

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Pienteurastamojen toimintaa helpotetaan

Elintarvikkeiden varastoinnin omavalvonta
takaa tuotteiden turvallisuuden

Korvasieni pysyy ruokapöydässä



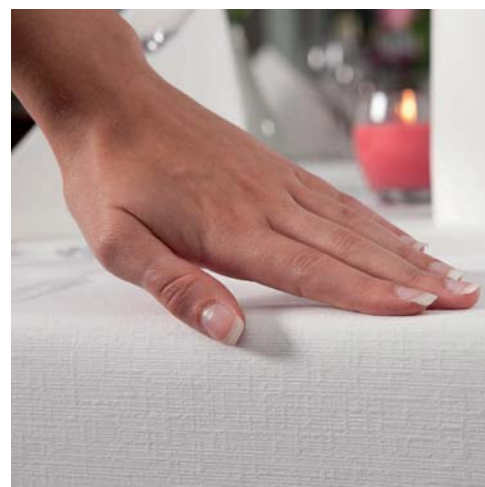
Vihreä vallankumous

Sami Tallbergin tapaan



Evolin®

*The evolution of
table covering*



Pöytäliinan evoluutio

Evolin® on omaa luokkaansa. Se on aivan uusi pöytäliinamateriaali, joka täyttää korkeatkin laatuvaatimukset sillä se on kehitetty yhteistyössä Euroopan johtavien ravintoloitsijoiden kanssa. Evolinissa yhdistyvät ainutlaatuisella tavalla kertakäyttöisen tuotteen käytännöllisyys sekä kangasliinan ulkonäkö ja tuntu.



Myyntierä ean	Väri	Koko	Myyntierä
7321031641660	valkoinen	110 x 110 cm	50 kpl
7321031641684	valkoinen	127 x 127 cm	50 kpl
7321031641707	valkoinen	127 x 180 cm	25 kpl
7321031641721	valkoinen	127 x 220 cm	25 kpl

110 x 110	127 x 127	127 x 180	127 x 220
-----------	-----------	-----------	-----------

Duni Oy, Elimäenkatu 29, 00510 Helsinki, (09) 8689 810, asiakaspalvelu@duni.com

Duni.fi





Enemmän kuin leipää

JÄTIMMIN HYVÄÄ!

JättiRanska ja Rasker sopivat oivallisesti niin kolmioleiviksi, voileipäkakkuihin kuin myös pieniksi cocktailpaloiksi. Suuret siivut houkuttelevat herkutteluun!



Broileri-feta kolmioleivät (n. 7 annosta)

- 6 Rasker-viipaletta
- 6 JättiRanska-viipaletta
- 3 rkl öljyä
- 500 g broilerinfileesuikaleita
- ½ tl suolaa
- 1 dl punaista pestoa
- 800 g tuorejuustoa (esim. ruohosipuli)
- 100 g fetajuustoa
- 1 punainen paprika, kuutioituna
- mustapippuria myllystä
- 1 ruukku basilikaa, silputtuna

Koristeluun:

- basilikaa
- n. 7 miniluumutomaattia

Tee näin:

Paista broileri, mausta suolalla. Kuutioi jäähdytetty broileri ja lisää pesto. Vatkaa joukkoon tuorejuusto (sähkövatkaimella). Lisää paprika ja basilika. Mausta. Puolita leipäviipaleet kolmioiksi. Jaa täyte leipien päälle ja kokoa 2- tai 3-kerroksisiksi leiviksi. Koristele basilikalla ja minitomaateilla. **Vinkki:** Voit laittaa leipäkerrosten väliin tuoreita yrttejä!



Subs! Yrttipanini (6 annosta)

- 1 pkt Oivallus! Subs
- 1 iso valkosipulin kynsi
- ¾ dl oliiviöljyä
- 3 ruukku basilikaa
- ¼ tl suolaa
- mustapippuria myllystä
- 6 juustoviipaletta
- 6 kinkkuviipaletta
- 12 miniluumutomaattia

Tee näin:

Jauha valkosipuli, öljy, basilika, suola ja mustapippuri sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi. Sivele tahnaa leipäpuoliskoille. Laita väliin juustoa, kinkkua ja tomaattia. Voitele leivän pinta oliiviöljyllä. Paista kuumassa voileipägrillissä ja nauti!

OIVALLISEN HERKULLISTA!

Oivallus! Subs ja Kuitupalat muuntuvat hetkessä panineiksi, kolmioleiviksi tai pikkupizzoiksi. Vaaleaa ja hyvää, silti täysjyvää ja runsaasti kuituja!



P.s. Pägenin ihanat leivät esittelyssä Heinon Tukkumessuilla 4.-5.9., osasto 4E2. Tervetuloa maistelemaan!

Laktoositon. Maidoton. Säilöntäaineeton. Leivottu taikinajuureen. Runsaskuituinen (Muut leivät). Kuitupitoinen (Jättiranska).

www.pagen.fi
www.facebook.com/pagensuomi

Jos jotain sattuu!

Ensiapuusasema Pro soveltuu ravintolaan, keittiöön, leipomoon ja muihin elintarviketeollisuuden työpaikoille.

Cederroth Ensiapuusasema Pro

Tuotenumero: 490950

Mitat: L 29 x K 56 x S 12 cm

EAN-koodi KPL 7310804909502

Sisältö:

- 2 kpl Cederroth iso ensiapuside
- 3 kpl Cederroth pieni ensiapuside
- 20 kpl Salvequick haavapyyhe
- 1 rss Cederroth sininen soft laastari
- 2 kpl Cederroth Burn Gel spray 50 ml
- 2 x 2 kpl Burn Gel Palovammataitos 10 x 10 cm
- 1 kpl Elvytyssoja Cederroth
- 1 kpl Salvequick laastariautomaatti (sis. 2 x sininen muovilaastari REF 6735CAP ja 6754CAP)
- 1 kpl Hätäensiapuhje
- 1 kpl Automaatin avain

Esimerkkejä Ensiapuusasema Pron tuotteista:

Cederroth Burn Gel Spray 50 ml

Tuotenumero: 901901

Suihkuta paksu kerros geeliä palovamman päälle.

Nopea jäähdytys ja kivunlievitys • Vesiliukoinen • Myrkytön

Cederroth Burn Gel Palovammataitos 10 x 10 cm 2 kpl/rasia

Tuotenumero: 901900

Palovammataitos voidaan laittaa palaneiden vaatteiden päälle

Cederroth Soft laastari 2 x (6 cm x 2 m)

Tuotenumero: 676100, sininen

Itsekiinnittyvä • Joustava • Vedenkestävä



Suosittellemme syövyttävien kemikaalien läheisyyteen silmänhuuhtelupulloa seinätelineessä.



Cederroth Oy / Ensiapu

PL 95, 02231 ESPOO

Puh. 0207 00 9250, Fax 0207 00 9247

Email: firstaid@cederroth.com, www.firstaid.cederroth.com



Kannen kuva
Paul Charpentier
Nokkonen (*Urtica dioica*)

3–4/2012

SISÄLTÖ

08



Enemmän vihreää, vähemmän punaista. VIHREÄ VALLANKUMOUS

08

Vihreä vallankumous Sami Tallbergin tapaan

Vihannesten oikeaoppinen valmistaminen vaatii runsaasti taitoa, vaikka jotkut kokit ylenkatsovatkin kasviksia raaka-aineina. Tallberg kertoo löytävänsä kasviksista haasteen, jota liharuoat eivät enää onnistu kokeneelle kokille tarjoamaan.

16

Pienteurastamojen toimintaa helpotetaan

Paikallisten pienteurastamojen puuttuminen jättää ison aukon lähilihan tuotantoketjuun. Vuosi sitten muuttunut laki paransi tilannetta siirtämällä pienteurastamoiden valvonnan kunnilta valtiolle.

22

Tukku lämpenee lähiruoalle

Tukkukaupat trimmaavat valikoimiaan kisakuntoon ja kuuntelevat asiakkaita herkillä korvalla. Nousevia trendejä seurataan tarkasti – ja näin esimerkiksi lähiruoka on noussut tukkureiden silmissä kokonaan uudlaiseen statukseen. Tukkuliikkeissä ollaan yhtä mieltä siitä, että tavalla tai toisella lähiruoka tulee muuttamaan markkinoita – ja ilmeisen nopeasti.



30

Hyvää kestikesää!

Suurin haaste kesän cateringissa on kylmäketjun säilyminen. Ruoan matka tuotantopaikalta asiakkaalle on useimmiten se pullonkaula, jolloin lämpötilaherkät tuotteet pitäisi pystyä kuljettamaan tietyissä lämpötiloissa.



36

Tarkkana porkkanasta

Elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että hänen valmistamansa, myymänsä, tarjoilemansa ja käsittelemänsä elintarvikkeet ovat turvallisia eikä kuluttajaa johdeta harhaan.



44

Korvasieni pysyy ruokapöydässä

Pohjoismainen sienityöryhmä tyrmistyi suomalaisen ravintola- ja elintarvikeväen esittämällä korvasienelle osto- ja myyntikieltoa. Suomessa korvasienen käytöstä ei olla kuitenkaan valmiita luopumaan.



50

Jos tänä yönä matkamies

Solo Sokos Hotel Paviljonki on Sokos Hotels -ketjun uusin ja arvatenkin myös näyttävin lippulaiva, joka tulee valmistuessaan tekemään Jyväskylästä eittämättä Suomen vetovoimaisimman kokous- ja kongressikaupungin.



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

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

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
Tuomas Lehtonen

kannen kuva

Paul Charpentier

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Bonne™
– makeaa hyvällä tavalla

Vanhat tutut Bonne-mehutiivisteet sekä hedelmä- ja marjasoseet nyt uusituissa pakkauksissa.

Bonne-suurkeittiötuotteiden pakkausten ilme on uudistettu. Uusien tuote-etikettien värit on johdettu tuotteen sisältämien hedelmien tai marjojen väreistä. Uusitut pakkaukset otetaan käyttöön loppuvuoden 2012 aikana.



Makeuttamattomat sekä lisä- ja säilöntäaineettomat Bonne täysmehut, täysmehutiivisteet sekä 100 % hedelmä- ja marjasoseet 1 litran aseptisessä pakkauksessa säilyvät avaamattomana huoneenlämmössä vuoden ja avattuna jääkaapissa noin viikon. Vain hedelmien ja marjojen oma makeus.



Litran pakkauksessa makeuttamaton, lisä- ja säilöntäaineeton Bonne luumunektari ja kotikaljauute sekä mm. kardemummalla ja kanellilla maustettu makeuttamaton ja säilöntäaineeton glögitiiviste, 1 + 4.



Aidolla sokerilla makeutetut Bonne mehutiivisteet.

Bonne Juomat Oy
puh. (019) 382 233

www.bonnejuomat.fi

SAUMAA PIENEMMÄLLEKIN TEKIJÄLLE

BYROKRATIA EI ELINTARVIKETUOTANNOSTA HEVILLÄ KATOA, mutta pieniä edistysaskeleita otetaan aina silloin tällöin. Yksi merkki tästä oli viimesyksyinen lakimuutos, jonka johdosta elintarvikeyritysten velvollisuus hakea viranomaisilta ennakkohyväksyntä toiminnalleen poistui tyystin. Hyväksymisen sijaan aloittavan tai toimintaansa olennaisesti muuttavan yrityksen tulee tehdä asiasta ilmoitus vähintään neljä viikkoa etukäteen.

Nykyisenkaltaisen hyväksymismenettelyn piiriin jäävät ainoastaan eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset. Elintarvikeyritysten ei myöskään tarvitse enää hyväksyttää omavalvontasuunnitelmaansa viranomaisilla, joten jalkatyötä säästetään silläkin saralla.

Lainsäätäjä on sisäistänyt myös skaalan merkityksen. Kaikkein pienimmät toimijat, kuten yksityishenkilöiden tai harrastekerhojen vähäinen elintarvikkeiden myynti tai tarjoilu, vapautetaan ilmoitusvelvollisuudesta. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen suoramyynnin tilalla tai paikallisessa vähittäismyynnissä katsotaan kuuluvan alkutuotantoon, eikä siitä enää tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneisto-ilmoitusta. Nämä valtiovoiman toimet ovat yritteliäisyyttä suosivia ja ehdottoman kannustettavia.

Pienimuotoista maidon suoramyyntiä tiloilta taas helpotetaan lakimuutokseen perustuvalla asetuksella. Tinkimaitoa saa luovuttaa tilalta ilman elintarvikehuoneiston hyväksyntää suoraan kuluttajalle enintään 2 500 kiloa vuodessa ja tämän lisäksi tilat voisivat myös luovuttaa 2 500 kiloa ternimaitoa sekä toimittaa kauppaan 2 500 kiloa ternimaitoa.

Lainmuutoksen myötä pienteurastamojen ja riistankäsittelylaitosten valvonta on siirtynyt kunnilta Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran vastuulle, joskin Evira voi edelleen hankkia lihan tarkastuksen kunnilta sopimuksen perusteella. Samalla valtio kohtuullistaa pienteurastamojen ja riistankäsittelylaitosten lihan tarkastusmaksuja vuosittain 600 000 eurolla. Summa ei kuulosta paljolta, mutta kun pienteurastamoja on vain viitisenkymmentä, tälläkin tuella on merkitystä.

Pienteurastamot ovat toistaiseksi marginaalipelureita, mutta nouseva lähiruokainnostus saattaa parantaa heidänkin asemiaan. Evirakin on listannut lähiruuan tukemisen yhdeksi tavoitteeksi uusitus- ja lainsäädännössä pienteurastamoiden kohdalla.

Ajan henkeen kuuluu, että maa- ja metsätalousministeriöön on nimitetty oma lähiruokakoordinaattori. Lähiruuan apostolin tehtäviin kuuluu muun muassa hallitusohjelmaan kirjatun lähiruuan kehittämisohjelman sisällön suunnittelu, koordinointi, käytännön organisointi sekä ohjelmaan liittyvä viestintä.

Hallituksella on lähiruokaohjelmalle pohjatyönä lähiruokaselvitys, joten tyhjästä ei tarvitse lähteä liikkeelle. Pääministeri Jyrki Katainenkin (kok.) on puhunut paljon suomalaisen ruuan puolesta ja kaa-vaillut "wild foodista" jopa seuraavaa läpimurtovientituotetta.

Komiteamietinnöillä maailmaa muutetaan perin harvoin. Kaiken toimivan liiketoiminnan alkupisteessä on henkilö, joka päättää ottaa yrittäjän riskin kantaakseen. Tätä alkukipinää on nyt tuettava, ja ruokittava roihuksi.

Yrittäjän ei ole kuitenkaan hyvä yksin. Ympäriille tarvitaan toimiva verkosto ja yhteiseen tavoitteeseen sitoutuneita toimijoita. Lähiruoka on merkittävä mahdollisuus koko yhteiskunnankin mittakaavassa, ja esimerkiksi tukut ovat huomaamassa tämän.

Itsestään eivät pientuottajien herkut tukun valikoimaan päädy. Saatavuuden varmistaminen on pienelle toimijalle iso haaste, samaten logistiikka. Pieni ja sympaattinen ei aina pärjää isojen tukkuliikkeiden pelissä, joka toimii tehokkuuden ehdoilla. Tuoteturvallisuus on sitten kokonaan oma ongelmakenttänsä, jossa byrokratia vielä jyllää vahvana.

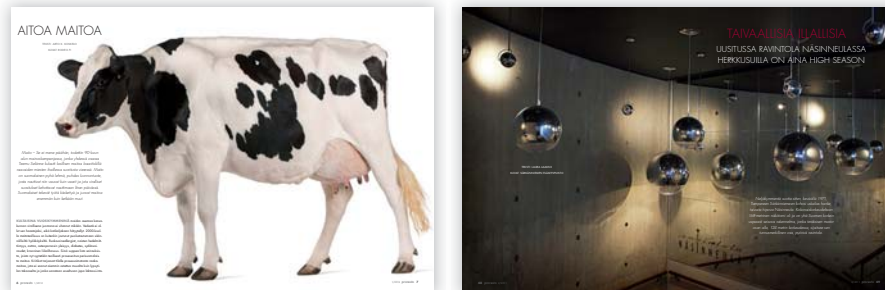
TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 19 € / VUOSI

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 tilaaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

pro
RESTO



VIHREÄ VALLANKUMOUS TALLBERGIN TAPAAN

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: VILLE HENRIKSSON

”Musta tuli kokki vahingossa. Olisin varmaan nuorisotyöntekijä tai kukkakauppias tällä hetkellä, jos en viettäisi päiviäni keittiössä”, mies nauraa ja ottaa kulauksen koivumahlaa lasisesta pullost.

Maariantuoksuheinä (*Hierochloa odorata*).



Käenkaali eli ketunleipä, joskus myös revonrieska
(*Oxalis acetosella*).



HÄN ON SAMI TALLBERG, kohtuullisen villeistä yrttirespteistään tunnettu kokki, jota monet suitsuttavat erääksi maan kovimmista keittiömestareista. Tänään hän haluaa puhua kasviksista, syystä, joka selviää pian. Ensin on kuitenkin hoidettava eräs juttu pois alta.

Tallbergin pöydällä on kulahtanut muovipussi. Hieman saman näköinen kuin ne, joihin romanialaiset pullojen kerääjät sullovat kesäisen saaliinsa Helsingin puistoissa. Keittiömestarin ei kuitenkaan tarvitse täyttää pussejaan tyhjillä pulloilla. Tallbergin leikkikenttä löytyy useimmiten hieman puistoja syrjemmästä, rämeiden laidamilta, keskeltä korpea, toisinaan suon silmästä. Kuten tällä kertaa.

Muovipussista paljastuu paperiin käärittyä vetisen oloista ja hiukan sammaleen näköistä kasvustoa, jota Tallberg ei varsinaisesti kehota maistamaan, mutta jota hän pistelee itse suuhunsa sen kummempia empimättä. Seuraan johtajaa.

”Tämä on kihokki, siis lihansyöjäkasvi, joka saalistaa pieniä hyönteisiä. Se on vetinen ja multainen juurista, koska se tulee suoraan suolta. Tämä nyt on tällainen vitsi, en usko että tästä on lopulta idistä käyttöön asti, mutta päivitän yrttikirjaani ja yritän päästä sataan viljlyrttiin. Matkalla tulee kokeiltua kaikenlaista outoa. Ja pitäähän sitä kokeilla. Eikö maistukin melko kirpeältä?”

Maistuu. Vaikka toimittaja luulikin syövänsä sammalta, ainakin lihansyöjäkasvi tietää nyt paikkansa ravintoketjussa. Tallberg ei selvästi pelkää koetella vieraansa mukavuusalueen rajoja. Oikein hyvä

niin. Saman ovat huomanneet Tallbergin tyytyväiset asiakkaat, jotka ovat saaneet maistella vuosien saatossa esimerkiksi pakurikäpäjätelöä ja väinönputkivanukasta.

”Testaa myös tätä koivumahlaa”, hän ehdottaa.

Tallberg kaataa lasin täyteen. Joku on ilmeisesti porannut puuhun reiän, juoksuttanut maitiaisnesteet pulloon ja lähettänyt sen keittiö-

mestarille. Maistetaan pois. Ajatukset kulkeutuvat raikkaan kaivoveden ja aavistuksen makean kookosveden maisemiin. Jano katoaa kummasti.

Tallberg kertoo käyttävänsä koivumahlaa ja-nojuomana, mutta myös kokkaamisessa, esimerkiksi keitoissa kasvisliemen asemesta. Juoma

seikkailee myös hänen uusimmassa kirjassaan, jopa teoksen nimessä asti. Mutta se koivumahlasta. Tarkoitus oli puhua kasviksista laajemminkin. Tallberg innostuu.

”Perinteisesti pihvi on ollut ravintola-annoksen kunkku ja vihannekset luimistelleet lautasen reunoilla lisukkeina. Mä haluan haastaa tämän ajatuksen ja tarjota annoksissa kasvikset tasa-arvoisina. Se näkyy sommittelussa. Enemmän vihreää, vähemmän punaista. Mun unelmamenussa on aina laatukalaa, rotukarjapihviä tai riistaa, mutta jos syöt illallisella viisi ruokalajia, et halua että niistä jokainen on kuin ranskalaisen brasserien pääruoka ja menu toimii myös ilman lihaa niille, jotka eivät siitä välitä. Haluan suunnitella annoksiin ensin kasvikset”, Tallberg kertoo.

Vihannesten oikeaoppinen valmistaminen vaatii runsaasti taitoa,

”Musta tuli kokki vahingossa.”





**”Suomeen tuodaan paljon kasviksia,
joiden laatu on parhaimmillaankin
keskinkertainen.”**

vaikka jotkut kokit ylenkatsovatkin kasviksia raaka-aineina. Tallberg kertoo löytävänsä kasviksista haasteen, jota liharuoat eivät enää onnistu kokeneelle kokille tarjoamaan.

”Hyviä raaka-aineita ei tarvitse juurikaan työstää, jos vain uskaltaa olla ylitekemättä. Esimerkiksi kotimainen hunajanauris on makunsa ja rakenteensa puolesta kuin Valkea Kuulas omena. Vedän sen raakana. Monien kukkien terälehdet voi syödä sellaisenaan. Kotimainen ruusu edustaa poikkeuksellisen aromaattista lajiketta. Nokkosta täytyy tietenkään vähän työstää. Olen viimeaikoina friteerannut siitä. Ylipäätään on hienoa, että villiyrttejä käytetään. Myös Chef & Sommelierin Sasu on kunnostautunut hommassa. Lämmitää kummasti mieltä.”

Merikaali eli euroopanmerikaali (Crambe maritima).



Tallbergille raaka-aineissa on kysymys ensisijaisesti mauista. Kasvisten mahdolliset terveysvaikutukset tai lihan syömisestä liittyvät eettiset seikat ovat alisteisia tuotteen maulle, jonka ylivalta Tallbergin keittiössä on kiistaton.

”Suomeen tuodaan paljon kasviksia, joiden laatu on parhaimmillaankin keskinkertainen. Se ei oikein riitä tällä tasolla. Laivojen ruuissa kypsyneet vihannekset eivät innosta. Meillä on älyttömästi hyviä kotimaisia raaka-aineita. Voitaisiin keskittyä hyödyntämään niitä nykyistä paremmin. Etsitään niiden joukosta erikoisuudet, joiden profiilia lähdetään nostamaan yhdessä”, hän ehdottaa.

Monet ovat olleet nostamassa Tallbergia kuluneina vuosina jalustalle. Hän itse tuuppaa sille mieluummin ra’an hunajanauriin tai pullon koivumahlaa, mutta suhtautuu julkisuuteen mutkattomasti.

”Arvostan toki keittiömestariarvoja, jotka ovat saavuttaneet uralaan paljon ja näkyvät medioissa. Mitä tulee kokin egoon, en näe sitä ongelmana. Siitä voi olla jotain hyötyäkin tässä työssä”, hän toteaa.

Työ ei ole helpoin mahdollinen ja määränpäähän voi päätyä erilaisiin otteihin. Kokit ovat erilaisista puista veistettyjä.

”On teknisesti taitavia, sormistaan näppäriä kokkeja. Sitten on uutteria kokkeja, joiden vuorokausissa tuntuu olevan enemmän tunteja kuin muilla. Sitten on luovia kokkeja, joilla on näkemyksiä ja kykyä uudistaa tarjontaa.”

Mitä jos jossain sattuu olemaan nämä ominaisuudet samassa paketissa?

”Haha, silloin ehkä kannattaa harkita ryhtymistä keittiömestariksi”, hän sanoo.

Tallberg itse pitää kokin ammattitaidon kulmakivenä raaka-ainetuntemusta. Sitä ei voi oppia muutoin kuin sitkeästi tekemällä. Ja töitä kokeille riittää, koska jokainen annos on valmistettava alusta loppuun käsitönnä. On melko ilmeistä, ettei keittiömestarin homma sovi niille, joiden päissä leimataan kellokortteja.

”En oikein osaa erotella työaikaan vapaa-ajasta. Jos olen metsässä ja kerään samalla juttuja, olenko töissä vai vapaalla? Tämä on kokonaisvaltainen elämäntapa. Näitä työjuttuja miettii, oli sitten missä tahansa. Olen tehnyt paljon duunia läpi vuosien, mutta kääntänyt asian ympäri tekemällä vain sitä mistä tykkään. Mutta riippuu kait näkökulmasta: joko mulla on pelkkää vapaa-aikaa tai sitten olen aina töissä”, hän toteaa. ■

Tallberg on mitä ilmeisimmin onnistunut myös oman elämänsä reseptissä.

PIENTEURASTAMOJEN TOIMINTAA HELPOTETAAN



VUOSI SITTEEN VOIMAAN TULLUT UUSI LAINSÄÄDÄNTÖ
KARSII BYROKRATIAA JA JÄRKEISTÄÄ TAKSOJA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: PAUL CHARPENTIER



Lähirooka on vahva trendi, mutta maatilayrittäjien ja lähiruoan tuottajien panostuksista huolimatta kuluttajan on vaikea saada lähiruokaa. Lihantuottajat ovat samassa rintamassa ja jakavat huolen: paikallisten pienteurastamojen puuttuminen jättää ison aukon lähilihan tuotantoketjuun. Vuosi sitten muuttunut laki paransi tilannetta siirtämällä pienteurastamoiden valvonnan kunnilta valtiolle. Valvonnan parantamisen ja yhdenmukaistamisen uskotaan helpottavan pienten toimijoiden taakkaa.



SUOMALAINEN PIENTEURASTAMOTOIMINTA on vielä melko lailla lapsenkengissä: Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran elintarvikehuoneistoiksi hyväksymiä pienteurastamoita on viitisenkymmentä eri puolilla Suomea (sisältää poro-, siipikarja- ja punaisen lihan teurastamot). Osa teurastamoista keskittyy kavioläimiin, osa nautoihin tai lampaisiin. Pienteurastamoita, joissa teurastetaan kahta tai kolmea edellä mainittua eläintä, on vajaa kolmasosa.

Pienteurastamotoiminnan yhteyteen on myös useimmissa tapauksissa liitetty lihan leikkaamista ja jatkojalostusta. Monet pienteurasta-

mot toimivat sivuelinkeinona muun maatalouden harjoittamisen rinnalla.

Kuriositeettina voidaan mainita, että suomalaisten pienteurastamoiden toiminta ei ole järjestäytynyttä, eikä tällä hetkellä ole edes olemassa pienteurastajien omaa, yhteistä järjestöä. On kuitenkin arveltu, että järjestäytyminen saattaisi auttaa pienteurastamoita viemään omaa linjaansa eteenpäin ja tuomaan hyötyjä kaikille osapuolille. Esimerkiksi Ruotsissa pienteurastamoyrittäjillä on oma yhteistyöorganisaatio Sveriges Småskaliga Kontrollslakterier (SSKS).

Pohjolan yhteinen rintama?

Pieniä edistysaskeleita on toki nähty. Esimerkiksi vuosina 2007–2009 toteutettiin yhteistyöprojekti ”Pienteurastus Pohjoismaissa” (Slaughtering at Nordic Farms), joka sai rahoituksensa Nordisk Innovations Centeriltä Norjasta. Yleisenä tavoitteena projektilla oli lisätä pienteurastamoiden määrää Pohjoismaissa parantamalla teurasjätteen talteenoton ja hyödyntämisen edellytyksiä.

Paikallisten pienteurastamojen puuttuminen jättää ison aukon lähilihan tuotantoketjuun.

Projektissa oli osanottajia kaikista Pohjoismaista ja ryhmät tekivät opintomatkoja myös Pohjolan ulkopuolelle, muun muassa Itä-valtaan. Projektin myötä syntyi erilaisia julkaisuja pienteurastamotoimintaa harjoittaville tai aloittamista harkitseville yrittäjille ja Suomessa julkaistiin vuonna 2008 ”Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä”.

Pohjoismaisen yhteistyön tiivistymisessä näkyy pienten toimijoiden tarve hakea omaa profiilia isojen talojen varjossa. Isojen ja pienten teurastamojen työnjaosta voidaan nykyisellään todeta, että lammis- ja vuohiteurastuksista valtaosa tehdään pienteurastamoissa, kun vastaavasti nautateurastuksia tehdään pääasiassa vain isoissa teurastamoissa. Lisäksi mahdollisuus teurastaa hevosta on käytännössä vain pienteurastamoilla, sillä hevosia tuodaan usein teurastettavaksi yksi kerrallaan. Vanhojen hevosten loppusijoituksesta on tullut Suomessa ongelma, sillä hevosonlihan hinta on romahtanut ja EU-määräykset kieltävät hevosen hautaamisen.

Valvonta kunnilta valtiolle

Lainsäätäjä ei ole ollut kuuro kentältä kantautuville viesteille. Syyskuussa 2011 muuttunut lainsäädäntö siirsi pienteurastamoiden ja riistan käsittelylaitosten valvonnan kunnilta valtiolle. Myös pienteurastamoiden ja riistan käsittelylaitosten ja niiden yhteydessä olevien laitosten hyväksyminen tuli valtion kontolle, kun se aikaisemmin oli kuntien heiniä.

Pienteurastamoiden valvontaan on haettu muutoksia lainsäädännön keinoin, koska valvontaa halutaan parantaa ja yhdenmukaistaa. Valvonnan riippumattomuus, maksuperusteiden yhdenmukaistaminen ja lihan tarkastusmaksujen kohtuullistaminen ovat myös olleet muutoksen tavoitteena. Samaten edistetään mieluusti myös lähiuoan saatavuutta.

Uuden systeemin alla kunta voi tehdä Eviran kanssa sopimuksen pienteurastamon lihan tarkastuksen ja siihen liittyvän valvonnan hoitamisesta.



Omniassa ammattimaistuu.

Omnia aikuisopisto tarjoaa tutkintojen lisäksi monia mahdollisuuksia kehittyä, uudistua ja lisätä osaamista. Yritykset ja organisaatiot saavat käytännönläheistä, joustavaa ja organisaation tarpeisiin räätälöityä koulutusta ja kehittämispalveluja.

Omniassa voi myös suorittaa monia työelämän sertifikaatteja ja passeja esim. anniskelupassi ja hygieniapassi (tarjolla myös verkkokoulutuksina).

Kysy syksyn alkavien koulutusten aloituspaikkoja

- Dieettikokki
- Hotelli-, ravintola ja suurtalousesimies
- JET, johtamisen erikoisammattitutkinto
- Yritysjohtamisen erikoisammattitutkinto
- Hotellivirkailijan ammattitutkinto
- Kondiittorin ammattitutkinto
- Kondiittorimestarin erikoisammattitutkinto
- Leipuri-kondiittorin perustutkinto
- Leipurin ammattitutkinto
- Leipurimestarin erikoisammattitutkinto
- Tarjoilijan perus- tai ammattitutkinto
- Vastaanottovirkailija



Hae uutta makua uraasi
omnia.fi → Hae Omniaan
→ Aikuisopisto

Facebookissa: Omnia-aikuisopisto

omnia.fi

Miljoona pelissä

Valtiolta on myös saatavissa tukea lihan tarkastusmaksuihin. Lihantarkastus- ja valvontamaksujen on valtion myöntämän tuen kanssa katettava toiminnan kustannukset. Evira arvioi, että lihan tarkastuksen kustannukset 900 000 euroa, josta vastaavat maksut ovat 300 000 euroa ja valtion tuki 600 000 euroa. Laitosvalvonnan kustannukset ja niitä vastaavat maksut ovat 50 000 euron luokkaa.

Nyt kun laki on ollut voimassa lähes vuoden, voidaan todeta että muutos on ollut hyväksi, uskoo ylitarkastaja Minnamäki Mikkola Eviralta.

”Järjestelmä on toiminut kohtuullisen hyvin”, toteaa itse valvontaa järjestämässä ollut Mikkola.

”Harmonisointi ei ole kaikilta osalta valmis, vaan jatkuu yhä, mutta lihan tuottajalle tämä on joka tapauksessa edullisempi systeemi.”

Lihantarkastusmaksut inhimilliselle tasolle

Pienteurastustoiminnassa suuret lihan tarkastusmaksut olivat pitkään kivenä toimijoiden kengässä – ja nyt tilanteeseen on ilahduttavasti saatu helpotusta. Lihantarkastusmaksujen kohtuullistaminen merkitsee pienempiä kustannuksia pienteurastamoille ja voi näin ollen parantaa yritystoiminnan kannattavuutta.

Lisäksi lihan tarkastuksen laatuun tämä muutos voi tietää merkittäviä parannuksia, etenkin jos kaikilla tarkastusta suorittavilla eläinlääkäreillä on samat lähtökohdat ja tieto tarkastuksien suorittamisesta.

Vanhan systeemin alla pienteurastamot maksoivat todellisuudessa seitsemän- tai jopa monikymmenkertaisia lihan tarkastusmaksuja, sillä käytännössä lihan tarkastuksen kustannus syntyi eläinlääkärin veloittamasta tuntihinnasta X € / alkava työtunti sekä kilometrikorvauksista.

Hatakan raportissa viitattiin myös Suomen Kuntaliiton tekemään selvitykseen, jonka mukaan kunnat perivät lihan tarkastuksesta ja valvonnasta korvauksen käytetyn ajan perusteella, tuntihinnan ollessa keskimäärin 45 euroa. Uuden lainsäädännön myötä tarkastusmaksut ovat madaltuneet noin 20 euroon tunnilta.

Säästöjä suunnitelmallisuudella

Evirasta on annettu nippu ohjeita pienteurastamoille, jotta uudesta järjestelmästä olisi mahdollisuus saada kaikki irti. Ohjeistuksessa neuvotaan, että lihan tarkastus kannattaa sopia klo 8–16 väliselle ajalle ja eläinlääkärin kanssa on hyvä neuvotella lihan tarkastuksen ajankohdista. Kiinteästä teurastuspäivästä/päivistä sopiminen on myös järkevää. Ilmoitus eläinlääkärille tulee tehdä vähintään kaksi vuorokautta ennen teurastusta.

Lihantarkastus voidaan järjestää myös virka-ajan ulkopuolella, jos siitä on sovittu tarkastuseläinlääkärin kanssa. Tällöin kuitenkin maksu peritään korotettuna.

Eviralta muistutetaan myös, että tarkastuseläinlääkärillä tulee olla käytössään tarvittavat suojavarusteet, työvälineet ja työpiste.

Laatu ei ole yksi ja sama kaikkialla

Edelleen pienteurastamoiden lihan tarkastuksen suorittavat kuntien virkaeläinlääkärit, joiden tehtäviin kuuluvat myös muut eläinlääkärin työt

alueella. Tästä johtuen lihan tarkastuksen laadussa, lihan tarkastusmaksuissa sekä muiden pienteurastamon toimien valvonnassa on todettu olevan suuria paikkakuntaakohtaisia eroja. Aihepiiriä on tutkinut mm. selvityshenkilö Maija Hatakka vuoden 2010 raportissaan ’Pienteurastamoiden ja riistan käsittelylaitosten lihan tarkastuksen siirtäminen valtion tehtäväksi’.

Aluehallintovirastojen kautta tehdystä kyselyssä virkaeläinlääkärit käyttivät jokaista pienteurastamokäyntikerää kohden keskimäärin 1,7 h. Suurimaksi ongelmaksi koettiin lihan tarkastuksen ja siihen liittyvien muiden toimien yhteen sovittaminen eläinlääkäriarvon antamisen kanssa, joten myös kuntien virkaeläinlääkärit eivät ole tilanteesta riemuissaan. Monilla kunnaneläinlääkäreillä aika ei yksinkertaisesti riitä sivutoimiseen lihan tarkastukseen ja valvontaan ja joihinkin pienteurastamoihin on sen vuoksi ollut vaikea löytää tarkastuseläinlääkäriä.

Vastaavasti lihan tarkastuksen kehittämistyöryhmän parin vuoden takaisessa raportissa huomautetaan pienteurastamoissa suoritettavan lihan tarkastuksen puutteista. Ongelmat ante mortem -tarkastuksissa ilmenevät asianmukaisten navettatilojen puutteellisuutena tai jopa niiden puuttumisena joskus kokonaan. Post mortem -tarkastuksia vaikeuttavat liian ahtaat ja huonosti valaistut kylmätilat ja esimerkiksi suolet jäävät usein tarkastamatta sopivien säilytystilojen puuttuessa.

Toivomuslistalla toimivammat tilat

Nyt kun pelisäännöt ovat muuttuneet, tulevaisuudessa olisi hyvä ottaa huomioon myös uusia pienteurastamoita suunniteltaessa (tai vanhaa toimintaa uudistettaessa) joitakin seikkoja. Listan kärjessä on tilojen toimivuus eläinten hyvinvoinnin, teurastustyön tekemisen sekä valvojan viranomaisen kannalta.

Selvitys uuden järjestelmän kustannusvaikutuksista valmistuu syksyllä 2012 ja tänä vuonna toteutetaan myös laitosten valvonnan arviointikierros.

Lähtien ystävällisyydestä käy sekin asia, että pienteurastamo voi teurastaa eläimiä myös luomuna. Tärkeää toiminnan kannalta on kuvata omavalvonnassa ja huolehtia käytännön työssä ne toimenpiteet, joilla tavallomaiset ja luomutuotetut eläimet ja niistä saatava liha pidetään erillään. Käytännössä pienteurastamon on melko yksinkertaista huolehtia, että tuotantotiloissa teurastetaan ja säilytetään kerralla vain luomutuotettuja tai tavallomaisesti tuotettuja eläimiä.

Luomutoiminta edellyttää Eviran luomuvälöntajärjestelmään kuulumista. Valvontaan haetaan valvontalomakkeella, jonka liitteenä on luomusuunnitelma luomutoiminnan osalta. Luomusuunnitelman on sisällettävä täydelliset kuvaukset yrityksen tuotantopaikoista ja toiminnasta sekä kaikki käytännön toimenpiteet, joilla yritys varmistaa luomusäädöksiä noudattamisen. Suunnitelmasta tulee ilmetä myös asianmukaiset varotoimenpiteet, joilla yritys estää sallittujen tuotteiden sekoittumisen sekä puhdistustoimenpiteet, jotka toteutetaan koko tuotantoketjussa. ■



Mikä on pienteurastamo?

MMM:n asetus laitosten elintarvikehygieniasta 1369/2011 (§3) mukaan pienteurastamo teurastaa enintään 20 eläinyksikköä viikossa ja 1 000 eläinyksikköä vuodessa. Siipikarjan pienteurastamo teurastaa enintään 150 000 lintua vuodessa



**Tammisen Aitoa
Rotukarjan Pihvilihaa**

Puhtaita makuja laatulihan ystäville

www.rotukarja.fi



TUKKU LÄMPENEE LÄHIRUOALLE

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

VALTAKUNNALLISUUDEN JA PAIKALLISUUDEN
YHTEENLIITTÄMINEN EI OLE KITKATONTA,
MUTTA LÄHIRUOKA KIINNOSTAA
TUKKULIIKKEITÄ KAIKEN AIKAA ENEMMÄN

”Suomalaisten HoReCa-tukkureiden joukossa on neljä kovaa nimeä, jotka ovat saaneet myydä päivittäistavaroita hotelleille, ravintoloille ja catering-yrityksille melko rauhassa vuosien ajan. Tukkukaupan keskeiset toimijat ovat tällä erää Heinin Tukku Oy, Kespro Oy, Meira Nova Oy ja Wihuri Oy Aarnio.



KUVA: TEKES / MATIAS UUSIKYLÄ

Lähiruoka on noussut tukkureiden silmissä kokonaan uudenlaiseen statukseen.

MARKKINOIDEN UUSJAKO on kuitenkin edessä, mikäli ulkomaiset toimijat saavat päähänsä yrittää hämmentää vallitsevaa tilannetta. Alalla uskotaan yleisesti, että ulkomaisen kilpailun tulo tukkukauppaan on lähinnä vain ajan kysymys.

Peukaloita pyöritellen invaasiota ei kuitenkaan odoteta. Tukkukaupat trimmaavat valikoimiaan kisakuntoon ja kuuntelevat asiakkaita herkillä korvalla. Nousevia trendejä seurataan tarkasti – ja näin esimerkiksi lähiruoka on noussut tukkureiden silmissä kokonaan uudenlaiseen statukseen.

Strateginen valinta

Heinon Tukun toimitusjohtaja Marja Härmäläinen kertoo, että koska Heinon Tukku on valtakunnallinen HoReCa-tukkuri, talossa puhutaan mieluummin Suomi-ruoasta kuin yksinomaan lähiruoasta.

”Mutta lähiruoka osana sitä on meidän strateginen valintamme ja yksi painopistealueistamme. Haluamme olla mukana kehittämässä tarjontaa myös lähiruokaa haluaville asiakkaillemme. Lähiruokaan on kylä panostettu ja tullaan panostamaan myös jatkossa valikoimissamme”, Härmäläinen toteaa.

Hänen mukaansa lähiruoka ja yleensäkin suomalainen ruoka tulee

olemaan tärkeä ja merkittävä osa tukkureiden valikoimaa vastaisuudessa:

”Henkilökohtaisesti uskon, että niiden merkitys vaan kasvaa tulevaisuudessa.”

Vaikka tukkurin ovi on nyt raollaan lähituottajille, mikä tahansa paikallinen tuote ei ison talon valikoimiin pääse. Tuotteiden pitää olla asiakkaita kiinnostavia eli niille täytyy olla kysyntää.

Järki käteen – ja taskulaskin

Härmäläinen toteaa suhtautuvansa ”äärimmäisellä varauksella” hankkeisiin ja projekteihin, joiden tarkoituksena on saada lähiruoka markkinoille ilman tukkukauppaa. Hän peräänkuuluttaa realismin perään: tukkukaupassa ja vähittäiskaupassa varastot, logistiikat ja prosessit ovat olemassa ja rakenteet toimivia. Vaihtoehtoisen järjestelmän luominen ja ylläpitäminen olisi valtava urakka.

Härmäläinen myöntää, että tukkukauppa on usein koettu liian kankeaksi hoitamaan pienivolyymisiä tuotteita ja toimittajia, joiden tuotantomäärät eivät päästä huimaa.

”Mielestäni tukkukauppa voi kyllä olla samaan aikaan tehokas, mutta kykenee myös palvelemaan asiakkaita laajalla valikoimalla, johon kuuluu myös lähiruoka. Tahto ja halu ratkaisee.”

Hämäläisen on vaikea kuvitella lähiruokaa toimivana kokonaisuutena ilman tukkukauppaa. Hänen mukaansa ilman tukkukauppaa pyörivä toimintamalli kasaa lähiruoan tuottajalle mutkikkaita lisätehtäviä, jotka teollisuus ja kauppa ovat yleensä hoitaneet. Tälöin kuvaan nimittäin kuuluu, että tuottajan täytyy mm. osata itse pakata, markkinoida ja ehkä vieläpä kuljettaakin tuotteensa.

Toisaalta tukkukauppa ei sinänsä ole mikään itseisarvo edes Hämäläisen itsensä mielessä.

”Jos tavarat ja tuotteet on järkevämpää jostain perustellusta syystä toimittaa ohi tukkukaupan, niin se vaihtoehto on aina huomioitava.”

Logistiikan ehdoilla

Tuoteryhmäpäällikkö Kirsimarja Närhi Meira Novalta on pitkälti samoilla linjoilla kollegan kanssa. Asiakkaat kyselevät lähiruokaa kiihtyvällä tahdilla, ja talossa muutoksen tuulet on huomattu.

”Toinen asia on sitten se, että miten lähiruoka kussakin tapauksessa määritellään”, toteaa Närhi, joka lisää että lähiruokaa ei kauppojen hyllyillä vielä valtavasti ole, mutta koko ajan enemmän. Haasteita tuki riittää ja aika monet niistä ovat luonteeltaan logistisia.

”Tähän asti olemme keskittyneet viemään tuotteita koko maailman, mikä on kova loikka pienen toimijan näkökulmasta.” Närhen mukaan hyviä tuotteita on paljon, mutta terminaaliroletti on armotonta: tavara on saatava liikkumaan fiksusti, tai hyväkään laatu ei tilannetta pelasta.

”Tuoteturvallisuus on myös iso haaste, kun pienillä toimijoilla ei esimerkiksi aina ole kokemusta vaativista kylmäketjuista. Myöskään tietoa elintarvikelaista ja sen soveltamisesta ei ole samassa mitaakaavassa kuin isommilla pelureilla”, Närhi toteaa ja lisää, että eettisen tuotannon vaatimukset koskevat luonnollisesti myös lähiruoan tuottajia.

Tukkukaupan kannalta olennaista on tietenkin myös saatavuuden varmistaminen: jos tukkuri poimii tuotteen listoilleen, sitä on syytä olla myös tarjolla, mikäli kauppa alkaa käydä.

”Meillä ei oikein voi olla listoilla tuotteita, joita välillä saa ja välillä taas ei. Tavarat on oltava oikeassa paikassa oikeaan aikaan.”

Kyseessä miljardipotti

Tukkuliikkeissä ollaan yhtä mieltä siitä, että tavalla tai toisella lähiruoka tulee muuttamaan markkinoita – ja ilmeisen nopeasti. Sitra julkaisi toukokuussa 2010 lähiruoan liiketoimintaympäristön ja markkinoiden selvityksen Lähiruoka nyt! Trendistä markkinoille. Jo vuotta myöhemmin huomattiin, että selvityksen arviot olivat rankasti alakanttiin: keväällä 2011 elintarvikelaian asiantuntija Minna Kantén esitti näkemyksen, jonka mukaan lähiruoan osuus on jopa 8 % päivittäistavarakaupan elintarvikemyynistä. Näin ollen se vastaisi jopa 960 miljoonan euron myyntimääriä vuositasona.

Sitrassakin ollaan samaa mieltä siitä, että kustannustehokkaat logistiset ketjut ovat perusedellytyksiä lähiruokamarkkinan kehittymiselle. Pienten lähiruokatoimijoiden tasapainoilu riittävän kustannustehokkuuden takaavan volyymin ja tarpeeksi laajan tuotevalikoiman välillä on nykyisellään liian hurjaa nuorotanssia.

Your Global Exhibition Partner



YOUR PLACE IN THE WORLD

Find it with us



ARVELIN
INTERNATIONAL OY

Arvelin International Oy
Kauppakartanonkatu 7 A
FI-00930 Helsinki, Finland
Telephone +358 9 2511 110
Telefax +358 9 2511 1150
expo@arvelin.fi

www.arvelin.fi

Voimaa verkostosta

Sitra tarjoaa ratkaisuksi verkostoitumista: kustannustehokkuus voidaan saavuttaa muun muassa pientilojen toimituksia ja jakelua yhdistelemällä. Suomen maatilat ovat edelleen pääosin pieniä ja toimittajamarkkinoilla olisi potentiaalia yhteiselle jakeluketjulle. Mutta kuka toteuttaisi tehokkaan ja välikäsiä vähentävän logistiikkajärjestelmän – siinäpä pulma.

Sitrassakin uskotaan, että lähiruoka voi parhaiten parantaa ase-

Tukkuliikkeissä ollaan yhtä mieltä siitä, että tavalla tai toisella lähiruoka tulee muuttamaan markkinoita – ja ilmeisen nopeasti.

miaan uimalla tukkuliikkeiden liiveihin. Tukkutoiminnan edellytykset – kuten riittävä toimitusvarmuus ja volyymi – voidaan saavuttaa tuottajayhteistyön kautta. Tuottajille tulee tarjota mm. neuvontaa ja suunnittelua valikoimiin

liittyen ja samalla yhteistyökuviot on mahdollisuuksien mukaan viettävä strategiselle tasolle. Uusi ja uljas lähiruokatukku voisi mahdollistaa riittävän volyymin ja kustannustehokkaan jakelun myyntipisteisiin ja luoda perustaa uudentyyppiselle liiketoiminnalle. ■

KUVA: TEKES / KATARIINA SIIMES



UUTUUKSIA TULOSSA - MUMMON TAPAAAN VALURAUTAPANNULLA PAISTETTUNA!



Paiskimme kesän töitä tuotannon laajennuksen parissa ja syksyllä otamme käyttöön uuden valurautaisen paistolinjan. Jatkossa tarjoamme asiakkaillemme entistä monipuolisemmin rehellistä, aidosti aitoa kokkien tekemää ruokaa.

Luvassa herkullisia tuoteuutuuksia - mummon tapaan valurautapannulla paistettuna. Pysy kuulolla!



LAGERBLAD FOODS

Lagerblad Foods Oy | Hermannin Rantatie 20, 00580 HELSINKI | lagerblad@lagerbladfoods.fi
Puh. +358 10 832 7000 | Fax +358 9 7277 0630
www.lagerbladfoods.fi

Uutta ja erilaista!



GIOVANNI
CAPRARO

BP.

Segers

P&M
Design

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

KAKSIJAKOINEN VIINI

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVA: VILLE HENRIKSSON

Kirjoittaja on nautintokielteisyyvastainen vastarannankiiski.

EILEN OLI SUNNUNTAI. Päätin mennä syömään kuppilaan, koska minulla oli nälkä, kuten minulla useimpina päivinä on. Suuntasin erääseen kalapainotteiseen ravintolaan, jossa en ole käynyt ainakaan vuoteen. Tilasin lasillisen samppanjaa, koska halusin juoda lasillisen samppanjaa. Kuppilia ryyssäessäni mietin jonninjoutavia, lähinnä viiniä ja sen outoa asemaa suomalaisessa kulttuurissa. Sen ahdinkoa ääripäiden puristuksessa, sen miellyttävää makua ja seuraavan päivän tekemättömiä töitä, kuten tätä kolumnia.

Viiniä pidetään hienostuneena juomana, jolla on syvät juuret ja jonka nautiskelu osoittaa, että juoja on vihkiytynyt eurooppalaiseen tapakulttuuriin ja paistattelee sivistyksen valossa. Juuri siksi harva poliitikko viitsii vastustaa viiniä avoimesti, vaikka moni ei pidäkään sen happamasta mausta, koska pelkää aiheellisesti, että tulee leimatuksi körttiläiseksi hihhuliksi tai vielä pahempaa, rahvaaksi maa-laiseksi, minkä piilottelu vie puolet resursseista muutoinkin.

Siinä missä markettien keppanaa on vihattu vuosikymmeniä, viinillä on erityinen paikka valtion sydämessä. Kun pannukakuksi päätyneet kieltolaki kaatui omaan mahdottomuuteensa kolmekymmentäluvulla, kansan täysraittistumisen puolesta kamppailleet huomasivat hävinneensä ottelun. Suomi ei ollut raitistunut, vaan päinvastoin oppinut juomaan voimakkaampia litkuja. Pimeä pullo kun oli käytännössä aina halvinta ja vahvinta mahdollista viinaa.

Jos kansasta ei saada raitista, ohjataan kulutusta edes väkevästä kevyempään, päättäjät järkeilivät. Siitä lähtien viini on ollut Alkon valikoimien troijalainen hevonen, mikä näkyy Lapin Alkojen kattavissa viinivaliko-

missa, vaikka kolme neljästä asiakkaasta kirkastaakin mielensä kossulla. Näin Alko palvelee virkamiesten tarpeita.

Viinin toinen rooli on toimia julkisessa keskustelussa tekovälineenä siinä missä viinakin. Alkoholia kaikki tyynti, turha tehdä käyttökulttuureiden välille eroa, koska viinilasillinen ravintolassa sisältää saman verran alkoholia kuin kalsareissa nautittu kossupaukku kotona.

Alkoholivastaisille päättäjille viini on omalla tavallaan jopa viinaakin vaarallisempi tuote, koska se naamioituu sivistyksen kaapuun, vaikka toimiikin oivana ryyppäysvälineenä ja uhkaa erityisesti akateemisesti koulutettujen maksoja kaupunkien keskustoissa. Viini on kuin väärässä paikassa ammuttu ilitulusraketti, joka voi osua silmään. Siksi se tulisi sulkea lukkojen taakse ja liimata täyteen varoitustarroja.

Asetelman äkkäminen auttaa hahmottamaan viinin asemaa suomalaisessa ravintolassa. Se on tarpeen, jos haluaa pitää ravintolansa pystyssä

näinä vaikeina aikoina. Viinilasillista pitää osata tarjota asiakkaalle kosiskelevasti, jotta hän saa riittävän syyn tilata viiniä, koska kukaan ei halua olla juntti, joka kieltäytyy viinistä, mutta ei myöskään juoppo, joka tilaa sitä omin päin.

Ennen vanhaan Ranskassa kukin illallisvieras otti aperitiivin, minkä jälkeen isäntä tarjosi toista kierrosta, josta naisten piti kieltäytyä ja johon miesten piti suostua. Nykyään yllättävän monelle ranskalaiselle maistuu viinin sijasta vesi, vaikka viiniä kuluukin yhä viisinkertaisesti meihin suomalaisiin nähden. Kukaties suomalaiset voisivat juoda edes osan ranskalaisten juomattomista aperitiiveista? Viinille perso kolumnisti kannattaa ajatusta. Ehdotan, että otamme sunnuntai-samppanjan tavaksi. Viini nimittäin pitää ravintoloiden rattaat rasvattuina ja niin, maistuu ihan hyvältä. ■





keisari
Kellari

 NOKIAN PANIMO

WWW.NOKIANPANIMO.FI

micros®

Micros ratkaisut
hotelleille,
ravintoloille ja
erikoistavarakaupoille

Olethan yhteydessä
myyntiimme
0303 9110 tai
fi-myynti@micros.com

www.micros.fi





HYVÄÄ KESTIKESÄÄ!

KESÄJUHLIEN
CATERING PITÄÄ PÄÄN
KYLÄNÄ JA
KANANKOIVET
LÄMPIMINÄ

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: SINI PENNANEN



Sitä antaa kesälle anteeksi paljonkin, ampieiset, paarmat ja höyrähdyttävät auringonpistokset, mutta lämmin tillinmakuinen kermakakku on sentään syntymäpäiväjuhlissa liikaa. Ja äkeä emäntä kuin viulunkieli, joka käy kyökin puolella itkemässä taiteltuaan serviettejä yöllä siniseen hetkeen. Eikä kai possupaistikaan parahultaista ole, jos se ennättää jäähtyä sillä aikaa, kun taskulämmintä valkoviinipulloa taistellaan auki jakoavaimilla ja kynsisaksilla ja... Jotenkin joskus juolahtaa mieleen, mitä kaikkea muuta ammattitaitoinen catering ylioppilasjuhlissa pelastaisikaan kuin varmistaisi ajoissa kahvinkeitTIMEN toiminnan...

HELSINKILÄISEN FLOW CATERINGIN Patricia Lacon-Siitosella on monivuotinen kokemus yritysjuhlien ja erilaisten yksityistilaisuuksien järjestämisestä. Tosiammattilainen osaa nopeasti eritellä kokeelta catering-toimittajalta tilattujen palvelujen etuja: "Keittiössä her-

moilemisen sijasta kotiväki pääsee itsekin mukaan esimerkiksi lapsen ylioppilasjuhlaan. Monesti etukäteen epäroidään valmiiden palvelujen käyttämistä, mutta jälkikäteen tulvivien kiitosten määrä, kun vieraita on ollut vaikkapa 80–100, on ihanaa luettavaa. Samoin yritysjuhlien osalta on mielestäni huono suunta se, että yhä enemmän on ruvettu tekemään asioita itse. Juhlissa se tarkoittaa, että osa yrityksen henkilökunnasta joutuu silloin töihin."

Ylioppilasjuhlista ja valmistujaisista alkaa kesän vilkkaat kestitysaika, kun alkukesän häitä jo juhliitaan eivätkä yrityksetkään ole vielä vetäytyneet kesälaitureille. Sekä Flow Cateringin että jyväskyläisen Saffamestareiden mukaan vuodenkierto on periaatteessa kaksisesonkinen, pikkujoulukausi ja kesäkuukaudet kun pitävät esiliinat vinhimmin viuhumassa.

"Ennen tosin pystyi sanomaan selkeästi, mikä kausi vuodesta on menossa. Nyt tammikuu ei ole enää niin hiljainen, ja ensimmäisiä pikkujouluja saatetaan viettää jo lokakuussa", huomauttaa Flow Cateringin Lacon-Siitonen.

"Nykyisin myös elokuva on nostanut suosiotaan – elokuvaan lopussa yrityskauppa vilkastuu ja monet siirtävät häitään elokuulle, jotta vieraat pääsisivät keskikesää paremmin paikalle."

Tarkoittaako kesäjuhlien catering sitten useimmiten graavilohta, paistia ja lientä sekä kakkukahveja ynnä lopuksi tanssia?

Neljätsadat häät ja yhdettoista yritysjuhlat

Tarkoittaako kesäjuhlien catering sitten useimmiten graavilohta, paistia ja lientä sekä kakkukahveja ynnä lopuksi tanssia? Flow Catering järjestää pääsääntöisesti yritysjuhlia, joten esimerkiksi häitä on vastaavasti vähemmän.

"Pyrimme järjestämään vain noin kymmenet häät vuodessa, jotta asiakas saa tusinatuotteen sijasta varmasti yksilöllistä palvelua", kertoo Lacon-Siitonen.

”Osaan tilaisuuksista tilataan vain ruoka, toisiin taas ruoka ja astiat ja joihinkin laitamme myös paikat kuntoon. Tällä hetkellä tuntuu siltä, että etenkin yritykset tinkivät vähän kaikesta, budjetit ovat pienempiä ja suurten asiakasmäärien tilaisuuksia on vähän. Ruokapuolella trendinä on selkeästi luomu ja lähiruoka, mikä tietysti merkitsee myös korkeampia kustannuksia. Erikoisruokavaloita on valtavasti ja rajanvedossa muotidieettien ja allergioitten välillä on joskus pähkälävää. Ihmiset ovat nykyisin myös matkustelleet laajalti, joten kansainvälisistä ruokatrendeistä ollaan kyllä tietoisia.”

Kun Jyväskylässä ovat Saffkamestareiden Mikko Räsänen mukaan olleet tänä vuonna suosituimpia tarjoilutilauksia erilaiset salaattit sekä niiden kanssa yleensä jokin piiras tai patonki, ollaan Helsingin seudulla innostettu erilaisten sormiruokien ja cocktailpalojen tilaamiseen.

”Sormiruoka sopii tiettyihin tilaisuuksiin kuten avajaisiin, mutta on myös paljon juhlia, joissa ruualla on suuri merkitys ja haetaan monipuolista ja runsasta tarjoilua”, Flow Cateringin Lacon-Siitonen muistuttaa. ”Pitäisikin aina muistaa miettiä tilaisuuden luonnetta ja paikkaa.”

Ikitrendinä Välimeren maut, Italia ja Espanja pitävät yhä pintansa, mutta sekoittuvat jo usein muiden kansainvälisten keittiöiden tuulahduksiin.

”Kreikkalaista, mutta esimerkiksi jenkitivistillä, tai aasialaista ruokaa, joka oikeastaan vasta nyt on rantautumassa juhlatarjoiluun. Nousussa ovat myös kotimaiset, pitkään haudutetut perinneruoat ja vanhan ajan kypsennysmenetelmät”, Lacon-Siitonen huomauttaa.

Kuljetuksen haasteet

Kun aikaisemmin voileipäkakat ja mätitortut kuskattiin vain nopeasti paikasta toiseen, ovat viime vuosien helteiset kesät saaneet myös elintarviketarkastajat entistä aktiivisemmiksi. Sekä Saffkamestarit että Flow Catering kuljettavat

lämpötilaherkät ruokalajit erilisillä kylmälaatikoilla, ja voipa Saffkamestareiden kautta tilata erillisen kylmävaununkin hintatavaksi juhlapaikalle auton perässä.

”Metsän keskellä on oltu ja seuraava juhlapaikkamme on venevaja saarella, joten tärkeintä on, että tiedossamme ovat hyvissä ajoin paikan haasteet”, naurahtaa Lacon-Siitonen.

”Sähkön ja veden saannit sekä kuljetusmahdollisuudet varmistamalla voimme suunnitella ruokatuotteet, juomat ja tarjoiluastiat parhaalla mahdollisella tavalla. Rantahiekalla ja kivikossa eivät hyvätkään kuljetusvälineet aina toimi.” ■

Viime vuosien helteiset kesät saaneet myös elintarviketarkastajat entistä aktiivisemmiksi.

KOTIMAISET AMMATTIASUT JA TYÖVAATTEET



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

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



HYVÄÄN SAUMAAN VUODESTA 1988



Luonnollisesti hyvää
— suomalaisen makuun —



APETIT
KASVISPIHVIT

KEVYESTI PAREMPAA TARJOTTAVAA

Parhaat merkit ja palvelu
nyt yhdestä paikasta.
www.ateriamestarit.fi

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

KESÄ MAISTUU KYLMÄLTÄ – JA KUUMALTA

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: DOMETIC FINLAND OY

”Suurin haaste kesän cateringissa on kylmäketjun säilyminen”, painottaa erikoiskylmälaitteita matkailu-, veneily- ja catering-käyttöön maahantuovan Dometic Finland Oy:n myyntipäällikkö Mikko Tamminen.

”RUOAN MATKA tuotantopaikalta asiakkaalle on useimmiten se pullonkaula, jolloin lämpötilaherkät tuotteet pitäisi pystyä kuljettamaan tietyissä lämpötiloissa. Markkinoilla on kylmalaukkuja ja kiinteitä kylmäautoja, mutta entäpä jos kuljetettavana on sekä kuumaa makaronilaatikkoo että kylmiä kakkuja? Yksittäisen yrittäjän investoinneista tulee herkästi suuria.”

Dometic Oy tarjoaa ravintola- ja catering-alan ammattikäyttöön muun muassa Gastro-sarjan GB-24plus -kylmä/lämpökaappia, jota voi käyttää joko kylmlaitteena tai lämpökaappina ja johon mahtuu neljästä kuuteen GN-pannua kuljetettavaksi tavallisella pakettiautolla asiakkaan buffet-pöytään. Kaksi laitetta voi olla päällekkäin, jolloin saadaan yhdistelmä, jossa on jääkaappi alla ja lämpökaappi päällä.



Paulig Cupsolo

PAULIG CUPSOLO GRANDE

YKSI LAITE, KAIKKI SUOMEN SUOSITUIMMAT KUUMAT JUOMAT.

Ammattikäyttöön tarkoitettu Paulig Cupsolo Grande on täysin uudenlainen kahvilaite, joka valmistaa markkinoiden ainoana kapselilaitteena suomalaisen mustan kahvin sekä kaikki erikoiskahvit.

Kupillinen tuoretta kahvia, täydellinen espresso, maukas cappuccino, herkullinen kaakao tai vaikkapa tee kunkin mieltymyksen mukaan. Cupsolo Grande soveltuu erinomaisesti hotelleihin, ravintoloihin, kahviloihin, kioskeihin, kokoustiloihin sekä erikoiskahvilaitteeksi täydentämään olemassa olevia kahviratkaisuja. Vesitankin ja kätevän kokonsa puolesta laitteen voi sijoittaa kaikkialle.

- edullinen laiteinvestointi
- helppokäyttöinen
- ei kahvihävikkiä
- energiansäästöohjelma
- monipuoliset säätömahdollisuudet
- 3,5 l vesitankki
- mitat (KLS) 316x200x406 mm



Vendor

Oy Vendor Ab, www.vendor.fi, vendor@vendor.fi, puh. 020 737 0000



Dometic Oy:n maahantuoma Waecon CoolFreeze 850van puolestaan sopii kiinnitettäväksi kuormaliinoilla tavalliseen pakettiautoon, jolloin mistä tahansa "pakusta" saadaan kylmäauto juustojen, jälkiruokien ja vaikkapa kylmien salaattien kuljettamiseen.

"Suurin haaste kesän cateringissa on kylmäketjun säilyminen."

CoolFreeze 850van -kontin nostaa neljä henkeä vaivatta autosta kohteeseen ja tarvittaessa autosta toiseen, jos aktiivikäytössä oleva auto joutuu välillä vaihtoon tai huoltoon. Sekä kontti että kaappi saavat ajon aikana 12 Voltin sähkönsä autosta ja kohteessa ne voidaan kytkeä 230 Voltin verkkovirtaan.

Pakettiautoon jää silti vielä tilaa kookkaalle, 110-litraiselle CoolFreeze -kylmäarkulle, jonka lämpötila voidaan säätää +10C:n ja -18C:n välille. Siinä kulkevat sulamatta perille niin jäätelöt kuin drinkkijäätikin. ■



TARKKANA PORKKANASTA

ELINTARVIKKEIDEN VARASTOINNIN OMAVALVONTA TAKAA TUOTTEIDEN TURVALLISEN LAADUN

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: RODEO.FI

Parahultainen palsternakka. Takuulla tammisavustettu takapotka. Syksyn sato syväjäässä. Kylmä kylmänä ja kuuma kuumana. Elintarvikealan toimija on vastuussa siitä, että hänen valmistamansa, myymänsä, tarjoilemansa ja käsittelemänsä elintarvikkeet ovat turvallisia eikä kuluttajaa johdeta harhaan.

PARIISINPERUNAA JA KUMPPANEITA

on tarkasteltava koko tuotteen elinkaaren ajan, pelolta pöytään, kaikkien niiden olosuhteiden ja vaiheiden läpi, jotka elintarvike kohtaa ennen päätymistään lautaselle. Viinikukko kylkiäisineen ei saa olla terveydelle haitallinen, joten kokin ja pakastajan on tunnettava kukon laulut – ja oltava aina valveilla.

Elintarvikkeiden omavalvonta tarkoittaa elintarvikealan toimijan omaa järjestelmää, jonka avulla pyritään varmistamaan, että elintarvike ja sen alkutuotantopaikka sekä myös elintarvikehuoneisto ja siel-

lä harjoitettava toiminta täyttävät niille elintarvikemääräyksissä asetetut vaatimukset.

Omavalvonnan suunnittelu ja toteuttaminen säädettiin vuonna 1995 pakolliseksi kaikille elintarvikealan toimijoille lisäämään elintarvikkeiden turvallisuutta ja kohdistamaan yritysten voimavaroja ennaltaehkäisyyn ja riskien kannalta oleelliseen. Pian parinkymmenen vuoden ajan elintarvikelainsäädäntö on siten edellyttänyt elintarvikeyrityiltä kirjallista omavalvontasuunnitelmaa, jonka noudattamista ja toteuttamista elintarvikehuoneiston hyväksyvä valvontaviranomainen valvoo.



Valvojat neuvovat toimijoita myös lainsäädännön soveltamista koskeissa kysymyksissä, mutta eivät anna yksityiskohtaisia ohjeita siitä, miten omavalvonta kussakin yrityksessä tulisi järjestää. Mittaustapojen ja kirjanpidon kirjo onkin kentällä laaja, eivätkä kaikki toimintamallit ja rutiinit ole välttämättä aina erityisen joustavia.

Härveli valvoo

"Tänä päivänä kylmiöiden lämpötiloja ei enää tarvitse pitkin päivää kiertää kirjaamassa ruutuvihkoon", kertoo keittiön omavalvontajärjestelmä OVA:a markkinoivan Euracon Oy:n myynti- ja markkinointijohtaja Markku Lukkari.

OVA omavalvonta on suunniteltu elintarvikkeiden lämpötilan omavalvontaan pienissä ja suurissa keittiöissä sekä kylmävarastoissa, satojenkin mittauspisteiden silmällä pitämiseksi vaivattomasti ja viranomaisvaatimukset täyttäen.

Laitevalmistaja Nokeval Oy:llä on pitkä kokemus tiedonkeruuohjelmien ja lähettimien valmistamisesta teollisuudelle, joten langaton omavalvontajärjestelmä elintarvikealan toimijoille perustuu koeteltuihin käyttökokemuksiin ja tekniseen osaamiseen.

"Omavalvontajärjestelmän ansiosta kokki voi vain aamuisin kuitata yöllä päätteisiin tulleet ilmoitukset. Yhdellä napin painalluksella mittaustuloksista voi laskea keskiarvot suhteessa viitearvoihin ja muodostaa grafiikat vaikkapa viikon tai kuukauden ajan tuloksista", kertoo Lukkari.

"Jos esimerkiksi pakastin tai iso lihakylmiö yöllä hajoaa, järjestelmä lähettää samantien viestin yrityksen omavalvonnan vastuuhenkilön

matkapuhelimeen." OVA omavalvontajärjestelmän langattomat lähetimet voidaan sijoittaa suoraan kylmätilaan ilman anturikaapelien läpivientejä kylmäkalusteisiin.

Uuneille, pesukoneille ja myös kosteuden mittaamiseen on saatavilla omat lähetimensä, samoin kuin saapuvan tavaran vastaanottotarkastuksiin sekä lämpötilan mittaamiseen käsin vaikkapa vitriinistä tai seisovasta pöydästä. On syytä huomata, että myyjän vastuu elintarvikkeesta lakkaa, kun tuote on luovutettu asiakkaalle. Pöytään vietyä lautaselta ei siis syystä tai toisesta jäähtynyttä jäämeren lohta tulla enää käsimittarilla mittaamaan.

Kaks vain valveil on anturia

Omavalvontajärjestelmä OVA:n mittareiden anturit ovat niin ikään räätälöitynä työpistekohtaisiksi ja jopa eri paksuisiksi mitattavien tuotteiden koostumuksen mukaan. "Millimetrin paksuisella viistoneula-anturilla päästää mittaamaan ohuimpienkin kinkkuviipaleitten lämpötiloja", muistuttaa Lukkari.

"Usein tyydytään mittaamaan lämpötila vain rullakoiden välistä tai infrapunalukijalla isojen kylmälaitaiden ääreltä, mutta silloin virhemarginaali voi olla useita asteita. Mitatuksi tulee vain tuotteen pinta-lämpötila, ja esimerkiksi sulamaan päässeen pakasteen sisällä piilee-kin yllätys."

Lukkari kertoo, että Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran suositus on, että mittauskohhta merkitään tuotteeseen sinisellä tussilla ja että mitattu tuote myös käytetään ensimmäisenä, se kun on siten esimerkiksi vastaanottotarkastuksen yhteydessä ikään kuin avattu.

”Uusimmissa mittareissamme on mukana myös viivakoodilukija, joka tunnistaa tuote-erän ja sisältää ohjelmoidut raja-arvot esimerkiksi kylmätuotteille.”

Saatavilla on myös mittareita, jotka mittaavat lämpötilan lisäksi ilman suhteellisen kosteusprosentin vaikkapa salaattihuoneessa. Anturi-eräämät mittaustiedot tallentuvat joko paikalliseen tiedonkeruuyksikköön, joka internetiin liitettynä toimii useiden mittauspisteiden yhteisenä tukiasemana, tai langattomat lähettimet lähettävät mittaustiedot pilvipalveluna operaattorin palvelukeskukseen.

”Koekäytämme paraikaa uutta käsipäätettä, joka on järjestelmän täysin langaton ja lähettää mittaustiedot GSM:n välityksellä”, kertoo myynti- ja markkinointijohtaja Lukkari.

”Heinä-elokuussa pitäisi olla markkinoilla käsipäätteen vastaanottimella, joka ei tarvitse tukiasemia ja joka toimii GSM:llä kaikkialla maailmassa.”

Mitataan taas

Euraconin omavalvontajärjestelmä on ollut markkinoilla kahdeksisen vuotta, ja tyytyväisiä käyttäjiä lienee kotimaassa jo pitkälti toistatuhatta. Kunnallisella puolella kysyntä on vilkkainta, kun yhden ison elintarvikealan toimijan alaisuudessa ruokahuollosta vastaa usein suuri määrä pieniä jakelukeittäjiä.

”Isoja laiteinvestointeja ei tarvita – pienille keittiöille riittävät esimerkiksi yksi anturi kylmiölle ja toinen pakastimelle, kolmas kenties vastaanottotarkastuksia varten. Koko laitteistoa ei myöskään uudessa järjestelmässämme tarvitse enää uusia ja kalibroida, vaan riittää irrallisten antureiden uusinta parin vuoden välein”, muistuttaa Lukkari.

Elintarvikkeiden omavalvonnan ansiosta hävikki vähenee ja toiminnan tuloksellisuus yrityksessä lisääntyy samalla, kun sekä asiakkaiden että viranomaisen luottamus yrityksen toimintaan kasvaa. Varmemman laadun ja turvallisuuden tunteen myötä kenties myös suunnitelmallisuus yrityksessä lisääntyy edelleen, kun huomataan viranomaisvalvonnan tarpeen tai ainakin siitä aiheutuvien kustannusten vähenevän.

Mikrobiologiselta, fysikaaliselta ja kemialliselta laadultaan ensiluokkainen porkkanalaatikko on joulupöydässä kaikkien etu – aivan niin kuin tietoisuus siitäkin, että pallokala on taiten valmistettu. Ei koi-
du harmia. ■

Lähdeaineistona käytetty:

evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/tietopaketti/omavalvonta

evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/omavalvonta

VARMISTA KYLMÄKETJUN KATKEAMATTOMUUS MYÖS KULJETUKSEN AIKANA

Dometic GB 24 PLUS

Termosähköinen kylmä / lämpökaappi

Monikäyttöinen GB 24 PLUS toimii sekä kylmäkaappina että lämpökaappina.

Se toimii sekä 12 V että 230 V jännitteillä. Sisään mahtuu 3–7 kpl vakiokokoisia GN-pannuja (korkeudesta riippuen). Kaksi laitetta voidaan asettaa päällekkäin, jolloin saadaan pyörillä kulkeva kylmä / lämpökaappiyhdistelmä

Toimii sekä
12 V että
230 V



WAECO CoolFreeze 850VAN

Siirrettävä kompressorikäyttöinen kylmäkontti

Monikäyttöinen 12V/230 V kompressorikoneistolla varustettu kylmäkontti.

Oma sisäänrakennettu akku takaa toiminnan ilman ulkoista virtalähdettä jopa 8 tunniksi. Normaali pakettiauto muuntuu nopeasti ja helposti kylmäkuljetusautoksi. Helposti siirrettävissä autosta toiseen.



Toimii 12 V,
230 V sekä
oman akkunsaa
avulla

www.dometic.fi

Dometic Finland Oy Mestarintie 4 01730 Vantaa Puh. 020 7413220

Lisätietoja asiakaspalvelustamme:

puh. 020 7413220, sähköposti: info@dometic.fi

Dometic
GROUP

DIGITILAUTS, KIITOS!

STRINDBERGIN UUSI TOIMINTAKONSEPTI YHDISTÄÄ
VANHAN AJAN PALVELUA JA UUDEN AJAN
TEKNOLOGIAA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: SINI PENNANEN



Vuosi sitten perinteikäs kahvila Strindberg loi nahkansa monellakin tapaa. Uudet toimitilat Kämpissä toivat mukanaan myös uudenlaisen palvelukonseptin: itsepalvelusta luovuttiin ja Strindbergin asiakkaat ovat saaneet heinäkuusta 2011 eteenpäin nauttia pöytään tarjoilusta.

SAMAAN SAUMAAN päätettiin uudistaa kahvilan tilauslogistiikkaa. Sen perinteisen mallin sijaan, jossa tarjoilija ottaa tilauksen ylös ja kiidättää sen keittiöön, Strindbergissä päätettiin ottaa reipas digitaalinen askel tulevaisuuteen. Tarjoilijat saivat kukin mobiilit, kosketusnäyttöillä varustetut etäpäätelaitteet, joiden avulla tilaukset hoituvat käden käänteessä – ja tieto tilauksista näkyy saman tien baarimestarin pöytäkoneen näytöllä.

Tarjoilijan ei tarvitse tehdä jalkatyötä yhtä paljon kuin ennen, sillä ”koodattuaan” yhden tilauksen baarimestarille, tarjoilija yksinkertaisesti siirtyy palvelemaan seuraavaa asiakasta seuraavaan pöytään.

Mietintämyssy päässä

Cafe Strindbergin ravintolapäällikkö Susanna Holm tietää kertoa, että uudenlaista tilausjärjestelmää ryhdyttiin suunnittelemaan jo ”vanhan” Strindbergin aikana.

”Silloin asiassa ei vielä edetty sen pidemmälle, koska halutunlaisia laitteita ei ollut saatavilla kovin hyvin ja ne eivät aina toimineet vaaditulla tavalla”, Holm kuvailee. Mutta tekniikan kehittyessä ja langattomien ratkaisujen muodostuessa yhä vahvemmin osaksi valtavirtaa, Royal Ravintoloissa päätettiin pilotoida uudet päätelaitteet nimenomaan Strindbergin uudistuksen yhteydessä.

Järjestelmä on ollut nyt käytössä vuoden, joten on hyvä hetki an-

taa hiukan palautetta uudenlaisesta konseptista. Holm myöntää, että muutosvastarintaa esiintyi alussa, kun työntekijät saivat etäpäänteen ensimmäistä kertaa kouraan – mutta hyvin nopeasti uuteen työkaluun on totuttu, ravintolapäällikkö toteaa.

”Laitteen kosketusnäyttö on siinä määrin kätevä, että varsinaista koulutusta laitteen käyttöön on tarvinnut järjestää vain hyvin vähän.” Sen lisäksi, että laitteen herraksi pääsee helposti, se alkaa välittömästi tuoda tehoja toimintaan:

”Nopeus ja tehokkuus ovat ne tärkeimmät hyödyt laitteesta ja koko järjestelmästä”, Holm toteaa.

”Mitään varsinaista vertailua on vaikea tehdä, koska meillä oli aikaisemmin itsepalvelu, mutta olemme huomanneet vain hyviä vaikutuksia laitteeseen liittyen.”

Asiakkaan ehdoilla

Uudistuksella haetaan tietenkin myös lisämyyntiä: asiakas saa entistä parempaa palvelua, kun tiskin takana on kaksi työntekijää, jotka tekevät asiakkaiden tilaamat tuotteet ja koko tarjoilijakaarti partioi pöydissä. Käytännössä laitejakauma on kesällä ollut sellainen, että terasipuolella on kaksi päätteellä varustettua tarjoilijaa ja sisällä kolme. Tiskillä on lisäksi kaksi pöytäkoneita.

”Tarjoilijalla on nyt enemmän aikaa asiakkaalle”, linjaa Holm.





Aivan ongelmaton ei uusikaan systeemi ole. Kun kesä koittaa ja terassi täyttyy ihmisistä, tarjoilijat joutuvat ajoittain taistelemaan pysäköintilukemaan päätteen näytön – auringon häikäisy on sen verran kova.

”Erlaisia häikäisysojia on olemassa, mutta niiden käyttö voi olla hankalaa.”

Toisaalta terassi on rajusti pienentynyt verrattuna Strindbergin entiseen mahtiterassiin: nykyisellään terassipaikkoja on 44, kun ennen niitä oli peräti 160.

Kädet täynnä?

Toinen havaittu haaste liittyy rajalliseen raajojen määrään: kun tarjoilijan pitää kuljettaa sekä etäpäätettä että erillinen maksupäätteen, uhkaavat kädet loppua kesken. Joissakin laitteissa onkin jo koplatu yhteinen tilaus ja itse maksaminen, mutta Strindbergissä on toistaiseksi kahden sortin pelejä.

”Kaikkien tarjoilijoiden on myös ratkaistava, missä etäpäätettä pitää: joku taskussa, joku kotelossa vyöllä...etenkin miehillä se roikkuu usein lenkistä ranteessa.”

Strindbergissä tiedetään myös, että jos paikalle tulee isompi seurue, laskun jakaminen pienellä näytöllä ei ole ihan helppoa. Tällöin saadaan kuitenkin kelpo tulitukea tiskin koneilta, joissa on iso näyttö kummassakin.

Kaiken kaikkiaan Holm ei silti epäröi suositella etäpäätelaitetta kahvila- ja baaritoimintaan: sellaista tilannetta ei ole tullut vielä vastaan, missä laitteesta ei olisi ollut hyötyä.

”Totutteluahan se tietysti vaatii: meilläkin on paljon työntekijöitä, joilla on pitkä kokemus alalta, mutta kukaan ei ole tehnyt töitä tällaisen pelin kanssa ennen.”

Ylpeästi vastavirtaan

Asiakkaille asti uusiksi mietitty tilauskuvio ei varmasti yleensä edes näy – asiakas on tyytyväinen, kun palvelu pelaa nopeasti ja tyylikkäästi. Uuden toimintamallin johdosta keskiäreä kaupunkilainen saa osakseen poikkeuksellista luksusta, kun häntä todella myös palvellaan, eikä seisoteta jonossa lasivetriinin vieressä. Tällä kohtaa Strindberg kulkee ylpeästi vastavirtaan jopa kansallisella tasolla: itsepalveluhan on jo aikaa sitten vallannut Suomesta liki murtamattomat asemat ja asiakas on totutettu palvelemaan nöyrästi itse itseään.

”Montaa sellaista kahvilaa ei löydy koko Helsingistä, joissa edelleen on pöytiintarjoilu”, Holm muistuttaa. Esimerkiksi Cafe Aalto ja Engel vielä kuitenkin vannovat ”vanhanaikaisen” hyvän palvelun nimin.

Strindbergin uusi konsepti on siis sekoitus vanhan maailman palvelukeskisyyttä ja modernia langatonta teknologiaa. Holmin mukaan mikään maailmanluokan pilotti ei kuitenkaan ole kyseessä: esimerkiksi Etelä-Euroopassa moisia laitteita on ravintoloissa jo kosolti. Se eroavaisuus kuitenkin on, että maksu suoritetaan näissä paikoissa usein edelleen kassalle: ”Meillä laskun kuitenkin saa pöytään eli sama linja pitää loppuun asti”, Holm huomauttaa.

Mutta missä Zysse?

Holmin mukaan vanhat kanta-asiakkaat ovat edelleen remmissä Strindbergin uudistusten jälkeenkin. Kun varmemmaksi vakuudeksi Strindbergin kanttiksista legendaarisin, kansanedustaja Ben Zyskowitz, ilmestyy vakkariipaikkaansa aurinkoista iltapäivää viettämään.

”Myös viltejä löytyy ja Espan kiveys on lämmitetty”, vinkkaa Holm ja rohkaisee väkeä pidentämään terassikautta aina kun siltä tuntuu. ■

MOBIILIT MAHDOLLISUUDET

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

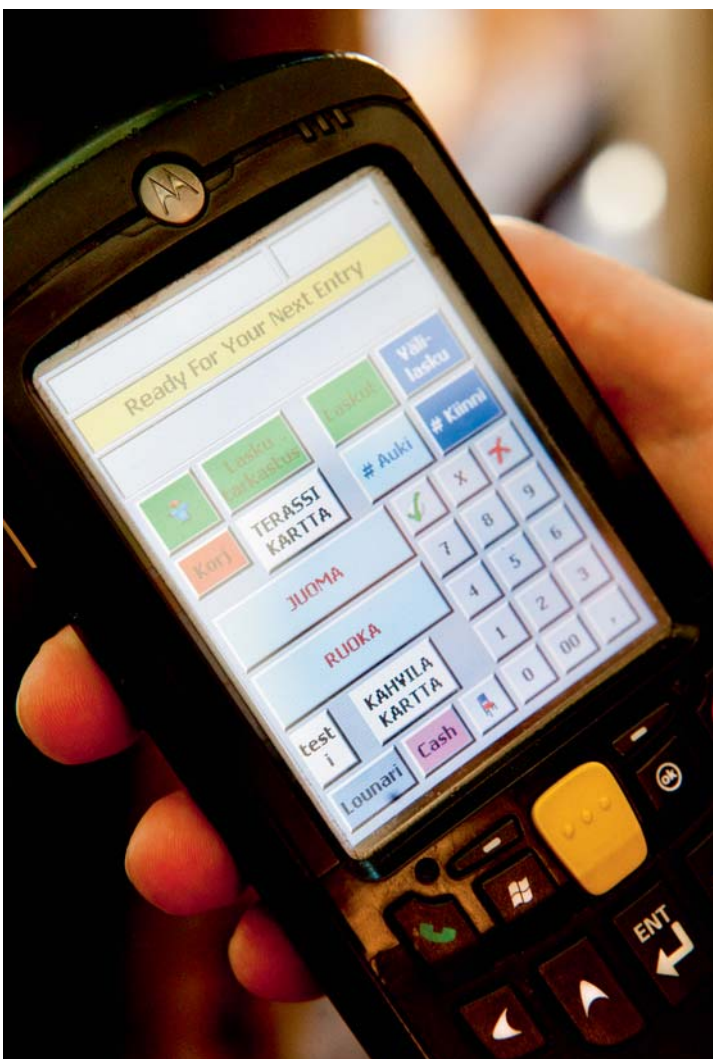
KUVAT: SINI PENNANEN

Micros-Fidelio Finland Oy:n majohtaja Kai Sirén kertoo, että uudenlainen kannettava kassalaite on otettu alalla hyvin vastaan. Suomessa on jo kymmeniä eri ravintoloita, joissa haetaan lisätehoja ja -myyntiä Micros-laitteiden avulla.

MUKANA KEHITYKSESSÄ ovat mm. Naantalin Kylpylän takana oleva Sunborn-ryhmä, Royal Ravintolat, Kämp Group, Flame Tampere, Luomo, Stockmannin F8, Kokomo Tikibar, Santa Fe Lahti, White Lady, Kultaranta Resort... ja jos Siréniä on uskominen, tahti tulee vain kiihtymään tulevaisuudessa.

Majohtajan mukaan kyseessä on ”täysverinen kassalaite langattomassa verkossa”, joka todella tuo lisää tehokkuutta sekä myyntiin että maksamiseen. Sirén arvioi, että lisämyyntiä, koko toiminta oikein konseptoituna, tulee laitteen myötä lisää jopa kaksinumeroinen prosenttiluku.

”Kahviloissa pystytään asiakaskiertoa nopeuttamaan suuresti laitteen avulla.”



Apuna on teknologian lisäksi ripaus psykologiaa: itsepalvelukahvilassa asiakas kun voi hakea kupin kahvia ja lueskella kirjaa parikin tuntia omassa pöydässään kaikessa rauhassa, mikä ei kahvilanyrittäjää sanottavasti ilahduta. Virtaviivaistetun pöytiintarjoilun ansiosta juuri kukaan ei enää kehtaa jäädä kahvilaan asumaan: tarjoilijat tekevät kierroksiaan sen verran ähräkästi.

Systeemi on muutenkin ajateltu alusta loppuun tehokkaaksi:

”Kannettava maksupäätte on integroitu kassakokonaisuuteen niin, että asiakas saa aina ravintolalaskun maksupäätelaitteelta kaikkine infoineen. Lasku sulkeutuu aina automaattisesti kassajärjestelmään ja kaikki maksutavat menevät aina automaattisesti oikein kassajärjestelmässä, joten erillisiä toimenpiteitä päivän päätteeksi ei enää tarvita”, vakuuttaa Sirén. Tämä tarkoittaa sitä, että henkilöstökuluissa saadaan merkittävää säästöä, kun aikaa ei kulu myynnin ja maksujen jokailtaiseen syynäämiseen entiseen malliin.

”Kassajärjestelmään integroitu kiinteä tai langaton maksupäätte taas vähentää virheiden määrää ja väärinkäytöksiä”, Sirén kuvailee. Näin varmistetaan, että jokainen euro ja sentti päättyy kansiin ja kirjoihin.

Kassalaitteen naittaminen maksupäätteen kanssa onkin sitten yllättävän kova pähkinä purtavaksi. Sirukorttien valtakaudella hallitseva standardi on PCI, jonka rajoituksista johtuen yhteen laitteeseen ei saada mahtumaan kaikkia herkuja yhtä aikaa.

”Tämä on siis tilanne tällä hetkellä”, Sirén toteaa. ■

KORVASIENI PYSYY RUOKAPÖYDÄSSÄ

TEKSTI: TUOMAS LEHTONEN

KUVA: RISTO PURANEN / VASTAVALO.FI





Pohjoismainen sienityöryhmä julisti keväällä korvasienen lainsuojattomaksi. Myrkyllinen herkku halutaan sysätä syrjään ammattimaisesta käytöstä. Suomessa korvasienen käytöstä ei olla kuitenkaan valmiita luopumaan.

POHJOISMAINEN SIENITYÖRYHMÄ tyrmistyi suomalaisen ravintola- ja elintarvikeväen esittämällä korvasienelle osto- ja myyntikieltoa. Arktiset Aromit ry:n toiminnanjohtajan Simo Moisio mukaan kiellon toteutuminen merkitsisi sitä, että useita kymmeniä tuhansia kiloja korvasientä jäisi metsistämme poimimatta. Korvasieniä ei tulisi myyntiin kuluttajille, eivätkä yritykset tai ravintolat saisi hyödyntää niitä liiketoiminnassaan.

”Suomalainen ruokakulttuuri kärsisi tästä, koska korvasieniruokat ovat erityisesti ravintolakäytössä yksi ruokakulttuurimme erikoisuuksista. Niitä käytetään keitoissa, kastikkeissa ja muhennoksissa. Kuluttajien korvasienten poimintaa kiello ei koskisi. Vähitellen käyttö kuitenkin hiipuisi, koska Evira ja järjestöt eivät enää jakaisi korvasienen käsittelyä koskevaa tietoa yhtä aktiivisesti kuin korvasienen ollessa kaupassieni. Toisaalta kiello myös lisäisi vaaratilanteita, kun tietoa oikeaoppisesta käytöstä ei enää olisi niin hyvin saatavilla”, Moisio selvittää mahdollisen kiellon seurauksia.

**Pohjoismainen sienityöryhmä
tyrmistyi suomalaisen ravintola-
ja elintarvikeväen esittämällä
korvasienelle osto- ja myyntikieltoa.**

Työryhmän esittämä kiello perustuu käsittelemättömän korvasienen myrkyllisyyteen. Sienen sisältämistä myrkkyistä 95 prosenttia on tappavaa solumyrkkyä, gyromitriiniä. Myrkky on kuitenkin helposti haihtuvaa ja vesiliukoista. Oikealla käsittelyllä se voidaan tehokkaasti poistaa ja korvasienestä saadaan maistuva sekä turvallinen ruokasieni.

Korvasientä käsiteltäessä laitetaan kattilaan yksi osa sieniä ja kaksi osaa vettä. Sienet keitetään kahdesti. Keittoajan tulee molemmilla kerroilla kestää vähintään viisi minuuttia. Keittokertojen välillä keitinvesi vaihdetaan. Sienet myös huuhdellaan molempien keittokertojen jälkeen. Keitettäessä on oltava hyvä tuuletus, jotta korvasienen myrkkyä ei pääse haihtumaan hengitysilmaan.

Moisio mukaan Suomessa ei ole esiintynyt korvasienen aiheuttamia myrkytyksiä, koska oikeista käsittelyohjeista on tiedotettu näky-

västi esimerkiksi sienten myyntipisteissä. Korvasienen vaarallisuus ei hänen mielestään olekaan pätevä peruste korvasienen myynnin kieltämiselle.

Suomi tekee päätökset itse

Sekä Arktiset Aromit että Suomen Sieniseura ovat asettuneet korvasienen taakse. Samalle kannalle ovat Moisio mukaan kallistunut maa- ja metsätalousministeriön elintarvikelainsäädäntöä laativat virkamiehet, jotka ovat luvanneet pitää korvasienen kauppasienenä elintarvikelainsäädäntöä uudistettaessa. Tämä ohjaa myös EVIRA:n tekemää kauppasienten määrittelytyötä ja elintarvikelainsäädännön tulkintoja.

”EU-maissa metsäsienten esiintyminen vaihtelee erittäin suuresti ja siksi myös hyväksytyjen kauppasienten määrä on maakohtainen. Kaikkien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden osalta ei voida tehdä EU-tasosta harmonisointia. Maa- ja metsä-

talousministeriö ja Evira voivatkin tehdä päätökset kansallisesti”, Moisio sanoo.

Suomi ei siis aio määrittää omaa kauppasieniluetteloaan Pohjoismaisen sienityöryhmän laatimien listojen mukaisesti. Korvasieni on ja pysyy jatkossakin kauppasienenämme.

”Listoissahan on monta muutakin kummallisuutta. Niissähän esitetään esimerkiksi tappavan myrkyllistä valkoista kärpässientä muistuttavan, luonnossa kasvavan herkkusienen sallimista kauppasienenä. To-

teutuessaan tämä lisäisi sienimyrkytyksiä ja kuolemia laajasti”, Moisio toteaa kummastellen.

Tällä hetkellä Horeca-sektori voi siis hyödyntää korvasientä tuttuun tapaan. Moisio kuitenkin kehottaa olemaan tarkkana, kun uusi elintarvikelainsäädäntö ja sen myötä kauppasienten määrittely sekä niitä koske-

vat suositukset vuoden vaihteen jälkeen tulevat voimaan. Mahdollisiin muutoksiin on tolloin syytä perehtyä huolella. ■

”Korvasieniruoat ovat erityisesti ravintolakäytössä yksi ruokakulttuurimme erikoisuuksista.”

KUVA: RIITTA YLÖYRÄ

Viini- ja erikoislasit.
Astiat ja tarvikkeet.
Tutustu netissä ja
pyydä tarjous!

Aidot,
alkuperäiset
skotlantilaiset
Glencairn-viskilasit.
TARJOUSHINTAAN
2,90 € per kpl (alv o).
Ota yhteyttä ja tilaa!

THE
GLENCAIRN
GLASS



Kuohuviinit ja muut juomat
myyvästi esille! Akryyliset
jäähyllyt. Useita eri
malleja. Pyydä tarjous.



Upeat ranskalaiset Lehman Glass -kuohuviinilasit.
Useita kokoja. Alkaen **3.00 €** per kpl (alv o)



Italialaiset Murano-avaajat.
Useita värejä. Myös painatuksilla.
Tarjoushintaan **4,90 €** (alv o).
Pyydä tarjous isommasta määrästä.



Laadukkaat, rikkoutumattomat polykarbonaattilasit.
Kylpylöihin, baareihin ja yökerhoihin. Pyydä tarjous!

ceestashop.fi
Viinin ystävän verkkokauppa

Myymä: Töölöntorinkatu 5, Helsinki. Avoimena ark. 11-18, la 10-15.
Yhteydenotot: info@ceestashop.com / 040 177 9003

jalas
by ejendals



©ejendals inhouse 2012



JALAS® 2982 RONJA

ala Sara



JALAS® 2992 ROSA



JALAS® 1102 VIOLA



JALAS® 1122 STELLA



JALAS® 1112 IRIS

Flower
COLLECTION

www.ejendals.com

LIHA PUHUU

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: PAUL CHARPENTIER



LIHAN EKOLOGINEN TUOTANTO EI OLE USKON, VAAN TIEDON ASIA

Lihan alkuperä on usein ympäristökeskustelun polttopisteessä. Yllättävän monilla suomalaisilla on varsin kielteinen käsitys sekä pitkien kuljetusten että varsinaisen lihantuotannon ympäristö- ja ilmastovaikutuksista – erityisesti liittyen naudanlihan tuotantoon ja kuljetuksiin.

BRASILIALAISTA NAUDANLIHAA

maahantuovan North Trade AB:n Suomen maaajohtaja Jarkko Tuomola huokaa.

”Kentällä saadaan usein viestiä asiakaskunnalta, että he suosivat ’ekologista’ lihaa – eli heidän katsantokannassaan suomalaista”, Tuomola kertoo.

Sinivalkoinen lippu ei kuitenkaan automaattisesti tarkoita sitä, että kyseessä on kestävä kehitys elintarvike. Tuomolan mukaan eräänlainen ’ahaa’-elämys koetaan silloin, kun tutustutaan olemassa oleviin faktoihin yhdessä asiakkaan kanssa.

”Tällöin asiakkaat usein ’heräävät’ ja myös laajentavat omaa näkökantansa aiheeseen.”

Kortit pöytään

Tuomolan mukaan North Trade AB:n politiikka noudattaa täydellistä avoimuutta kaikille, jotka haluavat tarkastella yrityksen toimintaa – olipa sitten kyse asiakkaista tai ulkopuolisista sidosryhmistä. Yrityksen tuotteiden tuotantoa säätelevät sekä yrityksen oma elintarvikeeturvallisuuspolitiikka että ”NATURKÖTT® Beef Production Standard”. Riippumaton kolmas osapuoli, ruotsalainen ProSanitas Certifiering AB, on suorittanut ”NATURKÖTT® Beef Production Standard” -sertifioinnin.

”Yrityksemme itse asettama laatu- ja vaatimustaso on itse asiassa kovempi kuin yleiset standardit”, Tuomola toteaa.

Tuomolan mukaan yrityksessä ollaan tietoisia siitä, että tämän toimialan toimijan kannanotto kestävä tuotannon puolesta avaa mahdollisuuden kriittiselle tarkastelulle – North Trade vastaa huutoonsa etsimällä pitkäjänteisesti uutta tietoa ja uusia ratkaisuja kehittääkseen tuottajiin kohdistuvia vaatimuksia.

”Uskomme, että jopa suhteellisen pienellä toimijalla voi olla tulevaisuudessa suuri vaikutus maataloustuotteiden tuotantotapaan, riippumatta siitä missä päin maailmaa tuotanto tapahtuu.”

**”Sinivalkoinen lippu ei
kuitenkaan automaattisesti
tarkoita sitä, että kyseessä
on kestävä kehitys
elintarvike.”**

Kokonaisuus haltuun

Tuomola muistuttaa, että Brazilian Pantanalista tuleva luomunaudanliha ei ole ”vain” sertifioidusti luonnonmukaista. Kyse on myös laajemmasta ympäristöprojektista maailman suurimpien kosteikkojen, herkän kasviston ja eläimistön suojelemiseksi sekä alueella asuvien ihmisten sosiaalisten olosuhteiden kehittämiseksi. Tästä syystä yritys on käynnistänyt yhteistyöprojektin ABPO:n (Brazilian Association of Organic Beef Cattle) kanssa Pantanal Organic Naturkött®-tuotteiden kehittämiseksi.

Myös Brazilian WWF on Pantanal Forever -ohjelmansa puitteissa osallistunut aktiivisesti Pantanalin luonnonmukaisten karjalojen sertifiointin tukemiseen.

Pidä huolta eläimistä

North Trade kantaa vastuun myös tuotantoeläimistä ja niiden elinolosuhteista. Eteläamerikkalaiset maanviljelijät tapaavat elää yhdessä eläintensä kanssa ja eläimiään varten – kysymys on kulttuurista ja perinteistä. Tärkeä osa sikäläisen lihateollisuuden menestymistä on luonnollinen karjankasvatus, jossa hyvä eläintenhoito on itsestään selvä asia.

”Jos taas verrataan suomalaiseen lihan tuotantoon, joutuvat Suomessa eläimet ilmasto-olosuhteiden vuoksi olemaan vuosittain myös lämmitetyissä sisätiloissa ja tästä syystä esimerkiksi lääkkeitä tarvitaan enemmän. Toki myös lämmitykseen tarvittavaa energiaa kuluu.”

North Trade on tehnyt hedelmällistä yhteistyötä myös mm. Finnwatchin kanssa. Käytännön tasolla tämä tarkoittaa, että yritys on jo 1990-luvulta lähtien toiminut läheisesti järjestön kanssa ja kaiken avoimesti tietoa toimintatavoista, tuotannosta ja tuottajista. ■



KUVA: NT FINLAND OY

JOS TÄNÄ YÖNÄ MATKAMIES

JYVÄSKYLÄN UUDESSA SOLO SOKOS
HOTEL PAVILJONGISSA VIETETÄÄN
TYYLIN JA OIVALLUSTEN JUHLAA

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: SOLO SOKOS HOTEL PAVILJONKI

*Kun saapuu Jyväskylän Matkakeskukselta
rautatien ylittävää siltaa pitkin ja laskeutuu sillalta
kaaren muotoista luiskaa alas, näkee jo kaukaa
aukion laidalla jylhän uudisrakennuksen, Solo
Sokos Hotel Paviljongin.*







ON KUIN RAKENNUS olisi erikokoisten avaruudellisten kappaleiden yhteensulauma – muistattehan Tetriksen – geometrysten muotojen palapeli, jossa seuraava pala lokahtaa aina edellisen kylkeen tai loveen.

Aukion varhempien rakennusten tilienpuna, valkoista ja harmaata kaiuttava uudishotelli avautuu kauniisti Technopoliin ja Jyväskylän suuntaan ja tarjoaa selkeän ja linjakkaan sisäänkäynnin, etsiä tyypä matkaa perille sitten Paviljongin Kokous- ja kongressikeskuksen tai rannan suunnasta.

Solo Sokos Hotel Paviljonki on Sokos Hotels -ketjun uusin ja arvatenkin myös näyttävä lippulaiva, joka tulee valmistuessaan tekemään Jyväskylästä eittämättä Suomen vetovoimaisimman kokous- ja kongressikaupungin.

Aktiivisesti toimivan Paviljonki-keskuksen rinnalla seisova 170 huoneen yhdeksänkerroksinen hotelli lisää Jyväskylän majoituskapasiteettiä.

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.



UUELLEEN TÄYTETTÄVÄ LASI



Palauta koreissa tai kennoilla, ei kierrätyslasiastiaan.



KIERRÄTYSLASI



Palauta KLP-astiassa, kierrätyslasiapullojen 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

teettia merkittävästi ja laajentaa konsertti- ja kongressiyleisön palvelutarjontaa paitsi petipaikkojen myös laadukkaan italialaisen ravintolan muodossa.

Muutama sata metriä Jyväskylän ydinkeskustasta sijaitsevalla hotellilla on kilpailuvaltinaan myös taiten suunniteltu interiööri, kuin suurenmoinen loikka kohti kansainvälisen hotellisisustamisen tuoreimpia trendejä, värejä, muotoja ja kekseliäitä materiaaleja.

Huikkea hulvaton hotelli

Arkkitehtitoimisto CJN:n piirtämä Solo Sokos Hotel Paviljonki ottaa vieraansa vastaan säkenöivän värisävyin ja aulatilaa ilmavien avaruuksin. Valtavien, Jyväskylälle antavien ikkunoiden äärellä odottavat helmenharmaat sohvaryhmät hauskoine Foscarinin lasipallopöyrisine lativaalaisimineen, ja keskeimmällä houkuttavat mehevien violetit, orgaanisen muotoiset divaanit ja sohvaspesät.

Hotellikerrosten käytävät ovat sanalla sanoen tyrmäävän tyylikkää.

Hotellin sisustuksen suunnitelleen Studio Kaisa B:n sisustusarkkitehti Kaisa Blomstedtin oma kädenjälki näkyy aulan näyttävässä valaisinryppäessä, jonka suuret pyöreät varjostimet hehkuvat upeasti punaista ja kullankeltaista valoa.

Lattian kookkaat laatat ovat Miragen mallistosta, ja niiden tummanharmaaseen pintaan on aivan kuin aurinko jättänyt jäljeksi säteitä.

Reception-tiskin mustavalkoisuus saa jatkumoa tiskin yllä hohtavasta ruudullisesta valokatosta, jonka myötä vastaanottohenkilökunta on aulan sivulta helppo havaita. Sisäänkäynnin toiseen kulmaukseen jää rauhallinen vihreä keidas, jossa Eero Aarnion vihreä-valkoiset pallotuolit rupattelevat raikkaasti rehevän viherseinän ja ruohomaisen vihreän maton kanssa.

Alakerran aulasta tila jatkuu avarana punaisen, vuoden 1966 vuosimallisen Vespan vieritsee italialaiseen ravintolamaailmaan, joka





Markiisit
ja
suurvarjot
terasseille
toimittaa

FINNKAIHDIN

Myynti ja näyttely:
Sahaajankatu 21,
Herttoniemi, Hki
puh (09) 755 2120
www.finnkaihdin.fi



Glatz
Shade in Swiss Quality

FINNKAIHDIN

valloittaa L:n muotoisen hotellirakennuksen toisen sakan kaksi ensimmäistä kerrosta. Ravintolapuolen sisustuksesta vastaa Gullstén-Inkinen Design&Architecture.

Hotellikerrokseen taas nouseaan vastaanottotiskin takaa Koneen moderneilla ja tilavilla hisseillä, joiden seinämät on varustettu yhdellä isolla ja kahdella pienellä infoscreenillä.

Pieniä tärkeitä välttämättömyyksiä

Hotellikerrosten käytävät ovat sanalla sanoen tyrmäävän tyylikkää. Hellsten Flooringin kudottu violetti viinylimatto sointuu täydellisesti Vallila Interiorin maahantuoman violetin Xorelin kanssa, jolla on päällystetty käytävän seinät, kestävä ja paloturvallinen materiaali kun on asennettavissa vaivattomasti haastavimpiinkin kulmauksiin.

Xorel-pinnat ovat helppohoitoisuutensa ja pehmeyttä tilaan luovan tunnelmansa lisäksi myös erinomaisia lämmön- ja ääneneristeitä.

Ylelliset violetit pinnat saavat seurakseen ylevän helmenharmaat huoneiden ovet, joissa uutuutena on eleettömän tyylikäs pikkuruinen merkkivalo, joka syttyy silloin, kun huoneessa oleillaan ja sähköt ovat päällä. Ovien numerointi on luku sinänsä, sillä perinteisten ovien numeroiden sijaan käytävälle on sijoitettu kahden oven välein minimalistinen valopylväs, joka paitsi valaisee, myös ilmoittaa kulloisenkin ovikaksikon numerot.

Hissien edustoilla käytävien lattiamateriaali vaihtuu samaksi Miragen lattialaataksi kuin ala-aulassa, ja jälleen tummanharmaa graafinen auringon "piirtämä" jälki toimii kiiltävien violetin sävyjen kanssa täydellisesti.

Solo Sokos Hotel Paviljongin 170:sä huoneesta Supreme Solo-huoneita on seitsemän kappaletta ja Ul-





timate Solo -sviittejä kuusi. Standard-luokkaa vastaavat Solo-huoneetkin ovat Jyväskylän suurimpia, 26–28-neliöisiä, osa varustettuina kylpyammeella ja osa kahden huoneen yhdistävällä väliovella.

Supreme Solo -kulmahuoneissa kalusteiden sijoittelu on virkistävällä tavalla uudenlaista, parivuode on kulmassa ja erillinen, kolmannen yöpyjän sänky siten omassa rauhassaan huoneen toisella laidalla.

Värimaailma on silkkaa tyyliä juhlaa, herkullista violettia yhdistettynä vastaväri keltaisella ryyditettyihin puupintoihin, raikasteina valkoista ja tasapainottajana lattiat, jotka ovat harmonista vaaleanharmaata Plynyl-mattoa.

Restalattioiden maahantuoma Chilewichin Plynyl on kudottu, luonnollisen näköinen uusi vinylilattiapäällyste, jota Kaisa Blomstedt on nyt huolellisten testausten jälkeen käyttänyt ensi kertaa hotellihuoneissa.

Houkuttelevat, katseen vangitsevat violetit nojatuolit ovat niin ikään Blomstedtin Pedrolle suunnittelemat.

Myös Solo-huoneiden suunnittelussa huolella mietityillä, sinänsä pienillä tilallisilla ratkaisuilla on suuri merkitys. Vuode on sijoitettu tavanomaisen sivuseinän sijasta siten, että aamuaurinko voi nähdä suoraan edessään, vielä uniset kasvat ikkunaan päin. Sängyn pääpuolen yllä kohoaa peili, jolloin ikkunasta tulviva valo kertautuu peilin kautta tuoden lisää valoa huoneeseen.

Peilin takana taas sijaitsee kylpyhuone, joten huoneen toiminnot muodostavat kompaktin, tarkasti ja taitavasti mitoitetun kokonaisuuden. Ikkunat ovat kaikissa huoneissa isot, ja myös valaistusratkaisuja on mietitty harvinaisen taidokkaasti. Keltaiseksi sävytetyn televisioseinämän takaa hohtaa kauniisti epäsuora valo, ja huoneiden eteisissä loisteputket on piilotettu huomaamattomiksi yksinkertaisen tyylikkäisiin kattorakenteisiin. Televisioseinämään on upotettu myös eleetön liitäntäpaneeli audio/video-, audio/pc- ja HDMI-kytkentöjä varten.

Paroni puolapuussa

Hotellin ylimmistä kerroksista löytyvät Ultimate Solo -sviitit koko seinän korkuisine ikkunoineen ja huikaisevine näköaloineen. Pehmeä suklaanvärinen pähkinäparketti ja makuuhuoneiden wenge-vuodekokonaisuus tuovat sviitille luksuriöisiä luonnetta.

Sviitin oleskelutilassa ylväs valkoinen nahka, pikantit oranssit detaljit sekä Terzanin Precious-sarjan ylellinen kultavalaisin kohottavat entisestään tunnelmaa.

Tilajako on jälleen harkitun mestarillinen, sillä esimerkiksi sohvalta ja työpöydän takaa näkee kauas Jyväsjärven laineille, ja tummanharmahtavassa saunassa riittää tilaa uudenkarhealla tavalla pyöristetyillä lauteilla rentoutumiselle.

Yhdeksäs eli ylin kerros on hotellinjohtaja Hannu Nirrkosen mukaan pyhitetty erityyppiselle hyvinvoinnille. Jo pelkkä näköala järven selälle ja pian valmistuvalle Lutakonaukiolle on omiaan tyydyttämään estetiikan nälkää.

Avara golf-simulaattorihuone valtavine ikkunoineen odottaa tosiharrastajaa ja luo lintuperspektiiveineen vaikutelman panoraama-

maisemassa puttailusta. Tilavasta, täysimittaisesta kuntosalista taas avautuvat näkymät kahteen suuntaan, Paviljonki-rakennuksen yli itään ja Matkakeskukselle päin kohti keskustaa.

Naisten ja miesten saunatiloista on niin ikään huikaisevat näköalat kohti järvenselkää. Talon saunat ovat osin Harvialta ja osin SunSaunalta siten, että miesten sauna on astetta tummemmaksi sävytetty ja mustin ikkunan- ja ovenkarmein tyyllitely. Pesutiloissa seinien suuri valkoinen laattapinta kohtaa kauniisti sormipaneelia muis-

tuttavan, vaalean pähkinäisen katon.

Edustussauna on hotellinjohtaja Hannu Nirrkosen mukaan Jyväskylän suurimpia jollei suurin tilaussauna. Upeassa 22-paikkaisessa Harvian löylyhuoneessa on modernit, pyöristetyt lauteet, ja pesutiloissa Hansgrohen

uusimmat suihkumallit sadevesisuihkuineen.

Näyttävän oleskelutilan kruunaavat hieman huerteiseen vivahtava punainen seinä, Samuli ja Kari Alosen veistos sekä kiiltävän mustat kaapistot baarikeittiössä, joka toimii joko itsepalveluperiaatteella tai tilaustarjoiluun.

Kaisa Blomstedtin suunnittelema pöytä on sinänsä jo taideteos, jossa pöydän pinnan muodostavat pienet laatat tuntuvat kätkevät lasin alle taitoksellisen kuparinväristä silkkiä.

Tämä ihana elämä

Ala-aulasta aukeava ravintolakokonaisuus jakautuu ensimmäisen kerroksen italialaiseksi ruokaravintolaksi ja toisen kerroksen aamiaisravintolaksi, joka toimii iltaisin myös tilausravintolana. Gullstén-Inkinen Design&Architecture luoma ravintolamaailma on eloisa ja iloinen, kattiloista ja Campari-pulloista tehtyine valaisimineen jopa hersyvän hauska.

Aamiaisravintolan pitkää seinää piristävät 30 erilaista lautasta, ja liikultavien buffetpisteiden yllä olevasta kattovalaisimesta saa vaikka privaattijuhliin väriä vaihtavan tunnelmanluojan.

Pähkinän sävyisten matalien seinäkkeiden rajaamissa pöytäryhmissä voi nauttia ”vähemmän on enemmän” -periaatteella tarjoitavan laatuamiaisien. Punaisin lampuin valaistuja portaita pitkin laskeudutaan alakerran italialaiseen ravintolaan, jonka isossa ”piazza”-salissa mustat tuolit ovat tuoreella tavalla pinnatuolimaisia ja pöydät reilunkokoisia neliöitä, joiden ääreen mahtuu antipastille ja seurustelemaan vähintäänkin kahdeksan henkilöä.

Limenvihreät nojatuolit ja viinilaatikoiden kaltaiset seinähyllit kutsuvat taas viettämään aikaa porrasta ylemmäs, tarvittaessa verholla rajattavaan lounge-tilaan. Houkuttelevat tuoksut tulvivat ravintolan ylpeydestä, sympaattiselta kilpikonnalta näyttävästä italialaisesta kiviariinaunista, joka paistaa tiettävästi kaupungin ainoat tai ainakin parhaat kiviunipizzat.

Sekin, kuten Solo Sokos Hotel Paviljonki kaikkineen, on muurattu pala palalta kokonaisuudeksi, jossa palapelin palat ovat kohdillaan tai ennemminkin, kokonaisuus on enemmän kuin osiensa summa. ■

PAKKAUS ON PUOLI RUOKAA

Euracon Oy:n tuotteet ovat jokakokin ykköskikka

TEKSTI: LAURA LAAKSO

Kukapa ei olisi hauduttanut murekettä tai uunikalaa mehevän muhevaksi Lookpaistopussissa. Säilönyt salaatin räppeitä Elmu-kelmun alle tai pakastanut sämpylöitä tuoreeltaan Eskimo -tuoteperheen pussissa. Ja kiehauttanut lopuksi kunnon kahveja – Bruno-suodatinpussia käyttämällä.





EURACON OY:N NON FOOD -tuotteet tulevat vastaan liki jokaisessa taloudessa ja liki jokaisella aterialla suurtalouksista kotikeittiöihin ja yhä enenevässä määrin myös koti-Suomen ulkopuolella. Suomalaisen perheyriityksen markkinaajohtajuus elintarvikepakkausten sekä ruoan valmistukseen, kattamiseen ja säilytykseen tarkoitettujen tuotteiden alalla on kiistaton, joten arvostettu asema velvoittaa.

Ahlströmin omistaman Euran Paperin työn jatkajana Euracon Oy valmistaa noin kahdeksankymmenen työntekijänsä voimin innovatiivisia ja laadukkaita merkkituotteita paitsi kotikäyttöön, myös elintarviketeollisuudelle ja korkeat suoja- ja laatuvaatimukset omaaville suurkeittiöille.

Monikäyttöinen Caritaliina, Fresh & Good -tuotepihe sekä Comple-laminaatti- ja vuokatuotteet ovat tuttuja valmistettaessa ja säilöittäessä elintarvikkeita suurempia määriä ja asetettaessa herkuja tarjolle näyttävästi, myyvästi ja turvallisesti.

Kartonkiset salaattirasiat ja Kroko-pussit ovat oiva apu, kun halutaan pakata lounasta tai pikkusuolaisia vitriiniin tai mukaan otettavaksi, sillä tuotteen ulkonäkö, maku ja tuoreus säilyvät niissä pitkään houkuttelevina. "Kroko-pussit jopa parantavat tuotteen säilyvyyttä 11–12:n tunnin ajan, sillä mikrobit eivät pääse lisääntymään polypropeenipussin sisällä", kertoo Euracon Oy:n myynti- ja markkinointijohtaja Markku Lukkari.

"Kroko-pussin valmistus muovin molekyylejä venyttämällä saa aikaan sen, että pussin ilmanläpäisykyky on mahdollisimman huono. Kosteus taas ei kerry pussin sisään, vaan pääsee mikrobeiityksen ansiosta erittäin hitaasti ulos."

Lukkariin mukaan seuraava askel on jo otettu pakkaustuoterintamalla, sillä biohajoavien kartonkisten rasioiden kehittäessä Euracon kulkee Euroopan eturintamassa.

"Voimme toteuttaa koko rasiin, ei siis vain sen ikkunaosaa, biohajoavasta muovista niin, ettei pakkaus lähde hajoamaan liian varhain pakatun elintarvikkeen sisältämästä kosteudesta." Biohajoavien elintarvikepakkausten yleistymistä hidastaa toistaiseksi vielä myös niiden hinta. "Tänä päivänä ekotuotteiden hinta pysyy korkeana, kun volyymit ovat pieniä. Jos biohajoavia tuotteita tehtäisiin sama määrä kuin hajoamattomiakin, hinnassa ei olisi eroa", muistuttaa Lukkari.

Hämmästyttävintä Lukkariin mielestä onkin, että pakkausmateriaalien kohdalla kiinnitetään eniten huomiota niiden hintaan. "Myydäänpä mitä vain, hampurilaisia, pizzoja tai lounaita, eniten keskustellaan ja tingitaan pakkasmateriaaleista, vaikka elintarvikkeissa pakkauskin myy – pakkaus voisi olla todellinen myyntivaltti."

Euraconille vuosi 2012 on juhluvuosi, kun Eskimo -tuotemerkki täyttää kunniakkaat viisikymmentä vuotta. Juhlavuoden mittaan Eskimon pakkausilme uudistuu, ja samalla saatetaan loppuun mittava brändiuudistus, jonka myötä Euraconin yritysasiakkaiden, kuluttajien ja sidosryhmien vahvat tuotemerkit saatetaan entistäkin vahvemmaksi tuotepiheeksi ja kaikki ruoanvalmistustuotteet siirtyvät Eskimo -tuotemerkin alle.

Perinteikäs yhtiö on siis voimissaan ja valmiina uuden ajan muuttuviin haasteisiin. ■



proresto lukijatutkimus kesäkuu 2012



Tutkimus selvitti lehden lukijakunnan rakennetta, mielipiteitä lehden sisällöistä ja visuaalisesta ulkonäöstä.

Kohderyhmänä oli proresto -lehden nimellä saavat HoReCa-alan ammattilaiset.

Lukijatutkimuksen toteutti Promenade Research Oy.

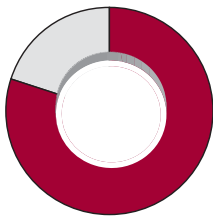
Lisätietoja tutkimuksesta antaa proresto -lehden tuotepäällikkö Paul Charpentier

paul.charpentier@publico.com, puh. 09 6866 2533.

”proresto -lehdellä on yli 25 000 lukijaa”

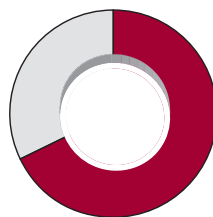
lukijamäärät keskimäärin 3,7 hlöä / yksittäinen lehti / Promenade Research 2012

80%



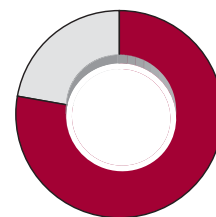
päättää yksin tai osallistuu yrityksen
hankintapäätöksiin työssään

68%



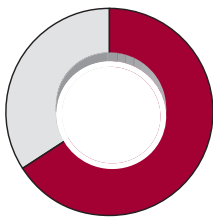
työskentelee esimiesasemassa

78%



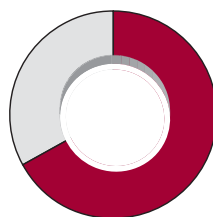
voi hyödyntää lehdessä esiteltyjä
tuotteita, ratkaisuja ja palveluita

66%



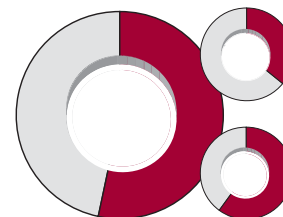
n. 30–50-vuotiaita

67%



työskentelee yrityksissä, joissa on
yli 10 työntekijää

54%

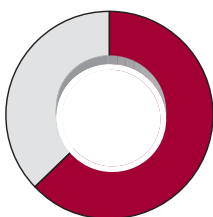


laittaa lehden muiden
luettavaksi/kiertoon

36 % säilyttää
kaikki tai
kiinnostavimmat
numerot

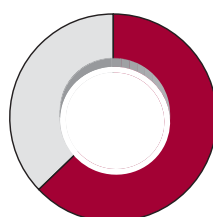
lähes 60 %
suosittelee lehteä
työkavereille

63%



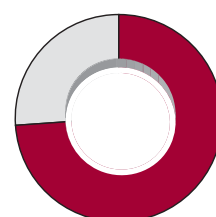
pitää lehteä visuaalisesti
kiinnostavana

63%



pitää lehden näkökulmia tuoreina ja
raikkaina

74%



arvostaa lehden artikkeleiden
ammattimaista otetta

LUKIJATUTKIMUKSEEN OSALLISTUNEET PALKITTIIN

PROMENADE RESEARCH OY:N TOTEUTTAMAN

proresto-lehden lukijatutkimukseen osallistuneiden kesken arvottiin kaksi kappaletta iPhone 4 -älypuhelimia. Tutkimuksen kohderyhmänä oli proresto-lehden nimellään saavat HoReCa-alan ammattilaiset. Onnetar suosi Harri Lähteenmäkeä, H-lihapalvelut Ky, Jyväskylästä ja Otto Hannukselaa, Ravintola Havis, Helsingistä.

Onnittelut voittajille!

Yksi onnellisista Applen iPhone 4-puhelimen voittajista oli Ravintola Havisen ravintolapäällikkö Otto Hannuksela. Hannuksela siirtyy elokuussa Billnäsin ruukin palvelukseen.

KUVA: PAUL CHARPENTIER



HAVI PRO

SUOMEN KERTA OY tuo syksyllä Havi-perheeseen Havi Pro-tuotteet. Havi Pro on suunniteltu etupäässä ammattikäyttöön, pakkauskoot ovat vähintään 50 kpl/pkt.

Havi Pro-perusvalikoima koostuu

- massavärijätyistä yksivärisistä lautasliinoista
- käteivistä, ruukkutaitetuista lautasliinoista
- korkealaatuisesta airlaidmateriaalista valmistetuista isoista ruokaliinoista

Valikoimaa täydentävät Pellava, Valkoinen ja Punainen pöytäliinarulla sekä sininen ja viinipunainen poikkiliina/kaitaliina.

Jouluatorio-kattaussarja tarjoaa mahdollisuuden kattaa pöytä joulunajan eri tilaisuuksiin yhteensopivilla kartonkilautasilla, -pikareilla, kaitaliinalla ja lautasliinoilla.

Havi Pro tuotteissa on avainlippu kertomassa, että tuotteet ovat kotimaassa valmistettuja. Myös ympäristökriteerit on otettu huomioon ja siitä useimmissa tuotteissa on Joutsenmerkki.

Havi Pro tarjoaa mahdollisuuden räätälöityihin ratkaisuihin kuten logo lautasliinassa tai oma väriys ruukkutaitossa. ■



JÄTİMMIN HYVÄÄ PAAHTISTA



JättiRanskan uusi pakkaus
1,2 kg sekä puolikas
pakkaus 600 g.

na on käytetty muun muassa rouhittua täysjyväruista, kauraa sekä auringonkukan- ja pellavansiemeniä.

Suurista siivuista

Pögenin paahtoleipien salaisuus on suuri siivukoko, jonka asioista JättiRanskasta ja Raskerista on helppo valmistaa myös näyttäviä tarjoiluja. Yksinkertaisimmillaan leivät halkaistaan ja täytetään kolmioleiviksi tai pienemmiksi cocktail-paloiksi. Esimerkiksi klassisen ruotsalaisen voileipäkakun täyte syntyy crème fraichesta, punasipulista, anjovisfileistä ja kananmunista, ja täytettä voi käyttää sekä kakkuun että kolmioleipiin. Koristeeksi laitetaan esimerkiksi tomaattia, kurkkua ja katkarapuja.

Voileipägrillissä paahdetut leivät voit täyttää näyttäviksi illanistujaisleiviksi maultaan sitruunaan taittuvilla jauhelihipihveillä, rösti-perunoilla ja limepikkelsillä. Modernin savulohivoileipäkakun taas saat loihdittua paahtoleivästä maustamalla kalatäytteen wasabi-seesami-mausteseoksella.

Reseptit löydät alla olevista linkeistä, ja paljon muita herkuja osoitteesta: www.pogen.fi/enemman-kuin-leipaa/

Pögenin maistuvia leipiä ja kahvileipiä on leivottu Malmössä jo vuodesta 1878 lähtien. Meille on tärkeää tarjota sinulle vain parasta: aitoja ja luonnollisia makuja sekä energiaa ja hyvää oloa terveellisestä viljasta ja kuidusta – rakkaudella tietenkin. ■

JättiRanskan ja Raskerin uusissa pakkauksissa nyt enemmän herkullista leipää

Pögenin suositut paahtoleivät JättiRanska ja Rasker maistuvat sekä aamupalapöytään paahdettuina että juhlapöytään valmistettuina. Suurista siivuista on helppo tehdä esimerkiksi raikkaita voileipäkakkuja tai kauniita cocktail-paloja. Pögen leipoo suomalaistenkin rakastamat leivät aina säilöntäaineettomina ja ihanan herkullisina. Nyt JättiRanska ja Rasker maistuvat entistäkin luonnollisempina: reseptimuutoksen myötä taikinan kohoavuuden parantamiseen käytetyt entsyymit on korvattu itse taikinalla, jolloin leipien paino kasvaa ja saamme nauttia aiempaakin mehevämmistä paahtoleivistä!

Tuttu maku paahtimesta ja grillistä

JättiRanska ja Rasker -leivät leivotaan Pögenin muiden leipien tapaan taikinajuureen. Taikinajuuri tuo leipään makua ja samalla pidentää niiden säilymisaikaa. Taikinan määrän lisääminen paahtoleivissä puolestaan tekee niistä hieman painavampia ja napakampia, jolloin niitä on helpompi käyttää esimerkiksi rullavoileipäkakujen teossa.

Jättipaahtoleipien tuttu, hyvä maku säilyy edelleen. Vehnäpaahtoleipä JättiRanska saa lisäpotkua kaurakuidusta, tummempi ja täysjyväisempi Rasker taas hurmaa rouheamman leivän ystävät. JättiRanska paahtuu kullankertaisen rapeaksi ja leipien klassikkoon onkin helppo yhdistää lempitäytteensä, valmisti niitä sitten paahtaen tai vaikka grillissä kesää muistellen. Raskerin lisämauste-

Raskerin uusi pakkaus 1,2 kg.





TARJOILIJAN AMMATTITUTKINTOON KOULUTTAUTUMINEN AVASI UUSIA TYÖMAHDOLLISUUKSIA HOK-ELANNON TARJOILJOILLE

KUVA: S-RYHMÄ / LAURI MANNERMAA

HOK-Elanto käyttää vuosittain yli miljoona euroa työntekijöidensä kouluttamiseen. HOK -Elannon ravintolaketjuihin kuuluvat esimerkiksi Chico'sin lisäksi mm. Rosso, Amarillo, WilliamK ja PickWickPub. Kaikkiin työtehtäviin ei kouluttamattomalla tarjoilijalla kuitenkaan ole mahdollisuuksia.

Omnia räätälöi koulutuksen

"Tänä päivänä alalle tullaan myös ilman ammatillista koulutusta. Koulutukset ovat keino nostaa myös työntekijän näkökulmasta hänen markkina-arvoaan. Tietysti työvoiman kouluttaminen on meillä myös ihmisten sitouttamista. Annamme heille tätä kautta paremmat edellytykset suoriutua työstään ravintoloissamme", HOK-Elannon henkilöstön kehittämispäällikkö Katri Rantanen sanoo.

HOK-Elanto käyttää vuosittain yli miljoona euroa työvoiman kouluttamiseen. Omnian koulutuksen kautta tarjoilijan ammattitutkinto räätälöitiin vastaamaan yrityksen tarpeita.

Asiakaspalvelu ja myynti ovat olleet tärkeässä roolissa tarjoilijan ammattikoulutuksessa HOK-Elannolle. "Myös ruokatuotteista on tiedettävä paljon, kuten myös ruoan ja juoman yhdistämisestä."

Kahdessa vuodessa ammattitaito

Omnian yhteistyökumppani on Altia, mikä lisää tarjoilijoiden juomatuntemuksen ammattimaisuutta. Tarjoilijan ammattitutkinto sisältää ravintolan vastaavan hoitajan pätevyyden, minkä kautta työmahdollisuuksia avautuu myös yökerhoissa ja baareissa.

Työkokemuksen kautta ravintolan vastaavan hoitajan pätevyyden saavuttamiseen tarvitaan kaksi vuotta työskentelyä alan tehtävissä. Koulutuksen kautta hankittuna pätevyys saavutetaan jo vuodessa työn ohessa opiskellen. ■

Lisätietoja:

www.omnia.fi → aikuisopisto

SIELULTAAN REILUSTI MAUSTETTU LIHAISA CHORIZOPYÖRYKKÄ



*Lagerblad Foodsin kokit tarjoavat syksyä ja talvea
lämmittämään ja monipuolistamaan monikäyttöisen
pienikokoisen (paino 8 g) chorizopyörykän.*

PYÖRYKKÄ ON paistamalla kypsennetty ja käyttövalmiiksi pakastettu. Vain sulatus ja lämmitys ja herkuttelemään!

Chorizopyörykkä on sielultaan reilusti maustettu lihaisa ruokamakara – pienikokoisen pyörykän muodossa. Liharaaka-aine on selkeästi ja reilusti nauttanlapaa ja sianlapaa sekä kylkeä.

Pyörykkä on gluteeniton, maidoton ja laktoositon. Pyörykkä painaa 8 g ja laatikossa niitä on noin 750 kappaletta eli yhteensä 6 kg.

CHORIZOPYÖRYKKÄ TOIMII erinomaisesti esimerkiksi cocktailpyörykkänä joko sellaisenaan tai yhdistettynä vaikkapa oliivin tai paprikanpalan kanssa. Miten olisi lihapyörykkäsalaatti – lämmin tai kylmä – johon sieluksi chorizopyöryköitä ja muitakin valikoimissamme olevia Lagerbladin pieniä lihapyöryköitä?

Lihaisan ja jämähän rakenteensa vuoksi chorizopyörykkä kestää erinomaisesti lämpösäilytystä, joten mikset versioisi pastan lisäköitä

tai lihapullakastiketta syksyyn ja talveen sopivasti tulisempaan suuntaan?

KEITTOPÄIVÄN KRUUNAA tomaattinen chorizokeitto, jossa perinteiset makkaranpalat tai siskonmakkarat on päivitetty chorizopyörykällä.

MIKÄPÄ SOPISI illanistujaisiin tai saunailtaan paremmin kuin lämmin lihapullaleipä. Leivän päälle chorizopyöryköitä ja juustogratinointi – kuumennus ja herkuttelemään! ■

Tömäköitä syys- ja talvipäiviä toivotellen,
Lagerblad Foodsin kokit

Lisätietoja: www.lagerbladfoods.fi



Katetaan yhdessä.



Esittelyssä uusi kotimainen kattautuotesarja.

Nyt saatavissa jakelukumppaniltasi!

www.suomenkerta.fi myynti@suomenkerta.fi





Sulje koneella



Valmis annos
kuljetukseen



Tarjoile!



Hyvä laatu on lupauksemme

Suomalainen perheyriys Euracon Oy
myöntää kaikille tuotteilleen 100%:n
laatatukuun. Jos et ole tyytyväinen
tuotteeseen, ota yhteyttä Euraconiin,
www.euracon.com.



Comple

Monilokeroiset
vuoat, 3 kokoa

Comple, lämmintä ruokaa kotiin kuljetettuna

Comple-konseptiin kuuluu kartonkiset ja muoviset ateriavuoat, kannelliset pikarit, suljentakoneet, suljentakalvot sekä laadukkaat lämpölaatikot kuljetukseen. Complen lämpölaatikot on suunniteltu tiiviiksi ja käyttäjäystävällisiksi: ne pitävät kylmän kylmänä ja kuuman kuumana. Kotimaiset ympäristöystävälliset kartonkivuoat ja monilokeroiset muovivuoat antavat mahdollisuuden laadukkaaseen ateriatoteutukseen. Comple on tehokas ratkaisu jokaiseen ammattikeittiöön.

Comple on suomalainen konsepti

Kaikki kartonkiset vuoat ja lämpö-
laatikot valmistetaan Suomessa.
Valitse sinäkin suomalainen!



Euracon Oy, euracon.com. Puhelin (02) 8387 271
Asiakaspalvelu irmeli.sjoblom@euracon.com



Comple
suljentakoneet



"Comple on
ammattilaisen
valinta"

kokki
Aki Wahlman

Comple
lämpölaatikot