

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Parjattu kouluruoka nostaa profiiliaan

Suuria oluita tehdään
pienissäkin panimoissa

Teurastamon
uusi alku



Jokapäiväinen leipämme

Uunituore leipä on tehnyt paluun parrasvaloihin



Kroko tuo annoksiin raikkautta ja näyttävyyttä

Teet säästöä joka päivä

Saat tarjoiluvaihtoehtoista raikkaan näyttäviä ja lisää niiden tuoreusaikaa Krokopussituksella säästät:

- nopeutat annosten pakkaamista
- lisäät ruoan tuoresäilytystä
- vähennät hävikkiä
- pidät vitriinit ja automaatit puhtaina
- saat annoksista näyttävämmät
- teet helposti take-away annokset
- lisäät asiakastyytyväisyyttä

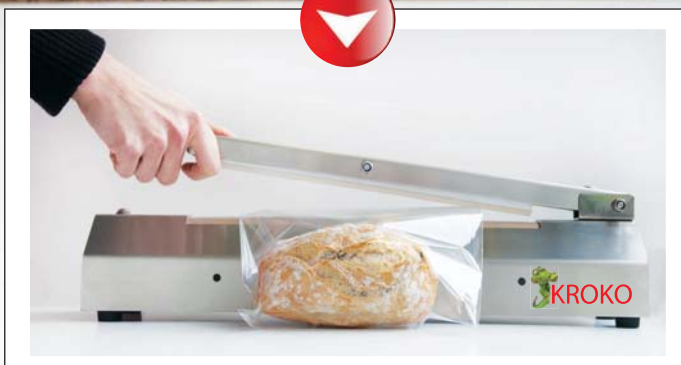
Nopea ja helppo käyttää

Krokosaumaaja on nopeakäyttöinen kaikenkokoisten Krokopussien saumauksessa. Viisi eri pussikokoa mahdollistaa pakkaamisen monipuolisesti: erilaisten salaattiannosten, voileipälautasten, ruoka-annosten ja hedelmälautasten yms. pussitukseen. Voit pakata näyttävästi myös lahjapakkauksia ja muita tuotteita!

Euracon Oy / www.euracon.com



Hyvä laatu on lupauksemme
Suomalainen perheyrittäjä Euracon Oy
myöntää kaikille tuotteilleen 100%:n
laatutakuun. Jos et ole tyytyväinen tuot-
teeseemme, ota yhteyttä Euraconiin,
www.euracon.com.





Tästä merkistä sen tunnet

Atria Hienoin Pihviliha on laadukasta ja vastuullisesti kasvatettua suomalaista naudanlihaa. Kaikki Hienoimman Pihvilihan tuotantotilat ovat Atrian sopimustuottajia. Tilat ovat sitoutuneet eettisen kasvattamisen periaatteisiin ja niiden tuotantotavat tunnetaan millilleen.

Vapaana kasvaneita nautoja ei kytketä missään elämänsä vaiheessa. Ne laiduntavat ja syövät tarkkojen säännösten mukaisesti.

Atria Hienoin Pihviliha -tuotteet valmistetaan Limousin, Hereford, Aberdeen Angus, Charolais, Blonde D'Aquitaine ja Simmental -nautarotujen lihasta.

Vain erinomaisesta lihasta voi tehdä erinomaisen pihvin.

Tuotteet:

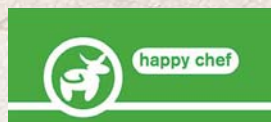
4370 Atria Hienoin Pihviliha	4 x 180 g	Takuumurea Naudan ulkofileepihvi	EAN 6407840043701
4369 Atria Hienoin Pihviliha	2 x 250 g	Takuumurea Naudan entrecotepihvi	EAN 6407840043695
4320 Atria	n. 2,6 kg	Pihvinaudan Sisäfilee	EAN 2378432000003
4319 Atria	n. 7,0 kg	Pihvinaudan Ulkofilee	EAN 2378431900007
4321 Atria	n. 3,6 kg	Pihvinaudan Entrecote	EAN 2378432100000



Hyvä ruoka, parempi mieli.

— EXPLORE QUALITY —
**NORTH
TRADE**

*” We will deliver meat that
we want to serve to our closest friends”*



Tarjoamme laatutuottajilta kaikkialta maailmasta peräisin olevaa paloiteltua lihaa ja valmiita lihatuotteita Pohjoismaiden päivittäisvarakaupalle, suurtalouksille ja elintarviketeollisuudelle pitäen lähtökohtanamme selkeitä laatu-, eettisyys- ja turvallisuusvaatimuksia.

Tuotemerkkimme Naturkött®, Happy Chef® ja John's Selection® ovat takeena korkeasta laadusta, eettisyydestä ja elintarviketurvallisuudesta. Tuotteidemme ympäristöystävällisyydestä huolehtiminen on periaate, joka vaikuttaa ratkaisevasti valitessamme tuotteidemme alkuperää ja tuottajia. Näin haluamme varmistaa asiakkaillemme turvalliset ja laadukkaat tuotteet - haluamme olla luotettava yhteistyökumppani.

NT Finland Oy

North Trade
Viinikankaari 8 A, 01530 Vantaa

Puh. +358 9 7740 4120
Fax. +358 42 1919 50 181

finland@northtrade.fi
www.northtrade.fi



Kannen kuva
Rodeo.fi

2/2012

SISÄLTÖ



Mihin leipä on matkalla? JOKAPÄIVÄINEN LEIPÄMME

08

Jokapäiväinen leipämme

Vaikka luuta on siivonnut leipomoalaa ja jäljelle jäävillä toimijoilla on haasteita pysytellä muuttuvien vaateiden ja raaka-aineiden hintojen matkassa, eräs asia näyttää selviöltä. Uunituore leipä on tehnyt paluun parrasvaloihin, eikä ole lähdössä mihinkään.

28

Teurastamon uusi alkus

Teurastamon kunnostus on Helsingin kaupungin käynnistämä mullistus, jonka seurauksena Sörnäisissä sijaitsevan Tukutorin kulmaus muokataan virttyneestä teollisuusalueesta kukoistavaksi ruokakesittymäksi. Aikaa mittavalle muutostyölle on varattu syksyyn saakka, jolloin tilat aukeavat.

16

Luonnotonta menoa

Ruoan luonnollisuus on noussut trendiksi ja tärkeäksi osaksi viimeaikaista ruokakeskustelua. Yhä enemmän on niitä, jotka vaativat ruoan luonnollisuutta ja lisäaineista luopumista, sekä lähiruoan suosimista.



22

Paha, pahempi, kouluruoka?

Kouluaterian tulisi kattaa noin kolmannes oppilaan päivittäisestä energiantarpeesta ja sen tulisi olla täysipainoista, maukasta ja syömään houkuttelevaa ruokaa. Lapsuudessa ja nuoruudessa opitut hyvät syömistottumukset ennaltaehkäisevät monia terveysongelmia ja vähentävät näin kunnan terveystuloja tulevaisuudessa.



34

Reissumies ja seitsemän sortin kahvipöytä

Kahvilatuotteiden pakkausmateriaalien suhteen kehitystä on tapahtunut viime vuosina huomasti. Kun ennen voileipä kietaistiin Elmu-kelmuun, saa se nyt peitokseen mikrorei'itetyn polypropeenipussin.



38

Suuria oluita tehdään pienissäkin panimoissa

Suomen runsaat parikymmentä pienpanimoa valmistavat monentyyppisiä oluita. Niillä on jo vakiintuneet kannattajansa, joiden määrä lisääntyy lähiruuan suosion myötä. Pienpanimoissa on enemmän mahdollisuuksia kokeilla uudenlaisten oluiden tuotantoa kuin suurissa panimoissa.



52

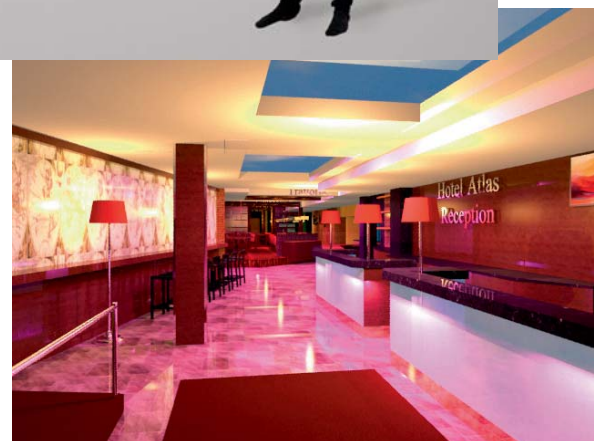
Kolumni – Minkälaisen paikan kokki perustaisi, jos...?

Suurinta osaa ravintolakonsepteista ei koskaan jalkauteta todellisuuteen. Arto K. Koskelo.

54

Hotel Atlas – Kuopion legendaarinen funkishotelli on kartalla taas

Haastavinta Hotel Atlaksen laajamittaisessa remontissa oli moniosainen kokonaisprojekti, jossa yhdistyi vanhan historiallisen talon remontti, uudisrakennus ja vielä tavaratalon tilojen laajennus ja remontti.



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

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

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

toimittajat

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

kannen kuva

Rodeo.fi

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

UUTTA SUOMESSA!



HK LIHA- HUUTOKAUPPA

www.hklihahuutokauppa.fi



Nyt nuijitaan pihvit parhaaseen hintaan!

**Rekisteröidy heti, tarkista tarjonta ja tee parhaat
kaupat osoitteessa hklihahuutokauppa.fi!**

Heräsikö kiinnostus? Ota yhteyttä ja kysy lisää:

Lounais-Suomi
Eero Tuomola 0400 306 459

Pohjois-Suomi
Esa Pälve 040 522 0493

Itä-Suomi
Tapio Alanko 0400 354 808

Länsi-Suomi
Juha Loutesalmi 0400 494 006

Keski-Suomi
Kimmo Nyrönen 0400 282 546

Etelä-Suomi
Miia Keskitalo 050 911 5305



Ammattina ruoka.

SAATTAA SISÄLTÄÄ PÄHKINÄN

TÄSSÄ NUMEROSSA puhutaan luonnollisesta ja luonnottomasta ruuasta, lisäaineista, keinolihasta ja tulevaisuuden kauhukuvista. Horisontissa häivähtää jo mauton, mutta perusravinnontarpeen täyttävä tehopilleri ja perin iloton pitopöytä. Mielikuvien makuottelussa niille muodostaa usein vastaparin nosteessa oleva kaksikko Luomu & Lähi.

Sinänsä näille kahdelle ei luontaisia vihollisia löydykään, ainoastaan ystäviä tai ainakin Facebook-tykkääjiä. Esimerkiksi Jyrki Kataisen hallitus on sitoutunut toteuttamaan luomualan kehittämisohjelman, jonka avulla kotimaista luonnonmukaista tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään kysyntää vastaavaksi – ja samalla kehitetään koko luomuruokaketjua. Kehittämisessä painotetaan luomukotieläintuotannon houkuttelevuutta ja kasvatetaan luomuruoan osuutta julkisista hankinnoista Suomessa.

Takana on sellainen evoluutio, että monissa Euroopan maissa on voimakkaasti ohjattu joukkoruokailun julkisia hankintoja kohti luomua. Ehkä Suomessakin viimein herätään ja lähdetään samaan suuntaan.

Kuvaan kuuluu, että maa- ja metsätalousministeriö haluaa kasvattaa ja tehostaa kotimaisten luomutuotteiden tuotantoa, jalostusta, markkinointia ja vientiä. Luomuelintarvikkeiden tarjonnan monipuolistamisen ja luomun kulutuksen kasvun mahdollistamiseksi tavoitteellaan luomupeltoalan kasvua 20 prosenttiin vuoteen 2020 mennessä.

Tällä hetkellä peltopinta-alasta on luomuviljelyssä kahdeksan prosenttia eli 184 000 hehtaaria. Luomutuotteiden osuus vähittäiskaupan elintarvikemyynistä on kuitenkin vain 1,3 prosenttia ja ammattikeittiöiden raaka-aineista arviolta puoli prosenttia. Luomutuotteiden kysyntä sekä luomuraaka-aineiden käyttäminen joukkoruokailussa näyttäisivät olevan mukavassa kasvussa.

Maa- ja metsätalousministeri Jari Koskinen on huomauttanut, että luomua edistetään jo nyt tukien, neuvonnan ja hankerahan keinoin yli 37 miljoonalla eurolla. Koskisen mukaan hallitus luo edellytyksiä luomun kasvulle ja uskoo siihen, että ”koko luomuketju pelaa yhteen”.

Yhteispeliä tarvitaan myös kansainvälisellä tasolla, jotta kysyntä ja tarjonta saadaan kohtaamaan nykyistä paremmin. Atlantin valli on kuitenkin jo murtunut: Euroopan unionin ja Yhdysvaltojen välillä juuri solmittu luomutuotteita koskeva kahdensivlinen sopimus avaa eurooppalaisille luomutuotteille entistä helpomman väylän Yhdysvaltojen markkinoille. Nappikaupasta ei ole kyse, sillä EU:n ja Yhdysvaltojen luomumarkkinoiden arvoksi on arvioitu yhteensä noin 40 miljardia euroa.

Nyt saavutettu sopimus takaa EU-maissa tuotetuille luomuelintarvikkeille aiempaa helpommat vientimenettelyt Yhdysvaltoihin, kun tuotantostandardi ja asiakirjaselvitykset yhtenäistyvät. Vastaavasti Yhdysvalloissa tuotettujen luomuelintarvikkeiden tuonti EU-alueelle yksinkertaistuu. Kahdensivlinen sopimuksen menettelyt astuvat voimaan kestävässä.

Luomun kaksoisveli lähiruoka jatkaa sekin myötätulessa. Lähiruoan tuotannon ja kulutuksen lisääminen on yksi hallitusohjelman kärjistä ja maa- ja metsätalousministeriö on nyt käynnistänyt oman lähiruokaohjelman valmistelun.

Kataisen hallitus näkisi mielellään lähiruoan tuottajien runsaamman osanoton julkisten hankintojen kilpailutuksessa. Hallitus haluaa myös kehittää lähiruoan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi samalla nostaen lähiruoan jalostusastetta.

Huolimatta siitä, että poliitikot ovat nyt suomalaisesta ruuasta kenties kiinnostuneempia kuin koskaan, skeptikko ei niele juhlapuheita ja komiteamietintöjä ihan sellaisenaan. Kauniit suunnitelmat pitää myös toteuttaa, ennen kuin hurraa-huutoihin on aihetta.

Kokonaan toinen asia on sitten se, että luomu- ja lähiruoka eivät automaattisesti tuo pöytään sitä kuluttajan eniten kaipaamaa L:ää eli laatua. Kriittinen mieli on hyvä säilyttää, eikä jokaista markkinointihokemaa kannata uskoa.

Fazer

Inspiraatio

Näillä vinkeillä tuttu **Fazer Lihalounaspasteija** saa uusia makuvaihteita sekä herkullisen houkuttelevan ulkomuodon.

Pizzapasteijat

- Fazer Lihalounaspasteijoita
- Punaista pestokastiketta
- Juustoraastetta
- Kuivattua oreganoa
- Minitomaatteja puolikkaina
- Minimozzarellaa puolikkaina
- Tuoretta basilikaa
- Cocktailtikkuja

Voitele Lihalounaspasteijat punaisella pestokastikkeella. Leikkaa jokainen kohmeisena kolmeen yhtä suureen osaan. Ripottele pinnalle juustoraastetta ja oreganoa. Paista palat pasteijan paisto-ohjeen mukaan. Tarkkaile paistoaikaa, sillä se saattaa olla pienemmille pasteijapaloille lyhyempi omasta uunistasi riippuen. Anna jäähtyä hieman. Pujota cocktailtikkuihin aina puolikas minitomaatti, puolikas minimozzarella ja tuore basilikanlehti. Pistä tikut pasteijapaloihin ja tarjoile.

Fazer Lihalounaspasteija

208022 • Myyntierä: 80 kpl/ltk
Maidoton, laktoositon, soijaton

Paisto-ohje: sulata noin tunti,
paista 220–240 °C noin 20 min.



Käy katsomassa lisää herkullisia reseptejä
www.fazer.fi/fazerpro

JOKAPÄIVÄINEN LEIPÄMME

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: FAZER LEIPOMOT

Leipä on perinteisesti ollut yksi suomalaisen ruokavalion kulmakivistä. Sitä on syöty niin yltäkylläisyyden kuin puutteenkin aikoina. Viime vuosina leipä on kuitenkin ajautunut ongelmiin. Toisaalta kuluttajat ovat pirstoutuneet pienemmiksi ryhmiksi, toisaalta käyneet krantuiksi. Osa on havahtunut vaatimaan ruokansa vähemmän prosessoituna, toinen korvannut korppunsa karppauksella. Samaan aikaan viljan maailman markkinahinnat vetävät vuoristorataa ja uusimmat trendit huuhtoutuvat rannoillemme yhtä nopeasti kuin vetäytyvätkin. Osa leipomoista on jo tippunut kyymistä. Mihin leipä on matkalla?



”HYVÄ LEIPÄ on kuohkea sisältä ja rapea päältä. Sen kuoressa on lievästi karamellisoitunutta makeutta. Juuren käyttö tuo makuun mukavaa happamuutta ja herkullista syvyyttä”, toimitusjohtaja Henrik Bruun kuvailee ja näyttää maistelevan ajatusta.

Seuraavaksi pian sata vuotta Helsingin Punavuoressa toimineen Kanniston Leipomon toimitusjohtaja hämmentää toimittajaa puheillaan. Ensin hän toteaa, että toimiala on kriisissä, mikä näkyy muun muassa leipomoiden katoamisina. Perinteikäs Primulakin meni tovi sitten nurin. Sitten hän kuitenkin mainitsee, että Kanniston myynti on kasvanut. Eräänä vuonna jopa 40 prosenttia. Mistä oikein on kysymys, pukkaako sitä leipäkriisiä vai ei?

”Me olemme itseasiassa tehneet samaa juttua läpi vuosien, käsitönä valmistettua korkealaatuista artesaanileipää, mutta markkinat

ovat muuttuneet ympärillämme. Puhtaaseen ruokaan ja eettiseen kulutukseen linkittyvä lohas-trendi on kasvanut myös Suomessa. Meidän tekemisemme on osunut siihen vähän kuin vahingossa, mikä on todella hieno juttu”, Bruun selittää. Kriisi on selvästi valikoivaa sorttia.

Ruoan autenttisuus on ollut viime aikoina enemmän tapetilla kuin koskaan. Aiheesta on julkaistu kirjoja ja sille on uhrattu medioissa paljon palstamillimetrejä. Teollisen ruoan sisältämistä lisäaineista on puhuttu kovin äänenpainoin.

Jos Kannistolla menee hyvin, kukaties häviäjiä pitää etsiä toiselta suunnalta. Marketin leipähyllä tuijottaessa olisi vaivatonta ajatella, että legendaarinen muovipussiin pakattu paahtoleipä, tuo pehmeäkuorinen pullamössötuote, joka pysyy syömäkelpoisena viikkotolkulla kemikaalien avulla ja jonka valmiin paloittelun helppous vain alle-

**Onko käsin valmistetusta
tuoreesta leivästä tullut
vuosien saatossa jonkin sortin
ylellisyystuote, johon harvalla on
varaa?**





viivaa tuotteen turhamaisuutta, saattaisi olla häviäjien joukossa. Met-
sään menisi.

”Fazerin paahtoleivän myynti on itse asiassa tällä hetkellä pienoi-
sessa kasvussa”, Fazer leipomoiden toimitusjohtaja Petri Kujala yllät-
tää ja jatkaa: ”Kuluttajat pitävät siitä, siksi se säilyy valikoimissa vuo-
desta toiseen. Paahtoleivän resepti on muuten säilynyt muuttumatto-
mana vuodesta 1966, jolloin se tuli markkinoille”.

Toden totta. Vuoden 1966 myötä leivänpaahtimesta tuli jokaisen
keittiön pakollinen laite. Ja mitä sinne laitettiin? Fazerin paahtoleipiä
tietenkin.

Mutta missä se kriisi oikein luuraa, jos sekä artesaanileipä että
paahtoleipä kasvattavat myyntiään? Kujala ei halua puhua kriisistä,
mutta myöntää, että leipomon tilanne on yleisellä tasolla haastavampi
kuin muutamia vuosia sitten.

”Leivän kulutus laski pelkästään viime vuonna noin 4 prosenttia.
Vaikka laskun jyrkkyys on tasoittumassa, trendi on selvä. Samalla raaka-
aineiden hinnat sahaavat jatkuvasti, eikä markkinoiden toimin-
ta ole yhtä ennustettavaa kuin takavuosina. Tämä aiheuttaa Fazerille
pulumia. Jos joku sanoo Kiinassa, että jokaiselle koululaiselle tarjotaan
lämmön ateria, lasillinen maitoa ja sämpylä, raaka-aineiden hinnat
pomppaavat pilviin. Spekulaatio on levinnyt myös raaka-ainemarkki-
noille. Samalla ilmaston muutos näkyy: äärisäät aiheuttavat sekä kui-
vuuksia että tulvia, sadot ovat vaarassa, ja parhaimmillaankin aiem-
paa heikommin ennustettavia, mikä aiheuttaa hintoihin paineita”, Ku-
jala luettelee.



Vaikka paahtoleipä on Fazerin toiseksi myydyin tuotekategoria, talossa on huomattu kasvavat vaateet vähemmän prosessoidusta ruoasta, itseasiassa jo hyvän aikaa sitten.

”Näimme yhdessä kaupan toimialan kanssa vuonna 2008, että tuoreelle leivälle syntyisi pian kysyntää. Olemme perustaneet kahden viimeisen vuoden aikana kaksikymmentä uutta lähileipomoa, jotka toimivat kauppojen sisällä, Yhteensä niitä on jo 41 kaupaletta. Leipurit valmistavat niissä leivät käsityönä. Jauho pölyyää, kun taikina tehdään paikan päälle alusta alkaen”, Kujala kertoo.

Valtaosa myydystä leivästä on silti yhä pakattu muoviin. Onko käsin valmistetusta tuoreesta leivästä tullut vuosien saatossa jonkin sortin ylellisyystuote, johon harvalla on varaa? Vähävaraisille muoviin pakattua paahtoleipää, rikkaille juureen leivotua maalaisleipää? Toimitusjohtaja ei niele syöttiä.

”Tavallisen muovipussiin pakatun leivän kilohinta pyörii 2,5–3 eurossa. Uunituoreen käsinleivotun leivän 6–9 eurossa. Jos vertaat sitä lihan tai kalan hintaan, tuore leipä on kalleimmillaankin mielestäni maltillisen hintaista”.

Kanniston Leipomon toimitusjohtaja Henrik Bruun on samaa mieltä kollegansa kanssa. Leipä ei ole elitistinen tuote, koska tuoreen leivän saa kahvikupin hinnalla.

Uunituore leipä on tehnyt paluun parrasvaloihin, eikä ole lähdössä mihinkään.

”Käsityö on toki kalliimpaa kuin teollinen työ. Ja öisin, jolloin enemmistö leivistämme leivotaan, alalla on tuplapalkka. Sunnuntaiyö nä on triplapalkka ja jos sunnuntai sattuu olemaan pyhäpäivä, nelinkertainen palkka. Raaka-aineet maksavat myös enenevässä määrin. Mutta hyvästä leivästä kannattaa maksaa. Aito leipä kuuluisi kaikille.

Valitettavasti leipä halutaan ostaa mahdollisimman halvalla ja sitten siitä heitetään suuri osa roskeisiin”, Bruun harmittelee.

Toimitusjohtaja Kujala kertoo Fazerin vähentäneen lisäaineiden käyttöä viime aikoina, mutta ei näe tarvetta niistä kokonaan luopumiseen.

”Suomessa on tyypillistä, että nähdään vain janan ääripäät, eikä tunnisteta harmaan sävyjä lainkaan. Ihmiset tarvitsevat pussissa myytävää tuoretta leipää, jota kuluttavat seuraavien kolmen päivän aikana. Se on helppoa. Sitä ei tarvitse koko ajan kantaa kaupasta kotiin. Toisella kertaa haluat ostaa aitoon taikinajuureen tehdyn leivän, joka leivotaan paikan päällä ja pakataan avonaiseen paperipussiin. Se syödään kyseisen päivän aikana tai seuraavana päivänä. Haluamme tarjota kaikkiin tilanteisiin leipää”, Kujala sanoo.

Toisaalla Kanniston Bruun ei tunnu allekirjoittavan Kujalan esittämää näkemystä siitä, että kuluttajat tarvitsisivat muoviin pakattua leipää.

KALAT, HEDELMÄT JA VIHANNEKSET

 **CATERNET**

PARHAAT PALAT KÄYTTÖVALMIINA KEITTIÖÖN

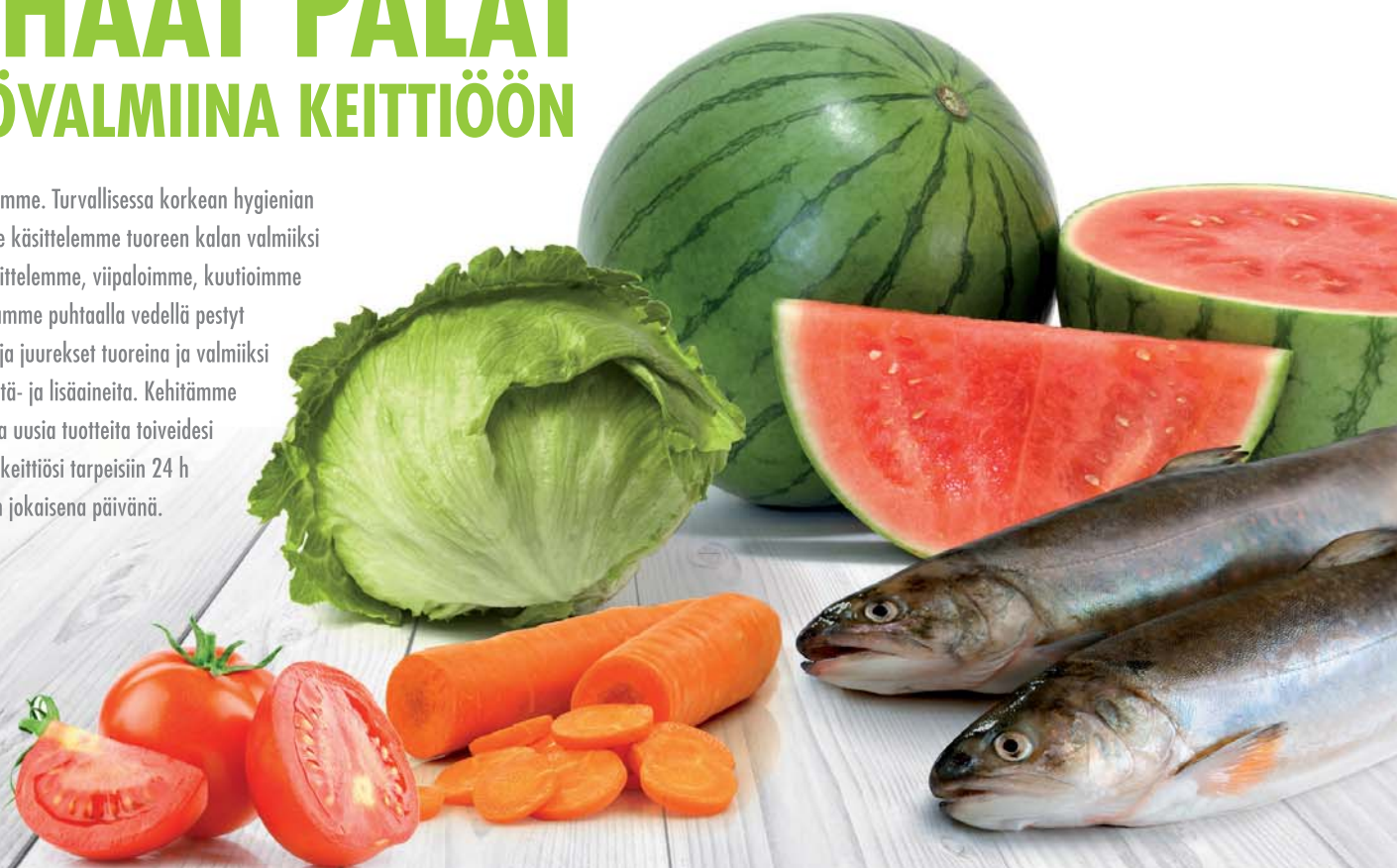
Pakastamme ja savustamme. Turvallisessa korkean hygienian tuotantolaitoksessamme käsittelemme tuoreen kalan valmiiksi keittiösi tarpeisiin. Paloitlemme, viipaloimme, kuutioimme ja suikaloiimme. Toimitamme puhtaalla vedellä pestyt hedelmät, vihannekset ja juurekset tuoreina ja valmiiksi pilkottuina ilman säilöntä- ja lisäaineita. Kehitämme parhaista raaka-aineista uusia tuotteita toiveidesi mukaan ja vastaamme keittiösi tarpeisiin 24 h toimitusrytmissä, viikon jokaisena päivänä.

www.caternet.fi

tuoreena
pakastettu

tuoreena
savustettu

ISO 9001
14001
22000



”En henkilökohtaisesti ymmärrä miksi muoviin pakattua teknoleipää pitäisi syödä, jos on olemassa vaihtoehtoja? Saamme jo niin paljon kemikaaleja joka suunnalta, että on vaikea keksiä järkevää syytä määrän kasvattamiselle. Sitä paitsi, jos leipuri osaa asiansa, perinteisillä leivontamenetelmillä saadaan aikaan teollisia menetelmiä herkullisempaa leipää. Kilpailemme laadulla. Meidän leiville ei koskaan annettaisi 21 päivän säilymistakuuta”, Kanniston Bruun nauhahtaa.

”Näkemykseni on, että massatuotannon edellytykset ovat heikentyneet. Uskon myös, että pahimmat pullamössövuodet ovat jo takana”, hän toteaa ykskantaan.

”Kiinnostus ruisleipää kohtaan kasvaa jatkuvasti. Se liittyy superfood-ilmiön nousuun ja uusimmat tutkimustiedot vahvistavat näkemyksiä ruisleivän terveellisyydestä.”

Vaikka Fazerin tehdas tahkooa paahtoleipää entiseen tahtiin, päämajassa kuunnellaan kuluttajien tarpeita herkällä korvalla. Jos ne muuttuvat, myös tarjonta mukautuu.

”Ruokahifistely on myönteinen asia. Pyrimme edistämään sitä. Miksei leipää voisi käsitellä samaan tapaan kuin kahvia ja viiniä? Haluamme olla siinä mukana. Ylipäätään, ajan seuraaminen on meille tärkeää. Sormi pitää olla pulsilla ja maailmaa pitää kiertää, myös alan messujen ulkopuolella, viettämässä aikaa ja katsomassa mitä tapahtuu”, Kujala kertoo.

Samalla kun maailmaa kierretään, mukana voidaan viedä suomalaista osaamista.



KAHVILAITEUUTUUKUDET VENDORILTA

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

Black&White One
on tyylikäs ja tehokas täysautomaattinen
erikoiskahvilaite, jolla valmistat suodatin-
kahvin ja perinteisten erikoiskahvien
lisäksi myös kylmät maitokahvit.

Kylmät kahviuomat tarjoavat
hyvän lisämyyntimahdollisuuden
esimerkiksi kesäaikaan. Laitteella
voi valmistaa yksittäisiä kahvi-
annoksia myös POD-tuotteista.

Vendor

www.vendor.fi • 020 737 0000

”Kiinnostus ruisleipää kohtaan kasvaa jatkuvasti. Se liittyy su-
perfood-ilmion nousuun ja uusimmat tutkimustiedot vahvistavat nä-
kemyksiä ruisleivän terveellisyydestä. Meillä on halukkuutta viedä
ruisosaamista maailmalle. Uskomme, että sille löytyy kysyntää. Va-
rovaisia ensiaskelia asian kanssa on jo otettu”, Kujala toteaa.

Kanniston Leipomo on sen sijaan ankkuroitunut Punavuoreen.
Maailman markkinoiden valloitus ei siinä mielessä, vaikka kasvu
toivotetaan tervetulleeksi.

”Suurin osa meidän asiakkaista on Helsingin ydinkeskustassa ja
haluamme olla lähellä heitä. Hyvä palvelu on tärkeä juttu. Leivom-
me nykyään myös iltpäivisin, jotta asiakkaat saisivat uunituoretta
leipää kotimatalla. Mutta miten suuri Kannisto voi olla ennenkuin
kuin siitä tulee main streamia? Olutpuolella eräiden pienten pani-
moiden kasvu on onnistunut ilman että yritys on menettänyt terään-
sä. Ehkäpä sama voisi onnistua myös leipomolta?”, Bruun jää miet-
timään.

Vaikka luuta on siivonnut leipomoalaa ja jäljelle jäävillä toimi-
joilla on haasteita pysytellä muuttuvien vaateiden ja raaka-aineiden
hintojen matkassa, eräs asia näyttää selviöltä. Uunituore leipä on
tehnyt paluun parrasvaloihin, eikä ole lähdössä mihinkään. Se on
kuluttajan kannalta mainio asia. ■

KARPPAAMISESTA SANOTTUA

”**KARPPAAMISEN SUURIN** piikki on jo nähty. Viime syksy-
nä se oli voimakkaasti tapetilla. Lasku näkyy muun muassa sii-
nä, että suuren huomion kanssa markkinoille tulneiden Karp-
paamisleipien myynnit ovat jo kääntyneet alaspäin. Aito ruo-
ka sen sijaan pysyy trendinä jatkossakin.” – Petri Kujala, Fa-
zer Leipomot

”Karppaus on ohimenevä trendi, vaikka se jatkuneekin vie-
lä vuoden pari. Muualla se on ollut laskussa jo tovin. Leivällä
hifistely sen sijaan ei uskoakseni ole ohimenevä trendi, vaan
voimistuu edelleen. Ruotsissa ollaan viitisen vuotta meitä edel-
lä, juurileivonta on ollut siellä merkittävässä asemassa jo pit-
kään. Tukholmassa trendikkäällä poikamiehellä suorastaan tu-
lee olla jääkaapissa juurta leivän leipomista varten.” – Henrik
Bruun, Kanniston Leipomo ■

LUONNOTONTA MENOA

RUOKATUOTANNON SUDENKUOPAT SAATTAVAT
YLLÄTTÄÄ TIEDOSTAVATKIN TAHOT

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: RODEO.FI



Ruoan luonnollisuus on noussut trendiksi ja tärkeäksi osaksi viimeaikaista ruokakeskustelua. Yhä enemmän on niitä, jotka vaativat ruoan luonnollisuutta ja lisäaineista luopumista, sekä lähiruoan suosimista.

LUONNOLLISUUS MERKITSEE eri ihmisille ja ryhmittymille eri asioita. VTT:n tammikuisessa Nutritech-seminaarissa Kaisa Poutanen käytti määritelmää, jonka useimmat kuitenkin hyväksyvät. Poutasen mukaan luonnollisia ovat "ruoan ja juoman ainekset, jotka ovat peräisin luonnosta (kasveista, eläimistä tai mineraaleja) ja joita on voitu käsitellä jollain perusmenetelmällä, kuten jauhamalla, savustamalla, paahtamalla, pakastamalla, kuivattamalla tai käyttämällä".

Keinotekoisina taas pidetään aineita, joilla ei ole luontaista vastinetta ja jotka on tuotettu laboratorio-oloissa kemiallisissa prosesseissa. Jotta asia ei olisi aivan näin yksinkertainen, niin nykyään suuri osa elintarviketeollisuuden käyttämistä lisäaineista voi olla luonnosakin esiintyviä aineita, joita tuotetaan kemiallisten prosessien kautta, eikä siis kerätä luonnosta. Myös geenimuuntelu liittyy tähän keskusteluun: onko geenimuuntelulla kehitetty, mutta luonnossa kasvanut ruoka luonnollista?



"Luonnollisuus on suhteellinen käsite, joka muuttuu ajan ja paikan mukaan."



Ennen oli kaikki paremmin?

Poutanen näkee luonnollisuusvaatimukset yhtenä osoituksena ihmisten kaipuusta "vanhaan hyvään aikaan", jolloin ruoantuotanto oli ihmisen omassa käsissä, eikä puhuttu tehotuotannosta tai geeniteknologiasta. Mutta kuinka realistisia tällaiset käsitykset ovat nykyaikana, jolloin Suomessakin alkutuottajien määrä vähenee ja tilat ovat kasvaneet suuriksi tuotantolaitoksiksi?

Poutasen mielestä luonnollisuus on suhteellinen käsite, joka muuttuu ajan ja paikan mukaan. Hän vaatii keskustelua ruoan luonnollisuuden määritelmästä nykyaikana ja esittää kysymyksiä luonnollisuusvaatimusten esittäjille. Onko luonnollista syödä enemmän kuin kuluttaa? Onko luonnollista syödä tiivistettyä energiaa? Onko luonnollis-

"Monet lisäaineet, joilla on pahaenteinen E-koodi, ovat itse asiassa luonnossa esiintyviä aineita."

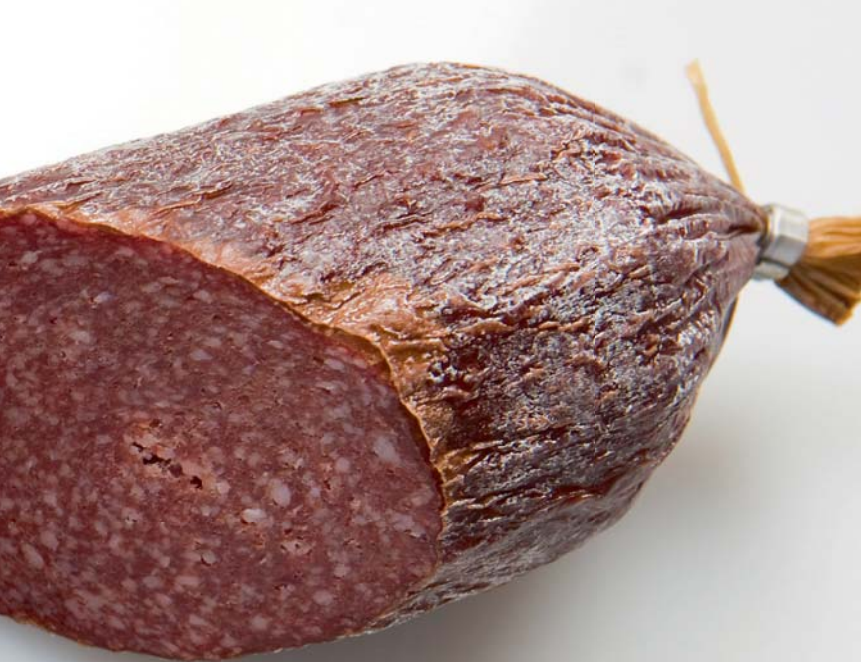
ta tuoda ruoka kaukaa? Onko luonnollista hyödyntää kemiallisia, fysiikkaisia ja bioteknologiaa elintarvikkeiden valmistuksessa?

Samassa seminaarissa myös professori Marina Heinonen Helsingin yliopiston Elintarvike- ja ympäristötieteiden laitokselta muistutti, että monet lisäaineet, joilla on pa-

haenteinen E-koodi, ovat itse asiassa luonnossa esiintyviä aineita, tunnetuimpina esimerkkeinä sitruunahappo ja puolukassa esiintyvä pektiini.

Luomu ei ole vaaraton

Kaikki luonnollisesti kasveissa esiintyvät aineet eivät myöskään ole ihmisille turvallisia: esimerkiksi monet kasvit ovat puolustukseksi kehittäneet myrkyjä, jotka aiheuttavat ihmiselle oireita. Ihmiset ovat op-



KUVA: LAURI OLANDER

pineet käsittelemään ruokaansa niin, että nuo myrkyt ja haitalliset aineet hajoavat tai huuhtoutuvat pois, esimerkiksi keittämään sienet, pinaatin tai pavut ennen syömistä, tai välttämään vihertyneitä perunoi- ta, joissa on solaniinia.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA määrittelee eri lisäaineiden turvallisen päiväsaannin ADI-arvon. Sillä tarkoitetaan päivittäistä hyväksyttävää ylintä saantia ja se ilmoitetaan milligram- moina henkilön painokiloa kohti vuorokaudessa. Kertomalla ADI-lu- vun omalla painollaan saa tietää, kuinka paljon kyseistä lisäainetta voi ruoastaan saada ilman terveydellistä haittavaikutusta.

ADI-arvot perustuvat eläinkokeisiin, joilla pyritään varmistamaan lisäaineen turvallisuus. Varsinkin lapsilla arvot saattavat ylittyä helpos- ti, minkä vuoksi lapsille on asetettu erikseen rajoituksia mm. siinä, pal- jonko natriittia sisältäviä lihavalmisteita lapset saavat syödä päivässä.

JUOMAPAKKAUSTEN LAJITTELUOHJE

TÖLKIT



Palauta Palpan säkissä tai laatikossa. Ei pulloja samaan kuljetuspakkaukseen.



KIERRÄTYS- MUOVIPULLOT



Palauta Palpan säkissä tai laatikossa. Ei tölkkejä tai lasia samaan kuljetuspakkaukseen.



UUDELLEEN TÄYTETTÄVÄ LASI



Palauta koreissa tai kennoilla, ei kierrätyslasiastian.



KIERRÄTYSLASI



Palauta KLP-astiassa, kierrätyslaspullojen lisäksi myös vanhat A-pullon viini- ja viinapullot. Vain lasiset juomapullot. Ei posliinia eikä muita pakkauksia.



Lisätietoa: palpa.fi/horeca

HALUATKO PYSYÄ AJANTASALLA?

Liity sinäkin PALPAN uutiskirjeen tilaajaksi osoitteessa www.palpa.fi/uutiskirje

Saat ajankohtaista tietoa suoraan sähköpostiisi.



www.palpa.fi



Tehotuotannon kestohelvetti

Alan kirjallisuutta tutkimalla saa mustanpuhuvan kuvan ruokatuotannon nykytilasta. Esimerkiksi tunnetun ruotsalaisen ruoantuotantoa ja sen sisältöä tutkineen toimittajan Mats-Eric Nilssonin ja Henrik Ennartin yhdessä kirjoittama Vaara vanii kattelassa – Miksi pelkäämme aitoa ruokaa antaa sängen synkän kuvan siitä, missä ja miten ruokamme tuotetaan.

Kirjoittajien mukaan EU pelaa kiristyvillä hygieniavaatimuksillaan teollisen suurtuotannon pussiin käytännössä estämällä pientuotannon. Pienillä tuottajilla ei ole mahdollisuuksia tehdä lainsäädännön edellyttämiä investointeja uusiin tiloihin, jolloin ainoastaan suuret tehoyksiköt säilyvät ja kasvavat entisestään.

Suuri osa kuluttajista kuitenkin hankkisi ruokansa mieluummin pienemmiltä tiloilta luonnonmukaisemmin tuotettuna. Monille tämä varmasti tarkoittaa ainakin sitä, että eläimet pääsisivät joskus ulos. Risti-

”Suuri osa kuluttajista kuitenkin hankkisi ruokansa mieluummin pienemmiltä tiloilta luonnonmukaisemmin tuotettuna.”

riitaa kärjistää entisestään se, että hygieniasäädösten ja tiukennusten päämääränä on eläintautien leviämisen ja uusien tautien kehittymisen estäminen. Suurissa laitoksissa, joissa on yhtä aikaa vaikkapa 40 000 sikaa, taudit leviävät tehokkaasti ja muuntuvat nope-

asti antibiooteille vastustuskykyisiksi. Pienissä yksiköissä leviäminen rajoittuu usein vain yhteen tilaan, ja muut säästävät tartunnoilta, muistuttavat Nilsson ja Ennart.

Keinolihaa labrasta

Hollannissa ollaan kehittämässä menetelmää, joka tekisi turhiksi suuret massatuotantolaitokset, joissa eläimet voivat huonosti. Siellä on laboratoriossa tuotettu synteettistä lihaa teurastetun naudan lihasta. Professori Mark Post Maastrichtin yliopistosta esitteli kehittämänsä menetelmää Vancouverissa, Kanadassa järjestetyssä AAAS-tiedetapah-

tumassa. Postin tutkimusryhmän menetelmässä teurastetun naudan lihasta otetaan pieni koepala. Tästä palasta eristetään kantasoluja, joista kasvatetaan synteettistä lihaa.

Tähän mennessä ryhmä on onnistunut kasvattamaan pieniä, parin-kolmen sentin pituisia lihalastuja. Sinällään pelkät lihanpalat eivät välttämättä maistu kovin herkullisilta, vaan sekaan pitäisi sekoittaa mm. rasvaa ja verta ja jauhetusta seoksesta voitaisiin sitten tehdä jauhelihapihviä.

Mark Postin mukaan menetelmää voitaisiin kehittää massatuotantoon, jos rahaa kehitystyöhön riittää. Kehitystyöhön meni Postin arvion mukaan noin 10–20 vuotta, minkä jälkeen saattaisi onnistua suurempienkin lihanpalojen tuottaminen synteettisesti. Lisähyöty tai -riski – riippuen arvioijasta – olisi sekin, että keinotekoista lihaa voisi muokata biokemiallisesti, ja tuoda markkinoille jopa terveysvaikutteisia lihatuotteita.

Yksi lehmä ruokkii miljoonan edestä

Aamulehden maaliskuussa haastatteleman tutkija Postin mielestä lihan tuotanto on erittäin tehontonta ja aiheuttaa valtavia ympäristöongelmia. Tämän vuoksi nyt tarvitaan kiivaasti vaihtoehtoja. Post huomauttaa, että keinolihan yleistymisen myötä teurastettavien eläinten määrää voitaisiin vähentää liki uskomattomalla tavalla, sillä yksi keinolihan tuotantoon jalostettu nautaeläin vastaa miljoonaa tämän päivän tehotuotantoon valjastettua nautaa.

Luonnollisuuden rajoja saatetaan joutua tulevaisuudessa tarkistamaan ankaralla silmällä ja kovalla kädellä. Tänä päivänä lihan tehotuotanto kuluttaa liikaa luonnonvaroja suhteessa sisältämäänsä proteiiniin. Ellei synteettinen liha ole ratkaisu, lihan korviketta saadaan kenties hyönteisten ja levien nykyistä laajemmasta hyödyntämisestä. Lihansyönti saattaa myös joutua pannaan – ainakin joissakin piireissä – koska se kuuluu nykyajan ilmastosyntien eturiviin tuotannosta syntyvän suuren hiilijalanjäljen vuoksi. ■

Pekka Terävä, Ravintola Olo – Helsinki



CLEMENT
DESIGN



Silikonimuotit ammattikäyttöön
silikomart
professional

Linkki sivuillemme

Asuja ammattilaisille



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



PAHA, PAHEMPI, KOULURUOKA?

PARJATTU KOULURUOKA NOSTAA PROFIILIAAN ERI RINTAMILLA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: PAUL CHARPENTIER



Kouluruoka puhuttaa taas enemmän kuin aikoihin. Ruoan lisäaineista, ruokalajien maittavuudesta sekä luomusta ja lähiruoasta keskustellaan kiihkeästi lehdissä ja keskustelupalstoilla. Jopa pääministeri Jyrki Katainen on ottanut kantaa aiheeseen ja todennut kouluruoan olevan tärkeä osa kansallista ruokakulttuuria. Tänä vuonna myös järjestettiin ensimmäistä kertaa valtakunnallinen kouluruokakilpailu, jossa etsittiin Suomen parasta koulukeittiötiimiä.

KILPAILUN FINAALI pidettiin maaliskuussa Gastro 2012 -messuilla ja sen voitti Korpilahden koulua edustanut ISS Palveluiden keskuskeittiön tiimi. Kilpailun yhtenä tavoitteena oli löytää uusia reseptejä ja iloa kouluruuan suunnitteluun.

Voittoisaan menuun kuuluivat jauhelihakeitto ja kauraleipä, Kasvis-pastalasagnette ja Kuhapyörökät intialaisella hernekastikkeella. Finalistien ke-

hittämät reseptit eivät jää ilahduttamaan vain Korpilahden koululaisia, vaan ne annetaan käyttöön kaikille Suomen kouluille.

Suomi on ensimmäinen maa maailmassa, jossa säädettiin laki maksuttoman kouluruoan tarjoamisesta kaikille koululaisille.

Ruoka on houkutin – ei karkotin

Kouluruoka on kulkenut pitkän tien. Suomessa alettiin jo 1900-luvun alussa tarjota (joissain kouluissa) ruokaa vähävaraisille lapsille, jotta nämä





saataisiin tulemaan kouluun. Asiaa ajamaan perustettiin jopa vuonna 1905 valtakunnallinen Koulukeittolayhdistys. Vuonna 1913 valtio maksoi ensimmäisen kerran avustusta kansakoulun ruokailun järjestämisestä varten, mutta se oli edelleen tarkoitettu vain vähävaraisten lapsille. Oppikouluissa ruoka oli aina maksullista.

Kouluaterian tulisi kattaa noin kolmannes oppilaan päivittäisestä energiantarpeesta.

Suomi on kuitenkin ensimmäinen maa maailmassa, jossa säädettiin laki maksuttoman kouluruoan tarjoamisesta kaikille koululaisille. Laki annettiin vuonna 1943 ja siihen kuului viiden vuoden siirtymäaika, joten vuotta 1948 pidetään yleisen kouluruokailun merkipäivänä.

Maksuttoman ruokailun alkuvuosien kuriositeetti oli se mielenkiintoinen seikka, että oppilaat veloitettiin kasvattamaan ja keräämään ruokatarvikkeita koulukeittolaa varten kouluajan ulkopuolella. Aluksi ruoka olikin usein vaikkapa velliä tai puuroa, eikä sen ravintoarvoja tarkkailtu tai ohjattu suosituksin.

Tiukat säädökset, tiukempi budjetti

Nykyinen kouluruoka on tarkoin säänneltyä. Vuonna 2008 Valtion ravitsemusneuvottelukunta julkaisi erityisen kouluruokailusuosituksen oh-





KOULURUOAN TULEE SISÄLTÄÄ:

- Monipuolisesti kasviksia, hedelmiä ja marjoja
- Runsaskuituista leipää (mieluiten vähäsuolaista)
- Pehmeää kasvirasvaveitettä, kasviöljypohjaista salaattikastiketta
- Perunaa/riisiä/pastaa
- Vähärasvaista lihaa/leikkelettä
- Kalaa vähintään kerran, mieluiten kahdesti viikossa
- Rasvattomia ja vähärasvaisia maitovalmisteita
- Vettä janojuomaksi

Lähde: Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuositus



KUVA: HELSINGIN KAUPUNKI / SERPO LAAKSO

jeeksi ruokailun järjestämiseksi niin, että ruokailutilanne on miellyttävä ja ruoka näyttää ja maistuu hyvältä. Kouluruokailusuositus pohjautuu kansallisiin ravitsemussuosituksiin, mutta lisämausteena on ohjeita muun muassa siitä, missä järjestyksessä ruoka olisi asetettava tarjolle, millaisia vaihtoehtoja olisi oltava tarjolla, sekä esimerkiksi mallilautasen käytöstä lasten valintoja ohjaamassa.

Suosituksot toimivat ohjenuorana sekä kunnille että kouluille kouluruokailusta päätettäessä. Näiden suositusten noudattamista Suomen kouluissa seurataan osana joukkoruokailun seurantajärjestelmää. Suosituksen noudattamisesta tekee erityisen vaativaa se, kuinka tiukoilla resursseilla suurkeittiöt joutuvat ateriat valmistamaan. Yhden annoksen raaka-aineiden hinta jää usein jopa alle euron, kokonaishinnan ollessa kahden ja kolmen euron välillä.

Ruoan ravintosisältö on suunniteltava valtion ravitsemusneuvotte-



lukunnan vuonna 2005 antaman Suomalaiset ravitsemussuosituksien – ravinto ja liikunta tasapainoon -ohjeistuksen mukaisesti. Erityisen tärkeänä pidetään sitä, että kouluruoassa energiaravintoaineiden osuudet ja rasvan laatu ovat suositusten mukaiset.

Kolmannes energiasta kouluruoasta

Kouluaterian tulisi kattaa noin kolmannes oppilaan päivittäisestä energiantarpeesta ja sen tulisi olla täysipainoista, maukasta ja syömään houkuttelevaa ruokaa. Täysipainoinen ateria sisältää lämpimän ruoan, kasvislisäkkeen, juoman, leivän ja levitteen. Tar-

Suomessa on myös vahva konsensus – ainakin periaatteiden tasolla – siitä, että kouluruokaan satsaaminen kannattaa.

jolla olisi hyvä olla kaksi pääruokavaihtoehtoa. Tämä suositus taitaa tosin harvoin toteutua suomalaisissa kouluissa, mutta niille, jotka tarvitsevat erillisen pääruoan terveydellisyistä, on tarjolla oma vaihtoehtonsa.

Samoin yleensä tarjotaan kasvisvaihtoehto sitä haluaville. Suositus toteaa myös, että sopiva lounasaika on klo 11–12 välillä, mutta monissa kouluissa joudutaan tilanpuutteen vuoksi porrastamaan ruokailua, joten tämäkään reunaehto ei välttämättä toteudu aina. Aikaa rauhalliseen ruokailuun olisi varattava vähintään 30 minuuttia.



Kouluruokailu kiinteä osa koulunkäyntiä

Kouluruokailua pidetään tärkeänä osana koulun opetus- ja kasvatustehtävää. Aterian tarjoaminen keskellä päivää nähdään myös opetusta helpottavana asiana: kun oppilaat ovat syöneet terveellisen aterian, he jaksavat paremmin seurata iltapäivän opetusta, oppimistulokset paranevat ja häiriökäyttäytyminen vähenee.

Tärkeänä pidetään myös sitä, että ainakin pienimmät oppilaat syövät yhdessä opettajansa kanssa ja saavat näin terveellisen mallin ruokailuunsa samalla kun oppivat hyviä pöytätapoja. Suomessa on myös vahva konsensus – ainakin periaatteiden tasolla – siitä, että kouluruokaan satsaaminen kannattaa: lapsuudessa ja nuoruudessa opitut hyvät syömistottumukset ennaltaehkäisevät monia terveysongelmia ja vähentävät näin kunnan terveysmenoja tulevaisuudessa. ■

®
KIILTO



Lasin kiiltoa, metallin kirkkautta.

Laadukas ateria alkaa puhtaalta pöydältä. Kirkkaat lasit ja tasaisesti hohtavat aterimet ovat ravintolan käyntikortti. KiiltoClean tarjoaa korkeatasoiset kotimaiset puhdistustuotteet kaikkiin keittiön kohteisiin: koneelliseen astianpesuun aina esipesusta liotukseen ja loppuhuuhdteluun, pintojen ja uunien puhdistukseen – henkilöhygieniää unohtamatta.

Kaikki tutut Farmoksen ratkaisut ammattikeittiöiden hygieniaan saat nyt KiiltoCleanilta.

KiiltoClean

www.kiiltoclean.fi



TEURASTAMON UUSI ALKU

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: VILLE HENRIKSSON

Lakaisukone peittää huminallaan puheen, siellä täällä näkyy rikkoutuneita ikkunalaseja. Valtavaa oviaukkoa reunustavat jätelavat, betoniporsaat ja metalliset aidat. Maassa lojuu suuri määrä tupakantumppeja, jotka sulanut lumi on paljastanut. Rakennuksen kello on jumittunut kahteentoista, todennäköisesti jo kauan aikaa sitten.

"TUOSSA ON pian kaupunkiviljelmä. Siis minikokoinen pelto, jossa kaupunkilaiset voivat kasvattaa porkkanoita", mies sanoo ja osoittaa karua ympyrää keskellä teollisuusaluetta. Se näyttää kevättauringossa-kin paikalta, johon on vaikea kuvitella kasvamaan vihanneksia.

"Tässä sisäpihalla toimii farmers' market. Musiikki soi. Ihmiset vetävät autenttista aasialaista katuruokaa tuossa. Kulman takana pöytiin kannetaan etelävaltioiden grilliruokaa. Kellon alta mennään sisään Antto Melasniemen ravintolaan. Sen konsepti tarkentuu matkan varrella. Tuonne pannaan lisää viljelylaareja. Nuo autot kyllä saavat lähteä tuosta", hän sanoo.

**"Tukkutorista halutaan sympaattinen,
mutta sitä ei designata pilalle.
Tärkeämpää on, että kaikki on
konstailematonta ja aitoa."**



KUVA. JOHANNA RÖNNLÖF



Puhujaa voisi hyvällä syyllä pitää hieman höyrähtäneenä, ellei hänen käyntikortissaan lukisi siististi ladotuilla kirjaimilla "Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian projektipäällikkö" ja ellei hän kuulostaisi vakuuttavammalta kuin suurin osa ihmisistä.

Hänen nimensä on Ville Relander ja olemme hänen työmaallaan Teurastamolla.

Teurastamon kunnostus on kaupungin käynnistämä mullistus, jonka seurauksena Helsingin Sörnäisissä sijaitsevan Tukkutorin kulmaus muokataan virttynneestä teollisuusalueesta kukoistavaksi ruokakeskittymäksi, jonka esikuvina voi pitää Lontoon Borough Marketia, New Yorkin Meatpacking Districtia ja Kööpenhaminan Kødbyenia. Aikaa mittavalle muutostyölle on varattu syksyyn saakka, jolloin tilat aukeavat.



Roslund avaa Teurastamon portin viereiseen pieneen tiilirakennukseen lihakaupan, jossa on mahdollista myös ruokailla. Ravintolapäivästä tuttu B-Smokery on löytänyt pysyvän osoitteen kahdesta kerroksesta Kellohallin itäpäästä, Hel Yesin, Kuurnan ja parin muun paikan takana häärivä Antto Melasniemi luotsaa ravintolaa Kellohallin tiloissa, joissa kokataan ruokaa avokeittiössä ja järjestetään tapahtumia.

Hallista avataan käytävä viereiseen saliin, jossa toimii käsityönä pyöritettävä nuudelitehdas ja kiinalaisen pariskunnan isännöimä ravintola, jolta on lupa odottaa autenttista ruokaa. Myös Kakkugalleria avaa leipomokahvilan rakennuksen toiseen päähän ja A21:n miehet opetuskäyttöön tarkoitetun makustudion. Viereisiin tiloihin etsitään yrittäjää paikan henkeen sopivan ruokakaupan perustajaksi.

Jos Relander ja valituiksi tulleet yrittäjät onnistuvat työssään, Sörnäisten teollisuusalueelle kohoaa urbaani keidas, joka vetää ihmisiä puoleensa kilometrien säteeltä ja tarjoaa ruoan saralla Helsingin ytimelle varteenotettavan kilpailijan keskittymänä, jonka vapaasti hengittävä olemus ammentaa rosoisten rakennusten tunnelmasta.

Kellohallin lattialla on kaikkea kaapelikeloista rikkiänsiin halogeeniputkiin ja ostoskärryihin. Lihakoukut on jo irrotettu katosta. Tulevan ravintolan tiloissa vallitsee kaaos, mutta Relander vaikuttaa yllättävän levolliselta.

”Tuo on jo valmis”, hän osoittaa kymmenen metrin korkeudessa hämmöttävää kattoa, joka näyttää prikuulleen yhtä rosoiselta kuin vanha rakennus muutoinkin.



"Se jätettiin tahallaan tuollaiseksi, rouheaksi. Nyt sieltä ei tipu katonpalasia ihmisten lautasille. Eikö se ole hieno? Seiniin ja kattoon ei ylipäättään kannata mielestäni upottaa suuria summia. Ihimillisuus kärsii, jos ylitehdään. Tukutorista halutaan sympaattinen, mutta sitä ei designata pilalle. Tärkeämpää on, että kaikki on konstailemasta ja aitoa."

Relander sparraa Teurastamon muutostöitä päällikön nimikkeellä, mutta painottaa puheessaan yhteistyön merkitystä. Koristossuja käyttävä mies ei vastaa mielikuvaa kaupungin kalseasta virkailijasta. Hän kutsuu itseään mieluummin halvaksi konsultiksi, joka sattuu olemaan töissä kaupungilla.

"Näen, että käynnissä on murros. Julkisen ja yksityisen välistä suhdetta neuvotellaan uusiksi. En kuvitellut koskaan olevani kaupungilla duunissa, mutta näin vain olen. En kait vielääkään ole virallisesti virkamies, koska mulla on vain neljän vuoden sopimus", hän nauraa, mutta jatkaa: "Olisin tietenkin helkkarin ylpeä, jos joku myöhemmin katsoisi, että Teurastamolla tehtiin jotain uraauurtavaa. Kuten onnistunutta sillanrakennusta kaupungin ja yksityisen sektorin välillä."

"Olen tehnyt ennenkin asioita, joita on kummasteltu ja joille on aluksi naureskeltu. Olen melkein jo tottunut siihen."

Kun Anton & Anton-ketjua luotsannut ja Pietariin SOK:n hotelleja avannut Relander pestautui kaupungin ruokastrategistiksi reilu vuosi sitten, monet yllättyivät ratkaisusta.

"Olen tehnyt ennenkin asioita, joita on kummasteltu ja joille on aluksi naures-

keltu. Olen melkein jo tottunut siihen. Tunnen itseni kuitenkin tällä hetkellä enemmän yrittäjäksi kuin aikaisemmin elämässäni, mikä on melkoinen paradoksi. Tässä pestissä vastuu painaa, mutta toisaalta vapaus on suuri."

Relander ronklaa avainta suureen munalukkoon hyvän tovin ennen kuin se aukeaa. Hän pyytää etsimään valokatkaisijaa sotkun keskeltä. Valot saadaan lopulta päälle. Hän tunnustaa, että Teurastamon heittävä haaste on suuri.

"Homma vaatii sen, että kaikki asiat tehdään paremmin kuin keskustassa. Muuten porukka ei tule tänne. Pitää kyetä tarjoamaan jotain, mitä ei saa muualta."

Kyse ei ole vain hyvästä ruoasta. Tunnelman merkitystä on paha mennä vähättelemään.

"Ravintolaillan yksi hienoimmista hetkistä on mielestäni se, kun istut baaritiskillä ja odotat pöytää vapautuvaksi. Toivon, että täällä on

Teurastamon industriaali rosoisuus asettuu kiehtovaan kontrastiin kantakaupungin steriilien tilojen kanssa.

sellainen tunnelma, että Teurastamolle voi poiketa ilman varausta, ja käydä vapautuneeseen pöytään juotuaan ensin lasillisen jotain odotellessa. Uskon, että se toteutuu, koska ravintoloitsijoissa korostuu tietty mutkattomuus.”

Mitä muuta Relander on oppinut matkan varrella kuin käyttämään keltaista työmaakypärää ja puhumaan tarpeen vaatiessa sujuvaa virkamieskieltä?

”Välillä pitää olla vähän uhkarohkea. Kun katsoo yrittäjiä, jotka ollaan saatu mukaan, riski näyttää kannattaneen. Kaupungissa on sellainen vire, että ne jotka tykkäävät tehdä, myös uskaltavat tehdä. Nyt pitää vaan uskaltaa luottaa. Tänne on saatu yrittäjiä, joista osa on taipaleensa alussa, mutta uskoo vahvasti tekemiseensä. Uskon, että se intohimo houkuttelee kyllä ihmiset tänne.”



MERRILD Cafitesse

UTZ CERTIFIED Good Inside

kestävän kehityksen kahvia

**Ekologiset
HoReCa-
kahvitusratkaisut**

(09)2750 971 • novacafi.fi

Saattaa hyvin houkutellakin. Teurastamon industriaali rosoisuus asettuu kiehtovaan kontrastiin kantakaupungin steriilien tilojen kanssa. Syksyllä näemme, kuinka kaupunkilaiset löytävät paikan. Mikäli Relanderiin on uskominen, näemme silloin myös maan ainoan teurastamon, jonka pihalla kasvaa porkkanoita. ■





REISSUMIES JA SEITSEMÄN SORTIN KAHVIPÖYTÄ

TAUKOPAIKAN HYVÄ MAINE
HOUKUTTELEE TIEN PÄÄLTÄ
HERKKUJEN ÄÄREEN

TEKSTI JA KUVAT: LAURA LAAKSO

Maantien yllä leijailee utuinen, tuskin havaittava hämärän verho. Se puikkelehtii sinne tänne aakeilla laakeilla lakeuksilla ja tanssii tuulenvireessä Pohjanmaan kautta, kunnes osuu kevätaamuun heräilevän unenpöpperöisen autoilijan nenänpäähän. Lempää kaurapuuro vai voisarviko se onkin, joka tuoreen kahvin tuoksun kanssa ratinkääntäjän sierainta kutittaa?





KAINUUNTIE JA OULUNLAHDENTIE kulmauksessa täysperävaunu ja dieselarmari joka tapauksessa kääntyvät tuoksuvan perässä kohti taukopaikkaa, varikkoa, jossa näkee niin renkaita kuin tähtiäkin – melkein Michelinejä siis kumminkin.

Jo Pohjois-Suomen suurimman Neste-aseman, Oulun Baarin, nimi-lylly on mukavan retro. Yli kaksi vuosikymmentä Oulun Maikkulassa toiminut liikenneasema ottaa teiden ritarit ja satunnaiset kulkijat vastaan mutkattomasti, laadukkaaseen yksilölliseen palveluun luottaen.

Tällä seisakkeella hoituvat samalla kertaa niin aamiaiset, autonpesut kuin anopille vietävät, viime hetken kahvipaketit, eikä oman leipomon pullatiskistä ole helppo ohittaa ilman tuliaispuksillista uunituoreita lämpimäisiä.

”Oma leipurimme leipoo pullien lisäksi myös esimerkiksi rieskat ja sämpylät noutopöytälounaallamme”, kertoo Oulun Baarin kauppias Jouko Häkkinen. ”Pitopalvelumme toimittaa myös täyttekakut ja voileipäkakut tilauksesta erilaisiin juhlatilaisuuksiin”, jatkaa kauppiaspariskunnan rouva Anneli Jaakkola.

Seitsemän euron aamiaisbuffet sananmukaisesti notkuu herkkuja leipävalikoimiseen, leikkeleiseen ja lämpimäiseen suupaloineen, eikä alle yhdeksän euron noutopöytälounaalta pääse taivalta jatkamaan vatsan hyväntuulisesti hyräilemättä.

Lounasta voi Oulun Baarista ostaa myös mukaan, jolloin palapaisi ja perunat tai makkarasoppa pakataan lunchbox – kotipakettiin ja maksetaan kassalla painon mukaan.

Syövät paistia ja juovat lientä

”Enemmistö asiakkaistamme on miehiä, joten ruokalista muokkautuu sen mukaan”, kertoo Jaakkola. Lounaslistalla on päivittäin kahta lämmiruokavaihtoehtoa sekä keittoja, ja à la cartesta saa vaikka läpi yön lehtipihviä, metsästäjänleikettä ja grillipihviä.

Oma lukunsa on Oulun Baarin oma grillituotevalikoima, jonka annoksista monet on nimetty jääkiekkoiheisiksi yhteistyökumppani Oulun Kärppien inspiroimana. Ylämummo ja Nuija edustavat lihapiirakoita tuhdein täytein ja Lämäri on litteähkö ruissämpylä täytettynä paistetulla munalla, kokolihapihvilla sekä lisukkeilla. ”Täällä pohjoisessa ei vuohenjuusto-aurinkokuivattu tomaatti oikein lyö läpi leivän täytteenä”, naurahtaa Jaakkola.

Maantieteelliset erot menekkituotteiden välillä lienevätkin yksi haaste ketjuhuoltamoiden ruokailan rakentamisessa. Siinä missä pääkaupunkiseudulla maistuu kasvis ja kylmäsavulohi, on pohjoisessa parempi pitäytyä kinkku-muna-linjalla. Makutottumukset muuttuvat hitaasti, mutta se mikä tänä päivänä taitaa jo yhdistää, on hyvän kotiruuan arvostus. ”Meillä on ollut tarjolla kotiruokaa kaksikymmentä vuotta, ja sille on selvästi kysyntää”, muistuttaa Häkkinen.

Yksilöllisen huoltamon kotiruokamenyy syntyy laadukkaista raaka-aineista ja paikallisten perinteiden vaalimisesta, joten asiakaskunta tietää mitä talo tarjoaa. ”Toisaalta meidänkin lippumme alla on niin monenlaista yrittäjää, että joku saattaa tehdä hallaakin meille yksittäisille yrittäjille”, muistuttaa Jaakkola. ”Ketjuhuoltamolle ajaessaanhan

sitä tietää saavansa sen saman takuuarman juustosämpylän, sen jonka sai kuukausi sittenkin toisella puolella Suomea.”

Herkkua on siinä monenlaista

Lounaan ja à la carten sekä oman keittiön grillituotteiden lisäksi Oulun Baarista saa myös Kotipizzan pizzaa. Ja sitten on se kahvipöytä, jonka äärellä silmät syövät ja vesi nousee kielelle... Korvapuusteja, kinuskipullaa, rahkasilmää, hillosilmää ja voisilmää sekä munkkeja puhumattakaan pasteijoista, piirakoista ja patongeista. Houkuttelevasti kolmeen tasoon tarjolle laitettuina leivonnaiset taitavat sulattaa korskeimmankin karavaanarin suun ja sydämen.



Kylmäsäilytystä vaativat tuotteet, kuten voileivät, täytetyt sämpylät ja salaattiannokset väijyvät viereisessä vitriinissä suolapalaa kaipaavaa. ”Vitriinimyynti on vaikea ala”, toteaa Häkkinen. ”Jo lunkan eli vitriinin luukun avaaminen tuntuu olevan monelle liian iso vaiva.”

Puheeseen yhtyy myös myynti- ja markkinointijohtaja Markku Lukkari Euracon Oy:stä, kotimaisesta elintarvikepakkauksien perheyhtiöstä, joka toimittaa ruoan valmistuksessa, säilytyksessä ja kuljettamisessa tarvittavia nonfood-tuotteita niin Oulun Baarille kuin alansa markkinajohtajana eri puolille Suomeakin.

”Käsilaukun kanssa syötävää valitsevalle naisasiakkaalle vitriinin luukusta on kieltämättä vaivaa”, Lukkari toteaa. ”Myöskään valoja ei pystytä yleensä niin hyvin kohdentamaan, etteikö vitriinin ääressä häikäisi.”

Monissa kahviloissa on päädyttykin annostelemaan asiakkaan valitsema tuote tiskin takaa, mutta silloin on varauduttava yhden asiakaspalvelijan ylimääräiseen kustannuserään. ”Asiakkaat haluavat kyllä lisäksi mieluiten itse valita tuotteen”, muistuttaa kauppias Häkkinen.

Vitriinituotteiden kanssa on Oulun Baarissakin kokeiltu silloin tällöin tuotekiertoa. ”Pitäisi kai useammin vaan vaihtaa sämpylän paikkaa, sillä ei paikanvaihdosta ole asiakkailta ainakaan negatiivista palautetta tullut”, pohtii Jaakkola. ”Ja esimerkiksi foccaccia-leipä lähti kivasti menemään heti, kun siirsimme sen vitriinistä pullapuolelle.”

Moottoritie on kuuma – kuten koirakin

Kahvilatuotteiden pakkausmateriaalien suhteen kehitystä on tapahtunut viime vuosina huimasti. Kun ennen voileipä kietaistiin Elmu-kelmuun, saa se nyt peitokseen mikroreijitetyn polypropeenipussin eli Krokon. ”Polypropeenipussi päästää pussin sisällä olevan kosteuden läpi hitaasti keräten nesteen lopulta yhdeksi isoksi tipaksi”, selventää Lukkari Euracon Oy:ltä.

”Niin hyvä tuote kuin Elmu-kelmu onkin, se toimii vain roiskesuojana, muttei päästä kosteutta ulos. Kroko-pussi sen sijaan jopa parantaa tuotteen säilyvyyttä 11–12:n tunnin ajan, kun mikrobit eivät pääse elämään pussin sisällä.”

Entisinä aikoina, kun kuuman sämpylän tuikkasi kelmuun tai tavalliseen muovipussiin, katosi se joksikin aikaa näkyvistä höyrystymisen seurauksena. Nyt Kroko-pussin ansiosta kosteuden kondensoituminen on hallittua, ja huoneenlämpöiseen pussiin voi hyvin laittaa uuniämpimäisen.

”Lisäksi makutestimme ovat osoittaneet, että päivän Kroko-pussissa ollut tuote päihittää kirkkaasti paljaana tai kelmussa levänneen tuotteen”, huomauttaa Lukkari.

Oulun Baarissa Euraconin toimittamat Kroko-pussit, foliopussit, grillitaskut ja lunchboxit ovat tärkeässä roolissa, kun tuotteista liiki puolet myydään tätä nykyä mukaan. Yhä kiihtyvällä tahdilla myytävän take away -kahvin kylkeen lähtee usein pikkusuolainen tai makea kahvileipä tai kokonainen ateria syötäväksi töissä tai television ääressä pitkän päivän jälkeen.

Kauniiseen, kestävään ja käyttötarkoitustaan vastaavaan pakkaukseen kääriäisty herkkä houkuttelee poikkeamaan vastakin ja kuin bensavallo ikään, muistuttaa kauas kantautuvalla vastustamattomalla tuoksullaan, että pikku-Matin autosta on taas ”tankki” tyhjentynyt... Ja niin taun ja oululaisen porilaisen jälkeen kiittää taas alla autostrada. ■

SUURIA OLUITA TEHDÄÄN PIENISSÄKIN PANIMOISSA

TEKSTI JA KUVAT: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN





Suomen runsaat parikymmentä pienpanimoa valmistavat monentyypisiä oluita. Niillä on jo vakiintuneet kannattajansa, joiden määrä lisääntyy lähivuoden suosion myötä.

Heinäkuussa 2012 pienpanimoiden tuotantoa ja toimintaa esitellään Helsingin Rautatientorilla.

VIIME VUOSINA monia suuria ja perinteisiä olutpanimoita Suomessa on lakkautettu. Jäljelle jääneitä suurpanimoita on kolme, ja niistäkin kaksi on ulkomaisten yritysten omistamia.

Samaan aikaan pienpanimoiden lukumäärä on kasvanut.

Suomen Pienpanimoliitossa on tätä nykyä jäseninä 21 panimoa. Liiton puheenjohtaja Pekka Kääriäinen arvioi, että tuossa luvussa ovat mukana lähes kaikki maan pienpanimot.

”Emme niinkään kilpaile isojen panimoiden, vaan oluen tuonnin kanssa”, Kääriäinen toteaa.

”Markkinaosuutemme on yli kaksi prosenttia, mutta se on silti aika vähän: 450 miljoonan litran myynnistä kaikki pienpanimot valmistavat yhteensä vajaat 10 miljoonaa litraa. Tuontioluiden osuus olutmarkkinoista on tällä hetkellä paljon suurempi kuin suomalaisten pienpanimoiden.”

Toisaalta, yleisön kiinnostus lähiruokaa kohtaan on tuonut pienpanimoiden oluille uusia ystäviä.

Olutvalikoima monipuolistuu

Kääriäisen mukaan pienpanimoiden tuotanto täydentää markkinoilla olevien oluiden valikoimaa.

”Aika harva pienpanimo tekee perus-lageria, johon isot panimot paljon keskittyvät. Me teemme etupäässä maistuvia erikoisolutia”, hän mainitsee.

”Kenttä on aika laaja, ja oluttyyppejä on vaikka kuinka paljon. On ihan mielikuvituksesta kiinni, kuinka paljon ja minkälaisia oluita itse kukin valmistaa. Toki ammattitaidot ja laitteet asettavat omat rajoituksensa.”

”Rautatientorin olutapahtumassa käy vuosittain yli 10 000 ihmistä”, Pienpanimoliiton puheenjohtaja Pekka Kääriäinen toteaa.



"Vaaleassa Blond Alessa käytetään raaka-aineena Öölannin maalaisvehnää", kertoo Malmgårdin tilan pienpanimon omistaja, kreivi Johan Creutz.

"Jotkut tekevät pintahiivaoluita, jotkut puolestaan pohjahiivaoluita, jotkut suodatettuja ja jotkut suodattamattomia."

Suodattamattomat oluet ovat Kääriäisen mukaan kaupallisesti aika uusi ilmiö Suomessa.

"Ennen vanhaan kaikki oluet olivat suodattamattomia, mutta kun isot panimot ovat tuottaneet vain suodatettuja, niin tuoreoluita ei jossain vaiheessa ole ollut edes saatavilla. Nyt jotkut suurpanimotkin taas valmistavat suodattamattomia oluita, joissa saattaa olla mukana esimerkiksi hiivaa."

Pienpanimoilla on tuotekehitystyötä

Pekka Kääriäisen oma yritys Lammin Sahti keskittyy nimensä mukaisesti sahtiin, mutta valmistaa aika ajoin pintahiivaoluitakin. Kaiken kaikkiaan Suomessa on yhden käden sormilla laskettava määrä sahtipanimoita.

"Isotkin panimot ovat ehkä heränneet ja tekevät yhä enemmän erikoisia oluita: joului-, pääsiäis-, kesäoluita ja muita. Erikoisolutien osuus on kasvanut, niin meillä kuin heilläkin."

"Olisi tietysti suotavaa, että ensi sijassa laatu ratkaisisi, millaisia

oluita valmistetaan. Tosin usein käy niin, että laatu heijastuu myös hintaan. Se taas rajaa kuluttajakuntaa", Kääriäinen pohtii.

Pienpanimoissa on Kääriäisen mukaan enemmän mahdollisuuksia kokeilla uudenlaisten oluiden tuotantoa kuin suurissa panimoissa.

"Tuotantomäärät ovat pienempiä, ja siksi kynnys kokeilla kaupallisesti jotakin uutta on pienpanimoilla matalampi kuin isoilla panimoilla. Jotta uudesta tuotteesta tulisi isolle panimolle kaupallisesti kannattava, tarvitaan ehkä miljoonien litrojen tuotantoeriä, kun taas pienpanimoilla kannattavuusraja on pikemminkin tuhansissa litroissa. Mittakaava on ihan erilainen."

Olutta torin täydeltä

Helsingin Rautatientorilla järjestetään 26.–28.7.2012 'Suuret oluet – pienet panimot' -tapahtuma, jossa esitellään ja tarjotaan pienpanimoiden tuotantoa. Järjestäjinä ovat Suomen Pienpanimoliitto ja Lammin Sahti.

"Tapahtuma järjestetään Helsingissä nyt yhdeksättä kertaa. Aloitimme tällaisten yleisötapahtumien järjestämisen Lahdessa ja sieltä ne levisivät myös pääkaupunkiin. Tänä vuonna tapahtuma pidetään myös Turussa", Kääriäinen kertoo.



keisari Kellari

 NOKIAN PANIMO

WWW.NOKIANPANIMO.FI

"Pienpanimoiden oluilla on oma suosikkiyleisönsä, mutta olemme valinneet oluttapahtumien paikkakunniksi sellaisia, missä liikkuu paljon väkeä. Haluamme esitellä tuotteita uusillekin kuluttajaryhmille ja asiakkaille."

Helsingin Rautatientorille on tulossa esittäytymään näillä näkymin 16 eri pienpanimoa. Tapahtuma on avoinna kolmena päivänä kello 12–24.

"Tämä on osoittautunut onnistuneeksi toimintamalliksi. Tässä ovat vain pienet panimot mukana – suuria ei huoliteta", korostaa Kääriäinen.

"Torille pystytetään kohtuullisen iso olutteltta, ja toisella puolella on myös ruokatarjoilua. Koko Rautatientori aidataan. Torialueelle tulee kaikkiaan 1 200 asiakaspaikkaa."

Paikalla käy Kääriäisen mukaan yli 10 000 ihmistä joka vuosi.

Toritapahtuman musiikkiohjelma painottuu iltaiikseen.

"Esimerkiksi torstain 26.7. iltäesiintyjä ovat Ite Kallio ja Kaija Kärkinen. Perjantaina lavalle tulee Pave Maijanen ja lauantaina Virve Rosti ja Menneisyyden vangit -orkesteri", Kääriäinen sanoo.

"Avajaispäivänä saksalainen orkesteri on tulossa soittamaan jo päivällä, ja lauantaina pidetään tietokilpailuja. Panimoiden esittelyjä on kaikkina päivinä. Muutakin ohjelmaa voi vielä tulla mukaan."

Alkusyksyllä Helsinkiin on tulossa toinenkin pienpanimoiden oluttapahtuma, Syystober.

Osaamista tarvitaan

Pienpanimoliitto rekisteröitiin vuonna 2008, mutta se ehti jo sitä ennen toimia alan epämuodollisena edunvalvontajärjestönä runsaat viisitoista vuotta.

"Tämän hetken suurin haaste liitolla on saada eduskunnalta sellainen päätös, että pääsisimme myymään yli 4,7-prosenttista olutta kuluttajille suoraan panimoista. Saahan tilaviinejäkin myydä viinitiloilta", Kääriäinen muistuttaa.

Hänen mukaansa pienpanimotoiminta voi nykyään olla parhaimmillaan taloudellisesti kannattavaa, mutta osa panimoista tekee tappiotakin. Tosin kaikille raha ei edes ole ensisijainen tavoite. Monet aloittavat harrastuspohjalta. "Eihän tämä ala mikään kultakaivos ole: se vaatii paljon työtä ja osaamista. Pääomaakin tarvitaan paljon enemmän kuin ravintolan perustamiseen."

Oluen valmistuslaitteet voivat olla kalliita.

"Keski-Euroopassa on pitkää kokemusta tämän alan laitevalmistuksesta, mutta ulkomaisella tekniikalla on sitten hintaakin. Osa Lammin Sahdin laitteista on meijerikalusteita, jotka on muutettu uuteen käyttötarkoitukseen soveltuviksi", Kääriäinen mainitsee.

Koulutustakin on ehkä hankittava ulkomailta.

"Suomessa muutamat oppilaitokset antavat kevyttä oluenvalmistustietoa, mutta ne eivät tarjoa panimomestaritason koulutusta. Lähimmät opinahjat sitä varten ovat Kööpenhaminassa, Saksassa ja Englannissa. Pienpanimoissa Suomessa toimii joitakin pitkän koulutuksen läpikäyneitä, tutkinnon suorittaneita panimomestareita." ■

KOTIMAISEN KIRJOLOHEN YMPÄRISTÖVAIKUTUS ON PIENENTYNYT VIIDENNEKSELLÄ

KUVAT: PHOTOALTO





Suomessa kasvatetun kirjolohen "hiilipyrstönjälki" on keskimäärin vain kuudesosa naudanlihan hiilijalanjäljestä.

Sian- ja broilerinlihaan verrattuna kirjolohifileen hiilijalanjälki on parhaimmillaan vain puolet. Kirjolohen ympäristövaikutukset ovat pienentyneet noin viidenneksellä kymmenen viime vuoden aikana. Syynä on etenkin rehun kulutuksen tehostuminen.

KOTIMAISEN KIRJLOHEN syöminen on hyväksi terveydelle, ja lihatuotteisiin verrattuna se keventää ruokalautasen hiilijalanjälkeä huomattavasti. Vesistöjä rehevöittäviä typpi- ja fosforipäästöjä kalan kasvatusta aiheuttaa lihatuotteita enemmän, mutta kokonaisuudessaan kalankasvatuksen vastuulla on vain noin 2 prosenttia kaikista Suomen fosforipäästöistä. Typpipäästöistä kalankasvatusta aiheuttaa 0,9 prosenttia.

Kotimaisen kasvatetun kirjolohen elinkaaren ympäristövaikutukset tutkittiin Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen ja Suomen ympäristökeskuksen yhteistyöhankeessa. Tutkimuksessa päivitettiin kymmenen vuoden takaiset tiedot kirjolohenkasvatuksen ympäristövaikutuksista.

Ympäristövaikutukset laskettiin kirjolohen tuotantoketjulle alkaen rehun ja sen raaka-aineiden tuotantoprosessista poikaskasvatukseen, kalan verkkoallaskasvatukseen, perkaamoon, pakkaukseen ja fileointiin asti.

"Ympäristövaikutukset kokonaisuutena ovat vähentyneet, koska kalanrehun käyttöä on kyetty parantamaan parempien rehujen ja ruokintatapojen ansiosta."

Rehun kulutus pienentynyt

Vuosina 2002–2009 Suomessa kasvatetun kirjolohen tuotantoketjun rehevöittävä vaikutus pieneni noin 26 prosenttia suhteessa kalojen tuotantomäärään. Hiilijalanjälki puolestaan pieneni noin 9 prosenttia ja happamoittavat päästöt noin 15 prosenttia.

"Ympäristövaikutukset kokonaisuutena ovat vähentyneet, koska kalanrehun käyttöä on kyetty parantamaan parempien rehujen ja ruokintatapojen ansiosta. Rehun kulutusmäärä suhteessa tuotantoon on pienentynyt vuosina 2002–2009 noin 10 prosenttia", kertoo hankkeen tutkija Frans Silvenius MTT:stä.

Lisäksi kirjolohifileen elinkaaren fosforipäästöt vähenevät jopa 17 prosenttia, jos ruokintaan käytetään paljon soijaa sisältävää vähäfosforista kalanrehua.

"Nykyään myös Itämeren dioksiinipuhdistetun kalan käyttö kirjolohen rehuna olisi yksi mahdollisuus vähentää päästöjä ja kierrättää ravinteita tehokkaasti", RKTL:n erikoistutkija Timo Mäkinen toteaa.





Rehun ja sen raaka-aineiden tuotanto muodostaa noin 80 prosenttia kirjolohifileen hiilijalanjäljestä. Se vastaa myös suurimmasta osasta kirjolohifileen tuotantoketjun energiankulutuksesta sekä happamoittavien yhdisteiden päästöistä.

Uutta teknologiaa kehitetty

Tutkimuksessa selvitettiin ympäristövaikutuksia vähentäviä kasvatusmenetelmiä. Esimerkiksi verkkoaltaassa avomerilaitoksessa kasvatettujen kalojen hiilijalanjälki on hieman pienempi kuin sisempänä rannikolla kasvatettujen kalojen, koska avomerellä suurempi tuotantomäärä voidaan keskittää yhteen yksikköön. Näin esimerkiksi veneajoa voidaan vähentää tuotettua kalakiloa kohti. Avomerellä ravinnekuormitukset myös laimenevat paremmin.

Kiertovesikasvatustilaisissa ravinteet on puolestaan mahdollista suodattaa poistovedestä hyvin tarkkaan.

”Perinteiseen verkkoallaskasvatukseen verrattuna kiertovesikasvatus on tehokas tapa vähentää ravinnekuormitusta, mutta veden pumpaus johtaa suurempaan hiilijalanjälkeen, jos sähköenergia tuotetaan fossiililla polttoaineilla”, Frans Silvenius summaa tuloksia.

Ympäristövaikutukset erilaisia kuin lihatuotteilla

Kun kirjolohifileen hiilijalanjälkeä verrattiin tutkimuksessa lihatuotteisiin, naudanlihan hiilijalanjälki osoittautui noin kuusi kertaa suuremmaksi kuin kirjolohifileellä.

Sian- ja broilerinlihan tuotantoketjussa kasvihuonekaasupäästöt olivat joissain tapauksissa samaa suuruusluokkaa kuin kirjolohella. Enimmillään sianlihan päästöt olivat 2,5-kertaiset ja broilerinlihan päästöt 1,5-kertaiset kirjolohifileeseen nähden.

Naudanlihan hiilijalanjälki osoittautui noin kuusi kertaa suuremmaksi kuin kirjolohifileellä.

Rehevöittävien typpi- ja fosforipäästöjen osalta vertailun tulos asetui toisin päin: yksi tuotettu kirjolohikilo rehevöittää vesistöjä noin kol-

me kertaa enemmän kuin yksi naudanlihakilo ja neljä kertaa enemmän kuin yksi sianlihakilo. Broilerinlihan etumatka kirjoloheen nähden on vielä suurempi. Tämä johtuu siitä, että karjanlannan ravinteita voidaan hyödyntää peltoviljelyssä, mutta kalankasvatuksen ei.

Luonnonkalaan vertailu vaikeaa

Tutkimuksessa kirjolohta vertailtiin myös luonnonvaraiseen kuhaan, siikaan, ahveneen ja haukeen.

Luonnonkalojen pyydystäminen poistaa ravinteita vedestä ja vähentää rehevöitymistä. Luonnonkalat eivät myöskään kuluta rehua, joten niiden hiilijalanjälki on kasvatettua kalaa pienempi.

”Kuitenkin luonnonkalan hiilijalanjälki riippuu paljolti saaliin ja kuljetuserien koosta: pienet erät lisäävät kuljetusten ympäristövaikutusta”, erikoistutkija Juha Grönroos Suomen ympäristökeskuksesta muistuttaa.

Kirjolohi puolestaan voittaa luonnonkalat ravintoainesisällön vertailussa. Kirjolohi sisältää noin 2–3 kertaa enemmän erittäin terveellisiä EPA- ja DHA-rasvahappoja esimerkiksi haukeen, kuhaan ja ahveneen verrattuna. ■

JULKAISU: Kirjolohekasvatuksen ympäristövaikutukset Suomessa. Frans Silvenius, Juha Grönroos, Hanna Hartikainen, Helena Hyvärinen, Markus Kankainen, Salla Kaustell, Sirpa Kurppa, Timo Mäkinen, Jari Setälä, Kirsi Silvennoinen, Raija Tahvonen ja Jouni Vielma. MTT Raportti 48 (2012).



HYGIENIAPASSILLA 10 VUOTTA TURVALLISEMPAA RUOKAA SUOMESSA

KUVAT: EVIRA / JUSSI TIAINEN

Suomalainen elintarvikealan hygieniapassi täyttää tänä vuonna 10 vuotta. Evira kertoo, että osaamistodistuksia on myönnetty jo lähes 770 000 kappaletta. Hygieniapassi on yllättänyt suosiollaan ja se on herättänyt muissa EU-maissa runsaasti mielenkiintoa.

KYMMENEN VUOTTA sitten arveltiin, että passia tarvitsisi noin 130 000 elintarvikealan työntekijää. Nykyään joka vuosi järjestetään 10 000 testi-ilaisuutta ja myönnetään 60 000 osaamistodistusta.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira hallinnoi ja ylläpitää hygieniao-
saamisjärjestelmää sekä ohjaa ja valvoo itsenäisten osaamistestaa-
jien toimintaa. Hygieniao-osaamistodistuksen eli hygieniapassin voi
saada suorittamalla testin tai sopivan elintarvikealan tutkinnon.

**Hygieniapassi on yllättänyt
suosiollaan ja se on herättänyt
muissa EU-maissa runsaasti
mielenkiintoa.**

Tietoisuus hygieniasta lisääntynyt

Ylitarkastaja Ville Kekkonen Evirasta kertoo, ettei hygieniao-
saamisjärjestelmän vaikuttavuutta ole selvitetty. Hän muistuttaa, että hygieniaan
ja ruuan turvallisuuteen vaikuttaa niin moni asia, että yhden tekijän
osuuden löytäminen olisi aikamoinen haaste.

Esimerkiksi ruokamyrkytys-epidemioiden määrä ei ole tasais-
ti laskenut vuodesta 2002, jolloin hygieniao-osaamisjärjestelmä otettiin
käyttöön. Tästä voisi vetää johtopäätöksen, että järjestelmästä ei ole
ollut mitään hyötyä. Kuitenkin 2000-luvulla ruokamyrkytys-epidemioiden
tilastointitapaa on muutettu ja tietoisuus hygieniasta on lisääntynyt,
mikä on lisännyt ruokamyrkytysilmoitusten määrää.

”Voidaan miettiä, olisiko ruokamyrkytysten määrä nykyistä suu-
rempi ilman hygieniao-osaamisjärjestelmää?”, Kekkonen sanoo.

Tiedonhaku lisää kiinnostusta

Vuonna 2005 silloinen Elintarvikevirasto julkaisi tuloksia kahdesta kartoituksesta, joissa oli kysytty hygieniosaamistestiin osallistuneiden vaikutelmia omasta osaamisesta sekä elintarvikealan toimijoiden vaikutelmia järjestelmän hyödyistä. Alkuvuosina testin kävi läpi runsas joukko alalla jo pitkään työskennelleitä. Myöhemmin passi on liitetty osaksi alan perustutkintoja.

”Voidaan miettiä, olisiko ruokamyrkytysten määrä nykyistä suurempi ilman hygieniosaamisjärjestelmää?”

Vuosina 2003 ja 2005 testiin osallistuneista vastaajista noin 68 prosenttia koki, että oma osaaminen oli kohentunut testin myötä. Osallistujat olivat esimerkiksi kerrannet elintarvikehygienian perusteita. Vastanneista ruoka-alan toimijoista noin 70 prosenttia koki, että järjestelmästä on heille hyötyä.

”Oma arvioni on, että hygieniapassin saaminen on todennäköisesti pistänyt joskus työssä ollessa miettimään miksi jotain pitää tehdä tietyllä tavalla. Vaikka osaamistestin suorittaminen ei mitenkään takaa sitä, että henkilö todella hallitsee syvällisesti elintarvikehygieniaa, kannustaa se suurta osaa testatuista lisäämään omaa tietoaan elintarvikehygienian asioista”, Kekkonen huomauttaa.

Hän luottaa siihen, että omalla kiinnostuksella tiedon hankintaan on suuri merkitys oppimiseen. Joissain maissa on käytäntönä, että elintarvikealan työntekijät pakotetaan koulutukseen, mutta koulutuksen tulosta ei mitata millään kokeella. Pakollisessa koulutuksessa istumisesta ei välttämättä jää mieleen juuri mitään.

”Uskon, että suomalaisen järjestelmän myötä elintarvikehygienian yleissivistys on noussut. Hyöty kohdistuu jokaiseen kuluttajaan”, Kekkosen summaa.

Käyttöä kahviloista ruokatehtaisiin

Hygieniosaamistodistus vaaditaan sellaisilta elintarvikealan työntekijöiltä, jotka työssään käsittelevät pakkaamattomia helposti pilautuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa. Osaamistestissä on 40 oikein/väärin väittämää, joista tulee saada vähintään 34 oikein. Testi on läpäistävä kolmen kuukauden kuluessa työn aloittamisesta.

Eviran hyväksymät osaamistestaajat järjestävät hygieniosaamistestejä ja myöntävät hygieniosaamistodistuksia. Osaamistestaajia on noin 1 900 eri puolilla Suomea. Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset valvovat hygieniosaamisen veloitteen toteutumista elintarvikealan yrityksissä, kuten ravintoloissa, suurkeittiöissä ja ruokatehtaisissa.

Vastaavalla ajatuksella on pari vuotta sitten luotu ruoka-alan työntekijöille ympäristöpassi, joka mittaa kestävien ruuanvalmistusmenetelmien osaamista. Ympäristöpassi on vielä vapaaehtoinen, mutta sitäkin on ehdotettu sisällytettäväksi ruoka-alan perustutkintoihin. ■



TILAUSTA TUORESALAATILLE

FRESH SERVANT INVESTOI UUTEEN TUOTANTO- JA LOGISTIIKKAKESKUKSEEN PEDERSÖRESSÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

Pietarsaareissa sijaitseva vihannes- ja tuoretuotteista ja Hetki-salaateistaan tunnettu Fresh Servant Oy ottaa etunojaa tulevaisuuteen. Maaliskuussa yritys avasi uuden tuotanto- ja logistiikkakeskuksen Pedersöreeseen noin 10 kilometriä Pietarsaaresta, joka on logistisesti keskeisellä paikalla lähellä kotimaisten vihannesraaka-aineiden tuottajia.

FRESH SERVANT OY: toimitusjohtaja Sami Haapasalmi kertoo, että 5 000 neliömetrin tuotantolaitos on Suomen modernein valmiiden tuoresalaattien valmistukseen tarkoitettu tehdas. Investoinnin kokonaisarvo on noin 6 miljoonaa euroa.

Fresh Servant Oy valmistaa valmissalaatteja, salaattikomponentteja ja valmiiksi pakattuja hedelmiä ja vihanneksia sekä vähittäiskauppaan että Horeca-asiakkaille.

”Tavoitteenamme uuden tehtaan myötä on parantaa kapasiteettia, mahdollisuuksia tuotekehitykseen ja entistäkin parempaa laadunhallintaa”, Haapasalmi kertoo ja lisää, että laitos tullaan sertifioimaan ISO 9001 -standardin mukaiseksi.

Myös partnereissa löytyy:

”Meillä on noin 40 alueellista sopimusviljelijää ja yhteistyökumppania.” Suurin osa toimittajista löytyy vanhan Vaasan läänin alueelta.

Kysyntään on vastattava

Haapasalmi uskoo yrityksen olevan investoinnin myötä entistä valmiimpi vastaamaan tuoretuotteiden kasvavaan kysyntään: yritys on kuluttajapakattujen salaattieroiden markkinajohtaja ja haluaa myös tulevaisuudessa johtaa markkinasegmentin tuotekehitystä. Tämän lisäksi makurintamalla aiotaan edetä jatkuvasti ja tuoda loppukäyttäjän ulottuville uusia makuelämyksiä ja tapoja nauttia tuoretuotteita.

Tavoitteet on asetettu korkealle: uuden tehtaan myötä yrityksen 20 miljoonan euron liikevaihto halutaan nostaa 30 miljoonaan parin vuoden sisällä.

Yrityksen visiona on olla asiakkaiden ykkösvalinta tuoreiden vihannes- ja hedelmäpohjaisten tuotteiden toimittajaksi. Haapasalmen mukaan tavoitteessa onnistutaan siitä yksinkertaisesta syystä, että tuoreet vihannekset ja hedelmät ovat yrityksen ydinbisnestä, johon panostetaan täysillä. Erikoistumisen uskotaan siis kantavan hedelmää.

”Hallitsemme hyvin raaka-aineketjun, valmistuksen ja konseptoinnin. Kehitämme ja toteutamme toimintaamme asiakkaidemme ehdoilla”, Haapasalmi summaa. Samalla Fresh Servant haluaa olla mukana luomassa kulttuuria, johon kuuluvat hyvät, tuoreet ja elinvoimaa antavat tuotteet.

”Investointimme tuotantoon ja logistiikkaan parantavat kykyämme vastata näihin haasteisiin.”

Pelikenttänä koko maa

Haapasalmen mukaan Fresh Servant on jo nyt koko maan laajuisesti toimiva yritys – ja samaten yritys oli ensimmäinen valtakunnallisessa jakelussa oleva tuoresalaattien toimittaja. Yhtiön vahvuuksiin kuuluu korkea palvelutaso, vahva tuoteosaaminen ja kattava valikoima sekä lupaus sovitusta laadusta.

”Meidän tehtävämme on jatkojalostajana olla kehittämässä kuluttajien, kaupan ja ravintoloiden sekä tuottajien kanssa toimintamallia, jolla voimme saattaa kuluttajien lautaselle enemmän ja helpommin tuoreita, maukkaita ja terveellisiä tuotteita pöytään”, toimitusjohtaja linjaa. Fresh Servantin mission mukaan kaikilla pitäisi olla mahdollisuus nauttia helposti valmiita salaatteja tai salaattikomponentteja joko lounaaksi, välipalaksi, päivälliseksi tai illalliseksi – ihan pääruokana tai sitten lisukkeena.

Tuoresalaatit markkinana on melko neitseellinen mutta kasvava alue. Haapasalmi tietää kertoa, että Euroopassa ns. Fresh Cut -tuotteiden vuotuinen kasvu on ollut 1990-luvulta lähtien kovaa johtuen kuluttajien kasvavasta kiinnostuksesta valmiiksi pestyjä, leikattuja, sekoitettuja ja pakattuja tuotteita kohtaan. Sama ilmiö on nyt tulossa kovaa vauhtia myös Suomeen, hän uskoo.

”Tuoresalaattien ja fresh-cut tuotteiden kasvu perustuu siihen, että kuluttajat haluavat helpottaa arkeaan, haluavat aterioita terveellisesti ja haluavat hyvää laatua tuotteilta.”

KOLME VIHREÄÄ KÄRKEÄ

FRESH TUOTE: kehittää, valmistaa, myy ja markkinoi jalostettuja hedelmiin ja vihanneksiin pohjautuvia tuotteita ja konsepteja päivittäistavarakauppa- ja Horeca-asiakkuuksille

FRESH TUUKURI: erikoistunut hedelmä- ja vihannekukkuri, jonka tuotekonsepti perustuu omien sopimusviljelijöiden tuottamien tuotteiden hankintaan, varastointiin, myyntiin ja jakeluun, sekä hedelmien ja vihanneksen tuontiin

TUOTEPERHE HETKI-SALAAITIT: kattaa laajan valikoiman kuluttajapakattuja lounas- ja välipalatuoresalaatteja sekä ruoanlaittotuotteita ■



Enemmän salaattia!

Salaattien syöjänä suomalaiset eivät ole maailmanhuippua: salaattia popsitaan vain viittisen kiloa vuodessa, mistä henkeä kohden tulee vain vaivaiset 100 grammaa viikossa. Oma salaattituotantomme kattaa tästä määrästä noin puolet.

Suomalaisissa kasvihuoneissa tuotetaan vuodessa noin miljoona kiloa keräsalaattia ja 51 miljoonaa kappaletta erilaisia lehtisalaatteja ruukussa. Kaiken kaikkiaan kotimaista salaattia tuotetaan vuoden aikana kasvihuoneissa noin 1,7 kiloa ja avomaalla 0,8 kiloa asukasta kohti.

Terveellisempien ruokatrendien, ilmastonmuutoksen tuulten ja esimerkiksi karppauksen myötä salaatille voidaan kuitenkin povata vihreää renessanssia – eikä haittaa ole siitäkään, jos tuote on tehty vaivattomaksi ja nopeaksi nauttia, Fresh Servantilla uskotaan.

Yritys on viime vuosina myös pyrkinyt panostamaan yhä enemmän ammattikeittiön arkea helpottaviin konsepteihin:

”Joustavana yhteistyökumppanina kuuntelemme asiakkaitamme herkillä korvalla ja pyrimme kehittämään niin tuotteita kuin niihin liittyviä teknisiäkin asioita. Esimerkkeinä tästä ovat mm. GN-mitoitetut pakkaukset, dynot sekä laaja valikoima pakkauskoja erilaisiin tarpeisiin”, Haapasalmi toteaa ja lisää, että valikoimasta löytyvät ratkaisut julkisiin keittiöihin, lounasravintoloihin, gourmet-paikkoihin sekä kioski- ja kahvilamyyntiin.

”Haluamme siis olla vahvasti mukana kehittämässä yhteistyökumppaniemme liiketoimintaa.”

Horeca-puolella yhä enemmän asiakkaita haluaa ostaa kotimaisia tuotteita, ja Fresh Servant vastaa tähän kysyntään tarjoamalla täysin kotimaisia salaattisekoituksia ja kotimaisia sesonkituotteita.

Viides vuosikymmen

Fresh Servant on kulkenut vihreää tietä jo pitkään: itse asiassa perheyrityksen toiminta alkoi jo vuonna 1971, jolloin se toimi nimellä Snellman Vihannestukku Oy. Tällä nykyä yrityksellä on toimipisteet Pietarsaareissa ja Vaasassa ja palkkalistoilla noin 80 ihmistä.

Fresh Servant hyödyntää toiminnassaan myös uusia IT-ratkaisuja, josta esimerkkinä vuoden 2009 lopussa lanseerattu WebShop, nettipohjainen tilauskanava B2B-asiakkaille. Haapasalmi kertoo, että webshop on kolmessa vuodessa vakiinnuttanut asemansa hyvin:

”Yhä suurempi osa tilauksista hoidetaan sähköisesti.”

Keväällä 2012 yritys lanseeraa myös salaattipöydän suunnitteluohjelman, jonka avulla yritysasiakkaiden on helppo suunnitella, toteuttaa ja seurata salaattipöydän käyttöä. Ohjelmalla voi myös seurata salaattipöydän kustannuksia ja laskea annoshinnat. ■

PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu kylmälaitevalmistaja. Tuotevalikoimaan kuuluu mm. suurta-louskaapit, vetolaatikot sekä kylmä- ja pakastehuoneet ammattikäyttöön.

Ovatko ympäristöystävällisyys ja vihreät arvot sinulle tärkeitä? Niin meillekin, **Future Plus R290**

- GWP lähes nolla
- 3 vuoden takuu
- kierrätys 99%



Lämpötilaltiointi

Porkka-tuotteiden lämpötilojen taltiointi on nyt entistä vaivattomampaa uuden taltiointijärjestelmän avulla! Tuotteen ohjauspaneeliin kiinnitettävä pieni lisälaitte taltioi lämpötiloja 15 minuutin välein. Tallennetut tiedot luet helposti muistitikun avulla vaikkapa Excel-taulukosta.

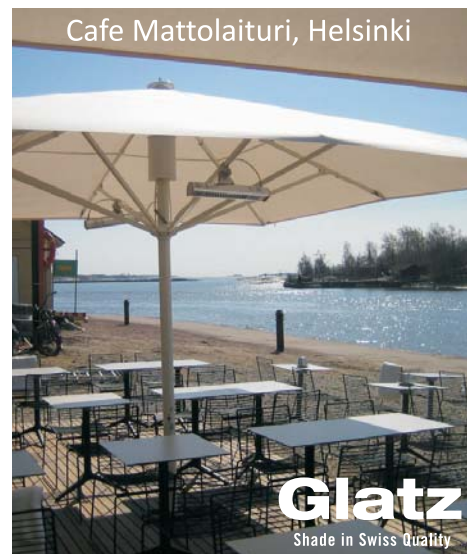
Porkalta löydät myös laajan valikoiman omaa tuotantoa täydentäviä kylmä- ja pakastelaitteita. Tällaisia tuotteita ovat erilaiset juoma- ja viinikaapit, jääpala- ja -hilekoneet sekä kaupan kylmätiskit ja avokalusteet. Näistä tuotteista löydät varmasti parhaan vaihtoehdon, toimit sitten millä tahansa HoReCan osa-alueella.



Porkka Finland Oy

Soisalmentie 3, 15860 Hollola
puh. 020 5555 12, fax: 020 5555 497
www.porkka.fi, porkka@huurre.com

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

MINKÄLAISEN PAIKAN KOKKI PERUSTAISII, JOS...?

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVA: VILLE HENRIKSSON

Kirjoittaja osaa syödä hyvin valmistettua ruokaa.

SUURINTA OSAA ravintolakonsepteista ei koskaan jalkauteta todellisuuteen, koska realiteetit asettavat reunaehdot luovien ideoiden toteutukselle. Vaikka ajatus kesäisen silakkaravintolan avaamisesta avomeriluodolle kutkuttaisi, asiakkaat eivät todennäköisesti löytäisi paikalle ja myrskytuuli huuhtois ne vähäisetkin mereen.

Toisinaan pelot kuitenkin torpedoivat ideat turhaan. Hiotun kaakkoisaasialaisen kauppaaminen kaupunkilabyrintissa ilman minikään sortin läpikulkuliikennettä, maassa, jonka perinneruoissa pippurikin on liioittelua, kuulostaa epätodennäköiseltä menestystarinalta, mutta on osoittautunut melkoiseksi ilotulitukseksi.

Rohkeuden ja reunaehtojen katveeseen kannattaa raivata polku, joka on kivetty kompromisseilla. Rohkeutta tarvitaan, koska varman päälle vetämällä syntyy tylsää. Alla ääneen pääsevien kokkien edustamat ravintolat ovat mainio esimerkki siitä, että toisinaan riskiä kannattaa ottaa.

Puolivallaton ajatusleikki. Minkälaisia ravintolakonsepteja syntyisi, jos realiteetit voisi viskata nurkaan?

"Jos rahaa olisi kerrankin loputtomasti, eikä asiakasvirroista tarvitsisi piitata, minkälaisen paikan perustaisit?"

Kokkien vastaukset vaihtelevat eskapistisista irtiotista ilahduttavan yliampuviin virityksiin, jotka laajentavat horisontteja siitä, mitä ravintola voisi olla. Samalla ne muistuttavat tuoreiden ideoiden tärkeydestä. Nautinnollisia lukuhetkiä.

"Avaisin kuusipaikkaisen lähiruoka-tempelin metsän keskelle. Se olisi auki kerran vii-



kossa, muut päivät menisivät misatessa ja keräillessä raaka-aineita." – Jouni Toivanen, Luomo, Helsinki

"Avaisin paikan, joka perustuisi tuoreuteen. Vihannekset otettaisiin suoraan pellosta tai metsästä ja tarjottaisiin raakana. Osa raaka-aineista kypsennettäisiin avotulella. Eilen kerättyjä herneitä ei enää tarjottaisi." – Sami Tallberg, Kämp Signé, Helsinki

"Pistäisin Piemonteen tai San Sebastian liepeille pienen viinibaaribistron. Kaikki raaka-aineet tulisivat vierestä. Iltaisin ajaisin skootterillani paikalliseen polttamaan sikaria." – Mika Roito, Ravinteli Bertha, Tampere

"Perustaisin Helsingin keskustaan kauppahallityylinen ravintolakokonaisuuden, jossa olisi tarjolla olisi kaikki tarpeellinen A:sta Ö:hon, aamiaisesta öllestubeen. Tuotteet tulisivat omasta takaa: bisse omasta panimosta, leipä omasta leipomosta ja vihannekset omalta maatilalta." – Ilja Björs, Juuri, Helsinki

"Pystyttäisin ravintolan lentokoneeseen. Matkustajille tarjottaisiin lähtöpaikan tuoreista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Siis hyvää ruokaa. Lentokoneessa." – Sasu Laukkonen, Chef & Sommelier, Helsinki

"Rakentaisin ison, laakean, kuutiomaisen kalaravintolan kattoterassilla, joka ankkuroitaisiin Helsingin erilaureihin. Sisällä L'atelier-tyylinen chefs table kiertäisi keskellä olevaa keittiötä. Kokit nostaisivat takaterassille tuoreita mereneläviä suoraan kalastajien paateista. Saalis rensattaisiin ihmisten silmien alla ja pistettäisiin lasivitriineihin odottamaan kokkaamista. Kauden avajaiset, päättäjäiset, rapujuhlat ja muut tapahtumat olisivat erityisen suosittuja, koska silloin paatti hinattaisiin Harmajan majakan lähettyville tuuliajolle." – Jaakko Sorssa, FINDS, Hong Kong ■

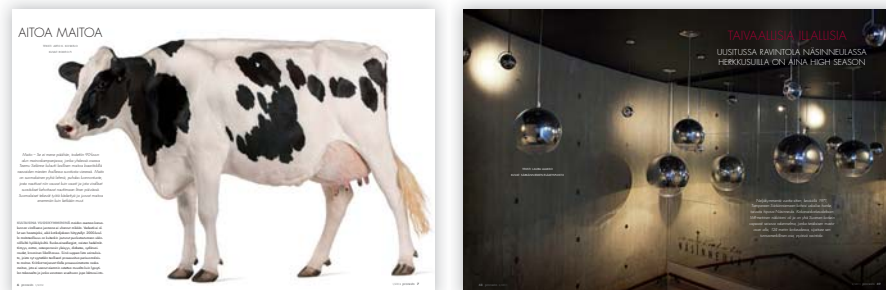
TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 19 € / VUOSI

Hinta sisältää alv 9 %. Lehti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.
Tarkemmat tilaustiedot: www.proresto.fi/vuositilaus.html

PRORESTO on korkeatasoinen HoReCa -alan ammattilaisille suunnattu julkaisu. Lehti lyö rumpua laadukkaiden raaka-aineiden puolesta ja esittelee valmistajien ja tuotantoketjujen takaa osaajia ja tarinoita.



HoReCa-alan pelikentällä on paljon nuorekasta asennetta ja raikkaita näkemyksiä. Lehden missiona on tuoda ne esiin ja katsoa tulevaisuuteen perinteitä kunnioittaen.



www.proresto.fi

Tilaaajapalvelu

Arkisin klo 8–16 puh. 03 4246 5309 tai
sähköpostilla tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

pro
RESTO



HOTEL ATLAS – KUOPION LEGENDAARINEN FUNKISHOTELLI ON KARTALLA TAAS

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: S-IDEA OY / ERKKI KOIVISTO

Kun Kuopion torin laitaan vuonna 1930 avattiin uusi ja uljas Hotel Atlas, oli se aikakautensa helmi niin miljöönsä kuin valioluokan laatua edustaneen palvelunsa ansiosta.

SUOMEN ENSIMMÄISEN kansainvälisen tason majoituspaikan pääkaupunkiseudun ulkopuolelle suunnitteli arkkitehti Eino Pitkänen, jonka kädenjäljessä sekä rakennuksen ulkoarkkitehtuurin että sisustuksen suhteen näkyivät vaikutteet tuon ajan uusimmista mannermaisista hotellivirtauksista.

Hotel Atlaksesta tuli pian kuopiolaisen kulttuuri- ja viihdeelämän keskus, jonka upean Atlas-salin pylväikössä kohtasivat niin valtion päämiehet ja kansainväliset vieraat kuin Kuopion oma taideväkikin.

Funkisrakennuksen suurista ikkunoista saattoi tanssin ja tililasin pyörteissä katsella alla aukeavaa torimaisemaa, Kuopion vanhaa



kauppahallia ja kaupungintaloa, ja melkein kuulla kuinka Veljmies lauloi ja kuinka kalakukon kiekaus aamussa soi.

Hotel Atlaksen uusi tuleminen koettiin toukokuussa 2012, kun hotelli avasi jälleen ovensa laajamittaisen remontin jälkeen. Vanhan roosan värisen funkisrakennuksen lisäksi korjataan koko Carlsonin tavaratalo uudempine osineen ja toteutetaan hotellille uudissisäänkäynti paitsi tavarataloon myös Ajurinkadun puolelle.

Samassa rytäkässä koko Kuopion kuuluisa tori uusiutuu, ympäröivät kadut muutetaan kävelykaduiksi ja suuri pysäköintihalli rakennetaan torin alle, suoralla kulkuyhteydellä Hotel Atlaksen pohjakerrokseen.

”Haastavinta Hotel Atlaksen kohdalla olikin moniosainen kokonaisprojekti, jossa yhdistyi vanhan historiallisen talon remontti, uudisrakennus ja vielä tavaratalon tilojen laajennus ja remontti”, kertoo Hotel Atlaksen sisustuksesta vastaava Erkki Koivisto turkulaisesta S-Idea Oy:stä.

”Vanhalla puolella lähes kaikki hotellihuoneet ovat erikokoisia ja eri mallisia, ja esimerkiksi alakerran ravintolatila on haastavan putkimainen. Hotellin aulatila on myös kovin pieni ja siinä yhdistyy monta toimintoa. Antoisinta on ollut kuitenkin nähdä suunnitelmien toteutuvan pala palalta ja noiden palasten pikkuhiljaa nivoutuvan hienosti yhteen”, kiittelee Koivisto.

Kehotamme teitä ystävällisesti kääntymään eteisvahtimestarimme puoleen

Kerrassaan miellyttävästä palvelusta kuului tulleen Hotel Atlaksen uusi vastaanotto sijoittuu sisääntulokerrokseen, likimain vanhan ja uuden puolen taitekohtaan. Haapaniemenkadun funkisovesta kuljetaan läpi vanhan sisääntuloaulan, jossa vanhat valokuvat ja kauniiksi yksityiskohdaksi jätetty veräjähissin runko kaiuttavat muistoja varhemmilta vuosikymmeniltä.

Ajurinkadun sisäänkäynnistä tullaan rakennuksen uudisosaan, jonka etualalla avautuu 110-paikkainen ravintola Dos Amigos kesäterasseineen. Erityisesti ravintolasisustuksiin erikoistuneen S-Idean Koivisto on loitnut alakertaan espanjalaista tunnelmaa häränsar-

visseinämaalauksineen, lämpimän tumman sävyisine puolipaneelien, rustiikkisine seinäpintoineen sekä taivaskattoineen.

”Espanjateema oli mukana alusta asti”, kertoo Koivisto. ”Halusimme tehdä ravintolatilasta vanhanaikaisen ja modernin miljöö yhdistelmän – turvallisia elementtejä, mutta nykypäivään tuotuna.”

Alakerran ravintolan avokeittiö toimii viimeistelykeittiönä, jonne esivalmistellut kastikkeet ja vaikkapa uuniruuat tuodaan talon kolmannessa kerroksessa sijaitsevasta suuresta keittiöstä. Ravintolatila jatkuu suoraan hotellin vastaanottotilana, joten kapea pitkänomainen tila on sekä esteettinen että toiminnallinen haaste.

Atlaksen alkuvuosista asti rakennuksen kahdessa ensimmäisessä kerroksessa sijainnut Carlsonin tavaratalo odottaa heti vastaanottotiskiä vastapäätä sijaitsevan oven takana, ja avautuu toisen kerroksen tasolla suureksi lasikattoiseksi atriumiksi, jolle sisäpihan puoleisten hotellihuoneiden ikkunat antavat. Hotellinjohtaja Kristiina Hartikainen naureskeleekin, ”että yläkerroksissa sijaitsevien hotellihuoneiden ikkunoista voi hyvin tähytellä puolison shoppailua tavaratalossa.”

Antakaa hissimme kuljettaa teidät funkisaiheiseen ympäristöön melkeinpä silmänräpäyksessä

Rakennuksen kolmannelta kerroksesta alkavat varsinaisen Hotel Atlaksen asuinkerrokset, jotka on sisustettu värikylläisesti ja muotokie- lensä puolesta alkuperäistä aikakautta kunnioittaen.

Atlas-sanan etymologia näkyy paitsi valaistuin kartastoprintteinä alakerrassa, myös maapallon pyöreinä muotoina huoneiden tapettikuvioissa, ovenrivoissa ja myös hotellin tyylikkään vanhanaikaisessa logossa.

Toisaalta taas Atlas merkitsi Kreikan mytologiassa taivaankannen kannattajaa, minkä symboliikan voi löytää vaikkapa ravintolan taivaskaton lisäksi huippuluokan palvelusta ja avarista näkymistä, jotka ylimmän kerroksen huoneista avautuvat aina Kallavedelle saakka.

Kolmanteen kerrokseen sijoittuvat hotellin nykyaikaisen pääkeittiön lisäksi pienet, mutta monikäyttöiset kokoustilat sekä suuri Atlas-



sali lämpiötiloineen. Ylellisen, kullankeltaista ja välimerensinistä yhdistävän kokolattiamaton ja egyptiläisaihein koristeltujen pilareiden ansiosta saliin syntyy juhlava ja ajaton, mannermainen tunnelma.

Arkkitehti Pitkäsen itse suunnitteleminen pilareiden keskellä on mahdollista järjestää juhlia ja isoja kokouksia aina parinsadan hengen tilaisuuksiin asti, ja hotellinjohtaja Hartikainen kertoo äitienpäivälounaalle sopivan noin 120 ruokailijaa salin pyöreiden pöytien ääreen.

Moderni tekninen varustus mahdollistaa myös elävää musiikkia, langatonta äänentoistoa ja projisointeja vaativien esitysten järjestämisen Atlas-salin ainutlaatuisessa miljöössä.

Erittäin mukavasti ja ajanmukaisesti sisustetut huoneet, useissa eri vivahduksissa

Hotel Atlaksen kolmannessa, neljännessä ja viidennessä kerroksessa on yhteensä 131 yksilöllistä huonetta, neljää eri huoneluokkaa edustaen. Vanhan funki puolen huoneet ovat kaikki myös erimuotoisia ja monissa niistä on viehättäviä syvennyksiä ja omia, yksityisiä pienisaulatiloja.

Standard-, Superior- ja Superior Plus-huoneiden lisäksi Atlaksessa on kahdeksan sviittiä, joista avautuu upea näkymä kahteen suuntaan ja joiden ikkunallisissa kylpytiloissa on valinnan mukaan joko infrapunasuuna sadevesisuihkuineen tai tassuamme.

Jopa uuden puolen sviitteihin on toteutettu funki puolen muotokieltä jäljitellen pyöristettyjä kulmia ja isoja ikkunoita, jotka tuovat luonnonvalon kauniisti huoneisiin sisään.

Huoneiden väriyksessä hehkuvat klassisen valkoisen ja tapettien pronssinhuoneen ruskean rinnalla herkulliset punaisen ja kullankeltaisen sävyt.

Kokolattiamatot, joita noin puolessa huoneista on, on hankittu suoraan saksalaiselta tehtaalta, joka toteutti matot Erkki Koiviston suunnitelmien mukaan. ”Mattojen kuvioidea sai alkunsa Atlas-salin pilareiden symboleista”, Koivisto kertoo. ”Värimaailman lähtökohtana taas ovat olleet perinteiset, vahvat ja lämpimät värit.”

Osassa huoneita kokolattiamaton korvaa lämpimän kirsikan sävyinen laminaattilattia, joka toistaa kauniisti ovien, käytävän halogeenivalaisinten listojen sekä kalusteiden värikarttaa.

Kylpyhuoneet ovat pääosin rauhallista elävää beigeä suurikokoisine laattoineen detaloituina ylellisen oloisella suklaanruskealla mosaiikilla. Tyyllillä valitut huoneiden tapetit tulevat mm. Vallila Interiöriltä ja niiden pehmeä graafisuus kunnioittaa hienosti talon vanhaa henkeä.

Mitä kaikkea ylöspitoonne tarvinnetekin

Valitsipa sitten sviitin tai Standard-huoneen, 1930-luvun tunnelmaan pääsee vähintäänkin muotojen, värin ja huonekorkeuden ansiosta. Kerroksesta toiseen voi kulkea linjakkaan valkoisen funki portaikon kautta, ja hauskana yksityiskohtana mainittakoon, että huonepalvelulle ja kerroshoitajille on kuhunkin kerrokseen varattuna aivan oma huoltokäytävänsä omine huoltohisseineen.

Neljännestä kerroksen Ajurinkadun puoleisissa huoneissa on lisäksi reilunkokoiset parvekkeet, joilla voi paistatella kuopiolaista kesäpäivää täysin omassa rauhassa maton maitolasiseinämän suojaamana. Viidennessä kerroksesta löytyy puolestaan lasiseinäinen business center nykykäsine työskentelymahdollisuuksineen.

Hotel Atlaksen palauttaminen Kuopion ja kotimaan matkailukartalle on pieni kulttuuriteko, ja huolella toteutettuna esimerkki legendan päivittämisestä tuoreella tavalla uudelle vuosituhannele.

Kuten sisustusarkkitehti Erkki Koivisto toteaa: ”Näin vanhan ja perinteisen rakennuksen remontoimisessa tulee aina vastaan vaikeita päätöksiä ja kompromisseja. Mutta Atlaksen uudistusprojektin alkuperäinen tilaaja Primehotels Oy on ollut hyvä ja haastava tilaaja, joka on antanut suunnittelijalle vahvaa taustatukea.”

Remonttiurakan loppuvaiheessa Hotel Atlaksen omistaja vaihtui, kun hotelli siirtyi Primehotels Oy:ltä Restelille. Kaikitenkin Atlas on valmiina uuteen nousukiitoon, perinteistään tietoisena ja mainettaan vaalien. Palveluksessaanne hyvät daamit ja herrat, Hotel Atlas täyttää toiveenne miellyttävästi ja taiten. ■



KIERRÄTYSLASIPULLO

KUULUU NYT PALPAN PANTILLISTEN PIIRIIN

Suomen Palautuspakkaus Oy (PALPA) kierrätyslasipullojärjestelmä yhdistää nyt Alkon lasipullojen ja muiden lasipullojen kierrätyksen. Kaikki pantilliset juomapakkaukset voidaan nyt palauttaa samaan pisteeseen.

Järjestelmä perustuu lasipullojen materiaalin uusiokäyttöön. Suuri osa Alkonkin lasipulloista kierrätetään uusiolasina.

Kierrätyslasipullot mahdollistavat yhä useamman juomapakkauksen liittymisen pantilliseen järjestelmään.

Lisätietoa löytyy:

- verkkosivuilla (www.palpa.fi ja www.pantilliset.fi)
- uutiskirjeen avulla (käy tilaamassa omasi osoitteessa www.palpa.fi/uutiskirje).

KIERRÄTYSLASIPULLO

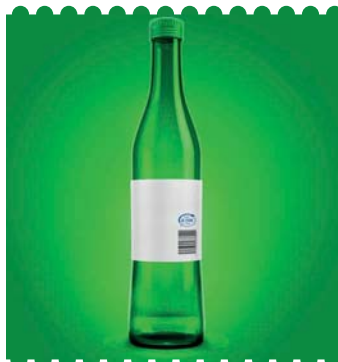
Joukkoon kuuluvat kaikki Suomessa myytävät kierrätyslasiset juomapakkaukset. Pääosan muodostavat Alkossa myytävät juomapakkaukset.

Pullot voivat olla monenkokoisia ja muotoisia. Lasi kierrätetään uusiomateriaaliksi.

PANTTIARVO

0,10 €

Pantin saa vain ehjistä pulloista, joissa on ehjä EAN-koodi.



TÖLKKI

Palautusaste **96%**

Alumiinin uudelleenkäyttökerrat ∞

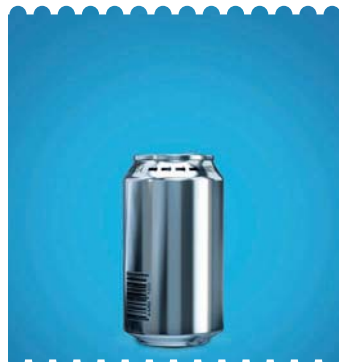
Tölkkin uusiokäyttövalmistukseen tarvitaan vain 5% ensivalmistusprosessin energiasta.

Myös pantittomat tölkit kannattaa palauttaa. Kierrättäminen ehkäisee roskaantumista ja säästää luonnonvaroja ja energiaa.

PANTTIARVO

0,15 €

Pantin saa vain ehjistä tölkeistä, niitä ei saa rytätä.



KIERRÄTYSMUOVIPULLO

Palautusaste **94%**

Tunnistat panttimerkinnästä



PANTTIARVOT

KMP, 0,35 l tai alle 0,10 €

KMP, yli 0,35l alle 1,0 l 0,20 €

KMP, vähintään 1,0 l 0,40 €

Pantin saa vain ehjistä pulloista, joissa on ehjä EAN-koodi. Palauta pullot korkillisina, näin myös korit saadaan kierrätykseen.



UUELLEENTÄYTETTÄVÄT LASIPULLOT

Palautusaste **n. 100%**

Lasipullo täytetään uudelleen keskimäärin 33 krt

PANTTIARVOT

PULLOT

Lasi 0,33l 0,10 €

Lasi 0,35l 0,10 €

Lasi 0,5l 0,10 €

Lasi 1,0l 0,40 €

KORIT

24x0,33l 2,20 €

Palautusautomaatti tunnistaa pantillisuuden pullon muodosta



Suomessa on maailman johtava juomapullojen ja -tölkkien palautusjärjestelmä.

Sitä hallinnoivat Suomen Palautuspakkaus Oy PALPA ja Ekopulloyhdistys ry, jotka toimivat yhdessä.

Ammattilaissivusto: www.palpa.fi

Kuluttajasivusto: www.pantilliset.fi

PORKKA FINLAND OY ON KEHITTÄNYT YMPÄRISTÖN KANNAITA MULLISTAVAN KEKSINNÖN



ENSIMMÄISTÄ KERTAA historiassa on vakio kylmä- ja pakastehuoneisiin kehitetty R290 kylmäaineella toimiva kylmäkoneikko. Tällaisen kylmäkoneikon otsonia tuhoava ominaisuus on yli 1300 kertaa pienempi, kuin nykyisin ammattikäytön huoneissa käytettävällä kylmäaineella R404A.

Porkan kaikki vakiohuoneet voidaan toimittaa myös niin, että ilmalauhduttimen tilalle asennetaan tehtaalla vesi-/nestelevylämmönsiirrin, joka on liitettävissä kiinteistön lämmöntalteenottojärjestelmään. Tällöin kylmlaitteiden tuottama lämpö saadaan todelliseen hyötykäyttöön, esimerkiksi kuuman käyttöveden lämmitykseen.

Tällainen järjestelmä lähestyy täydellistä energian hyödyntämistä. Tähän järjestelmään voidaan liittää myös Porkan kaikki muutkin R290 kylmlaitteet. Toki kaikki nykyiset kylmlaitteemme myös voidaan tehdä liitännävalmiiksi kiinteistön lämmöntalteenotolle. ■

Lisätietoja: www.porkka.fi

YKSILÖLLINEN KONDITORIALASIKKO

PORKKA FINLAND OY maahantuo uutta konditorialasikkoa, mistä on saatavilla kolme eri kokoa oma- ja keskuskoneellisena versiona.

Kalusteesta löytyy myös toisiinsa liitettävät mallit, jolloin on mahdollista tehdä pitkiäkin yhtenäisiä kokonaisuuksia.

Lasikot on varustettu LED-valaistuksella ja liukuovilla. Kaikissa hyllyissä on säädettävä korkeus sekä kallistus.

Kalusteeseen voidaan vaihtaa päädyt ja etuosat ilman työkaluja. Kalusteeseen löytyy laaja valikoima eri värejä, valittavana on yhteensä 28 eri puu- ja väri vaihtoehtoa. Niistä saadaan helposti yksilöllinen ilme tuotteiden ympärille. ■

Lisätietoja: www.porkka.fi



UUDET BONNE PREMIUM – HEDELMÄ- JA MARJASOSEET TARJOAVAT LUONNOLLISTA HYVÄÄ

BONNE JUOMAT OY:N uudet raikkaat Bonne Premium hedelmä- ja marjasoseet puolen litran korkkipakkauksessa tarjoavat hedelmiä ja marjoja helppokäyttöisessä muodossa ympäri vuoden. Premium tuoteperhe sisältää seitsemää eri laatusosetta, suussa sulavan hienoksi soseutettuna: banaani, mansikka, mango, mustikka, omena, persikka ja vadelma.

Soseita on saatavana myös litran pakkauksessa ilman korkkia, ja valikoimassa on em. lisäksi Luumusose 200 %, Päärynäsose 100 % ja Ruusunmarjasose 100 %.

Makeuttamattomat ja täysin lisä- ja säilöntäaineettomat soseet on valmistettu 100 % aidoista marjoista ja hedelmistä eikä niihin ole lisätty sokeria. Tuotteet säilyvät avaamattomassa pakkauksessa huoneenlämmössä vuoden ja avattuna jääkaapissa noin viikon.

Soseita voi käyttää monella tavalla: keittojen, kiisseleiden, hedelmä- ja marjarahkojen sekä muiden jälkiruokien valmistukseen, leivontaan ja lisukkeena ruoanvalmistuksessa. Soseista voi tehdä mm. raikkaita smoothie-juomia kahviloiden ja drinkkejä ravintoloiden tarjontaan.



Uusia Bonne Premium tuoteperheen tuotteita ovat myös täysmehut, mehujuomat ja kirsikkanektari sekä lähdevedet. ■

Lisätietoja: www.bonnejuomat.fi

JALAS-JALKINEISTA VIISI UUTTA MALLIA PALVELUALOILLE

EJENDALS SUOMI OY (entinen Urho Viljanmaa Oy – Jalas) on laajentanut palvelualan jalkinevalikoimaansa uudella Jalas Flower -mallistolla, joka käsittää kolme erityyppistä jalkinetta. Lisäksi valmistajan Jalas Gram à la Sara -mallistoa on laajennettu kahdella uudella tuotteella.



Flower-uutuusmallistoon kuuluu kolme naisvaltaisille palvelualoille suunniteltua jalkinetta: ballerinamallinen Viola, pistokas Iris ja nauhakenkä Stella. Jalkineet on suunniteltu asiakas-



toiveiden pohjalta Ejendals Suomen omien tuotekehitysasiantuntijoiden ja fysioterapeuttien yhteistyönä. Tavoitteena on ollut tarjota käyttäjille entistäkin kevyempiä, sirompia ja näyttävämpiä jalkineita turvallisuudesta ja ergonomiasta tinkimättä. Kaikki Flower-malliston jalkineet täyttävät EN 20347 -standardin vaatimukset.



Niissä on täysin uudentyyppinen taipuisa ulkopohja, jonka muotoilussa yhdistyvät siro ulkonäkö ja ensiluokkaiset pito-ominaisuudet. Keveyden lisäksi jalkineiden käyttömukavuutta lisää ergonomisesti muotoiltu vaihdettava pohjallinen, jossa on iskunvaimennukset sekä päkiälle että kantapäälle.

Jalkineiden värytyksessä on käytetty mustan ja pinkin yhdistelmää. Myös pohjallisen ulkonäköön on panostettu. Sen ulkoasu on suunniteltu television ruokaohjelmista tunnettu Sara La Fountain.



Flower-jalkineiden päällysmateriaalina on nahka. Jalkineita valmistetaan kokoina 36–42 ja ne tulevat Jalas-jalkineiden jälleenmyyntipisteisiin kesäkuussa.



Jalas Gram à la Sara tuoteperheen uutuuksia ovat vaalea perhoskuviainen umpijalkine Ronja, jossa on tuuletusaukot sivuilla, sekä tumma perhoskuviainen Rosa, jossa on tarrat jalkineen rintavuussäätöä varten. Uutuusjalkineet täydentävät suosittua Jalas Gram à la Sara -mallistoa, joka on suunniteltu yhteistyössä Sara La Fountainin kanssa.

Niiden materiaalina on 40 °C:n hienopesua kestävä mikrokuitu. Gram-uutuudet täyttävät EN 20347 -standardin vaatimukset ja soveltuvat siten mm. sairaala-, ravintola- ja laitoskeittiökäyttöön. Kumpakin mallia valmistetaan kokoina 34–42 ja ne tulivat jälleenmyyntipisteisiin huhtikuussa. ■

Lisätietoja: www.jalas.com

HERKULLISET JÄLKIRUOKA-AINEKSET

JOHN W. HALLA on gourmet elintarvikkeiden markkinointi- ja agentuuriliike, tavoitteenaan tuoda kauppoihin sekä keittiöihin laadukkaita erikoisherkuja. Yhtiöllä on todella pitkät perinteet erikoisherkkujen maailmasta.

Ajan myötä tuotevalikoima on laajentunut mausteista aina maailmanlaajuisiin erikoisherkkuihin. Tänä päivänä monipuoliseen tuotevalikoimaan kuuluvat sekä tuoretuotteet että teolliset elintarvikkeet. Juustot, oliivit, viinit, etanat, marmeladit, hanhen- ja ankanmaksat, herkkusienet, valkosipulinkynnet ja monet muut herkut ovat tarjolla kauppoissa John W. Hallan työn tuloksena.



Elle & Viren jälkiruoka-aineksien myötä Crème Brûleen kaksinkertainen riemuvoitto

Crème Brûlée, tuo Ranskan gastronomian helmi, on alkuaan italialaisen kokin jo keskiajalla kehittämä jälkiruoka. Crème Brûlée:ssä sekoituvat loistavasti kuuma ja kylmä sekä rapeus ja pehmeys. Nykymuodossaan tuotteessa on ruskeasta sokerista salamanterilla karamelloitu rapea pinta. Tämän muotoiseksi herkullinen Crème Brûlée muotoutui New Yorkissa 1980. Pian tämän jälkeen, Crème Brûlée esiteltiin uudestaan Ranskassa. Nyt Crème Brûlée jatkaa maailman valloitustaan uudistuneena jälkiruokien kunkkuna, sillä herkkusuiden miellymykset ovat samanlaiset kaikkialla. ■

Lisätietoja: www.jwhalla.fi

VASTUULLINEN KIILTOCLEAN OY

KIILTOCLEAN ON johtava suomalainen hygieniä- ja puhtausratkaisujen toimittaja. Ympäristön ja turvallisuuden huomioiminen on luonnollinen, jokapäiväinen osa toimintaamme. KiiltoClean palvelee asiakkaitaan kaikilla korkeaa hygieniä- ja puhtaustasoa vaativilla toimialoilla.

Yksi KiiltoCleanin toiminnan peruspilareista on kiinteä ja luottamuksellinen yhteistyö asiakkaiden kanssa. Autamme asiakkaitamme luomaan puhtautta tehokkaasti, taloudellisesti ja turvallisesti. Luomme omalta osaltamme edellytykset sille, että asiakkaamme pystyvät täyttämään omat vastuullisuustavoitteensa.

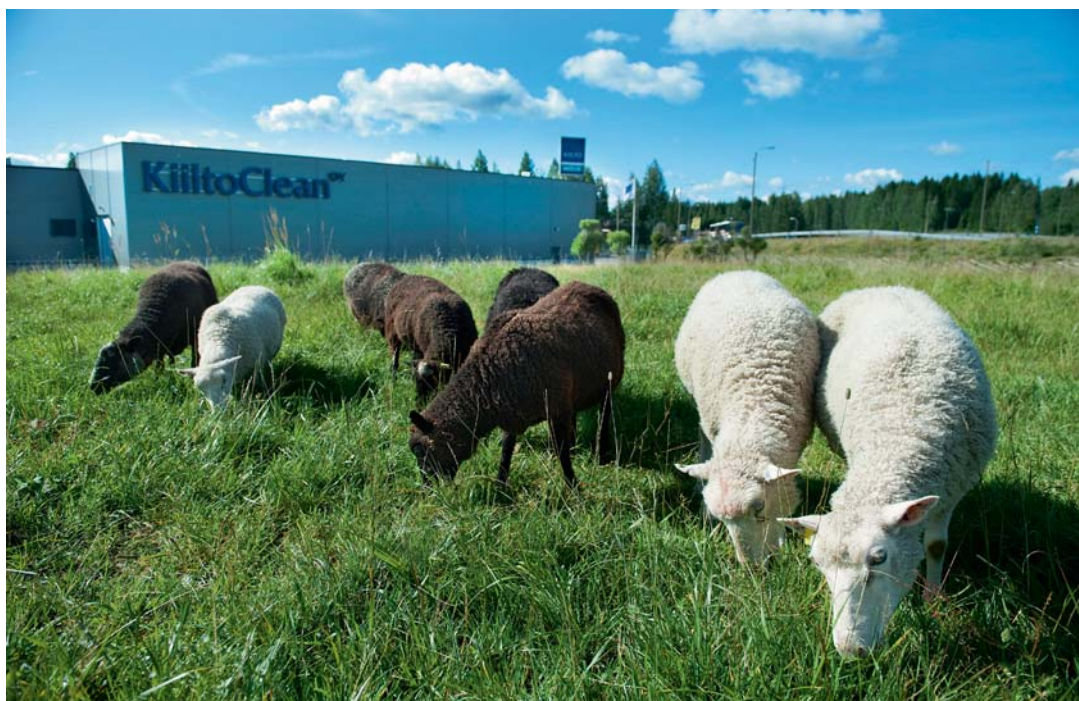
KiiltoCleanissa tuoteturvallisuus koskee tuotteen koko elinkaarta ja siihen liittyviä valintoja: raaka-aine- ja pakkausvalintoja, valmistusta, jakelua, käyttöä, käyttöönopastusta ja jätteen hävitystä.

KiiltoCleanin tuotteet kehitetään ja valmistetaan valtaosin Suomessa turvallisesti ja ympäristöstä huolehtien. KiiltoClean huomioi ympäristönäkökohdat koko tuotteen elinkaaren ajalta.

Sosiaalinen vastuu on KiiltoCleanissa henkilöstön hyvinvoinnista huolehtimista, luottamuksellista asiakas- ja toimittajayhteistyötä sekä vastuullista toimintaa ympäröivää yhteiskuntaa ja muita sidosryhmiä kohtaan.

Yrityksen toiminnan kannattavuus mahdollistaa toiminnan kehittämisen. KiiltoCleanilla on taustalla pitkä ja vahva perheyrittäjyyshistoria, joka mahdollistaa pitkäjänteisen, luotettavan ja kestävästi yhteistyön asiakkaiden kanssa. ■

Lisätietoja: www.kiiltoclean.fi





Sous vide kypsennys tapahtuu esimerkiksi yhdistelmäuunin höyrytoimintoa tai sirkulaattoria käyttämällä.

SOUS VIDE TULI JÄÄDÄKSEEN

AMMATTIKEITTIÖISSÄ VIIME vuosina kovaa vauhtia yleistynyt sous vide -kypsennys on lyömässä lopullisesti läpi alalla. Sous vide tarkoittaa tuotteen kypsentämistä vakuumissa eli ilmattomassa tilassa tarkasti määrätetyssä lämpötilassa, esimerkiksi yhdistelmäuunin höyrytoimintoa tai tarkalla lämpötilansäädöllä varustettua vesihautetta eli sirkulaattoria käyttämällä.

Menetelmä soveltuu lähes kaikelle lihalle, kanalle tai kalalle. Tuotteen rakenne, mureus ja mehukkuus saadaan joka kerta säädettyä optimiin, koska vakuumin ja tasaisen lämpötilan ansiosta tuote ei voi ylikypsyä tai jäädä raa'aksi. Eikä kokin tarvitse miettiä, kuivuukohan liha.

"Sous viden edut ovat niin kiistattomia, että menetelmä on tullut jäädäkseen", sanoo keittiömestari Janne Tirkkonen Atrialta.

Tärkeimmän edun huomaa kielellä, koska tiiviissä pussissa kypsennettäessä raaka-aineelle ominaiset maut tulevat parhaiten esille. Esimerkiksi Gastro 2012 -messuilla käydyssä Vuoden kokki -kilpailussa lähes jokainen kilpailija käytti raaka-aineen sirkulaattoris- sa ennen pannua tai uunia.

"Mielestäni yksi Sous viden parhaita puolia ammattikeittiön kannalta on pelivara. Meillä tuotteet on pakattu niin, että pussista

voidaan ottaa yksi tuote rikkomatta toisen vakuumia. Näin on nopeasti saatavilla oikean kypsyistä ja tasalaatuista tuotetta valmiina seuraavaa tilausta varten", Tirkkonen sanoo. ■

Lisätietoja: www.atriafoodservice.fi

Mehevä ja murea, joka kerta. Lähes kaikki raaka-aineet sopivat sous vide -kypsennettäväksi.



LEMPI KATTAA PÖYTÄÄN KESKIKESÄN

Kukka-aiheet suomalaisen designin klassikko

Huhtamäen uusi kerta-astiasarja Bibo Collection Lempi tuo kahvipöytiin ja muihin kattauksiin kesäiset värit ja lempeät kukkaiskuviot. Valloittavan kesäsarjan uutuuksena on kartonkinen mehumukipakkaus, jossa on sekaisin raikkaan vihreitä, keltaisia ja vaaleanpunaisia mukeja.

SARJASSA ON mukana myös 100 % biohajoava Chinet Lempi -kuitulautanen, jonka voi hävittää biojätteen mukana. Chinet-lautasen myynnillä tuetaan WWF:n Merenneito-kampanjaa Itämeren suojelemiseksi.

Lempi-sarja tuo tyyliä, aurinkoa ja tunnelmaa arjen herkutteluhetkiin ja kesän juhliin: kauniit ja luonnonläheiset astiat tuovat parvekkeelle tai terassille katetuille päiväkahveille ja aterioille keskikesän kukkakedot. Leppoiset kesäpäivät täyttyvät yhdessäolosta, jolloin myös kattaukset ovat rentoja: Lempi-astiat tekevät vähällä vaivalla arjenkin ruokahetkistä viimeistelyä.

Kerta-astiat sopivat myös piknikille, grillijuhliin, lettukesteille, juhannusjuhliin tai rennompiin valmistujaisjuhliinkin, kun kestittävänä on suurempi joukko vieraita. Kesämökillä tai veneellä tiskiveden saanti voi olla rajoitettua, ja huolettomat kerta-astiat ovat kätevä ja vaivaton ratkaisu. Astiat on helppo hävittää esimerkiksi polttamalla.

”Lempi-sarjan iloiset väriset astiat kruunaavat kevään ja kesän piknik-korit, ja kerta-astiat ovat myös mieluisa mökkituliainen. Uusi mehumukipakkaus, josta löytyy sekaisin kolmen värisiä mukeja, on hauska lisä esimerkiksi lastenkutsuilla: muki eivät mene sekaisin, kun vieraat saavat erivärisiä mukeja”, Huhtamäki Foodservice Finlandin markkinointipäällikkö Maisa Katila vinkkaa.

Suurin osa Lempi -kerta-astioista valmistetaan Suomessa lähellä kuluttajaa, ja koko tuotantoprosessi on mahdollisimman ympäristöystävällinen.

Kukka-aiheet skandinaavisen designin kesäklassikko

Lempi-kuosi on suunnittelutoimisto Pattern Bakery'n nuoren suomalais-suunnittelija Minttu Wikbergin käsialaa. Wikberg lähti tavoittelemaan kuosissa värikkyyttä, keveyttä ja iloisuutta.

Muistilista auttaa kerta-astioiden hävittämisessä

Kesällä ei aina huvita tiskata, eikä tiskivettä ole aina saatavilla. Kerta-astiat on helppo hävittää käytön jälkeen seuraavan muistilistan mukaisesti:

- Bibo-kartonkilautaset: energiajäte, poltto, biojäte, pakkauskartongin keräys
- Bibo-kartonkipikarit ja syvät lautaset: energiajäte, poltto, pakkauskartongin keräys
- Bibo-muovipikarit ja aterimet: energiajäte, kaatopaikka, muovinkeräys
- BioWare Chinet -lautaset: biojäte, kompostointi, energiajäte, poltto, pakkauskartongin keräys
- Lautasliinat: energiajäte, poltto, biojäte, kompostointi, kaatopaikka



”Lempi-sarjassa kukkakuviot ovat helposti lähestyttäviä ja pehmeitä – ne tekevät kuosista modernin. Värikyvyys ja kasviaiheiden tyyllittely ovat tämän hetken tärkeimpiä trendejä”, Wikberg kuvailee.

Lempi-kuosin kasviaihe, valkoinen tausta ja kirkkaat, iloiset värit ovat tyyppisiä suomalaisille ja skandinaavisille kuoseille.

Kesäisin Suomessa toivotaan ja ostetaan isoja kukkakuoseja – ne ovat ehdottomasti suosikkeja. Verrattuna esimerkiksi tyyppilliseen amerikkalaiseen tyyliin, jossa värit ovat sammuneempia ja aiheet klassisia, valkoisen ja kirkkaiden värien yhdistelmän tuoma raikkaus on tuttua skandinaavisuutta.

Lempi mukana suojelemassa Itämerta WWF:n kanssa

Lempi -sarjaan kuuluu myös 100 % biohajoava Chinet Lempi -kartonkilautanen, joka valmistetaan kartonkikuppituotannon leikkuuylijäämästä syntyvästä kuitumateriaalista. Valmistusprosessissa käytettävä vesi kierrätetään suljetussa järjestelmässä, ja ympäristöseikat on huomioitu lautasen koko valmistusprosessissa.

Kestävät ja tukevat Chinet-lautaset voi käytön jälkeen kierrättää biojätteen, energiajätteen tai pakkauskartongin keräykseen, ja ne voi myös kompostoida tai polttaa.

Itämeren saaristossa mökkeileviä ja veneileviä ilahduttaa se, että kuluvan vuoden elokuun loppuun saakka jokaisesta myydystä Chinet-lautaspakkauksesta lahjoitetaan 10 senttiä WWF:n operaatio Merenneidolle Itämeren suojeluun. ■

Lisätietoja: www.huhtamaki.fi



UUTTA TERASSIVARJOIHIN



FINNKAIHTIMEN MAAHANTUOMIEN sveitsiläisen Glatz Ag:n suurvarjojen Fortero-mallisto on laajentunut kahdella uudella koolla 350x350 cm ja 300x300 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

SALOLAINEN SUVIKOKKI ON KESÄKEITTIÖN MONILAHJAKKUUS

SUVIKOKKI ON uusi suomalainen design-keittiö, joka on suunniteltu ja valmistettu Salossa. Suvikokki seuraa käyttäjiänsä kesänviettopaikkoihin terassille, mökille, veneeseen tai vaikkapa asuntoautoon. Suvikokki yhdistää pöydän, leikkuulaudan ja säilytystilan tarjoten näin runsaasti erilaisia käyttömahdollisuuksia.

Uuden idean ja designin kehittäjä on suunnittelija Ari Salonen.

”Suvikokki on uudenlainen tuote ruoanlaittoon ja tarjoiluun terassilla, mökillä tai veneellä. Sen muotoilussa tavoitteenani ovat olleet helppokäyttöisyys, monikäyttöisyys ja pitkäikäisyys sekä hauskuus.”

Suvikokin kokoaminen on helppoa ja sen siirtäminen paikasta toiseen sitäkin vaivattomampaa. Suvikokki toimii myös vankkumattomana tarjoilu- tai apupöytänä esimerkiksi grillijuhlien sydämessä ja ruoka-aineiden käsittely sen avulla on vaivatonta.

Leikkuulaudan alla on kahteen osaan jaettu säilytystila, jonne jäiden sekaan voidaan säilöä kalafileet, juomat tai ruoka-aineet ennen ruoan valmistamista.

Tukeva ja näyttävä Suvikokki on ulkona kuin kotonaan. Se on myös hyvä kesälahjaidea. Leikkuulauta on ulkikäyttöä kestävää mäntyliimalevyä ja öljytty pellavaöljyllä. Säilytysallas on muotoiltua komposiittia, joka on erittäin kestävä.

Suvikokki on ekologinen ja täysin kotimainen tuote. Suvikokin internet-sivuilla on myös verkkokauppa, josta tuotteen voi vaivatta ostaa. ■

Lisätietoja: www.suvikokki.fi





NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk

Puhtaasti biohajoava lautanen

Chinet

Puhtaita arvoja

Bioware Chinet on Huhtamäen tuotannon sivutuotteena syntyvästä paperimassasta valmistettu tukeva ja laadukas 100% biohajoava lautanen. Se on kestävä ratkaisu ympäristötietoiseen kattamiseen kerta-astioilla. Mikrolämmityksen kestävä Chinet on jäykkä ja mukava käyttää olipa lautasella kylmä tai lämmin ateria.

Itämeri on yksi maailman saastuneimmista ja samalla herkkimmistä meristä. Sen luontoa uhkaavat rehevöityminen, öljyvahingot, ylikalastus ja monet muut haasteet. Operaatio Merenneito on WWF:n suurkampanja Itämeren pelastamiseksi. Kun ostat Chinet-lautaspakkauksen lahjoitamme sen hinnasta 10 senttiä lyhentämättömänä Operaatio Merenneidolle.

Jokainen Chinet-lautaselta tarjottu ateria tekee hyvää myös Itämerelle.

Chinet 24 cm lautanen
100% Biohajoava
50 kpl/pkt, 8 pkt/ltk
Tilaa tai nouda tukusta!



**10
cent**



o p e r a a t i o
MERENNEITO

Lahjoitamme kymmenen senttiä jokaisesta ostetusta
kuitulautaspakkauksesta **WWF:n** työhön Itämeren
hyväksi ajalla 1.1.–31.8.2012.

Lisätietoa Merenneito-kampanjasta: www.wwf.fi