

Hamburgeri valmistamise juhend 2010



Müügi ja turundusfirma Jungent OÜ

KONTOR Paldiski mnt. 11, Tallinn 10137, telefon 6663800 Projektijuht KAIT LIINEV

Rikked ja hooldus: Endel Lett 050 97662



Tellimiskeskus ja logistika: Via 3L AS; Kalmari tee 10 6802333 Tellimine tööpäevadel 9.00-17.00

Kiirtoidu kontseptsiooni tootjad Atria Concept AB ja Mantinga

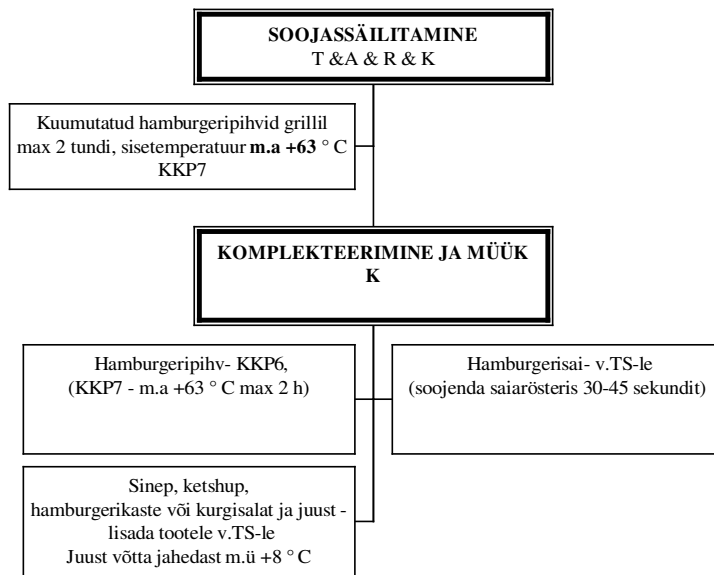


QuickTime™ and a
TrueType™ compressor
are needed to see this picture.

Sisukord

SISUKORD	2
EESSÕNA	4
	5
HAMBURGER KOOSNEB	6
TOOTEINFO	7
1. HAMBURGERIPIHV 90 G (TOOTEKOOD 1333)	7
4. HAMBURGERISAI 82G (TOOTEKOOD 120099)	8
7. SIBYLLA HAMBURGERIKASTE 900G (TOOTEKOOD 1335)	10
8. SIBYLLA KETSHUP NETOKAAL 1,0 KG (TOOTEKOOD 5802)	10
9. SULATATUD VILUJUUST 12,3 G (TOOTEKOOD 1338)	11
6. FELIX KURGISALAT 3,2KG (TOOTEKOOD 1336)	11
7. FELIX GRILLISALAT 3,2KG (TOOTEKOOD 1337)	12
MOODULIGA TÖÖ ALUSTAMINE	12
TÖÖ LÕPETAMINE MOODULIGA	13
VALMISTAMISAEG JA SÄILITAMINE	14
JUUSTUBURGERI VALMISTAMISJUHISED	15
NII SERVEERITAKSE VALMIS HAMBURGER KLIENDILE!	16
MÕNED SOOVITUSED MÜÜGIKS!!!	17
HOIA MOODUL SÄRAVALT PUHAS!	17
ÕPI SELGEKS KUIDAS HAMBURGERIT VALMISTATAKSE JA KUIDAS MASIN TÖÖTAB !	17
HOIA MOODUL TOODETEST TÄIS	17
KASUTA MÜÜGIKOHA REKLAAMMATERJALE	17
TEE MOODUL NÄHTAVAKS	17
OLE LAHKE!	17
MÜÜ ROHKEM!	17
IGAPÄEVANE PUHASTAMINE	18
SÜMBOLID/ LÜHENDID	19
KKP - KRIITILINE KONTROLLPUNKT	19

HAMBURGERI TEHNOLOGILISE SKEEMI JÄTK



EESSÕNA

Sibylla kaubamärk on üks tuntumatest Rootsis. Kvaliteetse kiirtoidu kaubamärki iseloomustab positiivsus, Rootsi algupära, maitse ja turvalisus (toiduohutuse seisukohast).

Sibylla Inside on unikaalne kontseptsioon teenindussektorile. Moderne ja väga kasumlik. Äritegevuse seisukohast on see kontseptsioon huvitav ja edasiarendatav, mistõttu nüüd tulemegi välja uue projekti ning menüüga – [hamburgeritega!!!](#)

Hamburgerpihvid, -sai ja lisandid on valitud erilise hoolega. Salvrätid, hamburgeri pabertaskud – kõik see järgib Sibylla Inside'I edukat ärimudelit.

Uus Sibylla moodul on spetsiaalselt disainitud ja hästi läbi mõeldud. Ta on sümpaatne ja sellega on meeldiv töötada. Väga kerge hoida puhtana. Ta pakub sinu kliendile uue positiivse elamuse ja see on sinu firmale kasulik.

Sinu pood on alati õigel ajal õiges kohas. Sibylla Inside teeb sinust äri, keda on võimatu võita konkurentsisis kiirtoidu kliendi pärast.

Palju edu!

Hamburgeri valmistamise moodul



1. Kuum grill	2. Timer e. ajarelee e. kell
3. Ülemine soojendi	4. Kontaktgrill
5. Külmik-sahtel – lisandite jaoks	6. Sahtel – hamburgeri saiade tarbeks
7. Külmik-sahtel – tagavara (kastmed, pihvid jm)	8. Riiul näpitsate ja paberkottide tarbeks
9. Jahutusagregaat	10. Display (tagant valgustusega)
11. Esipaneel (tagant valgustusega)	

Hamburger koosneb

- 90 g hamburgeripihv (veiseliha)
- 82 g hamburgerisai (seesamiseemnetega)
- 10 g ketšup
- 30 g hamburgerikaste
- 12,3 g sulatatud juustu viil (ainult juustuburgeril)
- 1 hamburgeri tasku
- 1 spl Felix kurgisalat
- 1 spl (40g) Felix grillisalat

TOOTEINFO

1. Hamburgeripihv 90 g (tootekood 1333)

Netokaal: 90 g
Tükke kastis: 56
Kasti netokaal: 5,04 kg

Säilimisaeg: 6 kuud
Avamata pakendis külmikus (+4-6°C) maksimaalselt 5 päeva.
Avatud pakendis külmikus (+4-6°C) 5 päeva (sealhulgas avamata päevad) juhul, kui järgitakse käitelmisjuhendis antud juhtnööre.

Koostis: veiseliha, kartul, sibul, kartulitärklis, kartuli kiudaine, suhkrupeedi kiudaine, sool (1,1%), must pipar, puljongipulber, (pärmiekstrakt, maltodekstriin), sulatatud suhkur.

Liha sisaldus 100 g valmistootes: 89 %
Rasva sisaldus: 20 %

Sulanud toodet uuesti mitte külmutada.

Valmistaja: Atria Lithells AB, Rootsi
Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

Toode on verevalguvaba. Ei sisalda koostisosadena gluteeni, laktoosi, piimavalku, sojavalku, muna ja hernevalku, kuid neid võib sisalduda vähesel määral teistes tehase toodetes. Me ei saa garanteerida, et meie puljongi ja maitseainete tarnija tooted oleksid päris vabad neist koostisainetest.

2. Kanafilee hakkšnitsel (tootekood 13819)

Tüki netokaal: 78 g
Kasti netokaal: 7,5kg

Säilimisaeg : Sügavkülmutatult -18° C juures 360päeva
Sulanud toode +2°C -+4°C juures 12 tundi

Koostis: Broilerifilee(50%), joogivesi, kuivpaneering (sh nisu),nisujahu,sealiha (4%), munavalgemass, kartulitärklis, keedusool (max 2%), lõhna- ja maitseained (sh seller,sinep), sojaõli, lõhna- ja maitsetugevdaja E621, glükoos. Küpaetatud taimses õlis.

Energia: 789kj/188kcal
Valgud: 15g

Süsivesikud: 14g
Rasvad: 8g

Valmistaja: AS Tallegg tellimusel tootnud AS Rakvere Lihakombinaat
Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

3. Kanašnitset

Tüki netokaal: 85g (80-87g)
Kasti netokaal: 8,5kg

Säilimisaeg: Sügavkülmutatult -18° C juures 360päeva
Sulanud toode +2°C -+4°C juures 12 tundi

Koostis: Kanalihamass (85%), riivsaia (sh nisujahu), munavalgemass, lõhna- ja maitseained (sh seller, sinep, soja, nisu, päkel), joogivesi, keedu-sool (max 2%), glüloos, lõhna- ja maitsetugevdaja E621, stabilisaator E331. Küpsetatud taimses õlis.

Energia: 789kJ/188kcal
Valgud: 15g
Süsivesikud: 14g
Rasvad: 8g

Valmistaja: AS Tallegg tellimusel tootnud AS Rakvere Lihakombinaat
Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

4. Hamburgerisai 82g (tootekood 120099)

Tüki netokaal: 82 g
Kasti netokaal: 3440 g
Kasti brutokaal: 3840 g
Tükke kastis: 6 kotti, a 7 tükki
Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C
Ülessulanud tooteid võib tarbida 16 tunni jooksul peale üles sulatamist.

Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, margariin, seesamiseemned 2%, jodeeritud sool, emulgaatorid (E472, E482), säilitusaine (E282).

Toitumisalane teave 100 g kohta:
Energia: 1108 kJ/265kcal
Valgud: 7,6 g
Süsivesikud: 47,7 g
Rasvad: 4,4 g

Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu

Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

5. Hamburgerisai 100g (140mm) (tootekood 1202)

Tüki netokaal: 100 g
Kasti netokaal: 3600 g
Kasti brutokaal: 4002 g
Tükke kastis: 4 kotti, a 9 tükki
Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C
Ülessulanud tooteid võib tarbida 16 tunni jooksul peale üles sulatamist.
Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, taimeõli, jodeeritud sool, emulgaatorid (E472e, E482). Võib sisaldada soja, seesamiseemneid.

Toitumisalane teave 100 g kohta:
Energia: 1280 kJ/306kcal
Valgud: 7,5 g
Süsivesikud: 46,7 g
Rasvad: 9,3 g

Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu
Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

6. Hamburgerisai ilma seesamita 53g (tootekood 1203)

Tüki netokaal: 53 g
Kasti netokaal: 4008 g
Kasti brutokaal: 4049 g
Tükke kastis: 11 kotti, a 7 tükki
Säilitamine: säilitada temperatuuril alla -18° C
Ülessulanud tooteid võib tarbida 16 tunni jooksul peale üles sulatamist.
Minimaalne säilimisaeg: sügavkülmutatult 12 kuud
Koostis: nisujahu, vesi, suhkur, pärm, margariin, jodeeritud sool, emulgaatorid (E472, E482), säilitusaine (E282).

Toitumisalane teave 100 g kohta:
Energia: 1143 kJ/273kcal
Valgud: 7,7g
Süsivesikud: 51,5 g
Rasvad: 3,6 g

Valmistaja: Mantinga UAB, Leedu
Importija: Jungent OÜ, Paldiski mnt. 11, 10137 Tallinn

7. Sibylla hamburgerikaste 900g (tootekood 1335)

Pudeli netokaal: 900 g
Tükke kastis: 6

Koostis:

rapsiõli, vesi, konserveeritud kurk (sh kurk, äädikas, sool, suhkur, säilitusaine E202), glükoosi-fruktoosisiirup, konserveeritud kõrvits (sh kõrvits, suhkur, äädikas, säilitusaine E202, till, lõhna- ja maitseained), tomatipüree, modifitseeritud maisitärklis, äädikas, sinep, maitseained (sibul, paprika, valge pipar), sool, kontsentreeritud sidrunimahl, paksendaja (E415), happesuse regulaator (E330), säilitusained (E202), kuivatatud porgand ja lillkapsas.

Laktoosivaba. Gluteenivaba.

Toitumisalane teave 100 g kohta:

Energia	1350 kJ (320 kcal)
Valgud	< 0,5 g
Süsivesikud	12 g
millest suhkrud	8,6 g
millest laktoos	0 g
Rasvad	30 g
millest küllastunud rasvhapped	1,8 g
Kiudained	0,5 g
Naatrium	0,4 g.

Säilitamine:

Avamata pakendis ruumitemperatuuril (+2 .. +25°C):	8 kuud
Avatud pakendis külmikus (+2 .. +8 °C):	8 kuud
Avatud pakendis ruumitemperatuuril (+2 .. +25°C):	4 nädalat.

Valmistaja: Maustaja OY, Soome

Importija: OÜ Jungent, Paldiski mnt 11, 10137 Tallinn

8. Sibylla ketshup netokaal 1,0 kg (tootekood 5802)

Koostis:

tomatipüree, glükoosi-fruktoosisiirup, äädikas, modifitseeritud kartulitärklis, sool (1,8%), paksendaja (E 412), säilitusaine (E 202), maitseained (kaneel, koriander, nelk, cayenne'i pipar, küüslauk, ingver, must ja valge pipar).
100 g ketšupi saamiseks on kasutatud 150 g tomateid.

Toitumisalane teave 100 g kohta:

Energia	380 kJ (91 kcal)
Valgud	1 g

Süsivesikud	21 g
millest suhkrud	15 g
millest laktoos	0 g
Rasvad	<0,5 g
millest küllastunud rasvhapped	<0,5 g
Kiudained	0,6 g
Naatrium	0,7 g.

Säilitamine:

Avamata pakendis ruumitemperatuuril (+2 .. +25°C):	8 kuud
Avatud pakendis külmikus (+2 .. +8 °C):	8 kuud
Avatud pakendis ruumitemperatuuril (+2 .. +25°C):	4 nädalat.

9. Sulatatud viilujuust 12,3 g (tootekood 1338)

Tüüpilise cheddar-juustu maitse ja lõhnaga, heleoranži värvusega, sileda ja särava pinnaga. Tekstuur on elastne ja juust ei purune, kui eraldada viilusid üksteisest. Valmistatud lehmapiimast.

Koostis: juust (cheddar 70%), vesi, või, lõssipulber, emulgaatorid (E331, E339), piimavalk, looduslik lõhna- ja maitseaine, vadakupulber, sool (2,2 %), toiduvärvid (E160a, E160e), paakumisvastane aine (sojaletsitiin).

Rasva kuivaines: 45 %

Rasva 100g tootes: 27g

Netokaal 88*12,3g= 1,082 kg

Hoida jahedas temperatuuril + 5 °C kuni max + 10 °C

Minimaalne säilimisaeg: 6 kuud

Avatud pakendi säilimisaeg: 72 tundi

Valmistaja: Toodetud Saksamaal

Importija: OÜ Jungent, Paldiski mnt 11, 10137 Tallinn

6. Felix kurgisalat 3,2kg (tootekood 1336)

Toote koostis: soolakurk (66%), joogivesi, suhkur, paprika, sibul, happesuse regulaator (äädikhape) sinepiseeme, paksendajad (jaanileivapuujuhu, guarjuhu, agar), maitseained, säilitusaine (kaaliumsorbaat), antioksüdant (askorbiinhape)

100g toote toitumisalane teave	
energiasisaldus	255.2 kJ \ 61 kcal
valgud	0.7 g
süsivesikud	13.7 g

rasvad 0.3 g
Max soolasisaldus 1.7 %

Pakendamine: plastämber, netokogus 3.2 kg
Minimaalne säilimisaeg: Avamata pakend ruumitemperatuuril ja õhuniiskuse juures mitte üle 75% 12 kuud
Avatud pakend temperatuuril +2..+8°C 10 ööpäeva, toatemperatuuril 48 tundi.

Valmistaja: AS Põltsamaa Felix
48103 Põltsamaa
Tallinna mnt.1 Eesti
Tel.+07766111

7. Felix grillisalat 3,2kg (tootekood 1337)

Toote koostis: soolakurk(59%), tomatipasta , suhkur, joogivesi, paprika , sibul, happesuse regulaator (äädikhape), sinepiseeme , paksendajad (jaanileivapuujuhu, guarjahu, agar), maitseained, säilitusaine (kaaliumsorbaat), antioksüdant (askorbiinhape)

100g toote toitumisalane teave
energiasaldus 297 kJ \ 71 kcal
valgud 0.7 g
süsivesikud 15.0 g
rasvad 0.4g
Max soolasisaldus 1.7%

Pakendamine: plastämber, netokogus 3.2 kg
Minimaalne säilimisaeg: Avamata pakend ruumitemperatuuril ja õhuniiskuse juures mitte üle 75% 12 kuud
Avatud pakend temperatuuril +2..+8°C 10 ööpäeva, toatemperatuuril 48 tundi.

Valmistaja: AS Põltsamaa Felix
48103 Põltsamaa
Tallinna mnt.1 Eesti
Tel.+07766111

Mooduliga töö alustamine

- Lülita sisse kõik mooduli osad 60 minutit enne müügi alustamist (külmik-sahtel töötab pidevalt). Aseta reguleerimisnupp asendisse 2.
- Aseta esimesed hamburgeripihvid grillile vähemalt 30 minutit enne poe avamist (pihvi sirge osa allapoole)

- Aseta hamburgerisaiad sahtlisse vähemalt 15 minutit enne avamist. Saiad peavad olema üles sulatatud!
- Aseta müügiletile kõik menüüs vajalikud kastmed (ketšup, sinep, hamburgerikaste ja lisandid)
- Kontrolli, et külmik-sahtel töötab korralikult ning omab õiget töötemperatuuri (mitte üle 6⁰C)
- Kontrolli, et sul oleks olemas menüü reklaammaterjalid ja vajadusel telli need.
- Täida külmik-sahtel tööpäevaks vajalike hamburgeripihvidega.
- Kontrolli mooduli puhtust ja värsket ilmet.

Töö lõpetamine mooduliga

- Lülita välja kuum grill, ülemine soojendi ja kontaktgrill. Ära lülita välja taimerit ega külmikut.
- Puhasta grill ja nõretusplaat grilli all.
- Puhasta kontaktgrill
- Puhasta ülemine soojendi
- Puhasta sahtlid ja käepidemed
- Korista ja pese korralikult kastmete ja/või lisandite lusikad (kui need on menüüs). Kaaneta lisandite purgid/pudelid.
- Pese tühjad lisandite nõud.
- Hoolitse selle eest, et tulemuseks on säravalt puhas moodul.
- Kontrolli, et sul oleks piisavalt külmikusse sulamiseks pandud hamburgeripihve, mida sa vajad homseks müügipäevaks.

VALMISTAMISAEG JA SÄILITAMINE

Kuum grill:				
Määra reguleerimisnupust grilli kuumuseks 2, mis vastab temperatuurile 95 ⁰ C – 120 ⁰ C				
Sektsioon 1-2	Temperatuur	Valmistusaeg	Kuum säilitamine	Küpse toote temperatuur sees
Hamburgeripihv	+4 ⁰ C	25 min	120 min (2 h)	75 ⁰ C kuumutamisel; 63 ⁰ C säilitamisel

Kontaktgrill:
Määra reguleerimisnupust grilli kuumuseks 250C (asend 2); küpsetusaeg hamburgerisaiale on 30 sekundit
Kontrolli temperatuuri regulaarselt
<ul style="list-style-type: none">• Temperatuur võib kõikuda erinevate seadmete puhul, kuigi kasutatakse samu määranguid• Kontrolli hamburgeripihvi temperatuuri, kui see on küpsenud grillis 25-35 minutit• Kontrolli temperatuuri regulaarselt. Kuumad küpsetusseadmed (analoogselt teiste köögiseadmetega) võivad 'häälest ära minna' nagu kellgi
Näpunäide valmistamisel
<ul style="list-style-type: none">• Keera hamburgeripihve iga 15 minuti tagant. Siis näevad nad välja isuäratavad ja mahlased
Ettevaatust!!!
<ul style="list-style-type: none">• Ära kunagi katseta temperatuuri muutmist omakäeliselt. Sellisel juhul võib toote sisetemperatuur säilitamisel langeda alla nõutud 63⁰C ning sellega rikutaks tervisekaitse nõudeid

JUUSTUBURGERI VALMISTAMISJUHISED



1. Võta hamburgerikukkel sahtlist spetsiaalsete näpitsate vahele ja aseta see kontaktgrilli vahele 30-neks sekundiks. Kukkel peaks saama endasse pruunid küpsemistriibud.
2. Võta hamburgeritasku oma kätte nii, et Sibylla Inside logo oleks kliendi poole suunatud.
3. Aseta röstitud hamburgerikukkel taskusse. Näpitsatega eralda lahtilõigatud kukli pooled.
4. Doseeri kukli alumisele küljele hamburgerikastet või salatit.
5. Aseta valmisküpsenud kuum hamburgeripihv lahtilõigatud kukli vahele hamburgerikastme / salati peale.
6. Võta viil Cheddari juustu näpitsate vahele ja aseta see pihvi peale.
7. Lisa ketshup Cheddar juustule.
8. Suru kergelt valmis hamburger kokku. Võta salvrätik ja aseta see hamburgeritasku ümber ning serveeri selliselt kliendile.
9. Soovi head isu!

Nii serveeritakse valmis hamburger kliendile!



Mõned soovitused müügiks!!!

HOIA MOODUL SÄRAVALT PUHAS!

Toidu müügi seisukohast on hügieenireeglitest kinnipidamine 'eluliselt' tähtis. Mida puhatm on moodul ja selle ümbrus, seda kergem on toodet müüa!

ÕPI SELGEKS KUIDAS HAMBURGERIT VALMISTATAKSE JA KUIDAS MASIN TÖÖTAB!

Koolitusel saab asi selgeks! Kõik on tegelikult väga lihtne, turvaline ja jätab professionaalse mulje.

HOIA MOODUL TOODETEST TÄIS

Ära kunagi hoiu grilli pooltühjana. Valmista ennast ette lõunate ja õhtusöökide ajaks. Visuaalne ja aromaadne esmamulje viib impulsiivse ostusoorituseni!

KASUTA MÜÜGIKOHA REKLAAMMATERJALE

Loo ahvatlev ja tähelepanu äratav ostukeskkond kasutades toidumenüüsid ja reklaammaterjale.

TEE MOODUL NÄHTAVAKS

Moodulit ei ole vaja varjata ega peita. Inimesed tunnevad Sibylla logo ja see aitab müügile kaasa.

OLE LAHKE!

Kui poes on palju kliente – paku kellelegi hamburgerit. Võid olla kindel, et nüüd soovivad seda teisedki!

MÜÜ ROHKEM!

Küsige viisakalt 'Mida te soovite juua toidu kõrvale?' Joogi müümisega teenite lisakasumit oma firmale.

Igapäevane puhastamine

- **Kuum grill:**
 1. Lülita grill välja. Oota kuni see on täielikult maha jahtunud.
 2. Tõsta üles hamburgerigrill ja pese sooja vee ning Statoilis ette nähtud pesuainega.
 3. Pese rullgrilli spetsiaalse rullgrilli puhastusvahendiga. Pühi rullid üle puhta majapidamispaberiga.
 4. Tõmba välja nõrutusplaat grilli alt ja pese sooja vee ning pesuainega.
 5. Pühi kõik kuuma grilli nähtavad osad paberi ja rullgrilli puhastusvahendiga.
- **Juustu ja kastmete nõud:**
 1. Pese nõud iga päev kuuma vee ja pesuainega
- **Saiaröster, näpitsad, moodul ja klaaskate tuleb puhastada 1 kord päevas (sellega olete juba harjunud, eks ole?).**

HAMBURGERI VALMISTAMISE TEHNOLOOGILINE SKEEM

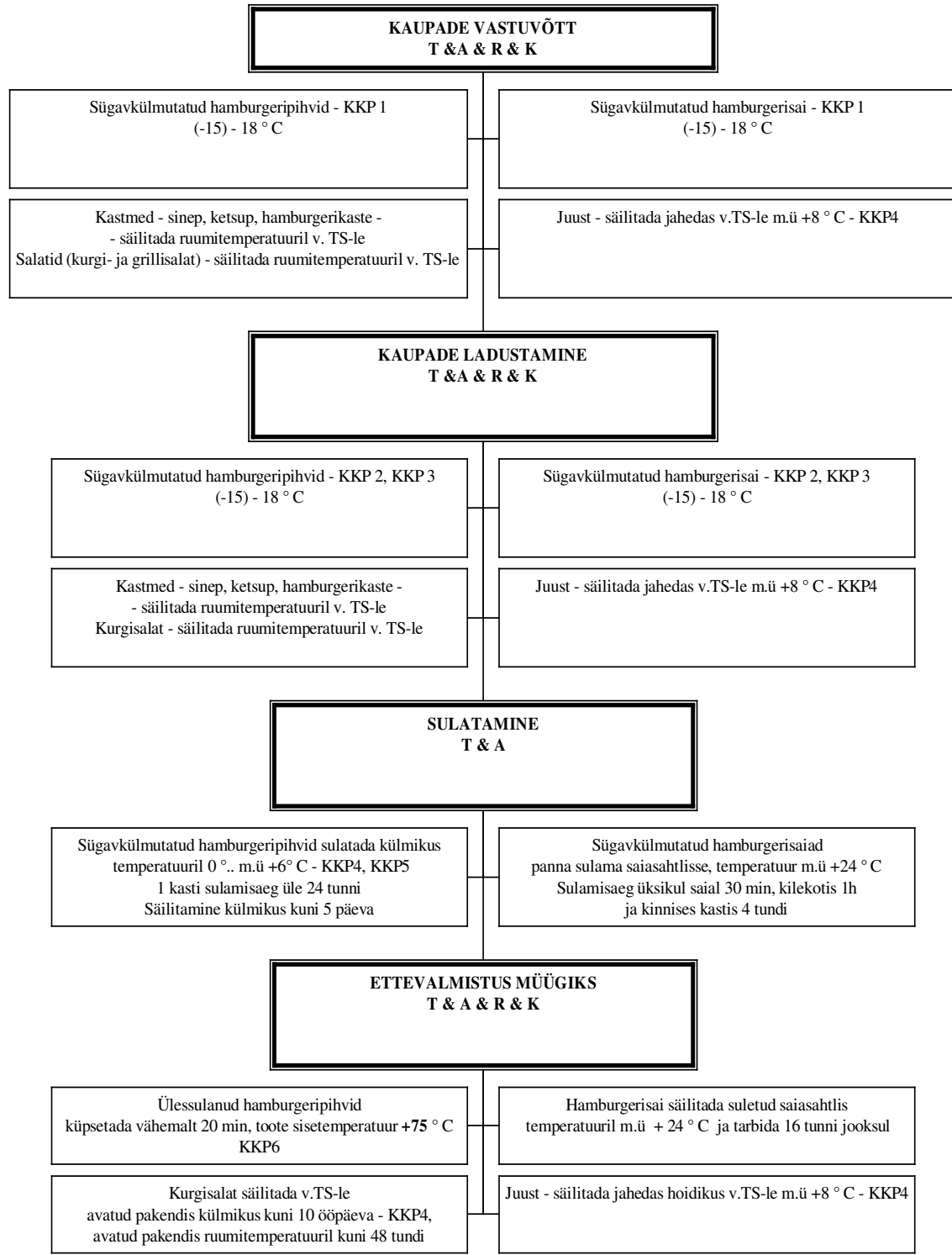
SÜMBOLID/ LÜHENDID

T	-	Temperatuur
K	-	Kvaliteet
A	-	Aeg
R	-	Temperatuuri registreerimine
m.ü	-	mitte üle
m.a	-	mitte alla
v.TS	-	vastavalt tootja spetsifikatsioonile

KKP - kriitiline kontrollpunkt

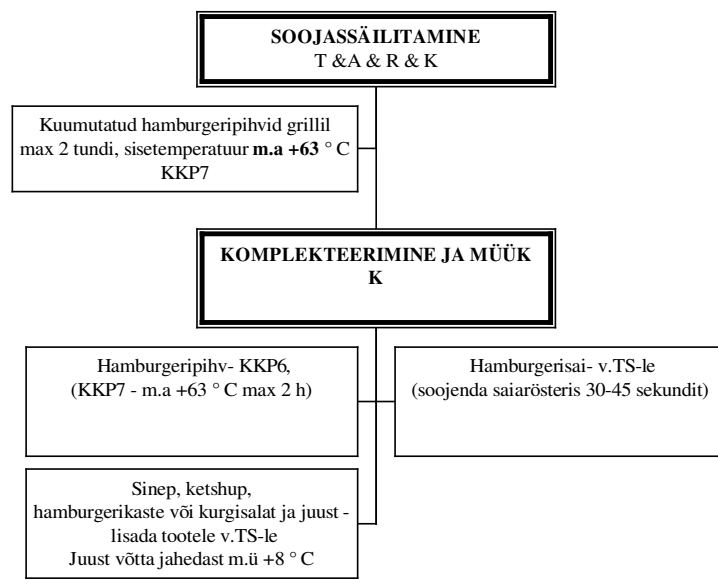
KKP1 – külmutatud toidu temperatuur vastuvõtmisel m.ü -18°C (lühiajaliselt m.ü -15°C)	KKP2 – külmutatud toidu temperatuur säilitamisel ja ladustamisel m.ü -18° C (lühiajaliselt m.ü -15°C)
KKP3 – õhutemperatuur sügavkülmkambris m.ü -18°C	KKP4 – õhutemperatuur külmikus 0 .. +6°C
KKP5 – külmutatud toidukauba sulatamine külmutuskapis 0...+6°C	KKP6 – toidutemperatuur kuumtöötlemisel (toidu sees keskel) m.a +75°C
KKP7 – kuuma toidu säilitamise ja müügiks väljapanemise temperatuur ja aeg m.a +65°C max 2 tundi	

HAMBURGERI TEHNOLOOGILINE SKEEM



Skeem 1

HAMBURGERI TEHNOLOOGILISE SKEEMI JÄTK



Skeem 2

Tellimiskood	Toode	Pakis	Kastis
580199	Sinep	1kg	6 tk
580299	Ketshup	1kg	6 tk
130899	Salvrätid	250 tk.	4000 tk.
132199	Grillrullide puhastusvahend	500 ml	6 tk
980399	Tangid	1 tk	1 tk
936499	Kurginäpitsad	1tk	1tk
958899	Salvrätihoodja	1 tk	1 tk
943299	Pudelihoodja	1 tk	1 tk
133399	Hamburgeripihv 90g	56tk	56tk
134099	Burgeripihv 90g (6kg kastis)	6kg	6kg
13809	Kanašnitset	80tk	80tk
138199	Kanafilee hakksnitset 78g(7,5kg kastis umbes	7,5kg	7,5kg
120299	Hamburgerisai ilma seesamita 100g (140mm)	9tk	36tk
120399	Hamburgerisai ilma seesamita 53g	7tk	77tk
120099	Hamburgerisai 82g	7tk	42tk
133299	Sibylla Hamburgerikaste	900g	6tk

133899	Sulatatud viilujuust	88tk	88tk
133699	Felixi kurgisalat	3,2kg	2tk
133799	Felixi grillsalat	3,2kg	2tk
133499	Hamburgeritasku	1000tk	1000tk