

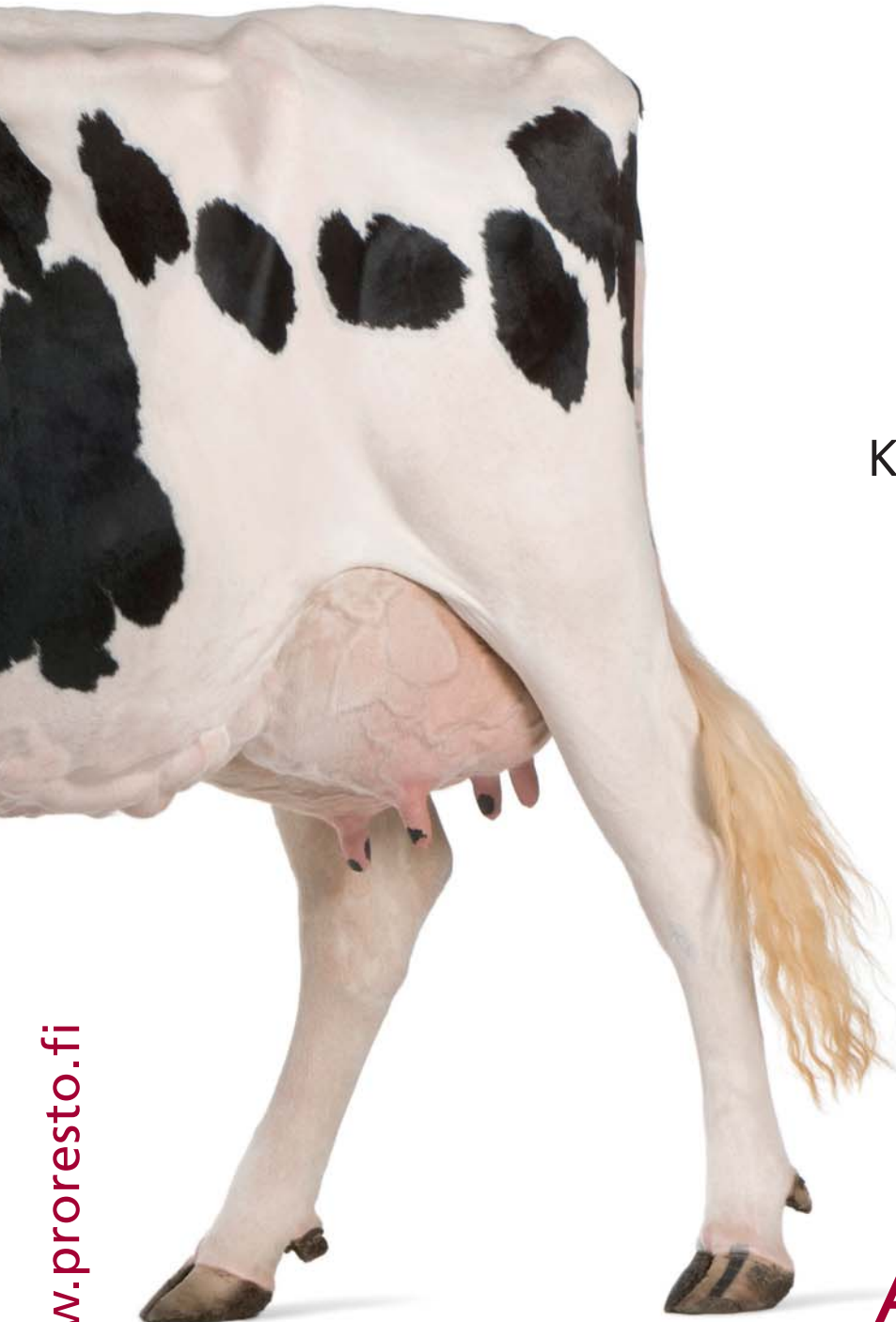
pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Sasu Laukkosen
kulinaariset katastrofit

Kawamura – veitsiseppä
toisessa polvessa

Lähiruoka kiinnostaa
henkilöstöravintoloita



Aitoa maitoa

Raakamaito murtautumassa marginaalista valtavirtaan?



Uutta Suomessa!

NYT NUIJITAAN LIHAT PARHAASEEN HINTAAN!

Tervetuloa tutustumaan HK pro Lihahuutokauppaan
Gastro 2012 -messuille 14.-16.3.2012 **HK:n osastolle 6a71.**
Palvelu on toiminnassa verkkosivuillamme 21.3. alkaen.

www.hkpro.fi/lihahuutokauppa



Tule ja tutustu!
HK:n osasto 6a71.

**HK Lihahuutokauppa
Gastro-messuilla:**

Ke 14.3. klo 12.00

*HK Takuumurea Pihvikarjan
ulkofilee 50 kg*

Ke 14.3. klo 14.00

*Rose Maissikananpojan nahallinen
rintafilee, pakaste 100 kg*

To 15.3. klo 12.00

Naudan sisäfilee 50 kg

To 15.3. klo. 14.00

HK Rypsiporsas® Ylikypsä kylki 100 kg

Pe 16.3. klo 12.00

*Lihakori 80 kg (sis. 20 kg maissi-
kananpojan rintafileetä, 20 kg
naudan sisäfileetä, 20 kg naudan
ulkofileetä ja 20 kg ylikypsää kylkeä).*



Ammattina ruoka.

HK RUOKATALO OY

Vaihde 010 570 100

Lemminkäisenkatu 48, PL 50, 20521 Turku

Väinö Tannerin tie 1, PL 49, 01511 Vantaa

Asiakaspalvelu 010 570 130

www.hkpro.fi

ISON TALON EDUT

SUURKEITTIÖT JA LÄHIRUOAN tuottajat ovat löytämässä toisensa. Tällä hetkellä yksi ongelma tosin tuntuu olevan, että näitä kahden leirin toimijoita saatellaan yhteen hankerahan tuella eikä liito osoittaudu pitkäikäiseksi, jähka aika projektista jättää. Tästä huolimatta lähiruoka on trendi, joka on tullut jäädäkseen ja nostanut painoarvoaan vuosi vuodelta.

Lähiruokabuumin purjeita pullistavat tietenkin tuoreet raaka-aineet, lisäaineettomuus ja alkupe-rätieto. Samalla lähiruoan suosimisella koetaan olevan myös kasvatuksellista arvoa. Lähitoimittajien etuna on usein joustavuus, toimitusvarmuus ja suorat kontaktit ostajiin – ja lähiruoan käytöllä on mahdollista myös pienentää kokonaishävikkä.

Suurkeittiöissä ruokaa tehdään kuitenkin kauha toisessa ja taskulaskin toisessa kädessä, joten taloudellisista syistä flirttailu lähiruoan kanssa voi jäädä hetken huumaksi.

Toisaalta lähiruoan tuottaja tietää, että suurkeittiöstä saa hyvän ankkurin toiminnalle, volyyymi-asiakkaan, jolle kannattaa raapaista tuhdimpikin alennus. Yhteistyö suurkeittiöiden kanssa tapaa myös rullata hyvin, koska keittiöhenkilökunta on asiansa osaavaa, jopa siinä määrin, että esimerkiksi tuotekehitysasioita voidaan miettiä yhdessä.

Tuottajan on myös helpompi toimia, kun keittiöillä on valmiit ruokalistat pitkälle eteenpäin ja määrät ovat usein melko vakiintuneita. Suurkeittiöissä on sekin hyvä puoli, että raaka-aineita ei kummoisesti tarvitse somistaa – nyt ei olla hurmaamassa kuluttajaa suoraan, vaan ikään kuin mutkan kautta. Suurkeittiölle vietäviä tuotteita on myös helpompi ja taloudellisempi pakata kuin esimerkiksi vähittäiskauppoihin meneviä tuotteita.

Toisaalta suurkeittiöiden byrokraattinen puoli on liikaa monelle pienelle toimijalle. Suurkeittiöiden yksittäiset tarjouspyynnöt saattavat sisältää niin laajoja kokonaisuuksia, että pienyrityksen on vaikea saada koko paketista niskalenkki. Yksittäisten tarjousten suuri koko johtaa siihen, että hankinnat keskittyvät ja periaatteessa kaikille avoimessa kilvassa nähdään aina ne pari kolme vakio-peluria.

Silloin kun isoissa organisaatioissa yksi ihminen päättää kaikista hankinnoista, maaperä on otollinen pienelle tai keskisuurelle purnaukselle tai peräti salaliittoteorialle. Jo tarjouspyynnön muotoilu saattaa olla sellainen, että pienemmillä yrityksillä ei ole mitään mahdollisuuksia voittaa. Suurkeittiöt haluavat pitkälle jalostettuja tuotteita ja tarjouspyynnöissä vaaditaan hyvinkin tarkasti tuotteiden tuoteselostetiedot.

Suurkeittiöitä on myös kritisoitu siitä, että hinta voi ohittaa laadun kriteerinä tyystin – toisin kuin esimerkiksi vähittäiskaupassa. Mitä isompi yksikkö on kyseessä, sitä enemmän pelätään aidon keittiöosaamisen katoavan, kun raaka-aineet ovat aina vain pidemmälle jalostettuja.

Tuotteiden jakelu suurkeittiöille ei ole aivan kitkatonta sekään. Tuotteen pitää olla keittiöillä varhain aamulla, sillä suuri kone liikkuu hitaasti. Autoja tarvitaan paljon eikä kuljetuksia välttämättä voida linkittää vähittäispuolen kanssa, koska aikataulut eivät natsaa.

Jos taas kävisi niin, että pienen paikallisen tekemä tarjous meneekin läpi, sopimuksen pituus voi aiheuttaa huolta ja murhetta. Sopimukset ovat usein vuoden mittaisia, minkä jälkeen kilpailutus-rumba käynnistyy uudelleen. Jatkuvuus on vähintäänkin ongelmallinen, jos suurkeittiöt eivät sitoudu toimintaan.

Aina ei suurkeittiö kuitenkaan pääse sanelemaan: useissa tuoteryhmissä kysyntä on suurempi kuin saatavuus, ja tuotetta himoitsevan on vain otettava lusikka kauniiseen käteen. Edelläkävijäkeittiöissä lähiruoka on integroitu osaksi talon päivittäistä toimintatapaa ja organisaation toiminta-ajatausta.

JUSSI SINKKO

1/2012

JULKAISIJA

PubliCo Oy
Pätkäneentie 19 A
00510 Helsinki
puh. 09 686 6250
faksi 09 685 2940
info@publico.com
www.publico.com

PÄÄTOIMITTAJA

Jussi Sinkko

TUOTEPÄÄLLIKKÖ

Paul Charpentier
paul.charpentier@publico.com
puh. 09 6866 2533

**TOIMITUKSEN
KOORDINAATTORI**

Mirkka Lindroos

ILMOITUSMYynti

Jaakko Kopperoinen
jaakko.kopperoinen@publico.com
puh. 09 6866 2553

Kim Korlin
kim.korlin@publico.com
puh. 09 6866 2521

TILAAJAPALVELU

tilaukset@publico.com

TOIMITTAJAT

Sami J. Anteroine
Ari Mononen
Merja Kihl
Arto Koskelo
Laura Laakso

KANNEN KUVA

Rodeo.fi

PAINO

PunaMusta Oy

www.proresto.fi



”Tyylikäs kattaus on tärkeä osa makutunnelman kokonaisuutta. Evolinin® pinta koskettaa.”

Markku Luola, Chef Luola – Ruokaluola Oy

Evolin® on uusi vallankumouksellinen pöytälinamateriaali, jossa ensimmäistä kertaa yhdistyy sekä kertakäyttöisen tuotteen käytännöllisyys että korkealaatuisen pöytäliinan ylellisyys. Se säästää aikaa, luo joustavuutta ja alentaa kustannuksia.

Koe Evolin® virtuaaliravintolassamme ja kuuntele mitä tuotteemme lähettiläiksi lupautuneet ravintoloitsijat ovat mieltä Evolinista®. Vieraile sivustollamme evolutionoflinen.fi



SISÄLLYSLUETTELO



02 Esipuhe

06 Aitoa maitoa

Raakamaidon nousu tutkan katvealueelta parrasvaloihin on osa laajempaa ilmapiirin muutosta, joka muovaa ruokailutottumuksiamme. Viime vuosikymmenten ruokaparadigma ruokaympyröineen on murtumassa ja syömistä ohjaava kulttuuri on hajonnut pienempiin osiin.

12 Sasu Laukkosen kulinaariset katastrofit

Scoffiermagazine nosti hiljattain Laukkosen kovaan seuraan nousevien kokkien kansainväliseen listaukseen. Joukkoon pääsemiseen ei riitä pelkkä tekninen osaaminen, keittäjältä vaaditaan myös kykyä ajatella laveasti. Luovuutta.

22 Veitsien aatelia

Katsuyuki Kawamuralla on yli viidenkymmenen vuoden kokemus sepän ammatista. Hänen käsissään syntyvät keittiöveisten lisäksi maanviljelyksessä ja metsätoissa tarvittavat työkalut.

30 Talviterassilla kaupunki tulee valmiiksi lämmitettyyn syliin





40



44



52

38 Arto Koskelon kolumni

40 Lähiruoka entistä suositumpaa suurtalouskeittiöissä

Suomessa lähiruoka kiinnostaa yhä enemmän. Joillakin alueilla on jo tehty päätöksiä siitä, että lähiruuan käyttöä lisätään kuntien ruokahuollossa.

44 Kuin yhdestä muotista

Elintarvikelainsäädännön vaatimukset kuumentavat aika ajoin tunteita kentällä. Viranomaiselta toivotaan joustoa sitä useammin, mitä pienempi toimija on kyseessä.

50 Meiran maustetehdas vähentää lisäaineita

52 Design Management päivittää ravintolakulttuuria

Ravintolat ja design linkittyvät yhteen monella tasolla. Synteesiin liittyvät rakennettu ympäristö ja sitä kautta kaupunkikulttuuri, eikä koskaan olla kovin kaukana ruokakulttuurista ja sen trendeistä.

56 Uutispuuroa

AITOA MAITOA

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: RODEO.FI



Maito – Se ei mene päähän, todettiin 90-luvun alun mainoskampanjassa, jonka yhdessä osassa Teemu Selänne kulautti lasillisen maitoa baaritiskillä raavaiden miesten ihaillessa suoritusta vieressä. Maito on suomalainen pyhä lehmä, puhdas luonnontuote, josta nauttivat niin vauvat kuin vaarit ja jota viralliset suositukset kehottavat nauttimaan litran päivässä. Suomalaiset tekevät työtä käskettyä ja juovat maitoa enemmän kuin ketkään muut.

KULTAISINA VUOSIKYMMENINÄ maidon asemaa kansakunnan virallisena juomana ei uhannut mikään. Vedestä ei ollut sen haastajaksi, eikä kotikaljakaan hätyytellyt. 2000-luvulla maitoteollisuus on kuitenkin joutunut puolustautumaan säännöllisiltä hyökkäyksiltä. Ruoka-aineallergiat, naisten hedelmättömyys, astma, osteoporoosin yleisyys, diabetes, sydänsairaudet, krooninen liikalihavuus. Siinä suppea lista sairauksista, joista nyt syytetään teollisesti prosessoitua perisuomalaisista maitoa. Kriitikot tarjoavat tilalle prosessoimatonta raakamaitoa, jota ei saanut aiemmin ostettua muualta kuin lypsytilan takaovelta ja jonka sanotaan soveltuvan jopa laktoosi-intol-



leranteille. Mistä oikein on kyse ja kenen neuvoja asiassa tulisi kuunnella?

Raakamaidon nousu tutkan katvealueelta parrasvaloihin on osa laajempaa ilmapiirin muutosta, joka muovaa ruokailutottumuksiamme. Viime vuosikymmenten ruokaparadigma ruokaympyröineen on murtumassa ja syömistä ohjaava kulttuuri on hajonnut pienempiin osiin. Takavuosien symbolit kuten lauantaimakkara, maksapasteija ja piimä päätyvät yhä harvempiin ostoskoreihin, kirnuvoita sen sijaan myydään enemmän kuin koskaan. Vähähiilihydraattisuuteen perustuva karp-paaminen villitsee massoja, viini yrittää kiivetä ruokapöytään ja luomu murtautuu marginaalista valtavirtaan.

Maidon saralla vastakkain ovat kaksi koulukuntaa, joista toinen edustaa perinteistä teollisuutta ja ravintosuosituksia, toinen koostuu pientuottajista, lääkäreistä ja ravitsemusasiantuntijoista, jotka muodostavat hajanaisen mutta äänekkään vastarintaliikkeen. Viralliset ravintosuositukset, joille Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen Pekka Puska on antanut kasvot, toistavat viestiä, jonka mukaan suomalaisia vaivaavien ylipainon ja sydän- ja verisuonitautien takaa löytyy epäonnisen geeniainekseen lisäksi ruokavalio, joka ei sisällä tarpeeksi vähärasvaisia tuotteita ja kasviksia.

Prosessoimattoman maidon puolestapuhujat uskovat, että kansan on itse asiassa sairastuttanut sama maito, jota on myyty vuosikymmenien ajan terveystuotteena ja teollisesti valmistetut kevyttuotteet, jotka sisältävät enemmän lisäaineita kuin saippuaopperan lopputekstit sivuosanäyttelijöitä.

Aiheesta keskustellaan netissä kovin äänenpainoin. Raakamaidon fanaattisimmat puolestapuhujat uskovat sen parantavan vaivat aknesta vatsakatarriin. Heidän hurmoksellisissa puheissaan raakamaito ei ole enää ainoastaan terveellinen juoma, vaan lääkinnällinen tuote, joka parantaa sairaita.

Vaikka perimmäinen totuus antaa odottaa itseään tieteen tarjotessa molempien leirien teorioita tukevaa todistusaineistoa, tilastotieto osoittaa, että suomalaisten allergiat ovat lisääntyneet, ylipainosta tullut kroonista ja hedelmättömyys kasvanut hälyttävästi jotakuinkin käsi kädessä tehdasruoan, kevyttuotteiden ja teollisen maidon voitonmarssien rinnalla. Jokin myrkyttää kehojamme, oli se sitten saasteet ilmassa tai vedessä, kemikaalit kodeissamme tai käyttämämme ravinto. Mikäli syylliseksi elintasotauteihin paljastuisi virallisten suositusten mukainen ravinto, käsillä olisi skandaali, joka jättäisi 70-luvun asbestirakentamisen ja 30-luvun lääkäreiden määräämät savukkeet kauaksi jälkeensä.

Mutta puhutaanpa tarkemmin raakamaidosta. Perinteisesti tinkimaidoksi kutsuttua tuoremaitoa on juotu Suomessa niin kauan kuin tienoilla on laiduntanut lehmiä. Isovanhempamme kasvoivat juomalla läheisiltä maatiloilta tuoreena ostettua maitoa, joka heitettiin pois kun se paakkuuntui. Sotien jälkei-





nen modernisointi lopetti perinteen lukuun ottamatta muutamaa pientilaa, jotka jatkoivat tuoreen maidon myyntiä meijeriensä ovilta.

Pitkälle jalostettu ulkomainen lypsykarja tuottaa yli kolminkertaisen määrän maitoa suomenkarjaan nähden, mikä teki tehotuotantoon siirtymisestä taloudellisen välttämättömyyden monille maidontuottajille. Pastörointi mahdollisti tuotteen standardoimisen teollisessa mittakaavassa ja paikkasi puutteita taakapajuisessa hygieniassa. Samaan aikaan tilakoot kasvoivat, seuraavat sukupolvet muuttivat kaupunkeihin ja osuuskuntana aloittanut Valio kasvoi jättiläiseksi.

Helsingin lasipalatsiin vuonna 2009 avattu Eat & Joy Maatilatori aloitti ensimmäisenä Suomessa raakamaidon myymisen kuluttajille. Vaikka EU sallikin pastöroimattoman maidon myymisen, Suomen viranomaiset pitivät tuotetta terveydelle vaarallisena. Maito myytiin aluksi tiskin alta, varustettuna kylpymaitoetiketillä, jossa kehoitettiin välttämään maidon nauttimista suun kautta. Sittemmin Evira on tullut vastaan ja Eat & Joy voi myydä tuotetta ilman vippaskonsteja. Nykyisin maitoa liikkuu heidän kauttaan noin 1000 litraa viikossa.

Ylintä virkamiesvaltaa käyttelevän Eviran kanta on silti säilynyt kaksijakoisena. Se näkee raakamaidon tuoteturvallisuuden riskinä ja suosii teollista prosessia, koska sen avulla orgaaniseen tuotteeseen liittyvä kontaminaatoriski voidaan käytännössä poistaa. Navetan tai meijerin puutteellinen hygienia voi teoriassa tartuttaa lehmästä esimerkiksi vatsataudin aiheuttavan kamylobakteerin maitoon. Käytännössä tällaista ei tapahdu, koska suomalaisten meijereiden hygienia on maailman parasta luokkaa ja tarkasti säänneltyä, riippumatta siitä minkälaista maitoa ne tuottavat. Toisaalta Eviran johdossa on myös raakamaidon sympatisoijia, jotka näkevät lapsuutensa maaseudun palaavan aitojen tuotteiden muodossa.

Mikäli Eat & Joy Maatilatorin ja Kluuvin kauppahallin Aki Arjola on uskomisen, raakamaito on turvallinen vaihtoehto markettien teknomaidoille.

”Meijerien hygieniataso on nykyään ihan toista kuin kaksisataa vuotta sitten. Selvisivät ihmiset silloinkin arjestaan hengissä, vaikka joivat maitoa päivittäin. Olemme onnistuneet ulkoistamaan suhteemme ruokaan ja vieraantuneet ravinnosta. Jos puhutaan asiasta yleisellä tasolla, ruoan kuuluukin pilaantua. Jos se ei pilaannu, on kyseenalaista onko se edes ruokaa. Monet teolliset tuotteet liikkuvat tällä harmaalla alueella. Esimerkiksi lihatuotteet tugetaan täyteen myrkyllisiä nitriittejä, jotta ne säilyisivät pidempään. Nurinkurista. Viranomaisten näkökulma on sidottu riskien laskeskeluun, ei niinkään tuotteiden laadun varmistamiseen. Herkullisuutta ei nähdä itseisarvona.”

Arjola kertoo valitsevansa suomenkarjan maidon ennen kaikkea sen maun vuoksi.



"Raakamaito on hyvän makuista. Se myös tukee vastustuskykyä. Jos asiaa katsoo luonnon näkökulmasta, maidon tarkoitus on ravita ja edesauttaa jälkeläisen mahdollisuuksia selvitä hengissä. Teollisissa tuotantolaitoksissa maito pillkotaan osiin ja kasataan uudestaan. D-vitamiini lisätään purkista, jotta kalsium imeytyisi edes joten kuten. Rasvan koostumusta on muutettu, jolloin se kertyy kroppaan, rasvattomassa maidossa kalsium taas ei enää toimi. Kaikkein terveellisimmät entsyymit tapetaan kuumuudella. Teknomaidon rakenne on muutettu, emmekä vielä tiedä sen juomisen pitkän aikavälin vaikutuksia", Arjola luettelee.

Raakamaito on hänen mukaansa lainsuojaton, koska se on tehty ilman suurten toimijoiden omistamia patenteja ja teknologioita, jota viranomaiset vaativat myös pieniltä alan toimijoilta, vaikka oikein säilytetyn maidon pastöroinnin mielekkyys vastaa tuorepuristetun appelsiinimehun keittämistä.

"On mielenkiintoista, että myymämme raakamaito saa viiranomaisilta yhtä pitkän säilyvyysajan. Herää kysymys, miksi maitoa nykyään pastöroidaan? Se on teollisuuden etujen mukaista, koska maitoeria voidaan sekoittaa eri-ikäisistä maidoista ja siirrellä paikasta toiseen melko huolettomina, siinä missä

raakamaito kaipaa eheämpää kylmäketjua ja suorastaan vaatii pienimuotoisen tuotannon. Kuluttajan edusta se ei ole kiinni, koska teollinen prosessi tuhoaa makuja. Pastöroinnin keksinyt herra Pasteur ei itse suostunut pastöroimaan maitoa, koska ei pitänyt sitä järkevänä."

Maito aiheuttaa yllättävän monille suomalaisille vatsavaivoja, vaikka he eivät kärsi maitointoleranssista tai -allergiasta. Eräät kuitenkin kertovat, että pystyvät nauttimaan pastöroimattomaa ja homogenisoimattomaa maitoa, koska se sisältää entsyymejä, jotka avustavat kehoa sulattamisurakassa.

Kyse on todella urakasta, sillä evoluution näkökulmasta maidon juominen on poikkeus, joka koskettaa pientä vähemmistöä maapallon asukkaista. Mutaatio, joka mahdollisti pohjoisen ihmisille kyvyn hyödyntää toisen nisäkkään poikasille tarkoitettua eritettä ravintonaan tapahtui verrattain lyhyen aikaa sitten, jääkauden jälkimainingeissa, muutama tuhat vuotta sen jälkeen kun siniset silmät ja vaaleat hiukset ilmestyivät geeniperimään. Mentäessä kohti etelää seuduille, joissa ravintoa on ollut riittävästi tarjolla ympäri vuoden, ihmisten kyky hajottaa maidon laktoosia laskee tasaisesti. Sisiliassa jo 70%

väestöstä on laktoosi-intolerantteja, trooppisessa Thaimaassa liki 100%. Ei siis ihme, jos maito tuottaa vatsalle hieman ongelmia myös Suomessa.

Evira valmisteleekin paraikaa mittavaa selvitystä raakamaidosta, joka valmistuu tämän vuoden aikana. Selvityksen oletetaan helpottavan raakamaidon asemaa markkinoilla ja normalisoivan sen aseman tuoretuotteena. Valio on ilmoittanut viestintäjohtajansa suulla, ettei sille ole merkitystä, vaikka viranomaiset toteaisivat raakamaidon terveelliseksi. Se ei ota raakamaitoa valikoimiinsa, koska perinteinen maito olisi suuri riski. Joku raskaana oleva voisi esimerkiksi saada listerian. Tämän voisi tuki välttää lisäämällä tuotteen listaan asioista, joita raskaana olevan tulee välttää ruokavaliossaan.

Arjola ei ole vakuuttunut Eviran käynnistämän selvitystyön hedelmistä.

"Suomen kilpailuvaltti pitäisi olla maa- ja metsätalousministeriön mielestä ruokaturvallisuus. Ruoan on tietenkin oltava turvallista, mutta se on mielestäni vain lähtökohta. Mitä tulee lakimuutoksiin, kyse on myös teollisuuden lobbauksesta. Mediat voisivat olla nykyistä kriittisempiä. Esimerkiksi eräissä hyvin autoritäärisessä sanomalehdessä kirjoitettiin juttu Valion vaniljajäätelöstä, jossa hehkutettiin, kuinka rakastetun jäätelölitran hinta on pysynyt samana läpi vuosikymmenten. Ku-

kaan ei maininnut, ettei tuotteessa ole enää omistajaa myöten mitään suomalaista ja että sen koostumus on muuttunut markkinoille tulleesta tuotteesta täysin. Siinä ei ole edes vaniljaa. Maidolle on tehty hieman samanlainen temppu. Tapa jolla keskustelua käydään antaa valitettavasti osviittaa siitä, mitä tuleman pitää."

Pientuottajalle kuluttajien kasvava kiinnostus tuoretta maitoa kohtaan on mahdollisuus, sillä maidontuottajien leipä on tiukassa ja tuottajahinnat painettu alas. Esimerkiksi euron hintaan meijerissä myyty raakamaitolitra tuottaa tilalle paremmin kuin saman litran myyminen maitojätille. Tämän hetkinen laki sallii tiloille vain 2500 litran vuosimyyntin, mikä tarkoittaa käytännössä seitsemän euron päivämyyntiä. Tällaisella tuotannolla ei ymmärrettävästi voi elää, joten lainmuutoksilla on merkittävä rooli pientuotannon säilymisen kannalta.

Mutta miltä raakamaito maistuu? Onhan se testattava jutun lopuksi. Ei muuta kuin suomenkarjasta lypettyä maitoa lasiin, lasi käteen ja kohti suuta. Maku on kermaisen täyteläinen, mutta siitä huolimatta raikas. Ja jollain tapaa puhdas. Rasvapitoisuus on kymmenen gramman tuntumassa. Jälkimaaku on pitkä. Kumman herkullista. Kukaties mielikuvat ovat tehneet tehtävänsä, sillä näin hyvältä maito ei ole maistunut koskaan. ■

Uutta ja erilaista!

GASTRO
14-16.3.2012
Osasto: 6f90

P&M Design

GIOVANNI CAPRARO

BP

Segers

P&M Design Oy Heikkiläntie 8 B, 00210 HELSINKI,
Tel: 010 4232 450, Fax: 09-612 3023, info@pmdesign.fi, www.pmdesign.fi

SASU LAUKKOSEN KULINAARISET KATASTROFIT

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: VILLE HENRIKSSON

**"Tuntuu vahvasti siltä, että kaikenlainen
luovuus juontaa juurensa leikistä, sanan
syvällisimmässä merkityksessä."**

Sid Parnes, luovuustutkija





Luovuus. Sana on kaikkien huulilla, mutta kukaan ei tunnu tarkalleen tietävän mistä se koostuu. Voiko sitä oppia tai opettaa? Tai purkittaa ja monistaa? Entäpä minkälaista on luovuus lieden äärellä? Ravintolatarjontaa silmäillessä käy selväksi, että luovuutta on jaettu keittiöihin erilaisilla kauhoilla. Pienillä ja isoilla. Joihinkin vain reikäkauhalla. Chef & Sommelierin Sasu Laukkonen on kekseliään keittiömestarin maineessa. Istutetaan mies pöydän ääreen, juodaan pannullinen kahvia ja jutustellaan luovuudesta jumiutumatta onnistumisiin. Puhutaan mieluummin epäonnistumisista, sillä niissä tuntuu kiteytyvän luovuuden idea onnistumisiakin tiiviimmässä muodossa.



SCOFFIERMAGAZINE NOSTI hiljattain Laukkosen kovaan seuraan nousevien kokkien kansainväliseen listukseen. Joukkoon pääsemiseen ei riitä pelkkä tekninen osaaminen, keittäjältä vaaditaan myös kykyä ajatella laiveasti. Luovuutta. Ennen haastattelun alkua Laukkonen halua näyttää jotain. Hän nappaa keittiöstä palan parmesaania ja raastaa siitä lautaselle keon. Asetelma olisi suoraan kuin italialaisen kortteliravintolan tarjoilutilanteesta, mikäli lautasella oleva raaste vain olisi parmesaania.

jalas
FOR FEET WITH A TASK

à la Sara
Resepti
ihanaan työpäivään...

*Kenkä joka istuu juuri
Siuun jalkaasi.*



2932 | SAANA



2942 | SARITA



2962 | TARA



2972 | SUVI

FootStop
SERVICE

www.jalas.com
Ejendals Suomi Oy, puh. (06) 214 6111



"Koostumus on jo lähes täydellinen. Kuten huomaat, lopputulos näyttää parmesaanilta ja käyttäytyy samalla tavalla. Mikä tärkeintä, se on älyttömän hyvää. Eka testi osoitti, että tästä tulee vielä jotain. Se on mantelia ja kaakaorasvaa. Halusin tutkia kovettuuko mantelin rasva samalla tavalla kuin parmesaani. Asiakkaat ovat kujalla, kun ilmestyn suklaajälkkärin ja parmesaanipalan kanssa pöydän viereen", Laukkonen nauraa ja hieroo käsiään yhteen juonikkaan näköisenä.

Laukkonen nauttii yllätyksellisyydestä silmin nähden. Toisinaan lopputulos ei kuitenkaan vastaa villin idean synnyttämiä odotuksia. Silloin putken päästä pullahtaa maailmaa luovan mielen sivutuote, täydellinen epäonnistuminen. Kuten silloin kun Huvilakadulla leijui kitkerä tuoksu.

"Olin lukenut jostain, että salviamaidosta voi tehdä jotain. Ajattelin valmistaa siitä sellaisen lumiversion. Sen piti olla hemmetin hyvän makuista. Keittelin maitoa ja annoin sen levätä salvian kanssa vuorokauden. Sitten pakastin maidon ja otin sitä vähän tärkkelyksellä kiinni. Sen maku oli ihan hirveä. Totessin, ettei tällasta skeidaa voi käyttää yhtään mihinkään."

Joku voisi kuvitella, että tämänkaltaisen mahalasku tukahduttaisi kokeilunhalut ja ohjaisi kokin varmoin ottein turval-

lisemmille vesille, missä valmis reseptiikka avustaa parhaan mahdollisen lopputuloksen tavoittelussa. Mitä vielä.

"Huomasin pöydällä puolityhjän roseviinipullon ja aivot alkoivat raksuttaa, valitettavasti. Pakastin viinin, mutta sitten aloin miettimään, että pakkohan tätä on saostaa jollain. Pyöräitin sen jäätelökoneessa vielä varmuuden vuoksi. Lopputulos oli lähinnä pakastehyytelöä muistuttavaa muhjuja, jossa oli alkoholia. Hurjan pahaa", Laukkonen nauraa.

Sasu tunnustautuu perfektionistiksi, joka jaksaa hinkata yksityiskohtia kuntoon maanisella tarmolla. Samalla hän tuntuu suhtautuvan mutkattomasti kulinaariin katastrofeihinsa. Mikä hänen suhteensa epäonnistumiseen oikeastaan on?

"Epäonnistuminen on Suomessa tabu, mutta mun mielestä olennainen osa elämää. Olen oppinut sen matkan varrella. Et voi saavuttaa mitään suurta epäonnistumatta ensin. Useamman kerran. Jos et uskalla ottaa riskejä ja pelaat vain varman päälle, on mielestäni kyseenalaista oletko lopuksi edes onnistunut. Mitä enemmän kopioit muiden reseptejä, sitä varmemman päälle vedät. Se ei ole uuden luomista. Se on toistoa. Ja ikävän yleistä", Laukkonen toteaa.

Laukkoselta ei puutu uskallusta. Se on tärkeää, sillä ilman



Vuodella kahvikoneella uuteen vuoteen!

195 €
+ alv.

Loistava peruskeitin

Bunn 392

Hinta 195,- + alv.

Hinta sisältää kaksi lasikannua. Käsitäyttöinen.
Helppo sijoittaa — käyttövalmis ilman asennustöitä.

Rajoitettu erä, tilaa heti!

Soita 09 726 0622!

*Meiltä myös WMF-kahviautomaatit, Faema-espressolaitteet,
Carpigiani-jäätelölaitteet, Merrychef-uunit, Vitamix-blenderit, Comenda-
astianpesukoneet, Icematic-jääpalakoneet ja paljon muuta!*

PRIMULATOR

Hyvien makuelämysten takana





uskallusta luovuus ei kukoista. Enemmistö ihmisten lahjakkuudesta menee hukkaan. Sasussa kiteytyy kukoistavalle luovudelle olennainen uskalluksen mahdollistama onnistunut epäonnistuminen. Oppirahat on silti maksettava ensin, sillä luovuus tapaa olla hyvä renki, mutta huono isäntä. Rönsyilyn pitää pysyä kurissa, itsekontrollin on oltava tikissä. Laukkonen myöntää tämän olleen nuorempana ongelma.

”Olin Vuoden kokki -kilpailun finaaliassa 2005. En päässyt kolmen parhaan joukkoon. Ihan syystä. Tein suklaamoussea, mikä kuulostaa ihan järkevältä, mutta lisäsin siihen banaania, inkivääriä, hapankermaa ja chiliä. Liikaa chiliä. Annos jakoi tuomariston kahtia. Puolet tuomareista kauhisteli, että aika-moista kuraa, puolet taas tykkäsivät siitä jostain syystä. Ei sillä tavalla voiteta.”

Laukkosen tapauksessa kokkilpailun suorituksessa vilahnut luova hulluus tosin näyttää tuottaneen voittavan yhdistelmän. Chef & Sommelier on noussut lyhyen olemassaolonsa aikana ravintolaketän kärkikahinoihin ja tehnyt sen omalla ta-

vallaan. Ravintolassa tarjotaan mukulasellerin juuret sellaisenaan, valmistetaan roskakaloista creemiä ja paahdetaan purjon lehdet pikimustaksi grillimausteeksi. Mutta miten tällaiset ideat syntyvät?

”Mulla on ikään kuin tyhjiä kohtia päässä. Ne pitäisi jotenkin täyttää. Tätä on vaikea selittää, mutta tuollaisen aukon olemassaolo kaihertaa. Siinä itää jonkin sortin muodoton ja hahmoton siemen, minkä ympärillä kokeillaan jatkien kanssa kaikenlaista, kunnes kello on kaksi yöllä eikä mitään järkevää ole syntynyt. Sanon, että mennään nukkumaan. Aamulla menen suihkuun ja sitten se iskee: näin tämä pitää tehdä!”, Laukkonen toteaa.

Luovuustutkijat kutsuvat Laukkosen kuvaamaa tunnetta oivaltamisvaiheeksi, joka on yleisimmin lyhytkestoinen hetki, minkä aikana pitkään hautonut asia pulpahtaa takaisin pintaan ratkaisun muodossa, todennäköisimmin silloin kun asiaa ei lainkaan ajatella. Se on varsin miellyttävä tunne. Ongelmien hautominen ei kuitenkaan tuota haluttua lopputulosta, el-

Puutarhurin parhaat

salaattipöytä- ja ruuanvalmistuskomponentit valmistuvat keskellä Suomen vihanesaittaa Pietarsaareissa. Suomen moderneimmat valmistusmenetelmät ja -tilat takaavat laadukkaan lopputuloksen.

Kattavan tuoresalaattivalikoiman ja innovatiivisen salaattisuunnitteluohjelman avulla voit laskea salaattipöytäsi kannattavuuden ja tuottaa vaikkapa kuuden viikon kiertävän salaattilistan.

Fresh

- Ja tunnet aidon tuoreuden.

Tule tutustumaan!
www.fresh.fi

Olemme Gastrossa!
Osasto 7d51



Ketterää konevoimaa

Varmista puhtaus ja viihtyvyys myös tiiviisti kalustetuissa tiloissa **oikealla yhdistelmäkoneella**, joka pesee ja kuivaa lattian samalla ajolla, eteen ja taaksepäin.

Tehokas telaharja ja tarkka kuivaus takaavat erinomaisen puhdistustuloksen. Pesun jäljiltä lattia jää kuivaksi, jolloin liukastumisen vaara saadaan ehkäistyä.

Kompakti **Kärcher BR 30/4 C** yhdistelmäkone on kevyt (vain 11 kg), näppärä ja todella helppo käyttää. Saatavana verkkovirta- tai akkuversiona.

Täsmäratkaisu puhdistukseen -
Kärcher BR 30/4 C

Tervetuloa tutustumaan
MYYMÄLÄ 2012-messuille
14.-15.3. osastolle 5a32.



Lue koodi älypuhelimella ja katso esittelyvideo!
Lisää tietoa tuotteesta kotisivuillamme: www.karcher.fi

KÄRCHER®

makes a difference

lei pähkäiltäville asioille löydy vastapainoa. Isän roolistaan silminnähden nauttivalle Laukkoselle vastapaino muodostuu perheestä.

”Tämä on sinänsä outo juttu, koska pääni tyhjenee kotimatalla työjutuista. Keskityn kotona ihan muihin juttuihin. En keitä unissani. En tiedä ajattelevani keskeneräistä asiaa, mutta ilmeisesti aivot jatkavat toimintaansa. Joskus kun idea melkein toimii, hakkaan päätä seinään pitkäänkin. Saatan päätyä vaihtamaan pääraaka-aineen ja kääntämään prosessin ylösalaisin, mutta lopputulos on parhaassa tapauksessa todellinen onnistuminen. Salviamaidostakin tulee vielä jotain. Ei välttämättä maitoa. Tai edes salviaa, mutta jotain kyllä.”

Haastattelun tuoksinnassa ravintolan viinimies Johan Borgar tuo pöytään näivettynyttä saunavihtaa muistuttavan risukasan, joka paljastuu tarkastelussa helsikiläisissä pusi-koissa kasvavaksi litulaukaksi, jonka Borgar on napannut pyöränsä tarakalle jostain päin keskuspuistoa matkalla toi-

hin, kuivannut ja kantanut pöytään nyt ihmeteltäväksi. Laukko-
nen maistaa risukimppua ja näyttää typertyneeltä.

”Ei tätä voi tarjota. Ei toimi, ei maistu, ei, ei ja ei.”

Tovin kuluttua hän keskeyttää lauseensa vain palatakseen varoittamatta takaisin pöydän kulmalla mölöttävään litulaukkaan.

”Mutta ehkä lehtiä voisi uuttaa. Tai jauhaa.”

Laukkonen on mitä ilmeisimmin onnistunut vakuuttamaan itselleen käydyn keskustelun aikana, että tympeän ensivaikutuksen tehneellä litulaukalla saattaa sittenkin olla tulevaisuus Chef & Sommelierin herkuttelevissa pöydissä. Luulen, että Laukko-
nen on juuri näyttänyt vilauksen tavasta, jolla hänen mielen-
sä liikkuu. Nyt hänen täytyy kuitenkin alkaa valmistautumaan illan serviisiin. Ensimmäiseksi hän tarkistaa, että 15 tuntia uunissa kypsyneet etanat ovat juuri sellaisia kuin pitää. Ja sen jälkeen, että mustaksi paahdettua purjoa on tarpeeksi. Entäpä litulaukka? Se on kadonnut pöydän kulmalta, mutta jäänyt hautumaan Sasun päähän. ■





micros®

MICROS kassaratkaisut



Uutuus!

Olettehan yhteydessä
myyntiimme niin
sovitaan esittely!

Puh. 0303 9110
Email: fi-myynti@micros.com
www.micros.fi

micros® FIDELIO

micros® RETAIL



Pala Parasta Lappia



www.polarica.fi

www.lapinliha.fi



Norimitsu Hamonon
sepänpajassa
valmistuvat keittiöveitset
ja työkalut. Katsuyuki
Kawamura valmistaa
veitsensä alusta loppuun
itse.

VEITSIEN AATELIA

TEKSTI JA KUVAT: MAARIA MATSUNAGA



Kaikki lähtee raudasta. Päällimmäisenä deba-veitsen aihio.

Katsuyuki Kawamuralla on yli viidenkymmenen vuoden kokemus seppän ammatista. Hänen käsissään syntyvät keittiöveisten lisäksi maanviljelyksessä ja metsätöissä tarvittavat työkalut.

NORIMITSU HAMONON seppänpaja sijaitsee pienessä Hi-toyoshin kaupungissa Keski-Kyushulla lounaisessa Japanissa. Vuolas virta halkoo vanhaa linnoituskaupunkia ja ympärillä nousevat vuoret.

Katsuyuki Kawamura, 67, on seppä toisessa polvessa. Hän aloitti isänsä opissa 15-vuotiaana koulupoikana. Alkuun hän sai vähäpätöisempiä tehtäviä, kuten ahjossa käytettävien hii-lien leikkaamista. "Isän neuvo oli: 'Katso ja opi'. Kädestä pi-täen ei opettaisi kukaan, mutta vanhempia ja taitavampia sep-piä tarkkailemalla voi oppia kaiken", muistelee Kawamura.

Myöhemmin seppän alku pääsi takomaan kuumaa rautaa kahden vanhemman kisällin kanssa. Tuon vaiheen hoitaa ny-kyään konevasara. "Ei taito silti hukkaan ole mennyt. Tiedän kokemuksesta, milloin rauta on sopivan paksuinen jatkokäsi-telyä varten".

Nuori seppä oli poissa pajalta parin vuoden ajan, kun isä lähetti hänet metsätöihin. Siellä hän oppi tuntemaan työ-kalunsa myös käytännössä. Keittiöveisten lisäksi nuoremman Kawamuran vesurit sekä raivaus- ja metsästysveitset ovatkin saaneet kiitosta.



Vasara ja alasin ovat edelleen sepän tärkeimmät työkalut.

Isän kuoltua Katsuyuki Kawamura peri pajan ja kuului luisaksi tulleen seppänimen Norimitsu. "Olin yli neljäkymmenen, kun minusta tuli täysivaltainen seppä. Mutta tiesin olevani valmis. Tunsin sepän ammatin läpikotaisin".

Omia oppipoikia Kawamura ei ole ottanut. Paja on hänen valtakuntansa ja siellä vallitsee leppoisa tunnelma. Asiakkaita tulee ja menee, ja seppämestarilla on heille aina aikaa. Takomisen lomassa hän ehtii hioa veitsiä ja viikatteita ja opettaa kaukaa tulleille asiakkaille hiomakiven käyttöä. "Tästä työstä ei jäädä eläkkeelle. Täällä pajalla on minun elämäni", Kawamura hymyilee.

Veitset eri tarkoituksiin

Veitsen käyttö on japanilaisen keittiön tärkeimpiä taitoja ja erilaisia veitsiä (hōchō) on lukuisia. Useille eri kaloilta on erilaiset veitset. Taottu japanilainen veitsi, wabōchō, on japanilaistekniikan tärkein työkalu, ja ammattikokit tilaavatkin yleensä veitsensä mittojen mukaan suoraan seppältä. "Hyvä seppä ottaa huomioon käyttäjän ruumiinrakenteen, kuten käsivarren pituuden tai kehon koon", toteaa Kawamura. Pitkän veitsen käyttö puolestaan edellyttää tarpeeksi tilavaa keittiötä.

Veitsien aatelia edustaa yanagi- eli sashimiveitsi. Raa-ka kala eli sashimi siivutetaan yhdellä ainoalla vedolla, jolloin lihan solukko säilyy vahingoittumattomana. "Sashimiveitsen tulee olla tarpeeksi pitkä ja painava – ja partaveitsen terävä. Näin kokki ei joudu käyttämään voimaa, vaan voi keskittyä veitsen ohjaamiseen", Kawamura toteaa. Japanissa ei puhutakaan sashimin leikkaamisesta (kiri) vaan pikemminkin liu'uttamisesta (hiku).

Japanilaisveitsien materiaalina käytetään erilaisia hiiliteräksiä. Ulkokuori on yleensä kovempaa terästä, jonka sisään likistetään pehmeämmästä teräksestä oleva leikkaava terä. Taontaprosessissa teräslaadut limittyvät toisiinsa, joka näkyy aaltomaisena kuviona veitsen terässä.

Myös teräkulma poikkeaa länsimaisesta. Perinteinen japanilainen veitsenterä on yksiviistoinen kataba, joka tekee siivuttamisesta helppoa. Sen rinnalle on länsimaistumisen myötä tullut kaksiviistoinen V-terä, ryōba.

Hiiliteräksestä valmistetuissa veitsissä on myös haittansa. Vahvuudestaan huolimatta ne ovat alttiita ruosteelle ja väärin käytettynä terä lohkeaa helposti. Oikealla huolenpidolla veitsi on pitkäikäinen. "Hyvää veistä voi hioa lähes loputtomiin", Kawamura toteaa.

Tärkeää on myös pestä ja kuivata veitset heti käytön jälkeen. "Kunnioita työkalujasi kuten työtäsi. Vain siten voi päästä parhaaseen tulokseen", seppämestari neuvoo.



**Roll
foods**

Beef Ribs

*Marinoitu ylikypsä härän
lihaisa kylkirivi.
Sous vide kypsennetty.
ME: 3 x n. 1 kg.*

**Me misasimme.
Sinä viimeistelet.**

Ylikypsää härkää balsamico-kastikkeessa

*Ylikypsää mureaa naudanlihaa balsamicolla
ja suklaalla maustetussa kastikkeessa.
ME: 12 x 250 g*



Punakaali- omenalisäke

*Monikäyttöinen lisäke
liha-, makkara-, lintu- ja
riistaruokien kanssa. ME: 24 x 170 g*

Lue lisää: www.rollfoods.fi.



Valmiit sashimiveitset on signeerattu ja pakattu koteloihin.



Karitsanpotka

Yrttisessä lammas-punaviiniliemessä
kypsäksi haudutettua lampaanpotkaa
brunoise-kasvisten kera.
Sous vide -annospussissa.
ME: 12 x n. 420 g



Pinaattia Brasserie

Kermassa sipulin ja valkosipulin
kera haudutettua tuoretta lehti-
pinaattia sous vide -annospakka-
uksina. ME: 24 x 150 g

Lue lisää!
Uudet sivut rollfoods.fi

Porsaanpaisti- kääryleet

Kreikkalaistyyppisellä
juustolla täytettyjä porsaan-
paistikääryleitä valkoviini-
kermakastikkeessa
Sous vide -kypsennetty.
ME: 12 x 250 g ja
5 x 2 kg



Papunyytit

Mangoldinlehtinauhoihin
käärittyjä esikypsennettyjä
neulapapuja nyytteinä.
ME: 36 x 50 g

Lue lisää: www.rollfoods.fi

A close-up photograph of a man with glasses and a dark long-sleeved shirt, focused on sharpening a knife. He is holding the knife with his right hand and using a large, rectangular, reddish-brown whetstone with his left hand. The whetstone is mounted on a wooden stand over a large metal pot. The background is blurred, showing a workshop environment.

Ennen veitsen luovuttamista
asiakkaalle Katsuyuki
Kawamura hioo veitsen
käyttövalmiiksi.

Yleisimmät japanilaiset veitsityypit

USUBA-BÔCHÔ ja NAKIRI-BÔCHÔ.

Vihannesveitset. Lapa ohut ja leveä. Vihannesten kuorimiseen, pilkkomiseen ja hienontamiseen. Usuban terä on yksiviisteinen kataba, nakirin kaksiviisteinen ryôba.

DEBA-BÔCHÔ. Kala- ja lihaveitsi. Deba-veitsi kehitettiin Edo-kaudella (1603–1868). Hamara leveä ja veitsen muoto eteenpäin työntyvä. Alunperin tarkoitettu kalan käsittelyyn, nykyään myös lintujen ja lihan pilkkomiseen. Soveltuu ruotojen katkomiseen, mutta paksumpia luita on varottava. Suosittu veitsi ammattilaisten ja kotikokkien keskuudessa.

YANAGIBA-BÔCHÔ eli SASHIMI-BÔCHÔ.

Sashimin eli raa'an kalan siivuttamiseen tarkoitettu pitkä, painava ja äärimmäisen terävä veitsi. Ammattilaiskäyttöön.

AJI-BÔCHÔ eli HIRAKI-BÔCHÔ. Pieni kalaveitsi. Terä yksiviistoinen kataba. Veitsen tasaista selkäpuolta käytetään suomustamiseen ja viistoteräpuolta kalan avaamiseen. Pienen kokonsa vuoksi suosittu myös onkireissuilla.

SANTOKU-BÔCHÔ. Yleisveitsi. Toisen maailmansodan jälkeiseen länsimaistuneeseen keittiöön kehitetty veitsi. Nimensä mukaisesti tarkoitettu kolmen päämateriaalin eli lihan, kalan ja vihannesten, leikkaamiseen. Muita nimiä bannô-bôchô ja bunka-bôchô. Kotikeittiöihin. ■



MERRILL **Cafitesse**

UTZ CERTIFIED Good inside

kestävän kehityksen kahvia

Ekologiset HoReCa-kahvitusratkaisut

(09)2750 971 • novacafi.fi



Pritchitts
A Lakeland Dairies Company

Sure Whip laktoositon ja maidoton vaahtoutuva kasvirasvasekoite.

- laktoositon, maidoton, ei sisällä maitoproteiinia
- sopii myös vegaaneille, ei sisällä eläinperäisiä ainesosia
- valmiiksi makeutettu
- erittäin runsas ja kestävä vaahto
- erinomainen pursotustulos
- säilytettävä jääkaapissa

Lue lisää: www.pritchitts.fi

the dairy experts

Japanilaisen taotun veitsen hoitovinkit:

- Pese veitsi lähes kiehuvalle vedelle heti käytön jälkeen. Kuivaa hyvin.
- Varo, ettei vesi valu veitsen tyveen.
- Älä pese veistä koskaan pesukoneessa.
- Säilytä veitsi sanomalehteen käärittynä. Öljyä ruokaöljyllä, jos et käytä veistä vähään aikaan.
- Hio veitsi (japanilaisella) hiomakivellä veden kanssa. Hiomisliike tapahtuu eteenpäin, takaisin veto kevyesti.
- Älä käytä länsimaista veitsenteroitinta tai teräksistä teroituspuikkoa!

HUURTEISTA & SUNNY-SIDE UPS

TALVITERASSILLA KAUPUNKI TULEE
VALMIIKSI LÄMMITETTYYN SYLIIN

TEKSTI: LAURA LAAKSO
KUVAT: KÄMP GROUP





Kuppi höyryävän kuumaa cappuccinoa ja näkösuojana päivän lehti. Ehkä kolpakollinen hyvää baijerilaista ja jokunen bratwurstin siivu, tai sittenkin pitkä lounas, alkuun blinejä ja parasta belugaa. Tämä kannettavien luvattuna aikana voisi järjestää talvipalaverinkin terassille, olla hetken Brigitte Bardot ja Alain Delon tai Simone de Beauvoir ja Jean-Paul Sartre. Aurinkolasit ovat käytännölliset kevätauringon varalta ja muutenkin – talviterassilla kun ollaan tarkkailuasemissa, keskellä mutta suojassa, mukana mutta sivussa, inside outside, ulkopuolisena sisäpuolinen.

JOS PARIISIN Café de Floren terassilla taiteilijat ovatkin työskennelleet aamukahvista yömyssyyn, millaisia vaatimuksia Suomen miinusasteinen talvi asettaa terassisosieteeraukselle? Jos Les Deux Magots´n terassilla voikin nautiskella kuumaa suklaan perinteisellä tyylillä valmistettuna, miten nenänpää ja varpaat kestävät kainuulaisen hallan tai Helsingin hyhmäisen horisontaaliviiman?

Helsingissä eurooppalaistyyllisen terassirakentamisen pilotikohteena toimii Palace Kämp Groupin Brasserie Kämp, jonka terassi Pohjoisesplanadin ja Kluuvikadun kulmauksessa on

nyt kokeiluluontoisesti auki läpi vuoden. Kuinka ihmeessä terassilla tarkenee, ja voisiko Suomeen ehkä joskus syntyä oma Saint-Germain-des-Prés?

Frozen drinks vai hehkuviini?

Kämpin historiallinen, Theodor Höijerin alkuperäispiirustusten mukaan rekonstruoitu uusrenessanssijulkisivu tarjoaa mannermaisen tyylikkään taustan kadunvarsiterassille. Siinä missä Jean Sibelius, Akseli Gallen-Kallela, Juhani Aho ja Eino Leino jo aikoinaan virkistäytyivät vuonna 1891 hotellin yhtey-

Nämä ja
monet muut uutuudet
GASTRO-messuilla
osastollamme 6d84.

KAHVILAITEUUTUUKUDET VENDORILTA

Spectra X-XL on tehokas kahvilaite paikkoihin, joissa kahvinjuojia on kerralla paljon: kahvia valmistuu jopa 400 kupillista tunnissa! Ajastin-toiminto varmistaa, että kahvia on tarjolla juuri oikea määrä oikeaan aikaan. Hiljaisiksi hetkiksi se voidaan ohjelmoida joko pienelle keittotasolle tai pois päältä. Annospainikkeisiin voi ohjelmoida esimerkiksi iso ja pieni kahvi tai take away -kahvi.

Black&White One on tyylikäs ja tehokas täysautomaattinen erikoiskahvilaite, jolla valmistat suodatinkahvin ja perinteisten erikoiskahvien lisäksi myös kylmät maitokahvit. Kylmät kahviuomat tarjoavat hyvän lisämyyntimahdollisuuden esimerkiksi kesäaikaan. Laitteella voi valmistaa yksittäisiä kahviannoksia myös POD-tuotteista.

Vendor

www.vendor.fi • 020 737 0000

teen avatun katukahvilan inspiratorisissa pöydissä, sijaitsee nyt Arkkitehtitoimisto inter-archin suunnittelema lasitettu, talvilymmin talviterassi.

Erityistä huomiota suunnittelutyössä vaati terassin liittyminen Kämpin vanhaa ja uutta yhdistävään monimuotoiseen julkisivuun. Terassialue liitettiin ympäröivään katualueeseen, Pohjoisesplanadin ja Kluuvikadun vilinä, toteuttamalla terassin lattia kadun kanssa samaan tasoon ja käyttämällä samaa punaista graniittia vastaavalla tavalla pintakäsittelyä kuin kivi-materiaali viereisellä katuosuudella.

Terassin lasikatto ja muut kiinteät lasirakenteet toteutettiin listattomin lasirakentein, ja katto peitettiin kiinteällä vaaleasävyisellä markiisilla, joka päästää valon pehmeästi läpi terassin sisätiloihin.

Lasitus on suunniteltu toimivaksi vuodenaikojen mukaan: kesäisin keveät, kehyksettömät siirtolasielementit voidaan avata, kun taas lämmityskaudeksi avattavan lasiseinän sisäpuolelle asennetaan erilliset lämpölasit.

Kämpin terassin laadukkaan ja ajattoman sisustuksen takana on julkisten kohteiden sisustamiseen erikoistunut sisustusarkkitehtitoimisto Studio Arcibella Oy, joka on vastannut myös esimerkiksi Kämp Cafen ja Kämp Clubin sisustusarkkitehtuurista.

Noin 120 bruttoneliötä käsittävä terassi on väriykseltään ylellisen kerman ja beigen sävyinen, ja soi kauniisti yhteen julkisivun pehmeiden karamellipintojen kanssa. Terassi tuo houkuttelevan muhkeine tuoleineen, vaaleine vekkivalaisimineen ja keveine verhoineen ripauksen eleganssia ja luksusta Helsingin katukuvaan.

Fancies, not frostbites

”Terassin lämmitys hoidetaan käyttäen kolmea eri lämmitystapaa, lattiavaluun asennettuja lattialämmityskaapeleita, talviajaksi terassin julkisivuun lisäeristeeksi asennettavia ja kesäajaksi poistettavia sähkölämmitettyjä talvilasielementtejä ja lisäksi sisäänkäyntiin sijoitettua tuulikaappi-ilmanvaihtokonetta.





ta”, kertoo Kämpin terassin lämmityksen suunnitellut Ari Hämäläinen Insinööritoimisto Olof Granlund Oy:stä.

”Kaikkia näitä lämmityksiä ohjataan keskitetysti rakennusautomaation kautta. Kun otetaan huomioon muun muassa sisä- ja ulkolämpötila sekä vuorokauden aika, terassille saadaan mahdollisimman optimaaliset lämpötila ja olosuhteet mahdollisimman pienin lämmityskustannuksin.”

”Sähkölämmitettyjen talvilasielementtien sekä sisäänkäynnin tuulikaappikoneen on tarkoitus on myös vähentää vedon tunnetta, joka muutoin saattaisi kylmillä ilmoilla syntyä istuttaessa terassin ikkunaseinän läheisyydessä”, huomauttaa Ari Hämäläinen. ”Lattialämmitys ja lämmitetyt talvilasielementit ovat lämmitiminä asiakkaiden kannalta lähes huomaamattomia, joten esteettinenkin puoli on pyritty tällä tavoin suunnittelussa huomioimaan.”

Luulisi, että talviterassilla käytettyihin materiaaleihin kohdistuu tavanomaistaakin suurempia haasteita, kun lasiseinän takana viuhuu kolmenkymmenen asteen pakkanen. Pariisin, Amsterdamin tai edes viileän sateisen Normandian rannikon plusasteisiin talviin verrattuna Pohjan puhurit ja toisaalta jäätymisen ja sulamisen vaihtelut ovat dramaattisempia.

”Suomessa lämpötilan vaihtelut ovat toki suuremmat kuin Keski-Euroopassa”, myöntää Ari Hämäläinen. ”Siksi terassien tiiviit rakenteet sekä tehokkaat ja oikealla, energiaa säästävällä tavalla toimivat lämmittimet ovat täällä huomattavasti tärkeämpiä. Esimerkiksi Kämpin terassin lattian osalta sähkölämmityskaapelit on asennettu terassin lattiavaluun lattialaattojen alle.

Sähkölämmityskaapeleitaan käytetään yleisesti lattioissa sekä myös ulkona kulkualueiden sulanapitokaapeleina. Näin terassin lattian lämpötila pysyy todennäköisesti tasaisempana kuin aivan ilman mitään sääsuojaa olevan laatoituksen”, selventää Ari Hämäläinen.

Cafe Mattolaituri, Helsinki



Myynti ja maahantuonti:

FINNKAIHDIN.

Puh (09) 755 2120

www.finnkaihдин.fi



Suunnittele markiisi
sivuillamme

www.finnkaihдин.fi

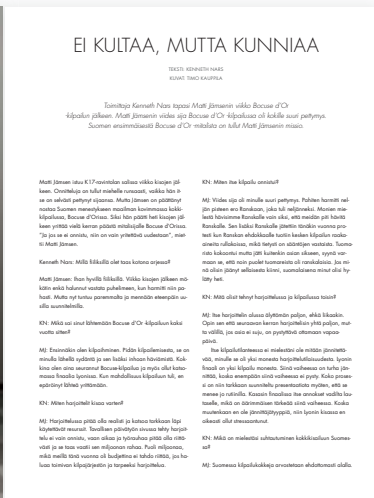
Myynti:

FINNKAIHDIN.

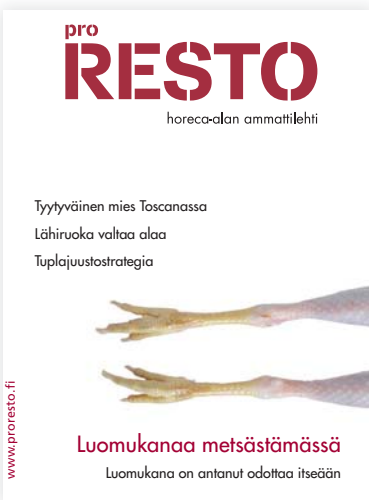
Sahaajankatu 21, Hki

info@finnkaihдин.fi

HoReCa-alan ammattilainen!
Kehitä kanssamme
entistäkin laadukkampaa
ammattilehteä
ja voita itsellesi
iPhone 4S.



proresto -lehti kertoo HoReCa -alan uutisista ja ammattilaisista



**Rekisteröidy mukaan
tutkimukseen osoitteessa:
proresto.fi/tutkimus**

Parfait, mutta flambeerattuna kevätauringolla

”Sisustuksen kannalta terrassin sähkölämmityksen, kuten myös sen muidenkin sähköasennusten haasteena oli saada ne mahdollisimman huomaamattomiksi, mieluiten kokonaan näkymättömiin”, kertoo Ari Hämäläinen. ”Terrassin rakenteet ovat suurelta osin lasia ja teräsprofiilia ja siksi sähköasennusten piilottaminen näkymättömiin lattiaan, rakenteisiin ja kalusteisiin oli haaste.”

Asiakkaan kannalta Kämpin asennusten ja sisustuksen yhteispeli kuitenkin toimii, eivätkä harmonista kokonaisuutta riko esimerkiksi ilmanvaihtokanavat tai sprinkleriputkistot, jotka on eleettömästi koteloitu sisustusverhoilun taakse.

”Tulevaisuudessa terassien energiatehokkuutta voidaan toki edistää esimerkiksi terassien rakenteiden tiiviyyttä ja eristysmateriaalien ominaisuuksia edelleen parantamalla. Lisäksi lämmitysten ohjausten mahdollisimman tarkka ja erilaiset tilanteet huomioon otettava toteutus edesauttaa asiaa”, toteaa Ari Hämäläinen.

Terassisuunnittelussa myös ilmansuunnat vaikuttavat, ”sillä jos terassin julkisivuun pääsee puhaltamaan kylmää ilmaa laajalle pinta-alalle, se kasvattaa terassin lämmönhukkaa ja siten myös lämmityksen tarvetta”, Ari Hämäläinen muistuttaa ja kertoo itse suuntaavansa keväällä Pariisiin haistelemaan, millaiset tuulet katukahviloiden ja brasserieiden mekan terasseille paraikaa puhaltavat.

Jos kohta Saint-Germain-des-Prés'n kahvilat olivat sodan aikana vetovoimaisia ja lämpimyytensäkin ansiosta, voivat lämmitetyt talviterassit olla hyvinkin nouseva tulevaisuuden trendi. Kuka tietää, vaikka terassilaseja voisi jatkossa hyödyntää paremmin vaikkapa aurinkokeräiminä, tai liittää näyttävää valo- tai videotaidetta suuriin lasipintoihin.

Lasi kuplivaa, un café pot tai sydänalaa lämmittävä konjakkiilikka, ehkä eteläseinustalla villavilttiäkin voi jo vähän raottaa. Kauhunkulttuurissa terassi edustaa näkemisen ja nähdyksi tulemisen aitiopaikkaa, häivähdystä kesästä, joka tuli talven keskelle. ■



Uusi ilme tekstiileillä

Oikein valituilla tekstiileillä uudistat ravintolasi ilmeen kustannustehokkaasti. Tuotevalikoiman vaativaan makuun sekä ammattitaitoisen suunnitteluavun saat Lindströmltä.

Tutustu Ravintolatekstiilipalveluumme www.lindstrom.fi

Löydät meidät myös Gastro-messuilta osastolta 6d85.

Lindström Oy, PL 29, 00581 Helsinki, p. 020 111 600, f. 020 111 601, www.lindstrom.fi



LATTIOITA, JOTKA VETÄVÄT PUOLEENSA

Yksilöllisesti toteutetut sisustusratkaisut hurmaavat ensisilmäyksellä ja luovat suuria tunteita jokaiseen tilaan.

Kysy Karelialta lisää uudesta X-Series-parkettikonseptista, jonka avulla toteutamme ideasi näköisen lattian.

Karelia
HARDWOOD FLOORS

Puhelin 020 740 9300
info@kareliaparketti.fi
www.xseriesfloors.com

RAVINTOLAPÄIVÄN SATOA

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVA: VILLE HENRIKSSON

*Kirjoittaja juotti tilapäisravintolansa asiakkaat
hiprakkaan maksua vastaan.*

RAVINTOLAPÄIVÄ SAI alkunsa vuosi sitten Facebookin syövereissä. Vaikka en pidä itseäni aikaa seuraavana, aikaansaavana sen enempää kuin aktiivisenakaan, olin jostain syystä mukana keskustelussa, jossa idea päivästä heitettiin ensimmäistä kertaa ilmoille. Mitä jos...? Olihan se mainio ajatus, ihmiset tarjoilemassa ruokaa toisilleen ilman sen kummempaa syytä. Olin vakuuttunut, ettei sinänsä mainiosta ideasta tulisi yhtikäs mitään, mutta olin tietenkin täysin väärässä. Menestyshän siitä syntyi.

Ensimmäinen ravintolapäivä järjestettiin toukokuussa 2011. Kaupunki heräsi jännittävään kutkuttavaan tuntemukseen siitä, että pystymme asukkaina vaikuttamaan siihen minikälaisessa kaupungissa elämme. Osanottajat olivat elämyksestä riemuissaan, samoin me ravintoloitsijat. Ilma oli hetkellisesti täynnä happea, josta riitti jaettavaksi asti. Medioissa ihmeteltiin ihmisten patoutunutta intoa leikkiä ruoalla ja jonotettiin koirilla laskettavia leipiä kolmannesta kerroksesta.

Elokuun ravintolapäivänä kuljeskelin lähikortteleissa ja ihmettelin kivikaupungin saumoista rikkaruohon lailla pursuavaa tarjontaa. Aamuauringon säteissä paistattelevassa Varsapuiستissa vedettiin crêpeja aamiaiseksi. Pitkänsillan kupeessa syötiin rapeita sammakonreisiä lounasaikaan. Jossain välissä herkuteltiin sisäelimillä sisäpihalla. Yöruoksi vielä ramen-nuudeleita Kaisaniemen pahamaineisessa puistossa.

Yhdestäkään järjestyshäiriöistä ei raportoitu. Ei kantakaupungissa, ei pääkaupunkiseudulla, ei itse asiassa koko Suomessa. Ei millään kolmesta siihen asti järjestetystä Ravintolapäivästä.

Myös Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvirassa hämmästeltiin uutta kaupunkikulttuuria.

”Olemme hyvin huolissamme ilmiöstä ja sen laajenemisesta”, ylitarkastaja totesi Helsingin Sanomille. Tieto siitä, että kansalaiset olivat huuhdellut sammakonreitensä ranskalaisella valkoviinillä, oli saavuttanut Valviran. Teon varomattomuus sai viraston näkemään punaista.

Valvira halusi varmistaa, että karnevaalilta leikataan munat. Sinä marraskuisena päivänä kellot käännettiin vuosikymmen taaksepäin. Poliiseista tehtiin valtion viinatarkastajia, jotka etsivät vastuullisen näköisten ihmisten keskuudesta avonaisia viinipulloja kieltolain tunnelmissa.

Etukäteen julkaistussa tiedotteessa tilapäisravintoloitsijoita pyydettiin miettimään tarkasti ”sopiiko viinanmyynti koko perheen tapahtumaksi mainostettuun Ravintolapäivään” ja kerrottiin, että ”alkoholin tarjoilu antaa erityisesti nuorille väärän viestin, että juhlintaan ja hauskanpitoon tarvitaan aina alkoholia” aivan kuin vaatimus täyskiellosta ei torpedois ajatusta siitä, että viiniä voi nauttia myös ilman rettelöintiä, ihan vain ruokajuomana.



Eräs ravintola-alan viininaama kommentoi asiaa ironisesti samaisessa Facebookissa, jossa rikkaruohot ensimmäisen kerran versoivat: "Valvottiinko Ravintolapäivän ravintoloiden hygieniaa, juoksevaa vettä, kylmäketjua, siivouskaappeja, ristikontaminaatioriskiä, käsi-desinfiointiaineita, tuotteiden päiväyksiä tai henkilökunnan hygieniapasseja? Ymmärtääkseni myös ruoan myyminen on luvanvaraista toimintaa."

Hyvä pointti. Ruokamyrkytys epidemiat on estänyt tähän asti maalaisjärki, mitä tiedetään harjoittavan myös kaupunkilaistieteissä, joissa hygieniapassia ei vielä edellytetä. Tarjolla olleet viinit sen sijaan oli työstänyt yliopistokoulutettu enologi. Lopputuotteen laatu oli viinintekijän ja viranomaisten tarkistama. Jos vinkku oli ostettu valtion monopolista, Alko oli testannut tuotteen kerran kiellon päälle omassa laboratoriossaan, Hyvä, että kontrolli kuitenkin kohdistettiin viiniin.

Virkamiesten ristiretki ei ollut ainoastaan alkoholin vastainen. Se oli myös valtion virallisen kannan vastainen, sillä valtio ei ole alkoholin vastainen. Se on itse kauppias. Kanta oli myös sivistyksen vastainen.

Epämiellyttäväksi asetelman tekee se, että suurin osa koko perheen tapahtumista on varustettu kaljateltoilla, joissa ei vedetä minkään eläimen reisiä, vaikka perseet vedetäänkin.

Alkoholin matka pyhästä lehmästä valtion viralliseksi syntipukiksi on edelleen virkamiehen kukonaskeleen mittainen. Sillä on rumia seurauksia. Niin kauan kuin isovelji katsoo asiakseen kohdella kansaa vajaavaltaisina tunkkeina, yksilön vastuun haihtumiseen nojaava sikailukulttuuri säilyy väkevänä. Häviäjät ovat kaikki he, jotka uskoivat maan jo muuttuneen. ■

LÄHIRUOKA ENTISTÄ SUOSITUMPAA SUURTALOUSKEITTIÖISSÄ

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

KUVAT: ANTELLIN KUVA-ARKISTO

Suomessa lähiruoka kiinnostaa yhä enemmän. Joillakin alueilla on jo tehty päätöksiä siitä, että lähiruuan käyttöä lisätään kuntien ruokahuollossa.

Paikallisesti tuotettu puhdas ja terveellinen ruoka voi toisaalta olla kilpailuetu myös ravintola-alalla. Muun muassa Antell-Catering Oy:n henkilöstöravintoloihin hankintaan usein raaka-aineita paikallisilta lähiruokatuottajilta.

Antell-Cateringin toimitusjohtaja Tomi Lantto.



KULUTTAJAT LUOTTAVAT suomalaiseen ruokaan, joten ravintoloihin ja suurkeittiöihin lähiruoka soveltuu hyvin. Usein lähi- ja luomuruuan yleistymisen tiellä on kuitenkin ollut se, että tuotteita on ollut hankala saada riittävästi ja niiden hinta on ollut tähän mennessä korkeahko.

”Esimerkiksi luomulihaa ei ole vielä toistaiseksi tarjolla niin suuria määriä kuin Palmia tarvitsee. Koska kouluruokailuun osoitetut varat ovat rajalliset, myös luomuruuan hinta on ollut esteenä”, vahvistaa Jaana Kujala Palmian verkkosivuilla. Hän on Helsingin koulujen ja päiväkotien ateriosta vastaava ruokapalvelupäällikkö.

Palmiassa on joka tapauksessa tavoitteena lisätä luomuraaka-aineiden käyttöä asteittain päiväkotiruokailussa vuosina 2012–2015.

Lähiruoka-asioita tutkittiin Kainuussa

Viime aikoina lähiruuan kysyntää ja tuotantoa on selvitelty Suomessa muun muassa Kainuussa Euroopan Unionin tukemassa tutkimushankkeessa.

Kainuun maakuntavaltuusto teki vuonna 2008 päätöksen siitä, että lähiruuan osuutta lisätään kuntien suurkeittiöissä. Lähiruuan avulla on haettu Kainuun seudun maatalous- ja elintarvikealalle uudenlaista kasvua ja kannattavuutta.

Lähiruuan käyttö Kainuussa -selvityksen laati agrologi (AMK) Katariina Sivonen ProAgria Kainuusta. Vuonna 2010 julkaistuun lähiruokatutkimukseen pyydettiin tietoja 15 kainuulaiselta suurtalouskeittiöltä, joista kymmenen vastasi kyselyyn. Lisäksi mukana oli seitsemän ravintola- tai matkailualan yritystä.

Tutkimuksessa selvisi esimerkiksi, mitkä olivat kymmenen ostetuinta vihannesta suurtalouskeittiöissä. Ne olivat peruna, porkkana, keräkaali, tomaatti, kurkku, keräsaalatit, lanttu, paprika, punakaali sekä vihannessekoitukset. Eniten menekkiä oli perunalla, 39 260 kiloa kuukaudessa.

Suurtalouskeittiöissä kaikkia vihanneksia käytettiin eniten sellaisinaan, mutta jonkin verran myös kuorittuina tai pilkottuina.

Suurkeittiöt saivat ainoastaan perunaa esikypsennettynä, mutta porkkanaa kaikkina vaihtoehtoina: pakasteena, esikypsennettynä, tuoreena, kuorittuna tai pilkottuna, raasteena sekä valmiina sekoituksina.

Ravintoloissa kainuulaisten vihannesten osuus kaikista käytetyistä vihanneksista oli 28 prosenttia, suurtalouskeittiöissä 23 prosenttia. Kainuun suurtalouskeittiöistä kolme olisi tutkimusajankohtana ollut valmis osallistumaan lähiruokarenkaaseen.

Suurkeittiöiden ja ravintoloiden vastauksista ilmeni, että kainuulaisia vihanneksia oli tarjolla liian vähän. Niitä olisi oltu valmiita ostamaan enemmänkin. Tosin kaikki vastaajat eivät pitäneet paikallisten vihannestuottajien tuotteiden hintaa, laatua, toimitusvarmuutta ja logistiikan toimivuutta kilpailukykyisinä suuriin tukkuihin verrattuna.

Kalan ostajien mukaan myös esimerkiksi kainuulaisten kalan käyttöä olisi mahdollista lisätä, jos tarjontaa olisi enemmän. Toisaalta paikalliset kalastajat arvioivat, että tarjontaa voitaisiin kasvattaa, mikäli tuotteille löytyisi vakituisia ostajia.

Laatu ratkaisee

Lähiruuan vakinaisiin suurkäyttäjiin kuuluu esimerkiksi Antell-Catering Oy. Se on perheyriitys, johon kuuluu nykyisin yli 110 henkilöstöravintolaa eri puolilla Suomea. Yrityksen emoyhtiö Katri Antell Oy perustettiin jo vuonna 1880.

”Käytämme Antell-Catering Oy:ssä varsin paljon lähiruokaa”, yhtiön toimitusjohtaja Tomi Lantto vakuuttaa.

”Kaikki henkilöstöravintolamme keskittyvät laatuun. Lähiruoka sopii hyvin siihen kuvioon.”

Pekka Terävä, Ravintola Olo – Helsinki



CLEMENT
DESIGN

GASTRO
14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus
Tervetuloa messuosastollemme.

6e85
Asuja ammattilaisille

Pajunen

Pajunen Oy, PL 141, 38700 Kankaanpää
Puh. (02) 572 1082, 050 598 1057
pajunen@pajunen.fi • www.pajunen.fi
Helsingin toimipiste: Pohjoinen Rautatiekatu 29
Avoimena sop. mukaan. Soita ja sovi tapaaminen.



KOTIMAISET AMMATTIASUT JA TYÖVAATTEET



PUTSIINI
Kaivurinkatu 5
08200 LOHJA
puh. 010 2712711
putsiini@putsiini.fi
http://putsiini.fi

Myymäla Kokkipuku
Mannerheimintie 19
00250 HELSINKI
Palvelemme ma-pe
klo 12.00-17.30

 **PUTSIINI**
HYVÄÄN SAUMAAN VUODESTA 1988



Lanton mielestä lähiruoka on määritelmänä hiukan haasteellinen, koska sillä tarkoitetaan monia erilaisia asioita.

”Jonkun mielestä lähiruoka tulee siltä alueelta joka kirkon-tornista näkyy. Joillekin taas lähiruoka tarkoittaa 600 kilometrin säteellä tuotettavaa ruokaa.”

”Joka tapauksessa pyrimme Antell-Catering Oy:ssä siihen, että ruokamme on terveellistä, hyvää ja aitoa suomalaista ruokaa. Silloin ruoka usein hankitaan suomalaisilta viljelijöiltä ja tuottajilta.”

Antellilla useita lähituottajia

Lantto arvioi, että esimerkiksi Helsingin ja Tampereen seuduilla suurkeittiöiden lähialueilla toimii enemmän lähiruuan tuottajia kuin vaikkapa Rovaniemen ympäristössä.

”Antell-Catering hankkii osan ruokatarvikkeista Kespro-tukusta, mutta toisaalta suuri osa saadaan paikallisilta perunan-, salaatin- ja kalantuottajilta”, Lantto toteaa.

”Logistiikka on yksi kysymys. Usein luotamme valtakunnalliseen logistiikkaan.”

Vaikka Antell-Catering Oy:llä on käytössä oma leipomo,

Lanton mukaan yhtiön periaatteisiin kuuluu hankkia osa tarvittavista leipätuotteista myös ulkopuolisilta leipomoilta.

”Hankimme leipää esimerkiksi Malmberg-Konditoriasta, Mäkilän Leipomosta, Nurmi-Leivästä, Herkku-Mestareilta, Porokylän Leipomosta, porilaiselta Rosténilta, Eijan Pullapuodista, Linkosuolta sekä Elinan Kotileipomosta”, Lantto listaa lähituottajia.

Antell-Catering Oy:n käyttämistä kalan lähituottajista Lantto mainitsee oululaisen Hätälä Oy:n.

”Tuoretta kalaa hankittaessa käytämme mieluummin paikallisia kalatukkuja. Myös vihannekset kannattaa usein ostaa lähiruuan tuottajilta.”

Vihanneksia Antellin henkilöstöravintoloihin saadaan muun muassa Vihannes-Kolmiolta, Matti Immonen Oy:ltä, Vihannes-Pulkalta, ylivieskalaiselta Kotirannan Vihannesjaloste Oy:ltä, Kanta-Hämeen Tuoretuotteelta, Pottumies Oy:ltä sekä Suonenjoen Peruna ja Vihannes Ay:ltä.

Viimeisen sanan sanoo ravintolapäällikkö

Varsin tyypillinen tilanne Lanton mukaan on se, että jossakin pienessä kaupungissa toimii vaikkapa kolme Antell-Catering

henkilöstöravintolaa, jotka kaikki ovat paikallisten lähiruokatuottajien asiakkaita.

”Näissä tapauksissa tuotteita voidaan hankkia monilta eri yhteistyökumppaneiltamme. Emme yleensä kuitenkaan ole kenenkään paikallisen tuottajan suurin asiakas”, Lantto arvioi.

”Tarjolla voi olla herkkuisia lähialueen tuotteita, joista asiakkaat innostuvat – ja se on hyvä juttu.”

Koska yrityksen toimipisteitä on eri puolilla Suomea, kaikki Antell-Catering henkilöstöravintolat tilaavat osan raaka-aineistaan Kespro-tukulta, Valiolta sekä HK:n ja Saarioisten lihatuokilta.

”Isolla yrityksellä on paljon toimittajia. Periaatteemme on keskittyä laatuun, ja siksi Antell-Cateringissä ravintolapäällikkö saa ostaa mitä tahansa ruokia ja mistä tahansa, jos tuotteesta ei ole sopimusta vakiotoimittajan kanssa. Luotamme siihen, että ravintolapäällikkö osaa tehdä oikeat päätökset raaka-aineista”, Lantto korostaa.

”Jossakin määrin käytämme paikallisia lihantuottajiaakin. Ellei sopivaa raaka-ainetta löydy sopimustoimittajan tukusta, se voidaan sitten ostaa muualta. Tyyppillisesti esimerkiksi poronlihaa saadaan paikallisilta tuottajilta – siinä ratkaisee laatu.”

Lähiruokaa suositetaan Antell-Cateringissä siitä huolimatta, että olisi taloudellisesti sempaa keskittää raaka-ainehankinnat.

”Lähiruoka on valinta. Ehkä se joskus tuo lisäkustannuksia, mutta monet asiakkaamme toivovat saavansa lähiruokaa. Esimerkiksi Antell-Catering ketjuun kuuluva Aalto-yliopiston Säätiön henkilöstöravintola tarjoaa joka päivä lähiruokatuotteita”, Lantto sanoo.

Markkinat tarkkailussa

Antell-Catering Oy:n henkilöstöravintoloissa on toisinaan pidetty teemapäiviä, jolloin tarjolla on ollut suuriakin määriä esimerkiksi luomulihaa.

Yleensä henkilöstöravintoloissa tilanne on kuitenkin se, että lähiruokatuotteet vaihtuvat ruokalistoilla useammin kuin iltaravintoloissa. Henkilöstöravintola pystyy tällöin mukautumaan tarjontaan paremmin.

”Jos perinteinen ravintola ottaa lähiruokaa listalle, menekki voi olla suurta. Silloin toimitusmäärät voivat olla kriittinen tekijä. Se voi olla haaste joillekin tuottajille”, Lantto pohtii.

Hänen mukaansa Suomessa on selvästi meneillään lähiruokatrendi.

”Saamme asiakkailta melko paljon palautetta, jossa toivotaan listoille suomalaista ruokaa ja lähiruokaa. Paikallisesti tuotettuun ruokaan luotetaan.”

”Varmasti lähiruuan osuus Suomessa käytettävästä ruuasta kasvaa. On tosin vaikea arvioida, miten nopeasti se tapahtuu. Seuraamme markkinoiden kehitystä herkillä korvalla”, toteaa Lantto. ■

Lisätietoa lähiruuan kysynnästä ja kulutuksesta:

Katariina Sivonen & Kati Hoppula: Lähiruokaselvitys ja kartoitus vihannesten tuotannosta Kainuussa. Kainuun maaseutuelinkeinojen teemaohjelma (2010).



LEMPEÄÄ JA LUONNOLLISTA

Suomen Luomutukku on oikea yhteistyökumppani, kun haluat tarjota asiakkaillesi luomuruokaa ilman päänsäiväystä siitä, onko se tasalaatuista ja toimitetaanko tarvitsemasi ja tilaamasi määrät.

Suomen Luomutukku vastaa ammattikeittiöiden vaatimuksiin raaka-aineiden korkealla laadulla, kilpailukykyisellä hinnalla, toimitusvarmuudella ja oikean kokoisilla pakkauksilla.

LIHAPAKASTEET



VIHANNESPAKASTEET



KUIVATUOTTEET



100 % LUOMUTUOTE

www.suomenluomutukku.fi
puh. 010 423 1770
info@suomenluomutukku.fi

KUIN YHDESTÄ MUOTISTA

ELINTARVIKEALAN PK-TOIMIJAT KAIPAAVAT JOUSTAVUUTTA NYKYJÄRJESTELMÄÄN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: POLARICA

Elintarvikelainsäädännön vaatimukset kuumentavat aika ajoin tunteita kentällä. Viranomaiselta toivotaan joustoa sitä useammin, mitä pienempi toimija on kyseessä. Esimerkiksi parin vuoden takaisessa maa- ja metsätalousministeriön tilaamassa työryhmäraportissa esitettiin toivomus, että alueellisesti ja kausiluontoisesti toimiviin yrityksiin kohdistettuja vaatimuksia olisi kevennettävä.





SUOMESSA ON tulkittu EY:n hygienialainsäädännön sallimaa joustoa alueellisesti toimivien yritysten osalta niin, että pääsääntöisesti alueellinen tarkoittaa koko maata. Ajan trendien mukaista olisikin keskustella tarkemmin lähiruokakonseptin soveltumisesta hygieniavaatimuksiin. Elintarvikkeet, joita ei esimerkiksi tarvitse kuljettaa pitkiä matkoja tai varastoida pitkiä aikoja – taikka joiden kuluttajakohderyhmä on pieni – muodostavat muita vastaavia elintarvikkeita vähäisemmän riskin.

Suomen oloissa on tyypillistä, että monet pienet elintarvikeyritykset toimivat vain osan vuodesta. Näiden yritysten tuotantomäärät ovat yleensä pieniä, jolloin myös aiheutetut riskit ovat vähäisiä. Lainsäädännön ja valvonnan edellyttämät investoinnit saattavat tällöin tulla tuotantoon suhteutettuna kohuttoman kalliiksi kokoaikaisesti toimiviin yrityksiin verrattuna.

Isot ja pienet

Polarica Oy:n (entinen Lapin Liha) myyntijohtaja Jukka Vanhala ymmärtää pienempien kollegoiden murheita.

”Investoinnit ovat alalla niin suuria, että monella pienellä toimijalla voi tie nousta pystyyn. Tätä taustaa vasten ei ole mikään ihme, että kentällä toivotaan lisää vapauksia ja joustoa.”

Lapin Liha fuusioitui virallisesti ruotsalaisen Polarican kanssa vuoden viimeisenä päivänä – ja kumpikin yritys kuului jo omillaankin alan isojen pelureiden joukkoon. Syntyneellä Pohjan jättiyrityksellä ei ole nokan koputtamista määräysten suhteen.

”Meidän näkökulmasta vaatimukset saavatkin olla tiukka”, toteaa Vanhala, mutta myöntää auliisti, että iso koneisto antaa erilaista selkänojaa kuin pari kokoluokkaa pienemmällä toimijalla.

Nykyisellään pääsääntönä on, että kaikki muuhun kuin omaan käyttöön menevä liha on tarkastettava. Poikkeuksen sääntöön muodostavat mm. tilalla teurastettujen jäniseläinten ja siipikarjan liha pieninä määrinä, kun se toimitetaan suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisiin vähittäisliikkeisiin, sekä luonnonvarainen riista tai luonnonvaraisen riistan liha

pieninä määrinä suoraan lopulliselle kuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille toimitettuna, jotka toimittavat tuotteet edelleen suoraan lopulliselle kuluttajalle.

Poro edelleen suoraan pöytään

Lisäksi poron lihaa saa myydä tai luovuttaa poronhoitoalueella olevalta alkutuotantopaikalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu, suoraan kuluttajalle. Poron kuivalihaa saa valmistaa, myydä tai luovuttaa poronhoitoalueelta olevalta alkutuotantopaikalta suoraan kuluttajalle. Nämä poroja koskevat poikkeukset perustuvat EY:n hygienialainsäädännön mahdollistamaan mukautukseen, jotta jäsenvaltiot voivat jatkaa perinteisten menetelmien käyttöä elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheissa.

Tällaista poronlihan suoramyyntiä on harjoitettu Suomessa satojen vuosien ajan, eli kyseessä on pitkään jatkunut perinne ja käytäntö, joka hallittiin pitää hengissä. Poikkeuksen käytöstä tehtiin etukäteen ilmoitus komissiolle ja muille jäsenvaltioille, jotka eivät vastustaneet sitä.

”Tämä on ainoa EU:n porotaloudelle suoma erityinen myönnytys”, Vanhala toteaa.

Suomessa lihan tarkastusta tehdään teurastamoissa, pienteurastamoissa, poroteurastamoissa ja riistan käsittelylaitoksissa. Kotimaan kuluutukseen tarkoitettua luonnonvaraisen riistan lihaa voidaan tarkastaa kunnan virkaeläinlääkärin luvalla muuallakin, jos teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti (ns. laativajamahdollisuus).

Toimiva roolijako

Teurastamoissa lihan tarkastuksen suorittaa Eviran tarkastuseläinlääkäri. Poroteurastamoissa lihan tarkastuksen suorittaa lääninhallituksen palveluksessa oleva eläinlääkäri. Pienteurastamoissa, riistan käsittelylaitoksissa ja luonnonvaraisen riistan osalta edellä mainituissa muissa paikoissa lihan tarkastuksen suorittaa kunnan virkaeläinlääkäri.

Jukka Vanhalan mukaan työnjako, jossa Evira vastaa ns. suurten teurastamojen lihan tarkastuksesta ja lääninhallitukset poroteurastamojen lihan tarkastuksesta on osoittautunut toimivaksi.

”Kun poronhoito keskittyy vain yhteen läänin, nykyinen järjestelmä on järkevä. Riittävä alan osaaminen ja tieto on lääninhallituksella.”

Raikkaat drinkit

Bonne™

hedelmä- ja marjasoseista

Bonne Premium marja- ja hedelmäsoset sopivat loistavasti erilaisiin drinkkeihin ja cocktail-juomiin.

Valitse 7 eri sosevaihtoehdosta:



Banaani	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112278	
Mango	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112285	Meira Nova 84918
Mansikka	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112049	Meira Nova 84919
Mustikka	6 x 0,5 L	Kespro 642061011205	Meira Nova 84915
Omena	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112292	Meira Nova 84916
Persikka	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112032	Meira Nova 84917
Vadelma	6 x 0,5 L	Kespro 6420610112063	Meira Nova 84920

Tutustu muihin Bonne-tuotteisiin:

www.bonnejuomat.fi

Ivanov

2 cl Vodkaa
2 cl Mustikkalikööriä
4 cl Bonne Premium
mustikkasosetta
Jäämursketta
Sekoitus blenderissä

Raspberry dreams

2 cl Vodkaa
2 cl Vadelmalikööriä
2 cl Bonne Premium
vadelmasosetta
Shake!



Bonne Juomat Oy, Lohja
www.bonnejuomat.fi

Kun tarkastellaan koko teurastustoiminnan kehittämistä, ministeriön työryhmä esitti arvion, jonka mukaan pienteurastamoissa lihan tarkastusmaksu nousee yleensä korkeammaksi kuin suurissa teurastamoissa ja tarkastuksen tason on koettu vaihtelevan. Pienteurastamojen teuraseläinmäärän rajan nostoa on myös toivottu, samoin mahdollisuutta teurastaa eri eläinlajeja samassa teurastamossa.

Työryhmän mukaan pitäisi myös selvittää, millä edellytyksillä lihan tarkastukseen liittyviä tehtäviä voisi hoitaa eläinlääkäreiden lisäksi myös muut asiaan koulutetut henkilöt. Teurastukseen liittyvät sivutuotevaatimukset koetaan hankaliksi pienteurastamoissa.

Mopo ojassa, porot pakussa?

Maa- ja metsätalousministeriön raportissa kartoitettiin elintarvikkealan pk-yritysten kokemia ongelmakohteita erityisesti elintarvikelainsäädännössä ja sen toimeenpanossa. Työryhmän raporttiin oli kerätty kommentteja kentältä – eikä liene yllätys, että osa tulikivenkatkaisimmista tuli poromiesten suunnasta.

Eräs säädöksiin tuskastunut poromies totesi ykskantaan, että viranomaisilla on ”mopo karannut”. Viimeinen pisara oli paperityö, joka vaaditaan kun poroja kuljetetaan pakettiautolla erotuksesta teurastamolle. Poromies ihmetteli, että eivätkö

viranomaiset saa tietoa teurastamolta, jonne kaikki erotuskuljetukset kirjataan.

Jukka Vanhala naurahtaa, että vastaavia tarinoita kuulee kyllä jatkuvasti, mutta säännöksiä vastaan ei auta liikaa purrata:

”Kyllä esimerkiksi porokuljetuksessa eläinsuojelullinen näkökohta on niin vahva, että tällaisen kontrollin tarpeen ymmärtää.”

Hirveä tiskiін

Poron lisäksi Polarican väkeä on viime aikoina työllistänyt toinenkin sarvipää. Fuusion seurauksena tuoretta hirvenlihaa löytyy entistä enemmän myös suomalaisten kauppojen hyllyiltä – tämä on mieluisa yllätys niille, jotka eivät ole hirveen kaupassa törmänneet sitten niin millään.

Vanhala kertoo, että takana ovat kulttuurierot: Suomessa lihat on perinteisesti jaettu jahtiporukan kesken ja käytetty yksityisesti. Vain vähän suomalaista alkuperää olevaa hirvenlihaa tulee vuosittain kauppoihin myytäväksi.

”Esimerkiksi Rovaniemellä ei ole montaa kymmentä hirveä myytäväksi tarjottu vuosittain”, Vanhala kuvailee.

Ruotsissa tilanne on toinen. Siellä jahtiporukat myyvät lihat suoraan lihanjalostusteollisuudelle. Polarica tapaa ostaa met-



Helppo ja monikäyttöinen!

Lue lisää herkullisista resepteistä
www.thechefsweb.com

Markkinoja, John W. Halla
www.jwhalla.fi

sästäjiltä vuosittain 500 000 kiloa hirvenlihaa ja nyt osa tästä volyymistä on suunnattu Suomen markkinoille.

Kokemukset ovat rohkaisevia: lähemmäs 50 000 kiloa hirvenlihaa on jo myyty "lonkalta", kuten Vanhala asian ilmaisee.

"Vastaisuudessa kun kampanjoimme vahvemmin asian tiimoilta ja tietoisuus leviää, tuommoinen 100 000 kiloa voi mennä kevyesti", hän uskoo.

Polarican "sinikeltaista" hirvenlihaa myyvät K-Supermarketit, K-Citymarketit ja Stockmannin herkku -myymälät. Tuoretta hirvenpaistia löytyy palvelevien lihatiskien tarjonnasta sekä 1–2 kg paistinpaloja valmiiksi pakattuna kylmätiskistä.

Enemmän irti porosta

Lapin Lihan ja Polarican yhdistyminen on luonut väkivahvan pohjoismaisen poro-, riista- ja marjatuotekonsernin. Yhdistyminen mahdollistaa huomattavat lisäpanostukset markkinointiin ja myyntiin – tavoitteena on saada kuluttajilta positiivista huomiota ja tätä kautta tuotekategorioille lisäkasvua.

Vanhalan mukaan Etelä-Suomen lihatiskit eivät kuitenkaan

täyty poronlihasta aivan heti. Poronmyyntiin kyllä satsataan, mutta Vanhala myöntää, että pitkälti "niukkuutta myydään".

"Jalostusastetta nostamalla pyrimme pikkuhiljaa nostaamaan myös volyymeja", myyntijohtaja kuvailee strategiaa. Esimerkiksi poronkäristyksestä vasta viisi prosenttia myydään kypsennettynä ja loput raakana.

Porolla on myös hienoinen imago-ongelma lihatiskillä:

"Poronlihan ominaisuuksiin kuuluu, että se alkaa tummua nopeasti." Tätä kautta kuluttaja alkaa epäroidä ja pian myös kauppias – hävikkipelko on kaupoilla suuri, varsinkin jos poro on uusi tuttavuus.

Polarica vastaa haasteeseen kehittämällä pakkauspuolta:

"Pakkauskehityksen myötä poronlihalle saadaan pitempi myyntiaika. Toinen asia on se, että kuluttajille on tarjottava sopivan kokoisia paloja." ■

Lähteenä käytetty pienten ja keskusurten yritysten kokemia elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan ongelmia selvittävän hanketyöryhmän raporttia (Maa- ja metsätalousministeriö, Helsinki 2009)

MEIRAN MAUSTETEHIDAS VÄHENTÄÄ LISÄAINEITA

TEKSTI: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

Meira Oy toi marraskuussa 2011 kauppoihin mausteseokset, joissa ei ole lainkaan E621-arominvahvennetta. Samalla Suomen suurin maustetalo Meira lopetti kokonaan natriumglutamaatin käytön tuotteissaan.

KUVA: STUDIO TOSIKUVA /
VEIKKO KALLIO



PÄÄTÖS NATRIUMGLUTAMAATISTA luopumisesta tehtiin Meirassa jo vuosia sitten.

”Vaikka natriumglutamaattia pidetäänkin yleisesti turvallisena lisäaineena, osa väestöstä on yliherkkiä aineelle. Myös yleinen mielipide on kääntynyt natriumglutamaattia vastaan. Tästä syystä Meira on päättänyt luopua sen käytöstä omista tuotteistaan”, kertoo tuoteryhmäpäällikkö Eriika Elonperä Meira Oy:stä.

”Uusiin mausteseoksiin arominvahvennetta ei ole lisätty enää pitkään aikaan. Vaikka arominvahventeen osuus sitä sisältävissä tuotteissa on ollut vain prosentin tai enimmillään viisi prosenttia, päätös luopua natriumglutamaatista johti pitkään tuotekehitystyöhön.”

”Arominvahvennetta sisältäneet mausteseokset ovat suomalaisten suosikkimausteita. Halusimme pitää maun ennallaan, mikä tarkoitti pitkää testaamista juuri oikean makuyhdistelmän löytämiseksi.”

Natriumglutamaatti korvataan aidoilla luonnon mausteilla, muun muassa paprika-, tomaatti- ja sipulijauheilla. Niissäkin on natriumglutamaatille ominainen, lihaisaksi ja täyteläiseksi kuvailtu umamin maku.

Meiran tuotekehityspäällikön Laura Koiviston mukaan oli selvää, että lisäaine korvataan luonnon raaka-aineilla. Meiran laboratoriossa tehtiin useita tuotekehitysversioita, joita sitten maisteltiin ruuan kanssa.

Muutos nostaa hieman valmistuskustannuksia, sillä suurin osa luonnon raaka-aineista on natriumglutamaattia kalliimpia.

Yleinen lisäaine lihamausteissa

Natriumglutamaatti (E621) on glutamiinihapon eli aminohapon suola, jota luontaisesti esiintyy eläimissä ja kasveissa. Aine on ollut yleisesti käytetty lisäaine, joka tuo ruokiin täyteläistä niin sanottua umamin makua.

”Se myös harmonisoi makuja, eli tasoittaa esimerkiksi mausteseoksen eri ainesosien maut yhtenäisemmäksi”, Elonperä sanoo.

Ensimmäisen kerran natriumglutamaatti eristettiin merilevästä vuonna 1912.

”Glutamaatin käyttö pohjautuu vahvasti itämaiseen keittöön. Aluksi glutamaattia alettiin tuottaa juuri merilevää käytäneissä maissa kuten Japanissa”, Elonperä mainitsee.

Natriumglutamaattia on Suomessa käytetty useisiin mausteseoksiin, esimerkiksi jauhelihamausteeseen. Eviran mukaan glutamaatteja saa käyttää elintarvikkeissa yleisesti, lukuun ot-



tamatta lastenruokia ja käsittelemättömiä peruselintarvikkeita.

Myös suolaa vähennetty

Teollisuuden käyttämä natriumglutamaatti valmistetaan mikrobiologisen käymisen avulla sekä hajottamalla vehnän tai soijan valkuaisaineita aminohapoiksi.

”Meiran mausteseoksista arominvahvennetta on käytetty suolaa sisältäviin mausteseoksiin, kuten aromisuolaan ja ranskanperunamausteeseen makua pyöristämään”, Elonperä selostaa.

Suurkeittiöiltä Meira on jo saanut myönteistä palautetta uudistetuista mausteseoksista. Yrityksen päätös luopua natriumglutamaatista perustuikin kuluttajien toiveisiin.

Eriika Elonperän mukaan Meira on vähentänyt myös suolapitoisuutta mausteseoksista, koska suomalaiset käyttävät ruoassa liikaa suolaa.

”Lisäksi Meiralta löytyy täysin suolaton maustesarja. Näin mausteita voi käyttää huoletta, lisäämällä vain makua, eikä lainkaan suolaa.”

Perinteinen tehdas

Meiran maustetehdas aloitti toimintansa Suomessa vuonna 1920. Tehdas sijaitsi aluksi Fleminginkadulla Helsingissä ja siirtyi sittemmin nykyisiin tiloihinsa Aleksis Kiven kadulle.

Meira Oy on vähittäiskaupan mausteiden toimittajana markkinajohtaja Suomessa. Yrityksellä on 37 prosentin markkinaosuus. Maustetehtaan myynti vuonna 2011 oli 18 miljoonaa euroa. ■

DESIGN MANAGEMENT PÄIVITTÄÄ RAVINTOLA- KULTTUURIA

Ravintolat ja design linkittyvät yhteen monella tasolla. Synteesiin liittyvät rakennettu ympäristö ja sitä kautta kaupunkikulttuuri, eikä koskaan olla kovin kaukana ruokakulttuurista ja sen trendeistä. Mukana ruoka- ja ravintolakeskustelua laajentamassa on ollut myös Design Forum Finland.

Lindströmin Optima-kaitaliinat kestävät hyvin arjen käyttöä, ovat pyyhittäviä ja toisaalta pestäviä puuvillapöytäliinoja.

”PIDÄN SIITÄ, miten palvelun muotoilua on käytetty ravintola-alalla. Design ja ravintolat liittyvät oleellisesti yhteen: astiat ovat kovin kylmiä itsessään – palvelu ja ruoka luovat lämmön. Ravintolakokemus ei rajaudu pelkkään näkyvään, kuten sisustukseen tai kattaukseen, vaan siihen liittyy vahvasti koettu palvelu”, toteaa Mikko Kalhama, Design Forum Finlandin toimitusjohtaja.

Kalhama jatkaa: ”Muotoilu on välillä saanut Suomessa ylevän ja jopa mystisen merkityksen ja se on nostettu vitriineihin, pois arjesta. Nyt on jo onneksi otettu askeleita takaisin päin: suomalaisen muotoilun DNA:ssa on aina ollut sisäänkoodattuna arki. Muotoilun tehtävä on palvella arkea.”

Design Forum järjesti joulun alla Ruoka+Design-miseminaarin, joka valotti useita alan trendejä. Paneelikeskustelijoina olivat alan rohkeat innovaattorit, kuten Camionette-yrittäjä Tio Tikka, ja aurinkoenergialla viime kesänä kokannut Antto Melasniemi sekä Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian projektipäällikkö Ville Relander. Helsingin kaupunki nostaa ruokakulttuuristrategiassaan esiin ajankohtaiset trendit: luomuruokaa lapsille, pop-up-ravintoloita ja uusia ruoka-kauppoja.

Design Forumin projektikoordinaattori Heidi Valkola mainitsee käytännön hyvänä esimerkkinä design managementistä SIS.delin, jolla on jo neljä toimipistettä pääkaupunkiseudulla. Niissä mustavalkoinen ruutukuosi näkyy markiisista mukeihin. Tämän edelläkävijän palvelukonsepteihin kuuluu muun muassa puhdistava detox-ruokapalvelu, jota tarjotaan esimerkiksi kuntosaliasiakkaille, jotka haluavat puhdistaa elimistöään heille toimitettavan erityisruokavalion avulla.

Tunnelma ratkaisee

Marcante Oy on pitkäjänteinen ravintola-alan yritys, joka on huomionut laajalti eri näkökulmia maineensa rakentamisessa. Ravintoloitsija Carita Antell kertoo, että ravintolan design on kohderyhmälähtöistä. Tapasmenun, viinilistan ja sisutuksen on yhdessä uskottavasti luonastettava palvelulupaus – ja mielellään jäätävä mieleen. ”Ravintolassa pitää olla särmää! Sen pitää olla vähintään luonteikas ja jopa karismaattinen, samaan tapaan kuin hyvän tyyppin, toteaa Antell.

Osana rakennetun ympäristön kehitystä myös tekstiilipalveluyritys Lindström on panostanut voimakkaasti tuotteidensa suunnitteluun sekä räätälöityvyyteen. Design-matot saa tilattua joko Lindströmin oman malliston laajasta kokoelmasta tai täysin oman logon, värien tai jopa kuosin mukaan.

Optima-liina on Lindströmin tuote- ja palvelukonsepti, joka perustuu kankaisiin, pinnoitettuihin puuvillaliinuihin, jotka on suunniteltu ja sovitettu sekä valmistettu asiakkaan mittojen ja väritoivomusten mukaan.



Lindströmin Optima-kaitaliinoilla sekä värillisillä lautasliinoilla saa kattaukseen väriä ja tunnelmaa.

Ympäristön hyväksi

Tekstiilipalvelun lopputuloksena design-matto tervehtii puhtaana jo ovella ja pöytä- tai kaitaliinat on suunniteltu sävy sävyyn työvaatteiden ja -asusteiden kanssa. Palvelu pitää kuitenkin sisällään paljon muutakin lisäarvoa: "Ravintolat ottavat vähäpäästöisyyttä huomioon entistä enemmän, esimerkiksi lähiruokaan panostaminen viestii muutoksesta. Olemme laskeneet ekotasetta toiminnallemme jo yli kymmenen vuoden ajan ja tiedämme, että tekstiilipalvelun hiilijalanjälki on kotipesua jopa yli kolmanneksen kevyempi", viestii Louhento.

Lindströmin toiminnan energian, kemikaalien sekä veden kulutus on tiukassa valvonnassa ja yrityksen palvelu on ympäristösertifioitua. Esimerkiksi puuvillakäsipyyhepalvelu on roskaton vaihtoehto ja lisäksi sillä on joutsenmerkki. Aivan erityistä kumppanuutta osoittaa se, että yritys pääsee taloudellisesti jakamaan remonttiin tai perustamiseen liittyviä investointeja: vuokratuotteista veloitetaan vain käytön mukaan, pienissä erissä. Näin myös taantumassa on mahdollista uudistaa ilmetään edullisesti.

Lindströmin tuotteet ovat kaikesta räätälöinnistä huolimatta edullisia vuokratekstiileitä, joita huolletaan säännöllisesti. Hankkiessaan vuokratekstiilin voi sovituksat, mittaukset ja varastoinnin, pesut sekä kuljetukset ulkoistaa Lindströmille. Siksi Lindströmiä kutsutaankin tekstiilipalveluyritykseksi, eikä esimerkiksi pesulaksi.

Lindströmin hygieniä-, ravintolatekstiili- ja teollisuuspyyhepalveluista vastaava palvelujohtaja Martti Louhento kertoo, että jos valmiiksi suunnitelluista mallistoista ei löydy mieleistä tuotetta, voidaan tekstiilejä räätälöidä yrityksen tarpeisiin.

"Design Managementissa ei tarvitse visuaalisenkaan suunnittelun osalta tinkiä edes värikoodin vertaa. Muunnetut vuokratuotteet saadaan nopealla aikataululla toimitettua, kun konseptit on hiottu huippuunsa. Toisaalta arkkitehti voi jo hyvin varhaisessa vaiheessa suunnitella tietyt kiinteät elementit osaksi kokonaisuutta, esimerkiksi seinään kiinteästi asennettavien hygieniä-annostelijoiden osalta", Louhento kuvailee.

Palvelumuotoilun edelläkävijä

Lindströmin oma palvelumuotoilu on loppuun vietyä, se on yksi Suomen palveluviennin edelläkävijöitä, joka toimii 20 maassa Euraasiassa. Yrityksessä on tiedostettu asiakkaan arki: ravintola-alalla sisustuksellisuus on tärkeää, mutta keittiö on koko bisneksen ydin ja samalla vaatehuollon on pelattava.

Palvelu on henkilötasolla yksilöllistä, onhan työvaatteissa nimikoinnit ja logot. Myös keittiön henkilönsuojaimiin löytyy vankkaa kartoitusapua ja asiantuntemusta sekä kaikki tarvittavat suojaimet päähineistä jalkineisiin. Lisäksi tapahtuma- ja pop up -tyyppiseen markkinointiin löytyy nyt uutuutena brändituotteet ja valikoimissa on sekä suunniteltuja rennompia PR- ja messuasuja sekä esimerkiksi give away -lahjoja, ekokasseja ja muita yrityksen markkinointia tukevia tuotteita ja palveluita.

Lindström panostaa designin tulevaisuuteen myös työvaatesuunnittelun kautta. Tänä keväänä huipentuvan Award 2012 -palkinnon saa parhaimman räätälöivän ravintolatyöasun suunnitellut design-opiskelija. ■



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseen makuun –

MODERNIIN SUOMALASEEN MAKUUN!

Suomalaiseen makuun ja lounaspöytään: käsintehty Kasviskaalikääryleet on täytetty kotimaisilla kasviksilla ja ohrahelmillä sekä sulatejuustolla. Tarjoamme ne kätevästi kuumennusta vaille valmiina! Muista myös maukkaat ja monikäyttöiset uutuutemme Kasvis-curry ja Kasvispasta.



Herkulliset reseptit:
www.ateriamestarit.fi

Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.

Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722 www.ateriamestarit.fi

 **ateriamestarit**
PL 150, Raisonkaari 55, 21201 Raisio. Puh. (02) 443 7700



DUNI LANSEERAA UUDEN VALLANKUMOUKSELLISEN PÖYTÄLIINAMATERIAALIN

Dunin uuden, vallankumouksellisen pöytäliinamateriaalin nimi on Evolin™. Evolin™ on täysin uusi materiaali, jossa ensimmäistä kertaa yhdistyy sekä kertakäyttöisen tuotteen käytännöllisyys että ylellisen kangasliinan ulkonäkö ja tuntu. Evolinin käyttö säästää aikaa ja rahaa samalla kun se tuo ravintolan toimintaan joustavuutta ilman, että laadusta pitää tinkiä.

EVOLIN ON jotain aivan uutta. Se on täysin uniikki tuote, joka täyttää korkeimmatkin laatuvaatimukset. Materiaali on kehitetty yhteistyössä Euroopan johtavien ravintoloitsijoiden kanssa. Evolinissa yhdistyy ainutlaatuisella tavalla kertakäyttöisen tuotteen helppokäyttöisyys ja kangasliinan ulkonäkö ja tuntu. Sen vuoksi uskotaan, että Evolin tulee muuttamaan pöytäliinamarkkinoita. Evolin on juuri se vaihtoehto, jota kangasliinakäyttäjät ovat etsineet.

Evolin tarjoaa käyttäjälleen useita etuja – enemmän aikaa, enemmän joustavuutta ja vähemmän huolia. Pöytäliinoja on aina tarvittaessa varastossa, puhtaina ja käyttövalmiina sekä tasalaatuisina. Ylimääräisenä etuna on se, että liinat ovat täydellisen suoria ja niiden taitokset ovat jokaisessa liinassa samanlaiset.



Evolin on myös fiksu valinta sekä talouden että ympäristön kannalta. Evolinin käyttäjä ei maksa ylimääräisestä varastosta vaan voi säädellä varaston suuruutta kävijämäärien mukaan. Käytön jälkeen on useita eri ympäristön kannalta järkeviä tapoja hävittää tuotteet. Evolin valmistetaan uusiutuvasta raaka-aineesta ja materiaali täyttää eurooppalaisen teollisesti kompostoituvan tuotteen standardin (EN 13432). ■

Lisätietoja: www.evolutionoflinen.fi

Sivustolla voit kuulla mitä tuotteen lähettiläiksi lupautuneet ravintoloitsijat ovat mieltä Evolinista™. Voit myös ilmoittaa ravintolasi testikäyttäjäksi ja siten olla ensimmäisten joukossa tutustumassa materiaaliin. Valmistaudu osallistumaan kattausvallankumoukseen!

URHO VIILJANMAA OY JA FAMON OY FUUSIOITUVAT – YHTIÖN NIMEKSI EJENDALS SUOMI OY

Työ- ja turvajalkinevalmistaja Urho Viljanmaa Oy ja suojakäsineisiin erikoistunut Famon Oy fuusioituvat. Fuusiossa Tegera-suojakäsineiden markkinointia, myyntiä ja varastointia harjoittava Famon Oy sulautetaan Jalas-jalkineita valmistavaan Urho Viljanmaa Oy:hyn. Samassa yhteydessä Urho Viljanmaa Oy:n nimi poistuu käytöstä ja yhtiön uudeksi nimeksi tulee Ejendals Suomi Oy. Fuusio astuu voimaan vuodenvaihteessa. Se ei tuo muutoksia yhtiön tuotenimiin eikä niiden käyttöön.

FUUSION JA NIMIUUDISTUKSEN tavoitteena on asiakaspalvelun selkeyttäminen ja tehostaminen. Sekä Urho Viljanmaa Oy että Famon Oy ovat ruotsalaisen Ejendals AB:n tytäryhtiöitä ja niiden asiakaskunta koostuu suurelta osin samoista yrityksistä. Yhtiöiden markkinointi- ja myyntitoiminnot on yhdistetty jo syksyllä 2010. Fuusiossa Famon Oy:n puhelinmyynti ja varastointi- ja lähetystoiminta siirtyvät Helsingistä Jalasjärvelle, jolloin yhteistyö laajenee myös logistiikkatoimintoihin. Asiakkaille järjestely merkitsee selkeämpää hankintaprosessia, kun he voivat tehdä käsine- ja jalkinelausensa samasta varastosta yhtenäisellä tilaus- ja laskutuskäytännöllä. Fuusion jälkeen Helsingissä jatkaa Ejendals Suomi Oy:n koko tuotevalikoimaa edustava myyntikonttori.

Jalasjärvellä suojakäsineiden varastointi- ja lähetystoiminta sijoitetaan tehdasvaraston 4 000 neliömetrin laajennusosaan, joka valmistuu helmikuun alussa. Laajennusta tarvitaan myös

voimakkaasti kasvaneen jalkinetuotannon käyttöön, sillä Urho Viljanmaa Oy:n liikevaihto on kasvanut kuluvalle tilikaudella noin 30 prosenttia edellisvuodesta. Myös yrityksen työntekijämäärä on kasvanut ja fuusio lisää osaltaan työvoiman tarvetta Jalasjärvellä.

Fuusiossa syntyvä Ejendals Suomi Oy kattaa kaikki jalkojen ja käsien suojaamiseen liittyvät tuotesegmentit. Urho Viljanmaa Oy on Pohjoismaiden johtavia erikoisjalkineiden valmistajia, jonka tuotteet soveltuvat myös kaikkein vaativimpiin työympäristöihin. Famon Oy on Suomen johtava käsien suojaamiseen keskittynyt yritys, jonka tuotevalikoima kattaa kaikki suojaustarpeet teollisuudesta ja elintarvikealalta maatalouteen ja harrastuksiin.

Ejendals AB on vuonna 1949 perustettu perheyhtiö, joka on tänä päivänä Pohjoismaiden suurin työ- ja turvajalkineiden ja -käsineiden toimittaja. Konsernin kokonaisliikevaihto on noin 120 miljoonaa euroa ja henkilöstömäärä noin 370. ■

UUTTA TERASSIVARJOIHIN

FINNKAIHTIMEN MAAHANTUOMIEN

sveitsiläisen Glatz Ag:n suurvarjojen Fortero-

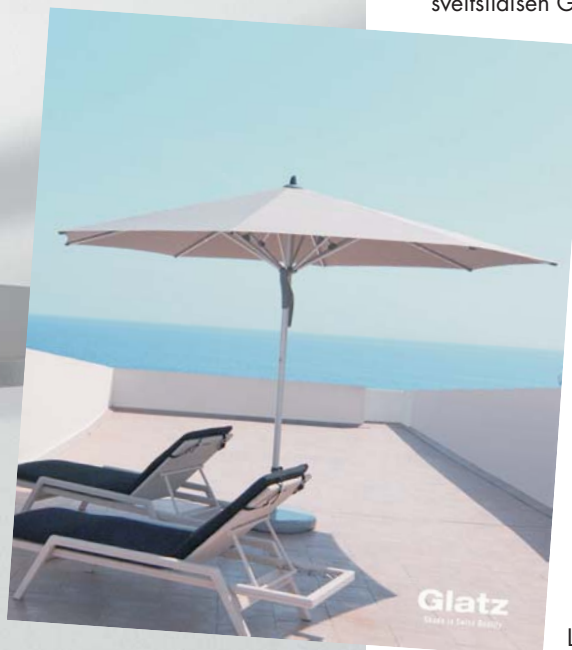
mallisto on laajentunut kahdella uudella koolla 350 x 350 cm ja 300 x 300 cm.

Varjon runko on anodisoitua alumiinia. Kangasvaihtoehtoja 100% akryylikangas ja 100% polyesterikangas.

Malleihin on uutuutena saatavilla nyt myös Bistro-pöytä, joka kiinnitetään varjon runkoon. Pöydän halkaisija on 60 cm ja väri hopeanharmaa.

Fortero soveltuu erinomaisesti sekä ravintoloiden terasseille kuin kotipatioillekin. ■

Lisätietoja: www.finnkaihdin.fi



HUHTAMÄKI PRIMO – UUSI INNOVATIIVINEN LÄMPÖÄ ERISTÄVÄ KARTONKIPIKARISARJA

HUHTAMÄKI TUO Euroopassa markkinoille uuden sileäpin-
taisen lämpöä eristävän Primo-kartonkipikarisarjan kuumille
juomille. Kupeissa on uudenlainen monikerrosrakenne, mikä
mahdollistaa erinomaisen lämmöneristyksen ja parantaa pika-
rin käytettävyyttä.

Lämpöä eristävät Primo-pikarit tarjoavat ravintoloille erin-
omaisten keinojen vahvistaa kahvitarjoaman visuaalista ja laa-
dullista mielikuvaa sekä parantaa take away -myynnin kulutta-
jastävällisyyttä. Innovatiivinen Primo-pikari on tukevampi, tur-
vallisempi ja miellyttävämpi kantaa mukana kuin perinteiset
kahvipikarit. Lisäksi kuppiin voidaan liittää promootiokampan-
joita esimerkiksi painetun keräilykortin tai mobiililaitteilla luet-
tavan Quick Response -koodin muodossa.

Yksi kansi molempiin pikarikokoihin

Primo-pikarit valmistetaan Huhtamäen Hämeenlinnan tehtaalla
ja tuotesarjaan kuuluvat suositut 0,25 L (9 oz) ja 0,3 L (12 oz)
pikarikoot. Kuppien suumitta on yhtenevä, jolloin eri kokoihin
mukeihin sopii sama kansi. Tämä nopeuttaa ja helpottaa asia-
kaspalvelua ravintoloissa. Kuuma juomapikarit voidaan pai-
naa asiakkaan toiveiden mukaisesti ja korkealaatuisen paino-
jäljen takaa Huhtamäen moderni 8-värinen painoteknologia
sekä alan johtava paino-osaa-
minen. Värikkäissä Primo pika-
reissa on neljä herkullista väriä
samassa myyntipakkauksessa
ja pikarien kartonki on peräi-
sin kestävä kehityksen mu-
kaan kasvatetuista PEFC-sertifi-
oiduista metsistä. ■

Lisätietoja:

www.primo.huhtamaki.com

www.foodservice.huhtamaki.fi



UUSI ILME ELEGANTILLA JA HELPPHOITOISELLA TYÖVAATTEELLA

PERINTEINEN RAVINTOLAKULTTUURI

RI on kokenut suuren mullistuksen sisustuksen ja värimaailman puitteissa – kilpailu ajaa koko ajan uuteen konseptiin niin ruokatarjonnassa kuin miljöössään. On aika katsoa myös ”lähintä työympäristöä” eli työvaatteita. Tuotteen on oltava uusi ilmeeltään – elegantti ja myös samalla helppohoitoinen.

Uutuustuotteemme tuovat vihdoin jottaakin uutta perinteeseen joko kokonaan valkoiseen tai mustaan paita- ja puserokulttuuriin. Tuotteet on tarkoitettu HoReCa -alan henkilökunnalle hoteleissa – ravintoloissa – catering-palvelussa – kesäravintoloissa – baarien henkilökunnalle – vinoteekkeihin jne.

Upeat uudet – helppohoitaiset paidat ja puserot – miehille ja naisille

– Pitkähihaiset 55% Co, 45% Pe sekoitekangasta. Pitkähihaisten hihansuut upeilla tehosteyksityiskohdilla, kaulus kaksoisnapilla ja button down. Upea miehustanapitus.



– Lyhythihaiset ovat 60% Co, 40% Pe trikooneulosta eli PIKEE-paita, jossa tuplakaulukset ja hihansuut paitakangasta. Kaulus kaksoisnapilla ja button down. Upea miehustanapitus.

Materiaalit ja tuotanto keskieuropalaisilta, luotettavilta valmistajilta.

Kotisivuillamme www.pmdesign.fi

on koko Corporate Fashion

-paita ja puseromallistomme esillä. Olemme mukana myös mm. Gastro 2012 -messuilla. ■

Lisätietoja:

tom.sarpaneva@pmdesign.fi,
www.pmdesign.fi

MERKILLÄ EI OLE VÄLIÄ, KUNHAN SE ON MICROS



MICROS-FIDELIO ON johtava toiminnanohjausjärjestelmien toimittaja Hotelli- ja Ravintolatoimialalla maailman laajuisesti. Micros kassajärjestelmiä on asennettu jo lähes 400 000, ja hotelleja 25 000 sekä lisäksi erilaisia tuotteita kuten Jtech-kutsulaitteet, Bellavita Wellness ajanvaraustuotteet.

Gastro messuilla 2012 esittelemme jälleen runsaasti uutuuksia mm.

- Langattomia kassatuotteita
- Ipad alustalla toimivan kassan
- Mullistavan kassalaittekokonaisuuden
- Kassaintegroitu pöytävarausjärjestelmä Online-varauksella
- Pilvipalvelupohjaiset kassatuotteemme; Mymicros.net, Icare, Myinventory...
- ”vettä kassalle” -testin
- Bellavita ja Suite 8 -tuotteet

Poikkeamalla osastollamme 6e131 saat todellisen tuntuman siitä miltä tuntuu olla mukana ajan hengessä, Micros hengessä. Tervetuloa. ■

Lisätietoja: www.micros.fi, fi-myynti@micros.com

KASVIRASVASEKOITTEITA KAIKKEEN RUOANVALMISTUKSEEN JA KAKKUIHIN



PRITCHITTS ON erikoistunut valmistamaan erityisesti ammatikäyttöön ja elintarviketeollisuudelle sekä leipomoalalle suunniteltuja meijerituotteita.

Tunnetuimmat tuotteet ovat laktoosittomat Millac -kasvirasvasekoitteet kaikkeen ruoanvalmistukseen, jälkiruokiin, leivontaan ja vaahdotukseen.

Valikoimasta löytyy myös laktoosittomat kermat, vispikerma ja ruokakerma. Lisäksi vähälaktooiset UHT-maidot. Suuren suosion on myös saanut Millac kookoskerma sekä maitoproteiiniton vaahdotettava Sure Whip kasvirasvasekoite joka sopii myös vegaaneille.

Tuotteet löydät Heinon Tukun, Kespron, Wihurin ja Meiranovan valikoimista.

Korkealaatuiset Pritchitts-tuotteet valmistetaan Pohjois-Irlandissa ja niitä viedään ympäri maailmaa. Suomessa yritys on toiminut aktiivisesti vuodesta 2006.

Pritchitts on tehnyt pitkäaikaista ja johdonmukaista työtä hiilidioksidipäästöjen vähentämiseksi ja on saanut useita kansainvälisiä palkintoja ympäristötoiminnastaan, mm. "Carbon Trust" -sertifikaatin ja "Winners of the 2011 Bank of America Merrill Lynch Awards for action on climate change" ■

Lisätietoja: www.pritchitts.fi

KOMPAKTI AKKUKONE LATTIAPINTOJEN HYGIEENISEEN PUHDISTUKSEEN

Kärcher tuo koneellisen vaihtoehdon perinteiselle moppi ja sankeyhdistelmälle. Pienten lattia-alojen puhdistus käy kätevästi ja tehokkaasti erittäin pienikokoisella, akkukäyttöisellä BR 30/4 C Bp Pack yhdistelmäkoneella, joka ei ole kooltaan juuri tavallista mattoimuria suurempi. Pienistä ulkomitoista huolimatta kyseessä on täysin ominaisuuksin varustettu yhdistelmäkone, joka pesee ja kuivaa sekä eteen- että taaksepäin. Pieni yhdistelmäkone tarjoaa koneellisen siivouksen edut, kuten

nopeuden ja hygieenisyyden, pieniin ja tiiviisti kalustettuihin käyttökohteisiin.

Kone sopii oivallisesti esim. myymälä-, kahvila- ja pukuhuonetilojen siivoukseen.

Hygieeninen, tarkka puhdistustulos

Kone on varustettu telaharjalla, jonka pintapaine on kymmenkertainen verrattuna manuaaliseen mopilla tapahtuvaan puhdistukseen. Se nopeuttaa työtä ja parantaa puhdistustulosta merkittä-

västi ja erilaisten kovien lattiapintojen, kuten kivi-, laatta- ja muovilattioiden puhdistus sujuu vaivattomasti. Kone suihkuttaa veden, hankaa lian irti ja kuivaa pinnan yhdellä vedolla. Hygienian kannalta ratkaiseva etu moppaamiseen nähden on, että laite ei levitä likavettä ympäri lattiaa vaan imee käytetyn pesuveden ja lian pois lattialta tiiviiseen säiliöön. Pesun jäljiltä lattia jää kuivaksi ja liukastumisen vaara saadaan ehkäistyä.

Kevyt ja helppokäyttöinen

BR 30/4 C Bp Pack muistuttaa mattoimuria ja on myös yhtä helppo liikutella. Se liikkuu eteen- ja taaksepäin helposti. Harjaosa on vain 7 cm korkea, mikä mahdollistaa pääsyn matalien huonekalujen alle. Vaikeasti likaantuneiden lattioiden puhdistukseen voidaan käyttää kaksivaiheista puhdistusmenetelmää, jolloin puhdistusaine saa vaikuttaa pinnalla pidempään. Pesu- ja imutoiminnon hallinta on helppoa jalkapedaalin avulla. Kone painaa ainoastaan 15 kiloa ja siinä on tukevat, kookkaat pyörät, joten sitä on vaivaton kuljettaa jopa portaissa. Puhdas- ja likavesisäiliöt on helppo irrottaa ja ottaa mukaan täyttöä ja tyhjennystä varten. ■

Lisätietoja: www.karcher.fi, info@karcher.fi



BLACK&WHITE ONE'LLA KUUMAT JA KYLMÄT KAHVIJUOMAT

Black&White One on Thermoplanin valmistama, laadukkaista komponenteista koottu kompakti kokonaisuus.



BLACK&WHITE ONE on tyylikäs ja tehokas täysautomaattinen erikoiskahvilaite, jolla valmistuu suodatinkahvin ja perinteisten erikoiskahvien lisäksi myös kylmät maitokahvit. Black&White One'n runsas ja hienokuplainen vahto on kuin ammattibaristan valmistama. Kylmät kahviuomat tarjoavat hyvän lisämyyntimahdollisuuden esimerkiksi kesäaikaan.

Black&White One'lla voi valmistaa yksittäisiä kahviannoksia myös POD-tuotteista. Integroidun 4-litraisen maitojäähäpin voi korvata asiakkaan omalla jääkaapilla.

Laitteessa on 7" LCD-kosketusvärinäyttö, johon voidaan ohjelmoida esimerkiksi näytönsäätäjiä ja mainoskuvia. Käyttö- ja puhdistusohjeet näkyvät näytöllä suomeksi.



Spectra X-XL voi valmistaa jopa 400 kupillista kahvia tunnissa.

Laitteeseen on saatavana optiona mm. 1 l + 3 l maitosäiliö, korotusjalat ja lukittavat papsäiliöt sekä kuilusetti.

Black&White One on esillä Gastro-messuilla Vendorin osastolla 6D84.

Tuoretta kahvia isollekin ryhmälle

Spectra X-XL on tehokas kahvilaite paikkoihin, joissa kahvinjuojia on kerralla paljon. Laitteella voi valmistaa jopa 400 kahvikupillista tunnissa. Suuri kolmen kilon lukittava kahvijauhesäiliö helpottaa kahvinkeittoa. Spectra X-XL valmistaa 1–4 litraa kahvia kerrallaan. Ajustointoiminnolla voidaan varmistaa, että laite valmistaa kahvia kulloinkin juuri oikean määrän. Hiljaisiksi hetkiksi laite voidaan ohjelmoida joko pienelle keittotasolle tai kokonaan pois päältä.

Spectra X-XL:n paineeton ja paperiton suodatusprosessi takaa korkean volyymin ja laadukkaan juoman jokaisessa kupillisessa. Paperiton suodatus myös vähentää jätteen määrää.

Annospainikkeisiin voi ohjelmoida sopivat annoskoot, esimerkiksi iso ja pieni kahvi tai take away -kahvi ja kahvi maitovaralla.

Teeveden laite annostelee valinnan mukaan kiinteästä tai kohdistettavasta kuumavesiannostelijasta. Laitteesta saa 150 kuumavesiannosta tunnissa.

Näyttötekstien kieli on suomi. Näytöllä lukevat pesuun ja käyttöön liittyvät ohjeet ovat helposti ymmärrettäviä.

Laitteeseen on saatavissa myös kuppitunnistin, kannutäyttö, sakka-astia ja kuppilämmitin. Spectra X-XL:stä on saatavilla myös marinemalli.

Spectra X-XL on esillä Gastro-messuilla Vendorin osastolla 6D84. ■

Lisätietoja: www.vendor.fi

LEUTO – UUSI LUOMUTUOTEPERHE AMMATTIKEITTIÖPUOLELLE

AMMATTIKEITTIÖISSÄ LUOMUTUOTTEIDEN käyttöä ovat pitkään jarruttaneet monet syyt, joista useimmiten esille nousee tuotteiden saatavuus ja pienet pakkauskoot, logistiikka, tukkujen valikoima, tuotteiden oikea jalostusaste ja lopuksi hinta.

”Tähän tarpeeseen olemme tuoneet saataville erityisesti lounaita valmistaville keittiöille soveltuvan Leuto-luomutuoteperheen, jossa on kiinnitetty huomiota korkeaan jalostusasteeseen ja isoihin pakkauksiin”, kertoo Suomen Luomutukun myyntijohtaja Petri Hautala.

”Ateriatuotanto on meillä ollut aina toimintamme lähtökohana, sillä tiedämme, että asiakkaillemme yksittäisten tuotteiden keräilyyn menee paljon aikaa, ja lopputulos näin toimien ei ole onnistunut. Leuto-luomutuotteilla pääsee helpommalla”, Hautala jatkaa.

KUVAT: KRISTO SYLMAN / REILUKUVA



Leuto-luomutuotteet ovat keittiömestariimme ja asiakkaittemme yhdessä kehittämiä, toisiinsa sopiva komponentteja, joilla toteuttaa helposti maistuvan luomuhuonekeiton, kasviskeiton, makaronilaatikon, pyttipannun – mitä vain mielikuvitus sallii. Tuotekomponentit on esikäsiteltyjä ja jatkojalostettuja.

Maustamisen olemme jättäneet asiakkaillemme, jotta jokainen voi räätälöidä aterioista juuri omalle asiakaskunnalleen sopivia.

LEUTO-LUOMUTUOTTEET OVAT Suomen Luomutukun 100% luomutuotteita, jotka olemme käyneet Suomesta ja maailmalta valikoimassa. Leuto-luomutuotteilla valikoimasta tulee entistä monipuolisempi ja kiinnostavampi. ■

Lisätietoja: www.suomenluomutukku.fi,
<http://fi-fi.facebook.com/leuto.luomu>

6735 MP Lippa Kaurasämpylä Kypsa, 60x40 g,
LAKTOOSITON, KUIDUN LÄHDE,
VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700067358

Heinon Tukku 0368555, Kespro 20898983,
Meira Nova 1075456, Patu-tukkurit 6735,
Wihuri 0368555



6362 MP Ruiskolmioleipä Revitty, 56x55 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063626

Heinon Tukku 0369306, Kespro 20898907,
Meira Nova 1072610, Patu-tukkurit 6362,
Wihuri 0369306



6366 MP Ruisnappi Revitty, 80x35 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063664

Heinon Tukku 0369447, Kespro 20898908,
Meira Nova 1072611, Patu-tukkurit 6366,
Wihuri 0369447



6352 MP Ruisreikäleipä kokonainen, 12x380 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063527

Heinon Tukku 0366344, Kespro 20898903,
Meira Nova 1072612, Patu-tukkurit 6352,
Wihuri 0366344



6364 MP Ruisleipä Puolukka Revitty, 14x240 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063640

Heinon Tukku 0369470, Kespro 20902783,
Meira Nova 1072613, Patu-tukkurit 6364,
Wihuri 0369470



6350 MP Ruislimppu, 10x800 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063503

Heinon Tukku 0366054, Kespro 20903949,
Meira Nova 1072614, Patu-tukkurit 6350,
Wihuri 0366054



6368 MP Ruisvuokaleipä, viipaloitu, 8x1000 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063688

Heinon Tukku 0369645, Kespro 20898909,
Meira Nova 1072615, Patu-tukkurit 6368,
Wihuri 0369645



6358 MP Pitkä Ruislimppu viipaloitu, 10x670 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063589

Heinon Tukku 0369231, Kespro 20898906,
Meira Nova 1072616, Patu-tukkurit 6358,
Wihuri 0369231



6370 MP Ruisvuokaleipä Puolukka, viipaloitu, 8x1000 g,
RUNSASKUITUINEN, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063701

Heinon Tukku 0369702, Kespro 20902787,
Meira Nova 1072617, Patu-tukkurit 6370,
Wihuri 0369702



6353 MP Jyväisempi Vuokaleipä, viipaloitu, 4x1200 g,
LAKTOOSITON, KUIDUN LÄHDE, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063534

Heinon Tukku 0368993, Kespro 20898904,
Meira Nova 1072619, Patu-tukkurit 6353,
Wihuri 0368993



6354 MP Kauravarrasleipä, 12x380 g,
LAKTOOSITON, KUIDUN LÄHDE, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063541

Heinon Tukku 0368019, Kespro 20903334,
Meira Nova 1072620, Patu-tukkurit 6354,
Wihuri 0368019



6356 MP Pitkä Hiivaleipä, viipaloitu, 9x410 g,
LAKTOOSITON, KUIDUN LÄHDE, VÄHENNETTY SUOLAA

EAN 6417700063565

Heinon Tukku 0369116, Kespro 20898905,
Meira Nova 1072621, Patu-tukkurit 6356,
Wihuri 0369116



Sydänmerkkileivät



Kysy lisää **HoReCa**-myyntipäälliköltämme! Etelä-Suomen myyntiedustaja

Sami Virtakoski

puh. 040 542 7242

sami.virtakoski@myllynparas.fi

Juha Ojala

puh. 040 547 3836

juha.ojala@myllynparas.fi

Katso lisää tuotteita: www.myllynparas.fi/horeca





MEIRA

Ei natriumglutamaattia

**Kaikki Meiran mausteet
ovat täysin natriumglutamaattittomia.**



MEIRA

Hymyilyttävän helppoa ja herkullista!

Meira tuo nyt laadukkaan maustesarjansa PET 900 ml -pakkauksiin. Se saa kokin kuin kokin hyvälle tuulelle, koska

- mausteet ovat aitoja, puhtaita luonnonmausteita – niissä ei ole lainkaan natriumglutamaattia.
- suolattomien mausteseosten maku on vahvempi, joten maustetta kuluu vähemmän. Ja kun suolaa ei ole, maustetta voi käyttää huoletta.
- uusi pakkaus on kätevä käytössä.





www.heinontukku.fi