun leivissä ja munakkaiden täytteissä
- Lounaalla pihveinä, padoissa, kastikkeissa, piirakoissa ja keitoissa
- Nopean syömisen katuruoan klassikoissa maailmalta
- Illallisen annosherkuina aina Aasiasta Euroopan bistroklassikoihin

Innosta asiakkaita uudella

Asiakkaat kaipaavat vaihtelua ruokatuotteisiin, vaikka valikoimaan oltaisiinkin tyytyväisiä. Pyörää ei tarvitse keksiä kuitenkaan uudestaan eikä omia suosikkiannoksia ole tarpeen täysin muuttaa. Mutta pienetkin muutokset perusvalikoiman rinnalla riittävät tuottamaan asiakkaalle tunteen siitä, että ravintolassa on tarjolla aina jotain vähän uutta.

Kokeile kypsää kanaa vaikkapa suomalaisille tuttuihin italialaisklassikoihin. Pyöräytä edellisen päivän risotto kanapulliksi ja friteeraa. Päivitä annos lisukkeita ja kastikkeita vaihtamalla. Luo annokselle uusi esillepano – kanapata muuttuu piirakaksi helposti taikinakannella!

Ketterä kana

- Mausta uudelleen
- Jalosta hapankerma- ja majoneesipohjaisiin tahnoihin ja mousseihin uuniperunoiden tai suolaisten lettujen kanssa
- Kokeile uusia kanamakuja esim. Caesar-salaatissa
- Kierrätä jäännökset paellaan, rikastuta makua vielä vaikka ylijääneillä mausteilla makkaroilla ja katkaravuilla
- Mausta GN-vuoassa valmistettu pannupizza ylijääneillä kanoilla ja juustoilla

VALMIIKSI KYPSENNETYT TUOTTEET

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

Valmiiksi kypsennetyt tuotteet nopeuttavat ja tehostavat keittiösi prosesseja. Lisäksi voit reagoida asiakasmäärän muutoksiin, oli asiakkaita sitten enemmän tai vähemmän kuin oletit. Tämä myös säästää aikaa ja työturvallisuutta. Ei enää esivalmisteluita, ruskistamista, haudutusta tai jäähdystä. Se merkitsee helpotusta henkilökuntapulaan – vähemmänkin kokenut tekijä selviää keittiössäsä. Energiaakin kuluu vähemmän, eikä kattila-, pata- ja pannutiskiä kerry entiseen malliin.

Vakioresepteillä valmistetut tuotteet ovat aina tasalaatuisia eikä ruoan makua, kypsyyttä tai rakennetta tarvitse jatkuvasti tarkkailla – rivikokin taidoilla tulee keittiömestarin lopputulos, josta asiakaskin tykkää! Vakioidun tuotteen ympärille on ravintolasi helpompi rakentaa oma prosessi esimerkiksi esillelaittoon tai lämmitykseen.

Valmiiksi kypsennetyt, lisäaineettomat tuotteet täyttävät myös korkeimmat hygieenisyysovaatimukset – esimerkiksi vakumoinnin taso sekä lämpötilojen tarkka kontrolli valmistuksesta jäähdytyksestä varastointiin ovat kriittisiä tekijöitä mikrobiologisen turvallisuuden sekä aistittavan laadun kannalta. Korkeatasoinen hygienia sekä alhainen säilytyslämpötila ovat välttämättömiä tuotteen turvallisuuden kannalta. Vakuumiin pakattu tuote on myös keittiössä hygieeninen, koska siinä ei ole avonaisia pintoja.



TYÖVOIMA- JA RAAKA-AINELASKELMAT:

HUOMIOITHAN, ETTÄ LASKELMIEN HINNAT OVAT ESIMERKKIHINTOJA. LISÄÄMÄLLÄ ESIMERKKIHINTOJEN TILALLE OMAT HINTASI, SAAT TARKAN LASKELMAN OMALLE TOIMIPAICALLESII.



COOCK & CHILL. HAMPURILAISPIHVI, TAVOITE 35 KG VALMISTA TUOTETTA

Tuote	Esivalmistusaste ja kilotarve	Työvaihe 1	Työvaihe 2	Työvaihe 3	Työvaihe 4	Työvaihe 5	Työvaihe 6	Työvaihe 7	Kypsennys- ja muu hävikki	Paino kypsä kg	Kokonaisaika	Työkulu 28 € h	Raaka-ainehinta kg	Raaka-ainehinta kypsä kg	Kokonaishinta kypsä lopputuote 35 kg	Kypsä lopputuote työvoimakuuluineen 35 kg
4006 Atria Nauta Leikko 20% 1x4kg	Lajitelma N2 54 kg	Jauhaminen 90 min	Massan valmistus 55 min	Muotoilu (150 g) 100 min	Paisto 30 min 225 °C	Jäähdyttäminen 90 min	Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	35 %	35	415 min 6,9 h	193,20 €	7,87 €	12,11 €	423,77 €	616,97 €
614004 Atria Naudan Jauhettu Burgerliha 20% 2kg	Raaka jauheliha 50 kg		Massan valmistus 45 min	Muotoilu (150 g) 90 min	Paisto 30 min 225 °C	Jäähdyttäminen 90 min	Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	30 %	35	305 min 5 h	140,00 €	9,28 €	13,26 €	464,00 €	604,00 €
4250 Atria Naudan N1 jauheliha 17 % 2 kg	Raaka jauheliha 50 kg		Massan valmistus 45 min	Muotoilu (150 g) 90 min	Paisto 30 min 225 °C	Jäähdyttäminen 90 min	Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	30 %	35	305 min 5 h	140,00 €	9,08 €	12,97 €	454,00 €	594,00 €
4262 Atria Nauta-Sika jauheliha 15 % 2 kg	Raaka jauheliha 50 kg		Massan valmistus 45 min	Muotoilu (150 g) 90 min	Paisto 30 min 225 °C	Jäähdyttäminen 90 min	Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	30 %	35	305 min 5 h	140,00 €	7,60 €	10,86 €	380,00 €	520,00 €
4665 Atria Angus Hampurilaispihvi pakaste 7,2 kg / 160 g	Raakapakaste 47 kg				Paisto 30 min 225 °C	Jäähdyttäminen 90 min	Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	25 %	35	170 min 2,75 h	77,00 €	13,12 €	17,49 €	612,27 €	689,27 €
5741 Atria Jättipihvi pakaste 5kg/113g	Kypsä 37 kg						Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	5 %	35	50 min 0,8 h	22,40 €	7,55 €	7,95 €	278,16 €	300,56 €
5654 Atria Paahdettu Jauhelihiphvi pakaste 5kg/63g	Kypsä paisto-raidoitettu 37 kg						Pakittaminen a 3 kg 30 min	Kuumennus 150 °C yhdistelmä uuni 50 % kosteus 20 min	5 %	35	50 min 0,8 h	22,40 €	8,12 €	8,55 €	299,16 €	321,56 €

Laskelmien hinnat ovat esimerkkihintoja. Lisäämällä esimerkkihintojen tilalle omat hintasi, saat tarkan laskelman omalle toimipaicallesi.

COOCK & CHILL. LIHAPULLA, TAVOITE 35 KG VALMISTA TUOTETTA

Tuote	Esivalmistusaste ja kilotarve	Työvaihe 1	Työvaihe 2	Työvaihe 3	Työvaihe 4	Työvaihe 5	Työvaihe 6	Kypsennys- ja muu hävikki	Paino kypsä kg	Kokonaisaika	Työkulu 28 € h	Raaka-ainehinta kg	Raaka-ainehinta kypsä kg	Kokonaishinta kypsä lopputuote 35 kg	Kypsä lopputuote työvoimakuuluineen 35 kg
4262 Atria Nauta-Sika jauheliha 15 % 2 kg	Raaka jauheliha 50 kg	Massan valmistaminen 60 min	Muotoilu 240 min	Paisto 30 min 200 °C	Jäähdytys 90 min	Pakittaminen 17 pakkia a 3kg 30 min	Kuumennus 140 °C yhdistelmä paisto kosteus 60 % 15 min	30 %	35	465 min 7,75 h	217,00 €	7,60 €	10,86 €	380,00 €	597,00 €
3315 Atria Murekemassa pakaste 7kg/1,75kg	Raaka maustettu jauhelihamassa 47 kg		Muotoilu 220 min	Paisto 30 min 200 °C	Jäähdytys 90 min	Pakittaminen 16 pakkia a 3kg 30 min	Kuumennus 140 °C yhdistelmä paisto kosteus 60 % 15 min	25 %	35	385 min 6,50 h	182,00 €	8,12 €	10,83 €	378,93 €	560,93 €
5711 Atria 5 kg Paistettu lihapöyrykkä 16 g pakaste	Kypsä lihapulla 37 kg					Pakittaminen 12 pakkia a 3kg 15 min	Kuumennus 140 °C yhdistelmä paisto kosteus 60 % 15 min	5 %	35	30 min 0,5 h	14,00 €	8,07 €	8,49 €	297,32 €	311,32 €

Laskelmien hinnat ovat esimerkkihintoja. Lisäämällä esimerkkihintojen tilalle omat hintasi, saat tarkan laskelman omalle toimipaicallesi.

COOCK & CHILL. KASLER, TAVOITE 35 KG VALMISTA TUOTETTA

Tuote	Esivalmistusaste ja kilotarve	Työvaihe 1	Työvaihe 2	Työvaihe 3	Työvaihe 4	Työvaihe 5	Työvaihe 6	Kypsennys- ja muu hävikki	Paino kypsä kg	Kokonaisaika	Työkulu 28 € h	Raaka-ainehinta kg	Raaka-ainehinta kypsä kg	Kokonaishinta kypsä lopputuote 35 kg	Kypsä lopputuote työvoimakuuluineen 35 kg
2454 Atria Viljaporsaan Kasleri 1x2,5kg	Raaka 50 kg	Suolaaminen 20 min	Ruskistus kippipannu 30 min	(Kypsennys 120 °C 480 min ei huomioitu kokonaisajassa)	Jäähdytys 90 min	Viipalointi ja pakittaminen a 3 kg 60 min	Kuumennus 30 min 160 °C yhdistelmäpaisto kosteus 50 %	30 %	35	200 min, 3,5 h	98,00 €	6,48 €	9,26 €	324,00 €	422,00 €
2195 Atria Leppäsavustettu Viljaporsaan Kasleri 1x2,5kg	Pintasavustettu 50 kg			(Kypsennys 120 °C 480 min ei huomioitu kokonaisajassa)	Jäähdytys 90 min	Viipalointi ja pakittaminen a 3 kg 60 min	Kuumennus 30 min 160 °C yhdistelmäpaisto kosteus 50 %	30 %	35	180 min, 3 h	84,00 €	8,15 €	11,64 €	407,50 €	491,50 €
6785 Atria Yli kypsä Viljaporsaan Kasleri n2kg	Kypsä kokonainen 44 kg					Viipalointi ja pakittaminen a 3 kg 50 min	Kuumennus 30 min 160 °C yhdistelmäpaisto kosteus 50 %	20 %	35	80 min, 1,3 h	36,40 €	10,61 €	13,26 €	464,19 €	500,59 €
6638 Atria Kypsä Viipaloitu Viljaporsaan Kasleri pakaste 2x2kg	Kypsä viipaloitu 39 kg					Pakittaminen a 3 kg 20 min	Kuumennus 30 min 160 °C yhdistelmäpaisto kosteus 50 %	10 %	35	50 min, 0,8 h	22,40 €	12,08 €	13,42 €	469,78 €	492,18 €

Laskelmien hinnat ovat esimerkkihintoja. Lisäämällä esimerkkihintojen tilalle omat hintasi, saat tarkan laskelman omalle toimipaicallesi.

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloituidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

ESIMERKKILASKELMAT

HUOMIOITHAN, ETTÄ LASKELMIEN HINNAT OVAT ESIMERKKIHINTOJA. LISÄÄMÄLLÄ ESIMERKKIHINTOJEN TILALLE OMAT HINTASII, SAAT TARKAN LASKELMAN OMALLE TOIMIPAIKALLESII.

Tarve 65 g lihaa / henkilö valmiissa kastikkeessa

Naudansuikalelihakastike, tuore liha, 100 annosta

Nauta E-suikale, tuore 15,00 €/kg (ALV 0)
6,5kg + painohävikki 35%= 8,8 kg tuoretta lihaa
Lihan hinta/annos 1,32 €

KASTIKKEEN VALMISTAMINEN, TUORE LIHA, 2,5 TUNTIA



Valmiiksi
kypsennettyjen
tuotteiden käyttö
säästää aikaa ja lisää
kustannustehokkuutta

Naudansuikalelihakastike, kypsä liha, 100 annosta

Nauta E-suikale, kypsä 19,00 €/kg
6,5 kg + painohävikki 20%= 7,8 kg kypsää lihaa
Lihan hinta/annos 1,48 €

KASTIKKEEN VALMISTAMINEN, KYP SÄ LIHA, 40 MINUUTTIA



Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriini tuotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

KYLMÄVALMISTUS

Isoissa tuotantokeittiöissä suosittu kylmävalmistusmenetelmä tuo ketteryyttä myös ravintolakeittiön työprosesseihin, kuten lounaiden valmistukseen. Keittiö-työn ruuhkahuiput helpottuvat, koska ruoan voi esivalmistaa edellisenä päivänä kypsennystä vaille valmiiksi.

Kylmävalmistuksessa ruoka valmistetaan kokonaan kylmät komponentit vuokaan ja lisäämällä massan joukkoon kylmäliukoista suurustetta sisältävä kastike tai liemipohja. Tämän jälkeen ruoka laitetaan kylmiöön odottamaan tarjoiluvaiheessa tapahtuvaa kuumennusta.

Valmistustapa edistää työturvallisuutta ja ergonomiia. Raaka-aineita ei tarvitse käsitellä kuumina ja kun ruoan komponentit kootaan kylminä suoraan tarjoiluvuokiin, jäävät myös keittäminen ja raskas patatiski pois.

Kuumennusta vaille valmiit ruoat säilyvät kylmässä oikein säilytettynä jopa 3 vuorokautta. Näin tarjoiluvaiheessa ruokaa voit kuumentaa nopeasti linjastoon myynnin mukaan ja hallita samalla ruokahävikkiä.

Kylmävalmistustapa soveltuu lähes kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen cook-serve -menetelmän tapaan. Ruokia voi maustaa monipuolisesti ja omaan tyyliin soveltuen. Kun ruoka valmistetaan laadukkaista raaka-aineista testattujen ruokaohjeiden mukaisesti, on lopputulos aina tasalaatuinen. Katso sivustoltamme kylmävalmistukseen sopivia reseptejä – saat kauttamme myös koulutusta!

Atria Murea irtopakasteet – oiva tuotesarja kylmävalmistukseen

Kylmävalmistuksessa kriittistä on lämpötilan hallintaa. Irtopakasteilla Murea-tuotteilla helpotat valmistettavan ruokamassan lämpötilan hallintaa.

Atria Murea -tuotteet ovat mehukkaita ja irttonaisia sekä näyttävät painoan runsaammilta lihasasta ja ryhdikkäältä rakenteestaan johtuen. Ei kalvoja, rustoja tai sattumia, vain valmiiksi kypsää, mureaa ja irttonaista lihaa ilman pakkauksessa olevaa nestettä!

Tuoreena ja pakasteena myytävät tuotteet ovat turvallinen ja hävikitön ratkaisu – ne sopivat erinomaisesti niin buffet- kuin annosruokailuun. Atria Murea on 100 % suomalaista lihaa!

HELPPO JA NOPEA
KYLMÄVALMISTUS!

MESTARI FORSMAN – PAREMPAA VALMISRUOKAA

Laadukas valmisruoka on vastaus kiireiseen arkeen. Mestari Forsmanin tuotteet tehdään perinteitä kunnioittaen pienissä erissä Kauhavalla, ainoana päämääränä ruoan korkea laatu ja maukkaus.

Valikoimassa on suomalaisia keustosuosikkeja sekä kansainvälisiä herkkuja täynnä makua. Suomalainen liha yhdistettynä läheltä tuleviin raaka-aineisiin jalostuu herkullisiksi kokonaisuuksiksi, joka maistuu yhtä hyvältä kuin ravintolassa tehtynä.

Lounas taittuu kädenkäänteessä esimerkiksi kastikkeellisilla ruoilla ja valmiiksi paahdetuilla pik-

kuperunoilla. Voit myös hemmotella asiakkaitasi vaikkapa vegaanisella punajuuri-kauravuoalla tai vuohenjuusto-kasvisvuoaalla.

Vaikka Mestari Forsmanin tuotteilla esivalmistelu-aika vähenee, ei laadusta tarvitse tinkiä. Tuotteet voi jopa kuumentaa omissa kierrätysmateriaalista valmistetuissa uunin kestävässä pakkauksissa.



Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

MESTARI FORSMANIN KUSTANNUSTEHOKAS LOUNASKONSEPTI

Mestari Forsmanin lounaskonsepti on huoleton tapa aloittaa lounastarjoilu ilman ruoanvalmistuskeittiötä tai omaa mestarikokkia. Teemme lounaskonseptin aina sinun ravintolasi näköiseksi ja markkinointimateriaaleissa käytetään aina ravintolasi omaa logoa – Mestari Forsman on konseptinimi, joka ei näy kuluttajille.

Lounas perustuu asiakkaidesi arvostamiin, puhtaisiin raaka-aineisiin ja suomalaiseen lihaan. Konsepti on valmiiksi mietitty ja testattu, eikä se vaadi sinulta suuria investointeja. Keittiövarusteina riittää uuni ja tiskikone, muu materiaali sisältyy konseptimaksuun. Ruoka on aina turvallista sekä herkullista ja myyntikatteen hallinta on helppoa.

VALMIIKSI TESTATUT RUOKAOHJEET

Verkkosivuiltamme löydät yli 650 testattua herkullista ruokaohjetta niin arkeen kuin erilaisiin juhlahetkiin ja sesonkeihin. Ruokaohjeemme ovat helposti muokattavissa oman asiakaskunnan mukaisesti niin annosten kokojen kuin määrienkin suhteen.

Testatuilla ja toimivilla resepteillä:

- Hallitset kustannuksia oikeilla raaka-ainevalinnoilla ja -määrillä
- Varmistat hygienisyyden
- Optimoit kypsennyksen ja kuumennuksen
- Huolehdit tasaisesta laadusta



Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

**HYVÄ RUOKA
PAREMPI MIELI**

Helppokäyttöiset
työkalut verkossa

www.atria.fi/foodservice

Ruokalistakoostin

Ruokalistakoostimen avulla teet ruokalistan helposti. Tämän koostimen avulla pyöräytät itsellesi tyylikkään ruokalistan käden käänteessä. Kirjoita ruokalistasi suoraan alla olevaan koostimeen ja tulosta tyylikäs printti asiakkaidesi iloksi.

Kiertävä lounaslista

Kiertävälle lounaslistalla valmiita lounasehdotelmia tuleville viikoille. Voit muokata laatimiamme lounaslistoja tai vaihtoehtoisesti tehdä kokonaan uusia omiin tarpeisiisi. Muokkaamasi lounaslistat tallentuvat pysyvästi yksilölliselle verkko-osoitteelle, jonka linkin saat kopioitua talteen muokkauksen jälkeen sivun alareunasta ja jakamaan tämän vaikkapa asiakkaillesi.

Salaattikartta

Salaattikartan avulla valmistat salaattibuffan tai maukkaita salaattiannoksia. Täältä löydät inspiraatioita salaattireseptiesi tueksi. Raaka-ainelistasta sinun on helppo poimia tarjontaasi sopivat tuotteet.

Sisältö

Työkaluja ajan ja rahan säästämiseen	2
Valmiit vitriinituotteet	3
Valmiiksi maustetut tuotteet	4
Valmiit komponentit	5
Valmiiksi viipaloidut kypsät tuotteet	5
Yhdestä on moneksi	6
Valmiiksi kypsennetyt tuotteet	7
Työvoima- ja raaka-ainelaskelmat	8
Esimerkkilaskelmat	9
Kylmävalmistus	9
Mestari Forsman – parempaa valmisruokaa	10
Mestari Forsmanin kustannustehokas lounaskonsepti	10
Valmiiksi testatut ruokaohjeet	11
Helppokäyttöiset työkalut verkossa	11
Yhteystiedot	12

VINKIT JA RUOKAOHJEET VERKOSSA

[ATRIA.FI/FOODSERVICE](https://www.atria.fi/foodservice)

Foodservice
PL 900, 60060 Atria
Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice –myynti
puh. 010 316 8712, 0800 198 500
www.atria.fi/foodservice

