

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Kuntien ruokapalvelut
haasteiden edessä

Ravintolan sisustaminen on
toimivien elämysten taikomista

Tilausta uusille
ravintolakonsepteille?

Riitta Anttila kehittää
Antellin henkilöstöpuolta



Ratkaisut juhlatilaisuuksiin



Laadusta ja toimivuudesta tinkimättä

[Duni.fi](https://duni.fi)

Juhlatapahtuma, jossa vaaditaan tehokasta toiminnallisuutta, vaatii tuotteet, jotka todella toimivat ja joihin voi luottaa. Dunilta löydät kattavan sarjan tuotteita ruokien esillepanoon silloin, kun ruoan ulkonäkö ja laatu ovat erityisrooleissa. Kevään uutuudet Milan-lautaset ja Celebrations-lasit ovat vastaus tähän haasteeseen. Rakenna näyttävä mustavalkoinen buffetpöytä ja viimeistele Elegance® Crystal -lautasliinoilla, jotka säihkyvät moderneissa sävyissä.

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



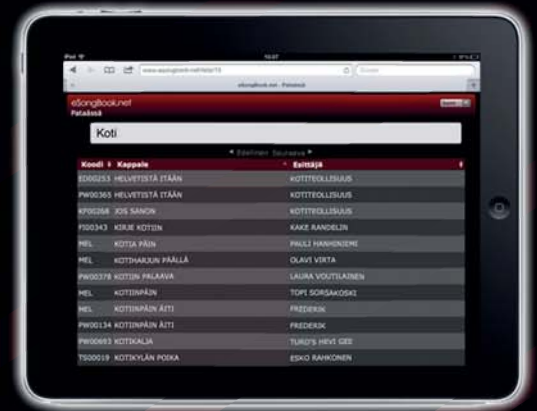
SÄHKÖISET KARAOKELISTAT

Viimeinkin eroon hankalista paperisista karaokelistoista

eSongBook tarjoaa ravintolalle helpon tavan hallita karaokelistojaan, sekä saattaa ne asiakkaiden selattavaksi omilla matkapuhelimillaan ja ravintolaan asennettavilla päätelaitteilla.

eSongBook-palvelu pähkinänkuoressa:

- helppokäyttöinen internet-hallinta karaokelistoille ja laulujonolle
- helppo käyttöönotto: palvelu on käytettävissä muutamassa minuutissa
- mahdollisuus vastaanottaa laulutoiveet sähköisesti
- asiakas voi selata karaokelistoja omalla päätelaitteellaan (matkapuhelin, tabletti, tietokone)
- saatavilla myös offline-järjestelmä ravintolaan, joka takaa karaokelistojen toimivuuden myös ilman internet-yhteyttä
- offline-järjestelmä mahdollistaa myös esim. sähköisten laulutoiveiden vastaanottamisen ainoastaan ravintolan sisällä
- yhteensopiva useimpien karaoketietokonejärjestelmien kanssa (mahdollistaa kappaleiden vastaanottamisen suoraan tietokoneen soittolistalle)
- merkittäviä kustannussäästöjä: tulostus- ja painokustannukset, työajan säästö mm. listojen päivitykset, karaokejuontajan työn helpottuminen, nettisivujen päivitys...
- edullinen käyttöä: hinnat alkaen 10€/kk



KSF Entertainment Group Ltd
Kiiskinkatu 8, 08150 LOHJA
www.ksf.fi

Soita ja tilaa ilmainen esittely: 010 4244 743

KARAOKEN

UUSI AIKA ON ALKANUT!



KSF Player on markkinoiden edistyksellisin järjestelmä karaoken toteuttamiseen ravintoloissa, hoteleissa, yksityistilaisuuksissa ja muissa julkisissa tiloissa ja tapahtumissa!

Käyttö on helpompaa kuin koskaan kosketusnäyttötekniikkaan perustuvan käyttöliittymän johdosta. Taustamusiikin soitto karaokekappaleiden välissä on automaattista ja kaikki toiminnot tapahtuvat kosketusnäytöltä. Soittolistan hallinta on erittäin yksinkertaista, helppoa ja nopeaa.

Karaokemusiikin ostaminen on myös helpompaa kuin koskaan:

Valitset vain kappaleet tai albumit järjestelmästä, ne latautuvat koneelle heti ja ovat saman tien laulettavissa! Voit ostaa uutta sisältöä nettikaupasta missä tahansa jossa käytettävissäsi on www-selain. Ostotapahtuman jälkeen kappaleet latautuvat Playeriin automaattisesti.

Kappalevalikoima on Euroopan markkinoiden laajin!

Kotimainen valikoima pitää sisällään mm. Finnkaraoke, Power, Karaokepokkari, Hevikaraoke, Karaketähti, Magnum sekä Tatsia -karaokemusiikit, joista voit valita sopivan pakettikokonaisuuden yli 5000:n suomalaisen kappaleen valikoimasta!

KSF Player toimii myös informaatio- ja mainoskanavana ravintoloissa, hoteleissa tai tapahtumissa:

Voit helposti ladata järjestelmään mainoksia, jotka pyörivät ruuduilla kappaleiden välissä. Voit myös julkaista helposti ja nopeasti tekstiä, joka rullaa jokaisessa näytössä ruudun ala- tai ylälaidassa.

KSF Player on täysin integroitavissa eSongBook-palveluun:

Halutessasi voit vastaanottaa laulutoiveet sähköisesti suoraan KSF Playerin soittolistalle



Soita ja tilaa ilmainen esittely: 010 4244 743



Pienten erien kylmäkuljetukseen moderni Itella Termo.

Itella Termo-kylmäkuljetuspalvelun avulla lähetät pienet elintarvike-eräsi nopeasti, kustannustehokkaasti ja ympäristöstävällisesti lähes kaikkialle kotimaahan. Nyt myös suoraan kuluttaja-asiakkaille.

Pienet erät nopeasti perille

Itella Termo-kylmäkuljetuspalvelu on kehitetty lihanjalostus- ja valmisruokateollisuuden, meijereiden ja leipomoiden tarpeisiin. Sillä pystytään vastaamaan muun muassa lähi- ja luomuruuan kasvavaan kysyntään. Palveluun kuuluu erikokoisia EPP-laatikoita ja Termorullakko. Laatikoihin voit pakata elintarvikkeita aina 25 kiloon asti ja rullakkoon noin 150 kilon edestä. Itella Termo-palvelu mahdollistaakin erityisen hyvin korkeintaan 24 tunnin toimitukset pienemmille kylmäkuljetuserille.

Ekologisesti ympäri Suomen

Itella Termo-palvelut perustuvat

Itellan kattavaan kuljetusverkkoon, jolloin lähetät pieniä kuljetuseriä helposti ympäri maata – myös poikki Suomen. Itella Termo on ekologinen valinta, sillä kuljetuksiisi ei käytetä kylmäkuljetusajoneuvoja, vaan Itellan tavallista kalustoa.

Lämpötila jatkuvassa seurannassa

Termo-laatikossa elintarvikkeiden lämpötilaa pidetään mahdollisimman lähellä lähetyslämpötilaa kylmägeelien avulla. Elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan viiden minuutin välein laatikossa olevien sensorien avulla. Halutessasi seuraat lämpötiloja myös itse.

Yrityksiin ja kotitalouksiin omat jakeluaajat

Yrityksille lähetyksesi jaetaan lähettämistä seuraavana päivänä klo 14 mennessä, yleensä jo aamupäivällä. Kuluttajille voit valita jakeluajaksi joko klo 12–15 tai klo 17–19.

Kiinnostuitko?

Ota yhteyttä p. 0200 77000

www.itella.fi/termo





Kannen kuva
Sini Pennanen

2/2013

SISÄLTÖ



Henkilöstöpuolta ihmisten ehdoilla. SUURELLA SYDÄMELLÄ

08

Suurella sydämellä

Riitta Anttila kehittää Antell-konsernin henkilöstöpuolta ihmisten ehdoilla. Vanhoilla yrityksillä on riskinä jämähtää ja kangistua kaavoihinsa. Antell on kuitenkin kääntänyt historian voimavaraksi: "Perinteet ovat yrityksen kivijalka, mutta ne eivät määrää sitä, minne menemme huomenna."

30

Siisti ravintolakeittiö

Siisti ravintolakeittiö ei levitä bakteereja tai virustauteja. Alan työntekijöiden pitää olla sitoutuneita ja motivoituneita ymmärtämään hygienian merkitys kokonaisuudessaan. Puhtaus ja siisteys ovat osa ammattitaitoa.

16

Tilausta uusille ravintolakonsepteille?

Franchisingsektori on kasvanut ja vahvistunut vuosi vuodelta tuoden mukanaan lukuisia uusia työpaikkoja, yrittäjiä ja yrityksiä Suomeen. Uusia ravintolakonsepteja tulee jatkuvasti lisää ja trendit vaihtelevat.



22

Kuntien ruokapalvelut suurten haasteiden edessä

Kuntaliiton laskelman mukaan suomalaiset kunnat tarjoavat vuosittain yli 400 miljoonaa ruoka-annosta. Näiden aterioiden tuottaminen tulee jatkossa entistäkin haastavammaksi, kun kuntien rahat ehtyvät.



28

Tiimeistä tehoa tuotantoon

Loimijoen Kuntapalvelut tuottaa ateriapalveluja muun muassa alueen kouluille ja oppilaitoksille, henkilöstöravintoloille, sairaalalle sekä vanhus- ja vammaispalveluille. Ruuanvalmistus on keskitetty kahteen keskuskeittiöön.



36

Kapteenin pöytään!

Ravintolan sisustaminen on toimivien elämysten taikomista niin merellä kuin maalla. Enää ei niinkään lavasteta ravintolaa joksikin mitä se ei ole, vaan annetaan pääosa ruualle, joka kuitenkin on se pääasia.



44

Kokit, koneet ja kokkaustyyli

Kokin tärkein työväline löytyy hartioiden välistä, mutta koska terävällä päällä ei pysty silppuamaan vihanneksia tai paloittelemaan ruhoa, keittiöstä on löydettävä apuvälineitä. Tuoko teknologinen kehitys potkua piisiin vai onko vanhassa vara parempi?



julkaisija

PubliCo Oy
Pätkäneentie 19 A
00510 Helsinki
puh. 09 686 6250
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

Lotta Lilljegen
lotta.lilljegen@publico.com
puh. 09 6866 2547

Sebastian Berner
sebastian.berner@publico.com
puh. 09 6866 2546

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

toimittajat

Arto K. Koskelo
Sami J. Anteroine
Merja Kihl
Ari Mononen
Laura Laakso
Markku Summa
Tuomas Lehtonen

kannen kuva

Sini Pennanen

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen



Kotoisia herkkuja suurkeittiön ammattilaisille

- maukas ja laaja valikoima valmist tuotteita
- säästät aikaa ja vaivaa
- aina onnistunut lopputulos
- helppokäyttöisyys nopeuttaa annosten valmistamista

Mausta sen muistat

www.lihajaloste-korpela.fi

KOKKISOTA KUNNASSA

HESARIN JUTTU KOHAUTTI: pahimmillaan vain joka viides yläkoululainen käy syömässä koulun ruokalassa Helsingissä. Mielikuvat alkoivat velloa välittömästi. Notkuuko nuoriso siis sankoin joukoin pikaruokalassa vai kuittaako kenties lounaan kahvilla – tai tupakalla? Kuinka kauan PISA-menestys voi jatkua ilman tankkausta? Lisäksi kaikille kanaviilokkinsa aikoinaan hammasta purren syöneille saattoi tulla mieleen tämäkin kysymys: kuinka pahaa kouluruoka nykyään on?

Oikaisu saatiin pian. Luvut olivat pääläellään eli joka viides yläkoululainen jättää syömättä koulun ruokalassa. Yläasteen kouluruuan menekki on yleensä vähintään 80 prosenttia.

Kaikki ei siis ole vielä menetetty, mutta erityisen valvettuneeksi nuorisoa ei voi kuvailla. Huono menekki kiusaa kouluja etenkin silloin, kun tarjolla on kasvisruokaa. Esimerkiksi ammattikoulun pojat eivät rehuja syö.

Alakouluissa kaikki vielä toimii kuin armeijassa: oppilaat menevät ruokalaan opettajan ohjauksessa, ja noin 95 prosenttia oppilaista ruokailee. Yläkoulujen oppilaat ovat kuitenkin kovempi pala purtavaksi ja Helsingin kaupunki aikookin tarttua kouluruokailun ongelmiin mm. perustamalla kouluihin ravintolatoimikuntia. Syksyllä 2014 alkavan kokeilun tarkoituksena on lisätä oppilaiden vaikuttamismahdollisuuksia kouluruokailuun. Tapetilla ovat mm. ravintolasalien ja ruokailutapahtuman viihtyisyyttä, ruoan tarjoilua ja ruoan houkuttelevuutta koskevat seikat.

Helsinki ei tietenkään ole yksin näiden asioiden kanssa. Lähes joka kunnassa mietitään, mistä saadaan halvalla hyvää ja ravitsevaa ruokaa. Vuonna 2011 julkaistu Kunta ruokaostoksilla -selvitys kertoo, että kuntien ruokapalvelut ovat keskittyneet viime vuosina nopeasti: noin puolet kuntakeittiöistä on nyt palvelu- ja jakelukeittäjiä. FCG Finnish Consulting Group Oy:n selvityksen mukaan jo 90 prosenttia kunnista on keskittänyt ruokapalvelunsa yhdelle palvelutuottajalle. Vertailun vuoksi: edellisen, vuonna 2004 toteutetun tutkimuksen aikoihin, noin puolet kuntien ruokapalvelusta edusti kunnallista tuottajaorganisaatiota ja neljännes hallintokuntien hoitamia ruokapalveluita.

Kuntien koko on kasvamaan päin ja niin myös nettobudjetointi sekä liikelaitosmainen ja osakeyhtiömuotoinen toiminta ovat yleistyneet. Lisäksi yksi viime vuosien vahva trendi on siirtymisen määräsidosonnaisista nettobudjetoituihin yksiköihin: vuonna 2004 vajaa kolmannes ruokapalveluista oli järjestetty nettobudjetoituihin yksiköihin, vuonna 2011 jo yli puolet.

Samalla myös kuntien keskuskeittiöt tekevät tuloaan, koska vanhat tilat ovat remontin tarpeessa ja epäkäytännöllisiä. Suurempien volyymien siunaussellisuuteen uskotaan monessa pikkukunnassa. Keittiössäkään eletään jo digiaikaa: uudet tuotantomenetelmät ja laitteet helpottavat työtä ja ruokapalvelujen tuotteistamisessa on menty eteenpäin.

Kunnilla on keittiössä muitakin murheita kuin niukka budjetti. Monessa paikassa on loihdittu pöytä koreaksi pikkurahalla keittiönväen rautaisen ammattitaidon avulla. Nyt ollaan tilanteessa, jossa kymmeniä tuhansia keittiöammattilaisia siirtyy eläkkeelle vuosikymmenen loppuun mennessä. Esimerkiksi lähes puolet kokeista, keittäjistä ja kylmäköistä on suuntaamassa eläkepäivien viettoon ja kunnissa tuskaillaan, mistä saadaan osaavat tekijät tilalle.

Koska kehitys kulkee kohti suurempia yksiköitä, kunnat miettivät nyt, voisiko ruoka-, siivous- ja kiinteistöpalvelut niputtaa yhteen – kenties yhtiöittämällä vai liikelaitoksen kautta? Tehoja haetaan myös tuotantomenetelmien kehitystyöstä: esimerkiksi kylmävalmistuksessa on se etu, että näin saadaan lisää tuotantoaikaa keittäjiin, kun työvoiman käyttö jakautuu tasaisemmin pitkin päivää.

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 Elvytyssooja Cederroth
- 1 kpl Salvequick laastariautomaatti (sis. 2 x sininen muovilaastari REF 6735CAP ja 6754CAP)
- 1 kpl Hätäensiapuohje
- 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

SUURELLA SYDÄMELLÄ

RIITTA ANTTILA KEHITTÄÄ ANTELL-KONSERNIN
HENKILÖSTÖPUOLTA IHMISTEN EHDOKSILLA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: SINI PENNANEN



Kun Riitta Anttila tuli henkilöstön kehittäjäksi Antelliin elokuussa 2012, hän tiesi että saappaat olivat isot: perheyriyksellä on 850 työntekijää ja Anttila on ainoa HRD-ihminen koko talossa. Saappaat olivat myös ihka uudet, sillä Antellilla ei ollut koskaan aikaisemmin ollut varsinaista HRD-osaajaa palkkalistoilla.

**”Antellilla on sellaista
lämpöä, jonka
yksinkertaisesti vain
tuntee tullessaan
taloon.”**



KAHDEKSAN KUUKAUTTA myöhemmin Anttilalla on hymy herkässä. Antell sijoittui hienosti neljännelle sijalle vuoden 2013 Suomen parhaat työpaikat -listan suuryritysten sarjassa. Yksi nainenko tämän sitten on saanut aikaan? Anttila nauraa: hän tietää, että menestyksen takana on Antellin ainutlaatuinen yrityskulttuuri, eikä kenenkään yksittäisen ihmisen sankariteot. Great Place to Work Institute Finlandin tutkimuksen mukaan tuota kulttuuria leimaavat "lämmenhenkisyys, persoonallisuus ja aitous".

"Antellilla on sellaista lämpöä, jonka yksinkertaisesti vain tuntee tullessaan taloon. Näin kävi minunkin kohdallani", Anttila kertoo.

Me-henki poikkeuksellisen vahva

Tulokset kertovat myös, että työntekijät kokevat johdon helposti lähestyttäväksi ja arvostavat sitä, että työntekijöille annetaan paljon vastuuta. Antellilla koetaan vahvaa yhteishenkeä ja kuuluvuutta yhteiseen Antell-perheeseen – ja työntekijät myös kokevat työnsä tärkeäksi ja

"Työntekijät kokevat johdon helposti lähestyttäväksi ja arvostavat sitä, että työntekijöille annetaan paljon vastuuta."

merkitykselliseksi. Se näkyi myös Suomen parhaat työpaikat -kyselyn osallistumisaktiivisuudessa:

"Vastausprosentti oli 84 %, mitä voi pitää jo erittäin hyvänä", toteaa Anttila ja lisää, että vastaavissa kyselyissä puolta pie-nemmätkään prosentit eivät ole mikään harvinaisuus.

"Meillä ihmiset haluavat vaikuttaa ja sanoa mielipiteensä, koska he luottavat siihen, että kun tehdään parannusehdotuksia, niihin reagoidaan toimenpiteillä eikä pelkäästään sanahelinällä", Anttila kertoo.

Antell osallistui Suomen parhaat työpaikat -prosessiin nyt toista kertaa. Ensimmäisellä kerralla – eli vuosi sitten – yritys ei päässyt pistesijoille.

Perinteet eivät kahlitse

Vuonna 1880 perustettu, 133-vuotias perheyritys ponnistaa oululaisista juurista ja pitkä historia tuo perinteitä ja pitkäjänteisyyttä toiminn-



taan. Anttila tietää, että vanhoilla yrityksillä on riskinä jämähtää ja kangistua kaavoihinsa. Antell on kuitenkin kääntänyt historian voimavaraksi:

”Perinteet ovat yrityksen kivijalka, mutta ne eivät määrää sitä, minne menemme huomenna”, Anttila toteaa.

Anttila on koulutukseltaan prosessitekniiikan diplomi-insinööri (DI) ja kauppatieteen maisteri (KTM) logistiikan ja palvelujohtamisen alalta. Hän toimi aiemmin henkilöstön kehittämisspäällikkönä Stora Ensolta osana paljon isompaa tiimiä.

Uudessa työssään hän vastaa Antell-konsernin henkilöstöasioista sekä niiden kehittämisestä. Vastuualueeseen kuuluvat mm. olemassa olevien käytäntöjen yhtenäistäminen ja parhaiden mallien hakeminen, hyvän työyhteisön rakentaminen, rekrytointiperiaatteet ja -prosessit, osaamisen kehittämismallit sekä esimiestyön kehittäminen ja tukeminen. Uhkaako ähky?

”Vielä ei tunnu siltä, että tarvitsisin hirveästi apua”, Anttila kuit-

taa. Hän toteaa, että työ sujuu, koska yhteistyö konsernin kolmen toimitusjohtajan kanssa toimii erittäin hyvin – näiden suunnannäyttäjien viestiä Anttila vie esimiehille ja nämä puolestaan eteenpäin omille joukoilleen.

”Perinteet ovat yrityksen kivijalka, mutta ne eivät määrää sitä, minne menemme huomenna.”

Kaikki samalla viivalla

Yhtenä haasteena on tasa-arvoinen toiminta kaikissa tilanteissa: ”Kun yritys kasvaa, asioilla on tapana monimutkaistua. Silloin pitää systematisoida eri prosesseja, jotta tasa-arvo säilyy – ja ihmiset tiedostavat

sen, että kaikkia kohdellaan samalla lailla.”

Mikä sitten erottaa Antellin muista? Anttila näkee, että antellilaiset ovat aktiivisia, oma-aloitteisia ja aitoja ammattilaisia. Vapautta ja vastuuta yhdistävä yrityskulttuuri lähtee siitä, että työntekijöihin luotetaan ja vastuu jaetaan mahdollisimman lähelle asiakasta. Tämä mahdollistaa työntekijöiden ammattitaidon hyödyntämisen: kokit, kondiitorit, keittiömestarit ja leipurit valmistavat ruoan ja leipomotuotteet alusta asti itse – tai ”itte”, kuten antellilaiset ylpeänä sanovat.



Ruokalistat eivät synny komiteatyönä pääkonttorilla, vaan jokainen ravintolapäällikkö tietää itse parhaiten, miten asiakasta tulee palvella.

”Meillä ei ole yhtä ruokalistaa – meillä on 115 erilaista ruokalistaa”, Anttila kiteyttää.

Kroppa kovilla

Vastaavasti Antell-Leipomolla kaikki konditoriatuotteet valmistetaan alusta alkaen konditoriamestarien pitkän kokemuksen tuomalla ammattitaidolla – ja salaiset reseptit ja käsityötaito periytyvät sukupolvelta toiselle.

Anttila myöntää, että toimiala ei ole siitä helpoimmasta päästä fyysisen kuormittavuutensa tähden. Tuki- ja liikuntaelinten sairaudet ovat riski ja jatkuva jaloilla olo rassaa – ja jos toimitaan asiakkaan tiloissa, tilankäyttö ei aina järjesty parhaalla mahdollisella tavalla.

”Kiire on riski ja painotamme, että työ täytyy voida tehdä huolella ja keskittyen joka tilanteessa. Työturvallisuus on meille erittäin tärkeä asia”, linjaa Anttila.

Työhyvinvoinnin sanomaa julistaa myös yrityksen johto, joka on toistuvasti korostanut työn ja vapaa-ajan tasapainon vaalimista. Antell tarjoaa lakisääteistä työterveydenhoitoa kattavampaa työterveyden-

”Ruokalistat eivät synny komiteatyönä pääkonttorilla, vaan jokainen ravintolapäällikkö tietää itse parhaiten, miten asiakasta tulee palvella.”

hoitoa ja toimivat varhaisen tuen järjestelmät on rakennettu auttamaan työntekijöitä. Pakettia täydentävät omalta osaltaan liikunta- ja kulttuurisetelit.

Uutta verta sisään

Tulevaisuuden osalta Anttilaa mietityttää se, mistä huomispäivän osaajat saadaan

yhtiöön. ”Tämä on kuitenkin työvoimavaltainen ala ja rekrytoinnin pitää sujua.”

Toinen asia on olemassa olevan henkilöstön voimavarojen kehittäminen eri tavoin. Koulutus on yksi keino, mutta muitakin työkaluja on olemassa, Anttila muistuttaa: ”Haluamme tarjota paljon erilaisia mahdollisuuksia kehittää itseään kuten projektit, työkierto ja uralla eteneminen ja näihin henkilöstön kannattaa tilanteen tullen tarttua.”

Anttilan mukaan yksi Antellin salainen ase on harjoittelijat, jotka saapuvat ammattikoulusta tai ammattikorkeakoulusta. Antellilla pääsee oikeasti tekemään alan töitä monipuolisesti ja oppimaan mitä homma on käytännössä – ja harjoittelijat ovat viihtyneet hyvin. Vakkariporukka taas tykkää, kun toimipaikoissa on nuorta voimaa ja väriä, joten kaikki ovat tyytyväisiä.

”Aika moni on tullut meille pysyvästi töihin juuri harjoittelun kautta”, Anttila lisää. ■

**"Toimiala ei ole siitä
helpoimmasta päästä fyysisen
kuormittavuutensa tähden."**



KOPPAKAUPASTA KONSERNIKSI

”JESKAMANDERA, kun on hyviä nötteröitä ja örfiiloja, täytyy ihan ottaa toinenkin. Mistä se mamselli on näin hyviä onnistunut saamaan?”

Oulun seurapiirirouvat kuiskuttelivat kansakoulunopettaja Johan Nikon ja mamselli Hilma Konstantia Granrothin jouluhäistä, jonka tarjoilut olivat koko kaupungin puheenaihe. Morsiuspari oli tilannut tarjoilun topakalta Katri Antellilta, joka ei pyörittänyt suuren suurta bisnestä – hän oli saanut Oulun maistraatilta luvan harjoittaa leipomotoimintaa kaupungissa vuonna 1880 ja myi leipää kopasta Oulun torilla. Tarmokkaan naisen läpimurron hetki oli kuitenkin käsillä: häävieraat olivat niin vaikuttuneita Katrin herkullisista leivonnaisista, että pian hänestä tuli Oulun seurapiirien ”hovitoimittaja”.

Kasvaneen suosion myötä Katri avasi ensimmäisen leipomomyymälänsä vuonna 1883 sekä edelleen toimivan Kirkkokadun kahvilan vuonna 1899. Juhlapalvelut ovat merkittävä osa Antellia yhä tänäkin päivänä.

Antell on ollut alusta saakka perheyri-tys: Katrin työtä jatkoivat ensin hänen tyttärensä perheineen, ja myöhemmin Hilja-tytären poika Aarne aina 60-luvulle saakka. Vuodesta 1976 Antellin on omistanut Lanton perhe. Jo vuodesta 1968 Antellin hallitukseen kuulunut Ilkka Lantto on toiminut Antellin ja sen tytäryhtiöiden hallituksien puheenjohtajana vuodesta 1985 alkaen. Toimitusjohtajana vuodesta 1976 toiminut Ilkka antoi vastuun seuraavalle sukupolvelle vuonna 2002, kun yrityksen johtoon nousivat sisarukset Tomi ja Annukka Lantto. Tomi johtaa Antell-Ravintolat Oy:tä ja Annukka Antell-Leipomot Oy:tä.

Antellin pääkonttori sijaitsee Oulussa Poratiellä ja pääkonttorin yhteydessä toimii myös Antellin oma leipomo. Tänä päivänä Antellilla on jo noin 850 työntekijää ja yritys on kasvanut merkittäväksi valtakunnalliseksi toimijaksi. Konsernin päätoimialana ovat edelleen henkilöstöravintolat, kahvilatoiminta sekä herkulliset leipomotuotteet. ■

Aito, se perinteinen Tuoppi-kotikalja

– kevyttä, helppoa
& edullista!

*Tuoppi Kotikaljauutteesta saat vaivattomasti
maukasta ja vähäkalorista juomaa
arkeen ja juhlaan. Yhdestä pakkauksesta
tulee 18 litraa valmista kotikaljaa,
eli litrahinnaksi jää alle 15 senttiä.
Kevennä vyötäröäsi, älä kukkaroasi!*

Kotikaljassa
vain noin
13 kcal/dl!

Jokaiselle aterialle!



Your Global Exhibition Partner



TILAUSTA UUSILLE RAVINTOLAKONSEPTEILLE?

HINTA EI OLE AINOA MÄÄRÄÄVÄ
TEKIJÄ FRANCHISINGHERKUILLE,
ARVIOI JUHA VASTAMÄKI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: SUBWAY





Franchisingtoiminta on vakiinnuttanut toimintansa Suomessa. Suomen franchisingsektorin edunvalvojan Suomen Franchising-Yhdistys ry:n 2012 julkaiseman kasvuselytystutkimuksen mukaan myös tämän vuoden franchisingsektorin kasvuodotukset ovat vallitsevasta taantumasta huolimatta positiiviset. Ketjut arvioivat tarvitsevensa vähintään 3 000 uutta työntekijää ja vähintään 800 uutta yrittäjää vuoden loppuun mennessä. Lisäksi koko sektorilla haetaan yhteensä 14 %:n kasvua toimipaikkojen lukumäärässä ja 5 % kehittymistä ketjujen yhteenlasketussa liikevaihdossa tälle vuodelle.

YHDISTYS ITSEKIN on hyvässä vedossa ja täyttää tänä vuonna 25 vuotta. Syytä juhlaan piisaa, sillä franchisingsektori on kasvanut ja vahvistunut vuosi vuodelta tuoden mukanaan lukuisia uusia työpaikkoja, yrittäjiä ja yrityksiä Suomeen. Juhlavuoden teemaksi onkin nostettu 1 000 uutta franchisingyrittäjää Suomeen vuoden loppuun mennessä.

Suomen kolmesta varsinaisesta franchisingalasta – vähittäiskauppa, palvelut ja ravintola-ala – pienin on tuo viimeksi mainittu. Ihan mitätön se ei silti ole, vaan ravintola-alalla on Suomessa jo yli 40 franchising-ketjua ja yli 1 400 toimipistettä. Esimerkiksi maailman suurimmat franchisingketjut McDonald's ja Subway ovat vahvoja Suomessa ja kotimaiset Kotipizza ja Hesburger ovat niin ikään tunnettuja brändejä.

”Franchising vaatii ketjumaista liiketoimintaa toimiakseen.”

Haastavat markkinat

Uusia ravintolakonsepteja tulee jatkuvasti lisää ja trendit vaihtelevat – esimerkiksi kahvilaketjujen puolella yrittäjiä tulee ja menee ja yhdistyy. Myös varsinaisiksi ruokaravintoloiksi laskettavia pelureita on tullut markkinoille tuttuja pikaruokaketjujen sekaan. Franchisingin puolella ketjujen kokonaismäärä ei ole kuitenkaan kovin suuri – osittain varsin kehittymättömän markkinatilanteen vuoksi.

Ravintola- ja kahvilakulttuuri on vielä lapsenkengissä kasvukeskusten ulkopuolella eikä markkinoita kovin suurelle uudelle ketjulle välttämättä ole. Niinpä Starbucksinkin operoi (ainakin toistaiseksi) ainoastaan lentokentältä käsin.



Suomen Franchising-Yhdistys ry:n toiminnanjohtaja Juha Vastamäki vahvistaa näkemyksen, että Suomi on kova pala purtavaksi ulkomaille. Kun esimerkiksi amerikkalainen ketju mielii Suomeen, se kysyy ensimmäisenä, että missä sijaitsevat maan miljoonakaupungit. Vastauksen saatuaan mielenkiinto usein tyssää.

”Franchising vaatii ketjumaista liiketoimintaa toimiakseen. Toimipaikka Helsingissä, Turussa ja Tampereella ei vielä oikein täytä kritee-



reja”, Vastamäki toteaa. Niinpä esimerkiksi Pizza Hut on jäänyt käyttäys-
asemiin suuriin keskuksiin, eikä ole levinnyt koko maahan Kotipizzan ta-
voin.

Valloittajan mieliharmit

Ulkomaisen näkökulmasta maassa on vähän väkeä, paljon pinta-alaa ja
se on jo nykytoimijoilla miinoitettu, arvioi Vastamäki. Lisäksi esimerkik-

si sopivien liikepaikkojen ja kumppaneiden löytäminen voi olla vai-
keampaa kansainvälisille pelureille kuin kotikenttäedun omaaville suo-
malaisille.

Nykytilanteessa franchisingviirit liehuvatkin yllättävän sinivalkoisi-
na:

”Kaikista franchiseketjuista 75 prosenttia on suomalaista alkupe-
rää ja kun katsotaan yksin ravintola- ja kahvilapuolta, suomalaisuus-

aste on melkein samaa luokkaa”, Vastamäki arvioi. Toiminnanjohtaja uskoo myös kasvuun:

”Franchising liiketoimintamallina on osoittanut sopeutumiskykynsä taloudellisen ympäristön muutoksiin, ja ketjuyrittäjyys on vuosi vuodelta vahvistanut jalansijaansa Suomessa.”

Taantuma ei tainnuta

Franchise ei ole täysin lamankestävä, mutta ketjun suomat leveämmät hartiat voivat auttaa taloudellisesti vaikeina aikoina. Kiristyneestä talous- ja kilpailutilanteesta huolimatta ketjut olivat hienosti onnistuneet kasvattamaan niin toimipisteidensä kuin työntekijöidensä määrää sekä liikevaihtoaan, Vastamäki pohtii.

”Tämä kaikki kertoo selvää kieltään franchisingmallin toimivuudesta”, Vastamäki lisää. Ravintolapuolella auttaa se, että franchise-puolella on paljon kukkaroystävällisiä paikkoja, jotka tarjoavat hampurilaisia, pizzaa tai patonkia – eivät hintavampaa hanhenmaksapallero-segmenttiä.

”Franchising liiketoimintamallina on osoittanut sopeutumiskykynsä taloudellisen ympäristön muutoksiin.”

Toisaalta ei ole kiveen kirjoitettu, että kaikkien ravintolakonseptien tulisi tarjota halpisruokaa:

”Esimerkiksi terveellinen pikaruoka on vahva trendi. Tapoja erotautua löytyy kyllä”, Vastamäki toteaa ja lisää, että hinta ei ole ainoa kuluttajan päätöksiä ohjaava asia.

Toiminnanjohtaja katsoo, että franchisingsektori tarjoaa osaltaan ratkaisuja moniin tämän hetken kriittisiin talouden haasteisiin:

”Franchising vähentää muun muassa nuorisotyöttömyyttä tarjoamalla erityisesti nuorille sopivan yrittäjävaihtoehdon tai työpaikan – monen nuoren ensimmäinen työpaikka löytyykin franchisingketjusta.”

Uranvaihtajan unelma?

Vastamäki uskoo franchisingtoiminnan ehkäisevän myös paljon viime aikoina tapetilla ollutta harmaata taloutta, sillä ketjut ja yrittäjät sitoutuvat franchising sopimuksessa toimimaan lakien mukaan ja hoitamaan yhteiskuntavelvoitteensa.

”Viranomaisten lisäksi myös ketjut valvovat yrittäjiensä toimintaa sekä tuotteiden ja palveluiden laadukkuutta”, Vastamäki muistuttaa.

Vastamäen mukaan franchisingyrittäjämalli sopii myös uranvaihtajille, joilla ei välttämättä ole omaa liikeideaa valmiina – ja franchisingyrittäjyyden aloittamiseen kuuluva koulutus helpottaa merkittävästi uranvaihtotilanteita.

”Franchisingmalli on myös menestystä tuova kasvustrategia: alan ketjuista 80 % hakee kasvua kuluvan vuoden kuluessa”, Vastamäki kiteyttää. ■



FRANCHISING PÄHKINÄNKUORESSA

FRANCHISING-TERMILLÄ TARKOITETAAN franchising-antajan määrittelemän mallin mukaista liiketoimintaa. Franchising on kahden oikeudellisesti ja taloudellisesti itsenäisen yrityksen, franchising-antajan (ketju) ja franchising-ottajan (yrittäjä) sopimusperusteista yhteistyötä pitkällä aikavälillä. Franchising-antaja siirtää taloudellista vastiketta vastaan franchising-ottajalle oikeuden käyttää sopimusten mukaisesti hallitsemaansa liiketoimintakonseptia.

FRANCHISING-OTTAJA ON YRITYS, jonka omistajana voi olla yksi tai useampia henkilöitä. Franchising-ottajayrityksiä on ketjuissa yleensä monia ja kaikki tekevät franchising-antajan kanssa samanlaisen yhteistyösopimuksen. Yhdessä yritykset muodostavat verkoston, jossa ne toimivat tiiviissä yhteistyösuhteessa.

FRANCHISING-OTTAJA SAA OIKEUDEN käyttää franchising-antajan kehittämää tavaramerkkiä, markkinointitunnuksia, myynti-, asiakaspalvelu- sekä valmistusmenetelmiä ja välineitä ohjeiden mukaisesti.

YRITTÄJÄN EI TARVITSE erikseen huolehtia kalliista markkinoinnista ja koneiden hankkimisesta, vaan ketju on yrittäjän tukena. Toisaalta yrittäjällä ei ole niin paljon omia vapauksia liiketoiminnan suhteen kuin yksinyrittäjällä.

FRANCHISING-TOIMINNASSA KONSEPTI on kuningas. Menestyskonsepti on mahdollista monistaa franchisingin avulla erittäin tehokkaasti. Menestyvää ja hyvän liikeidean omaavaa ketjua on helpompi markkinoida ja viedä eteenpäin – toimiva kokonaisuus auttaa myös yrittäjien rekrytoinnissa, liiketoiminnan kannattavuudessa ja brändin kehitystyössä. Timanttinen konsepti houkuttelee uusia yrittäjiä – sekä tietenkin asiakkaita.

FRANCHISINGILLA ON MYÖS PITKÄ HISTORIA: liiketoimintamallina franchising on tunnettu jo 1950-luvulta kulutusyhteiskunnan nostaessa päätään. Suomeen franchising-toiminta tuli 1970-luvulla ja vakiintui liiketoimintamallina 80-luvun lopulla.

Maitokolmio
TÄYTELÄINEN
UUTUUS



Tehty Suomessa



Herkullisen suklainen maitokaakao ja maitokahvi kotimaisesta lähimaidosta. Vähemmän sokeria – erinomaisen hyvää.



Herkkujuoma omalla tuotemerkillä?

Tutustu mahdollisuuteen tuunata herkkujuoma omalla tuotemerkillä www.maitokolmio.fi/tuunaoma


Maitokolmio
Luonnollisen läheltä

Osuuskunta
Maitokolmio
Sieventie 9
69300 Toholampi
Puh. (06) 881 6200

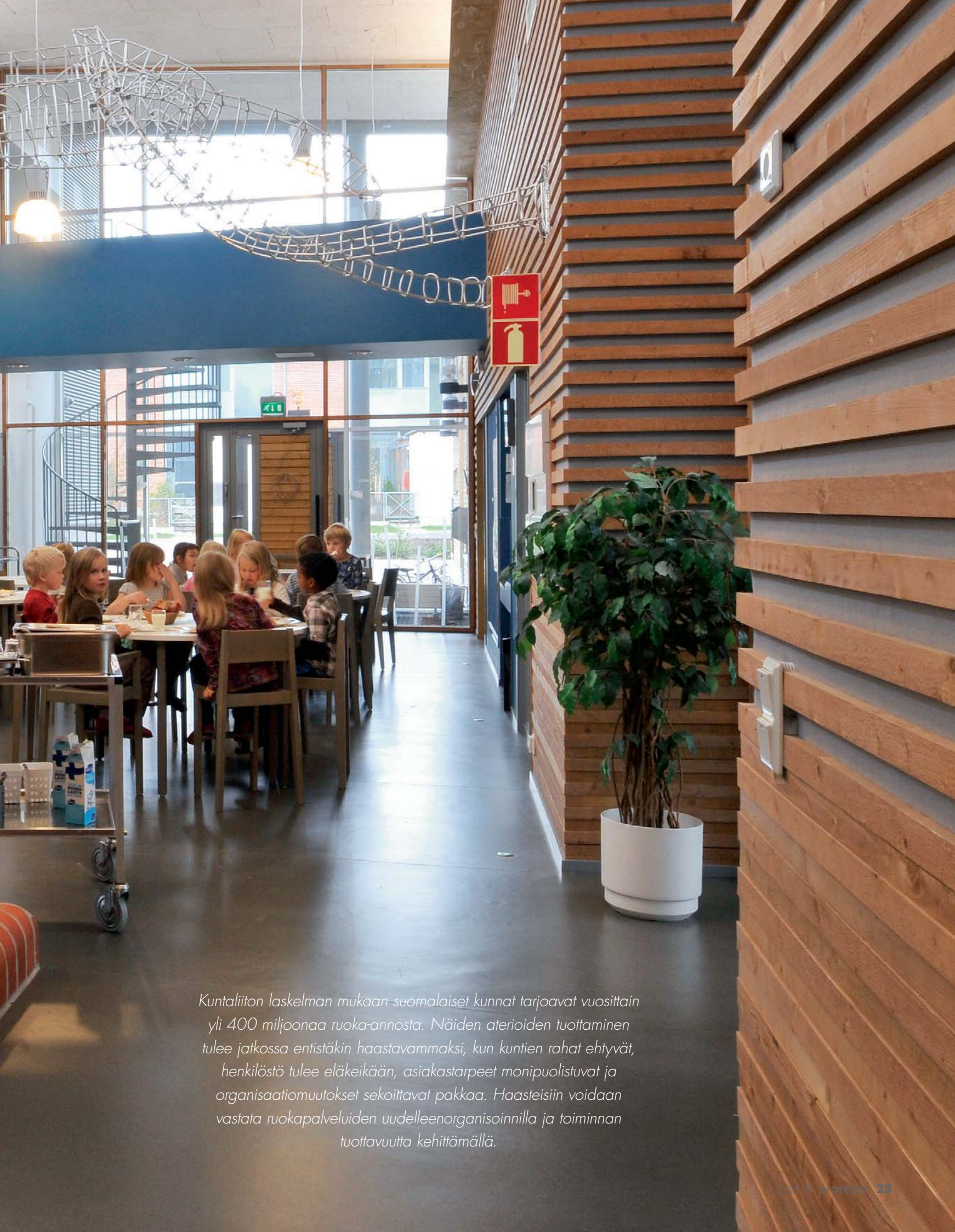
Tukkumyynti:
myynti@maitokolmio.fi
Myyntipäällikkö Jouni Tiainen
jouni.tiainen@maitokolmio.fi
Puh. 044 581 6214

A photograph of a modern interior space, likely a community center or a school cafeteria. In the foreground, there is a large, dark, rectangular structure with a fireplace opening. Inside the fireplace, several lit candles are visible. To the right of the fireplace, there is a large potted plant with green leaves. In the background, several people, including children and adults, are sitting at tables, eating. A large, black, cylindrical pillar stands in the center of the room. On the wall, there is a large, white, wire sculpture that looks like a stylized animal or a piece of art. The floor is made of red bricks.

KUNTIEN RUOKAPALVELUT SUURTEN HAASTEIDEN EDESSÄ

TEKSTI: TUOMAS LEHTONEN

KUVAT: HELSINGIN KAUPUNGIN AINEISTOPANKKI / VLADIMIR POHTOKARI



Kuntaliiton laskelman mukaan suomalaiset kunnat tarjoavat vuosittain yli 400 miljoonaa ruoka-annosta. Näiden aterioiden tuottaminen tulee jatkossa entistäkin haastavammaksi, kun kuntien rahat ehtyvät, henkilöstö tulee eläkeikään, asiakastarpeet monipuolistuvat ja organisaatiomuutokset sekoittavat pakkaa. Haasteisiin voidaan vastata ruokapalveluiden uudelleenorganisoinnilla ja toiminnan tuottavuutta kehittämällä.

KUNTALIITON TYTÄRYHTIÖN FCG Finnish Consulting Groupin konsultointiliiketoiminnan yksikön johtava konsultti Anne Haapanen on työskennellyt ruokapalveluiden tuottamiseen liittyvien kysymysten parissa. Hän on konsultoinut ja kouluttanut kuntien henkilöstöä, tehnyt kunnille selvityksiä ja henkilöstömitoituksia, osallistunut konkreettisesti ruokapalveluiden kehittämisprojekteihin ja verkostohankkeisiin sekä konsultoinut ruokapalveluiden hankintoja.

Haapasen mielestä ruokapalveluiden keskeisenä haasteena on koulutetun työvoiman saatavuus erityisesti Etelä-Suomessa. Ruokapalveluissa työskentelevien henkilöiden keski-ikä on muutaman vuoden suurempi kuin kunnan työntekijöillä keskimäärin. Haapanen arvioi, että työntekijäpula pahenee parin seuraavan vuoden aikana, kun kuntien ruokapalveluissa työskenteleviä ihmisiä siirtyy erityisen paljon eläkkeelle.

”Hyvät yhteistyösuhteet alan oppilaitoksiin helpottavat työntekijöiden saatavuutta. Etelä-Suomessa kilpailu ammatitaitoisesta työvoimasta on kuitenkin niin kovaa, että hyvät yhteistyöverkostotkaan eivät tahdo auttaa rekrytoinnissa. Oppisopimusmalli voisi olla yksi ratkaisu. Nuorisotakuun tuomista mahdollisuuksista on puolestaan vielä vaikea sanoa”, Haapanen pohtii.

**”Ateriakustannusten tarkka
analysointi, toimintojen systemaattinen
yhtenäistäminen ja selkeä tilaaja-
tuottaja-toimintamalli auttavat
olennaisesti kustannustehokkuuden
saavuttamisessa.”**

Ruokapalvelutyöntekijöiden alhainen palkkaus vaikuttaa osaltaan työvoiman saantiin. Palkkoihin on kuitenkin vaikea tehdä parannuksia, koska kunnan taloudelliset resurssit ovat ennemminkin niukkenemaan päin ja raaka-aineiden hinnat nousevat nopeasti. Kustannuksia lisäävät myös toimintojen saneeraustarpeet. Ikä painaa monia keittäjiä, eivätkä ne tarjoa enää riittäviä mahdollisuuksia tehokkaaseen toimintaan.

”Nyt on mietittävä tarkkaan saneerataanko vanhoja tiloja vai rakennetaanko uusia. Päätösten tekeminen edellyttää tulevaisuuden tarpeiden selvittämistä. On tiedettävä millaisella palveluverkostolla ja toimintamalleilla jatkossa edetään ja millainen henkilöstömäärä palveluita on tuottamassa. Valmistetaanko ruuat jatkossa keskuskeittiössä vai jatketaanko esimerkiksi aluekeittiömallilla. Toimivassa keskuskeittiön etuna on se, että siellä voidaan tehdä ruokaa moniin asiakastarpeisiin ja ruoan laatu on tasainen kaikille asiakkaille.”

Asiakastarpeiden muutokset huomioitava

Asiakastarpeissa tapahtuvien muutosten ennustaminen on tilasuunnittelun kannalta keskeisessä asemassa. Tämä ei ole kuitenkaan helppoa. Esimerkiksi vanhuspalveluiden tarve tulee kasvamaan lähitulevaisuudessa. Tällä hetkellä on kuitenkin vaikeaa tietää sijoittuvatko vanhuksat vanhainkoteihin vai pystyvätkö he elämään pitkään omissa ko-

KUVA: HELSINGIN KAUPUNGIN AINEISTOPANKKI / SEPPO LAAKSO





”Henkilöstön hankintaosaamisen
kehittäminen on paikallaan
taloudellisesti, mutta myös ruuan
laadun ja turvallisuuden kannalta.”

deissaan. Ruokapalveluiden tilasuunnittelulle tämä aiheuttaa merkittävän epävarmuustekijän ja haasteen.

Haapasen mukaan ruuan valmistus- ja toimitusketjuja sekä tuotantoyksiköiden kokoa järjeistämällä pystytään saavuttamaan säästöjä. Kokemus on osoittanut, että suuret tuotantoyksiköt tulevat pieniä edullisemmiksi. Siksi pienemmissä keittiöissä ei juuri enää valmisteta ruokaa, vaan ne toimivat pelkästään jakelupisteinä ja palvelukeittöinä. Ruokaa toimitetaan nykyään lämpimänä keskuskeittiöistä jakelukeittöihin, mutta uuden teknologian avulla ruoka voidaan myös kuljettaa jäähdytettynä ja lämmittää käyttökohteessa. Haapasen mielestä tämä on tietyissä tilanteissa hyvinkin taloudellista.

”Kustannuksia lisäävät myös toimitilojen saneeraustarpeet. Ikä painaa monia keittäjiä, eivätkä ne tarjoa enää riittäviä mahdollisuuksia tehokkaaseen toimintaan.”

Ulkoistamisen merkitys vähäinen

Julkisen sektorin palveluiden ulkoistamisesta puhutaan paljon. Haapasen vuonna 2011 tekemän kuntaselvityksen mukaan ruokapalveluiden tuottamista ei kuitenkaan ole juuri ulkoistettu kuntakonsernin ulkopuolelle. Vain 14 prosenttia kunnista ilmoitti ulkoistaneensa palvelutuotantoa yksityisille toimijoille ja kolme prosenttia toiselle kunnalliselle organisaatiolle, esimerkiksi toiselle kunnalle tai kunnan omistamalle liikelaitokselle. Suuremmat kunnat olivat pieniä kuntia innokkaam-

pia ulkoistajia, mutta ulkoistamisaste nousi enimmilläänkin vain 25 prosenttiin.

”Jos kunta on kehittänyt omaa toimintaansa, tilat ovat hyvät ja työntekijöitä riittää, ruokapalvelut kannattaa tuottaa itse. Ulkoistamisen etuna on se, että ulkopuolisen toimijan avulla saadaan vertaistietoa tuotteiden hinnoista ja laadusta. Ulkoistaminen on kunnille usein selkeä linjauksikysymys.”

Kuntaliitosten myötä saatavista kustannussäästöistä ei Haapasen mukaan ole vielä selkeää tietoa. Paljon kuitenkin riippuu siitä, miten ruokapalveluiden tuottaminen on kirjattu kuntaliitosten yhteydessä tehtyihin yhteistyösopimuksiin. Ateriakustannusten tarkka analysointi, toimintojen systemaattinen yhtenäistäminen ja selkeä tilaaja-tuottaja-toimintamalli auttavat olennaisesti kustannustehokkuuden saavuttamisessa.

”Tilaaja-tuottaja-mallin toimivuus on molempien osapuolten vastuulla. Kun tuottaja perustelee hinnat huolella, tilaaja ymmärtää paremmin realiteetit. Jos hinnoittelu ei perustu eri yksiköiden todellisiin kustannuksiin, ongelmia tulee helposti. Pienissä yksiköissä hinnat nousevat, koska henkilöstökulut ovat suhteessa suuria yksikköjä korkeammat. Tilaajan ei kannatakaan vaatia tuottajaa valmistamaan ruokia pienissä yksiköissä.”

Haapasen ohje kuntien ruokapalvelujen tuottajille on selkeä. Ensin selvitetään asiakastarpeet ja arvioidaan pystytäänkö ne täyttämään olemassa olevilla tiloilla ja henkilöstömäärällä. Tämän jälkeen voidaan lähteä suunnittelemaan tarvittavia kehittämistoimia. Haapanen muistuttaa, että töitä uudelleen organisoimalla ja henkilöstöä kouluttamalla voidaan saada merkittäviä kustannussäästöjä. Esimerkiksi henkilöstön hankintaosaamisen kehittäminen on paikallaan taloudellisesti, mutta myös ruuan laadun ja turvallisuuden kannalta. ■



RUOKAA
OMASTA
MAASTA

TAMMINEN

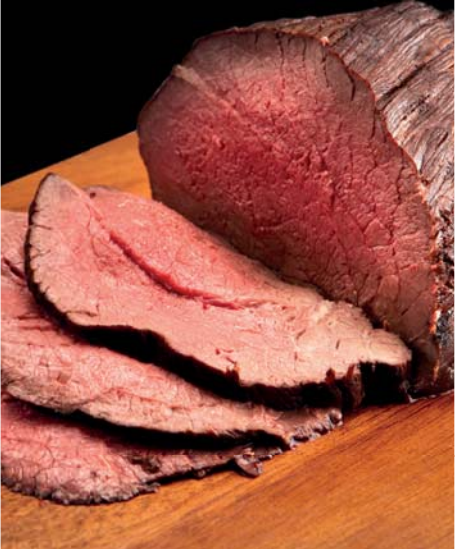
ROTUKARJA

*Aitoja makuja
Tammiselta*

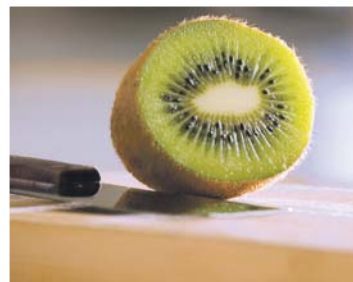
**Makuelämyksiä
todellisille lihanystäville
ja kotimaisuutta
arvostaville
kulinaristeille**

www.tamminen.fi

*Tamminen mukana
Taste Of Helsinki
-tapahtumassa
13.-16.6.2013.
Tule tutustumaan!*




omnia
aikuisopisto



Omniassa ammattimaistuu.

- Ammattitaitoa ja uusia näkökulmia
- Reseptejä urakehitykseen monipuolisella tutkinto- ja täydennyskoulutuksella
- Monia työelämän sertifikaatteja ja passeja esim. anniskelu- ja hygieniapassi (myös verkkokoulutus)
- Yrityksille käytännönläheistä, joustavaa, organisaation tarpeisiin räätälöityä koulutusta ja kehittämispalveluja. Lisätietoja: Kati Vetsch, p. 050 303 4837, kati.vetsch@omnia.fi

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



Löydät meidät myös
Facebookista!



omnia.fi

TIIMEISTÄ TEHOA TUOTANTOON

TEKSTI: TUOMAS LEHTONEN

KUVA: SINI PENNANEN

Forssan kaupunki ja Forssan seudun terveydenhuollon kuntayhtymä perustivat vuonna 2010 ateria-, puhtaus- ja talouspalvelujen tuottamiseen erikoistuneen Loimijoen Kuntapalvelut Oy:n. Osakeyhtiömallin ja laajamittaisen organisaatiouudistuksen myötä pyritään tehostamaan palvelujen tuotantoa, lisäämään työhyvinvointia ja helpottamaan työvoimaapulaa.

LOIMIJOEN KUNTAPALVELUT OY:N kehitysjohtaja Tanja Kalliola kertoo Forssan alueen julkisen sektorin organisaatiomuutosten käynnistyneen jo vuonna 2006, jolloin syntyi ruokapalveluiden liikelaitos. Vuotta myöhemmin ruoka- ja puhtauspalvelut liitettiin yhdeksi liikelaitokseksi ja vuonna 2008 saman organisaation alle tulivat myös vanhustenkotiyhdistyksen ateria- ja puhtauspalvelut. Nykyisen osakeyhtiön syntyessä myös talouspalvelut tulivat osaksi samaa organisaatiota.

”Hetimitä osakeyhtiön synnyttyä käynnistettiin kolmivuotinen yhteistoiminnallinen kehittämishanke.”

Loimijoen Kuntapalvelut tuottaa ateriapalveluja muun muassa alueen kouluille ja oppilaitoksille, henkilöstöravintoloille, sairaalalle sekä vanhus- ja vammaispalveluille. Ruuanvalmistus on keskitetty kahden keskuskeittiöön, joista toinen toimii arkipäivisin ja toinen vuoden jokaisena päivänä. Ateriat toimitetaan keskuskeittiöstä yhteensä 22 palvelukeittiöön. Ateriapalvelut työllistävät 71 henkilöä.

Kalliola kertoo, että heti osakeyhtiön synnyttyä käynnistettiin lähes kolmivuotinen yhteistoiminnallinen kehittämishanke jatkuvien muutosten tueksi. Sen tavoitteena oli parantaa yrityksen tuottavuutta ja henkilöstön työhyvinvointia. Hanke saatiin päätökseen viime vuoden lopussa.

Koulutuksen rooli on ollut kehityshankkeessa merkittävä. Julkisten ja Hyvinvointialojen liitto on pitänyt yrityksessä johto-, esimies- ja tiimikoulutuksia. Tämän lisäksi koulutusyrittäjä 3T+e järjesti yrityksen henkilöstölle luentopäivän ja messutapahtuman, jossa pohdittiin työn taloudellisuuteen, tehokkuuteen, turvallisuuteen ja ekologisuuteen liittyviä näkökohtia.

”Vuosien myötä monista työntekijöistämme on tullut moniosaajia, jotka tekevät sekä keittiö- että siivoustyötä. Aikaisemmin töitä riitti monissa toimipisteissä vain neljäksi–kuudeksi tunniksi. Nyt kun vastuu-alueita on laajennettu pystymme tarjoamaan työntekijöille kokopäiväisen työn.”

Kalliolan mukaan esimerkiksi kouluissa kahden työnkuvan yhdistäminen on tehostanut ja järjeistännyt toimintaa. Työntekijät ovat olleet tyytyväisiä täysipäiväiseen ja aikaisempaa monipuolisempaan työhön. Koska ruokaa ei valmisteta koululla, keittiötyön tarve sijoittuu keskipäivään. Aamulla ja iltapäivällä työntekijöille jää aikaa siivoukselle.

Työtehtävien monipuolistumisen lisäksi ateriapalveluille on luotu alueelliset tiimit, joiden koot vaihtelevat 10–15 henkilön välillä. Tiimit työskentelevät palvelutarpeen mukaisesti yhdessä tai kahdessa vuorossa.

”Tiimeihin siirtyminen on vähentänyt sijaistarvettamme merkittä-

västi. Päivän parin poissaolot, hoituvat tiimin sisäisillä järjestelyillä. Tiimeillä on myös enemmän aikaa toiminnan suunnitteluun, ruokalistasuunnitteluun, hankintoihin ja hävikin minimointiin.”

Esimiestyö luo hyvinvointia

Esimiestyö on ollut kehittämistoimenpiteiden keskiössä. Esimiesten määrää lisättiin tiimiorganisaation myötä. Yhdellä esimiehellä on johdettavanaan yhdestä neljään tiimiä. Esimiehen lisäksi jokaiselle tiimille on valittu tiiminvetäjät sekä varatiiminvetäjät.

”Teetimme kehittämishankkeen alkaessa henkilöstöllä työelämän laatukselyn, jonka toistimme hankkeen päättyessä syksyllä 2012. Tulokset olivat erittäin myönteiset. Esimiestyön laadun koettiin parantuneen huomattavasti, kun esimiehillä oli enemmän aikaa henkilöstölle sekä toiminnan suunnittelulle ja kehittämiselle. Työntekijät kokivat myös, että tiimiorganisaatio antaa heille paremmat mahdollisuudet vaikuttaa omaan työhönsä. Tämä paransi merkittävästi työtyytyväisyyttä. Henkilöstön tekemät kehitysehdotuksetkin ovat lisääntyneet selvästi.”

Kalliola sanoo henkilöstön työhyvinvoinnin parantuneen hankkeen aikana, mikä näkyy lyhyiden sairaslomien vähenemisenä. Pitkiin sairauspoissaoloihin muutoksella ei ole kuitenkaan ollut vaikutusta, mikä johtuu pitkälti työntekijöiden korkeasta, 52 vuoden keski-ikästä ja fyysisesti raskaasta työstä.

Kalliolan mukaan organisaatiomuutos ja siihen liittynyt kehittämisshanke oli kokonaisuutena kova urakka. Muutokset toivat henkilöstölle voimakkaitakin pelkoja, joita pystyttiin kuitenkin keskustelun keinoin poistamaan.

”Väsytymistäkin oli toki matkan varrella, sillä palaverieja ja henkilöstövalmennuksia oli paljon. Omien sisäisten muutosten lisäksi myös asiakkaiden toiminnoissa tapahtui muutoksia, jotka edellyttivät meiltä suuriakin joustoja töiden organisoimisen osalta. Tosi hienosti henkilöstö kuitenkin jaksoi. Saimme jo hankkeen aikana hyviä tuloksia, mikä luonnollisesti sai aikaan positiivisuutta.”

”Vuosien myötä monista työntekijöistämme on tullut moniosaajia.”

Pitkän kehitysrueaman jälkeen Loimijoen Kuntapalveluissa huokaistaan hetki ja panostetaan laadukkaaseen perustyön tekemiseen. Kalliola kuitenkin uskoo, että kiristyvät ajat edellyttävät muutokseskyä myös jatkossa.

”Meidän on kehitettävä toimintaa entistä enemmän yhdessä asiakkaiden kanssa, jotta pystymme kohdistamaan vähäiset rahat yhä paremmin. Tämän lisäksi prosesseja pitäisi pystyä keventämään, hankintoja tehostamaan ja alan henkilöstön palkkausta olisi saatava korkeammaksi, jotta alalle saataisiin enemmän osaavia tekijöitä”, Kalliola luettelee. ■

SIISTI RAVINTOLAKEITTIÖ

EI LEVITÄ BAKTEEREJA TAI VIRUSTAUTEJA

TEKSTI: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

KUVAT: SINI PENNANEN





**"Alan työntekijöiden pitää olla
sitoutuneita ja motivoituneita
ymmärtämään hygienian merkitys
kokonaisuudessaan."**

Huolellinen hygienia ruuanlaitossa on monille itsestään selvää. Nyt on lisäksi tieteellisestikin todistettu, että huonosti pestyt leikkuuveitset ja epäsiistit keittiöpinnat ovat vakava terveysriski.

Jos vaikkapa vihannesten tai hedelmien pinnoilla on viruksia tai muita epäpuhtauksia, ne leviävät helposti keittiötyökalujen kautta toisiin elintarvikkeisiin. Ruokamyrkytysepidemia voi lähteä liikkeelle hienonkin ravintolan keittiöstä.

UUODEN 2012 loppupuolella julkaistiin Georgian yliopistossa USA:ssa tehty tutkimus, jossa selviteltiin epäpuhtauksien leviämistä leikkuuveitsien ja muiden keittiötyökalujen välityksellä.

Tutkijat käyttivät eri mallisia uusia veitsiä ja leikkasivat vihanneksia ja hedelmiä – muun muassa tomaatteja, kurkkuja, porkkanoita ja mansikoita – joiden pinnalla oli pieniä määriä norovirusta ja maksatulehdusta aiheuttavaa hepatiittivirusta. Tutkimuksen mukaan taudinaiheuttajia tarttui yli 50 prosenttiin käytetyistä keittiöveitsistä.

Pesemättömistä tai huonosti pestyistä veitsistä viruksia siirtyy eteenpäin muihinkin ruokiin, joita käsitellään samoilla keittiövälineillä. Tutkimusten mukaan etenkin norovirus leviää helposti. Ihmisille norovirus aiheuttaa muun muassa vakavaa ripulitautia, joka voi varsinkin riskiryhmille olla hengenvaarallinen.

Hygieniäa 'kaaliin' jo alusta pitäen

Hygieniäopetusta on Suomessa annettu elintarvikealan opiskelijoille jo kauan, muun muassa Ravintolakoulu Perhossa. "Alan työntekijöiden pitää olla sitoutuneita ja motivoituneita ymmärtämään hygienian

"Kaikki puhtaus ei välttämättä ole näkyvillä."

merkitys kokonaisuudessaan", opettaja Mervi Vilén-Peltoniemi Ravintolakoulu Perhosta tähdentää.

"Perusammattikeittiön työhygieniä kattaa koko sen prosessin, miten keittiössä toimitaan – henkilökohtaisesta hygieniästä raaka-aineiden käsittelyyn, ruuan valmistukseen ja keittiön puhtaanapitoon asti."

Vilén-Peltoniemi kertoo itse valmistuneensa kokiksi Perhosta 1981 ja silloin koulutukseen kuului hygieniä yhtä olennaisena osana kuin nykyisin. "Kun nuoret tulevat meille opiskelemaan, niin perushygieniäopetus aloitetaan heti orientoitumisvaiheessa. Ennen kuin keittiössä ryhdytään tekemään yhtään mitään, käydään läpi peruskuviot. Vasta sen jälkeen saa edes mennä keittiötyötilaan."

Itse asiassa hygieniakysymyksiin puututaan jo ennen opintojen aloittamista. "Me haastattelemme kaikki hakijat pääsykoetilanteessa ja kysymme siinä vaiheessa, suostuuko kouluun pyrkijä ottamaan kaikki korut ja lävistyksiset pois. Niiden suhteen meillä on nollatoleranssi keittiössä, sillä kokkien omaankin hygieniäan kiinnitetään paljon huomiota", Vilén-Peltoniemi mainitsee.

"Laitamme vastauksesta ruksin papereihin. Jos vastaus on kielteinen, opintoihin pyrkijä hylätään. Silti tätä keskustelua käydään oppitunneillakin aina aika ajoin."

Valkoinen työasu hohtaa puhtautta

Myös työasusteiden asianmukainen käyttö ja puhtaanapito on itsestään selvyyttä. "Asusteiden hygieniä opetetaan siitä alkaen, miten opiskelijoiden pitää pestä omat työvaatteensa. Kokki-vaatteet on pestävä vähintään +60 °C:n lämpötilassa valkopesuaineella, koska me haluamme pitää valkoiset vaatteet todella valkoisina. Monet nuoret eivät edes tiedä, että on erilaisia pesuaineita."

"Keittiössä on oltava valkoinen kokinasu: valkoinen takki ja esiliina. Niissä lika näkyy, ja silloin me heti tiedämme, että vaate on vietävä pesuun."

Ravintolakoulun käytännön mukaan kokin hiusten on oltava kiinni ja ne on peitettävä kokkihatusella.

"Tästä voi olla erilaisia käytäntöjä ravintoloissa – ja siihen nuoret mielellään vetoavat. Me sen sijaan vaadimme, että kaikilla on oltava kokkihattu päässä."

"On aika hassua, että nykyiset eivät halua pitää kokkihattua. Aikanaan itsestäni tuntui, että astun ammattirooliin, kun laitan kokkihatus pähäni. Nykyään nuorille asu on enemmänkin väline. He haluaisivat noudattaa omaa tyyliään ja olla oma itsensä."

"Kun säännöt ovat selkeät, niistä on helppo pitää kiinni", Vilén-Peltoniemi perustelee tiukkaa työvaatekäytäntöä.

Teräspinnat eivät kerää bakteereja

Myös keittiöopintojen puhtaus on keskeistä. Sekä lattia- että pöytäpinnat puhdistetaan – mutta ei samoilla siivousvälineillä. "Keittiön pitää kiiltää, sillä kiilto takaa puhtauden. Keittiötoiminnassa on aina kiire, ja siksi keittiön pitää olla puhdas esimerkiksi kaikista tiskeistä", Vilén-Peltoniemi toteaa.

"Ammatti-ihminen työskentelee tietyllä tavalla, mikä takaa osaltaan sen, että työskentely on hygieenistä ja turvallista."



KUVA: ARI MONONEN

"Ammattikeittiössä esimerkiksi työasusteiden asianmukainen käyttö ja puhtaanapito on itsestään selvyyttä", Ravintolakoulu Perhon opettaja Mervi Vilén-Peltoniemi painottaa.



"Tärkeää on myös se, että huolehditaan kaikista varastotiloistakin: niin kylmistä kuin kuivista säilytystiloista. Pakkausten on oltava hyvässä järjestyksessä ja tuotteiden peitettyinä. Kaikki puhtaus ei välttämättä ole näkyvillä."

Ravintolakoulun keittiössä kaikki on terästä, työkaluja myöten. "Muovia ei käytetä missään, koska se on huokoinen aine ja kerää likaa. Lisäksi muovi ei kestä kuumuutta eikä se johda hyvin kylmää. Se on kuin eriste. Teräsen sijaan pitää kylmänä ja jäähdyttää nopeasti."

"Kaikki työpinnat ovat terästä, kuten työvälineetkin – poikkeuksena puiset lastat ja kauhat. Työvälineistä esimerkiksi jäätelökone ja leikkelekoneet pestään välittömästi käytön jälkeen", Vilén-Peltoniemi selostaa.

"Keittiössä on hyvin avaraa, mikä helpottaa hygienian ylläpitoa."

Keittiössä on hyvin avaraa, mikä helpottaa hygienian ylläpitoa. Työpintoina on paljon suoria pitkiä pintoja ja pöytiä, joita voi vain siirrellä. Pinnoissa ei mielellään saa olla mitään uurteita tai koloja.

"Opiskelijat saavat itse valita omat veitsensä. Kun kokkiveitset ovat oppilaiden omaa omaisuutta, he huolehtivat niistä hyvin. Veitsistä puhdistetaan sekä terästä kahvaosaa."

Puhtaus ja siisteys ovat osa ammattitaitoa. "Ravintolassa kokin arvostus asiakasta kohtaan näkyy siitähän, miten hygieenisesti hän toimii", Vilén-Peltoniemi muistuttaa. ■



AINOA AITO RANSKALAINEN

Täydelliset pihvit De Buyerin
hiiliteräspannuissa.

Hanki omasi Heinolta tai
verkkokaupasta: eiring.fi

Tukkuhinnasto saatavilla,
ota yhteyttä: eiring@eiring.fi



resta LATTIAT

Julkisten tilojen lattiapäällysteet ja
keikkumattomat pöydänjalat.

Luotettava toimittaja yli 20 vuotta.

- Vinyylilaatat (Uusi Expona mallisto)
- Tekstiilimatot ja laatat
- Kudotut vinyylimatot ja laatat
- Flat pöydänjalat

Resta-Lattiat Oy

Elimäenkatu 29

00510 Helsinki

puh. 09 4152 2300

www.restalattiat.fi

pro RESTO

SÄHKÖINEN PRORESTO -LEHTI

ON LUETTAVISSA

MYÖS OSOITTEESSA WWW.PRORESTO.FI

NAUTINNOLLISIA LUKUHETKIÄ!



KAPTEENIN PÖYTÄÄN!

RAVINTOLAN SISUSTAMINEN ON
TOIMIVIEN ELÄMYSTEN TAIKOMISTA NIIN
MERELLÄ KUIN KUIVALLA MAALLA



TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVA: STX EUROPE





Kun suuri joukko nälkäisiä pelmahtaa ilta illan jälkeen rajattuun, tarkoin määriteltyyn tilaan ja ryhtyy illallisille, kohdistuu kohtalaisia paineita paitsi perustarpeiden tasokkaalle tyydyttämiseksi, myös tilalle itselleen. Millaisen tilakokemuksen makunautinnot saavat kyytipojakseen, onko neliöitä käytetty viisaasti tilan toiminnallisuuden kannalta ja kestävätkö pinnat, materiaalit ja kalusteiden rakenteet räsistystä, kun syödään, juodaan, juhlitaan ja kenties lopuksi tanssitaan?

KAaksi SUOMALAISEN SISUSTUSSUUNNITTELUN huippuni-
meä, sisustusarkkitehti Kaisa Blomstedt sisustusarkkitehtitoimisto Studio
Kaisa B:stä ja projektijohtaja Samuli Hintikka sisustusarkkitehtitoimis-
to dSign Vertti Kivi & Co:sta tietävät, mitä suomalaisessa ravintola-
interiörissä paraikaa tapahtuu.

Pitkä kokemus ravintoloiden sisustamisesta ja uudistamisesta an-
taa Kaisa Blomstedtille perspektiiviä tarkastella niitä lainalaisuuksia,
joiden puitteissa laadukas ravintolasisustus tänä päivänä syntyy.

Vertti Kiven dSign -toimistolla taas on tuoreen M/S Viking Gracen
myötä napakka tuntuma siitä, miten toimiva ja elämyksellinen ravinto-
lamaailma on puettavissa kelluvaan pakettiin.

Suunnittelijan lokikirjasta

”Laivaravintolan sisustamisessa on menty aika pitkälle siitä, mitä vie-
lä muutama vuosikymmen sitten ruotsinlaivoilla nähtiin”, muistuttaa
dSignin projektijohtaja Samuli Hintikka.

”Kun mentiin kaiken suhteen halvan perässä, ei tilallakaan juu-
ri ollut merkitystä. Nyt oli synnyttävä uusi palvelukonsepti, jossa elä-
myksillä on iso rooli – huomioiden erilaiset asiakassegmentit eläkeläi-
sistä abiristeilijöihin saakka.”

”Vielä muutama vuosi sitten laivoilla keskityttiin enemmän esimer-
kiksi yksittäisten kaiteiden miettimiseen, mutta M/S Viking Gracen
kohdalla vapauksia oli jo enemmän”, Hintikka jatkaa.

**”Buffet-ravintola Aurorassa pohdimme,
kuinka buffetkulttuuria muutettaisiin
kohti tulevaisuutta.”**





”Saatoimme pohtia, mikä oikeasti synnyttää hyvän ravintolatilän. Buffet-ravintola Aurora oli ensimmäinen testi meille, jolloin pohdimme, kuinka buffetkultuuria muutettaisiin kohti tulevaisuutta.

Ravintolapuolella elämyselementit kovin usein mitätöidään ja jätetään pois turhina kustannuserinä jne, mutta me halusimme yhtenäisen, elämyksellisen tilakokemuksen, ikään kuin tiloja tilojen sisään.”

Kaisa Blomstedt kertoo ravintoloiden tulleen entistä enemmän lähelle asiakasta. ”Enää ei niinkään lavasteta ravintolaa joksikin mitä se ei ole, vaan annetaan pääosa ruualle, joka kuitenkin on se pääasia. Enää ei onneksi juurikaan tehdä teemaravintoloita muovisine viinirypäleköynnöksineen tai vaikkapa Lappi-rekvisiittoineen.”

”Kaiken kaikkiaan ravintolasisustuksissa, kuten kaikessa julkitalasisustamisessa, jokainen osatekijä on mietittävä nimenomaan kestävyden kautta”, Blomstedt painottaa.

”Lattia- ja seinäpinnat sekä materiaalit on punnittava siltä kannalta, kuinka nopeasti ne kuluvat kovassa käytössä. Kalusteiden, kuten tuolien valinnassa on hyvä muistaa, että hyvät tuolit maksavat siksi enemmän, että ne on todella rakennettu kestäväksi. Tuoleja kään-

”Ravintolaa ei enää lavasteta joksikin mitä se ei ole, vaan annetaan pääosa ruualle.”

nellään, väännellään, nostellaan ja pinoetaan ja niillä saatetaan keikkua kahden jalan varassa, joten niiden rakenteen on oltava todella kestävä. Jopa seinävalaisimet on muistettava ravintolassa valita

kestämään kaikenlaista näpräämistä ja vetämistä. Kestävyyden lisäksi hygieenisuus ja paloturvallisuus ovat peruskriteereitä, joista ravintolan sisustamisessa on lähdettävä liikkeelle niin pintojen, materiaalien kuin kalusteidenkin suhteen. Eihän kukaan esimerkiksi somista ravintolaa turkiksella, ellei turkista ole käsitelty erityisellä, paloturvallisella tavalla.”

Molemmat suunnittelijat huomauttavat, että laivoilla pintojen, materiaalien ja kalusteiden paloturvallisuuteen, painoon ja kestävyysliittyvät säädökset ovat vielä kuivan maan ravintoloitakin tiukemmat.

”Kynttilät pöydillä ja riippuvalot, jotka tavallisesti toisivat ravintolaan tunnelmaa, eivät sovi laivaravintolan sisustukseen”, Samuli Hintikka huomauttaa.

”M/S Viking Gracella käytimme materiaalina paljon alumiinia, joka on paloturvallista, kevyttä ja toimii hyvin jatkuvasti liikkuvassa ja kallistelevassa laivassa. Lattioissa on kestävä, laivan rakenteita myö-

täilvää ja akustisesti miellyttävää villamattoa, joskin buffetin nouto-alueella vinyylimattoa ja keittiötiloissa saumaton epoksilattia. Kalusteiden osalta pienimmätkin detaljit on tosiaan mietitty todella tarkkaan – reunat, saumat ja materiaalit – sillä kulutus on laivaravintoloissa todella kovaa.”

Majakan valoa

Itämeren vihreimmän ja hiljaisimman aluksen, M/S Viking Gracen tilasuunnittelun yksi lähtökohdista oli, että ympäröivä merimaisema olisi isojen ikkunoiden avulla läsnä 360 astetta kautta laivan.

Kuitenkin ilta- ja talviaikainen musta maisema teki sisätilojen valaistuksesta entistä tärkeämpää. Tilojen sisälle aukeaa mielenkiintoisia näkymiä, kun kaikki pinnat on hyödynnetty muuttuvan Space Alive -konseptin, kuvioitun stanssatun alumiinilevyn tai erilaisten takaa valaistujen Cut Out -pintojen avulla.

”Enää ei onneksi juurikaan tehdä teemaravintoloita muovisine viinirypäleköynnöksineen tai vaikkapa Lappi-rekvisiittoineen.”







“Tila taipuu laivalla vuoden- ja vuorokaudenaikojen mukaan”, Samuli Hintikka kertoo. “Tilojen erilaiset funktiot edellyttävät kuitenkin suunnitteluvaiheessa erilaisia varauksia, jotta muuntojoustavuus toteutuu. Tilat ovat laivalla joka tapauksessa ahtaat, joten jos esimerkiksi ravintolatilan korkeutta jossain kohtaa haluttiin nostaa, se piti kertoa ajoissa, kaapelointeja ja putkistoja kun kiertää laivan katoissa monta kertaa maapuolen rakennuksia enemmän.”

“Itse asiassa iltaisin ei tarvita niinkään paljon valoa kuin päivisin, jolloin luonnonvalo herkästi tappaa tunnelman. Valtava uudistus tehtiin laivan valaistuksessa, kun halogeeneista siirryttiin huomattavasti energiatehokkaampiin ledeihin ja loisteputkiin. Satsaamalla valaistukseen jo suunnitteluvaiheessa säästyään monelta vaivalta, valaistusta integroivien pintojen uusiminen kun on jälkikäteen paljon vaikeampaa kuin esimerkiksi tuolien ja pöytien korjaaminen.”

“Oikeat detaljit, kuten ravintolan kalusteiden mitoitus, poistumisteiden sijainnit sekä esimerkiksi se, minkä osan kalustuksesta tulee laivan missäkin blokissa olla kiinteää ja mikä osa saa olla irtonaista,

”Ravintolasisustuksissa jokainen osatekijä on mietittävä nimenomaan kestävyys kauden kautta.”

määrittelevät käyttäjät ja laivanrakennuksen ammattilaiset. Meidän suunnittelijoiden tehtäväksi jää sitten visuaalinen puoli eli se miltä kokonaisuus näyttää”, Samuli Hintikka muistuttaa.

“Black out -kohtia ei saisi jäädä niin, että vaikkapa jotakin kolkkaa baarista portaikkoon ei olisi kukaan huomannut miettiä. Kokonaisuus syntyy Viking Gracella moduuleista, joiden toivottua toteuttamista oli ohjattava koko projektiin ajan.”

Katse horisonttiin

Tulevaisuuden ravintolassa ruokailija tulee saamaan illallisensa lisäksi vielä nykyistäkin moniaistisemman kokemuksen. Ruokanautinto tulee todella lähelle, kun esimerkiksi tuoret yrtit tuoksuvat nenään pöytäryhmien omissa pienoispuutarhoissa.

“Seuraava versiomme ravintolaelämyksestä laivalla meneekin siten vielä pidemmälle”, Samuli Hintikka lupaa.

“Ihmiset tulevat ravintolaan kuten luksuristeilijälle – viihdytettäväksi, nauttimaan ja rentoutumaan.” ■



ESPRESSO



**"Keittiöni monimutkaisin
laite taitaa olla vohvelirauta.
Ylimääräisistä liikkuvista osista on
vain haittaa."**

KOKIT, KONEET JA KOKKAUSTYYLIT

TEKSTI: ARTO K. KOSKELO

KUVAT: VILLE HENRIKSSON

Kokin tärkein työväline löytyy hartioiden välistä, mutta koska terävällä päällä ei pysty silppuamaan vihanneksia tai paloitlemaan ruhoa, keittiöstä on löydettävä apuvälineitä.

Terävä veitsi tarvitaan, kuten myös uuni ja liesi, pannuja, kattiloita sekä jotain millä hämmentää keitoksia. Mutta entäpä viime vuosien hi tech -keittiökoneet, kuten sirkulaattorit ja Pacojetit? Tuoko teknologinen kehitys potkua piisiin vai onko vanhassa vara parempi? Jututetaan kahta eturivin kokkia, Murun Henri Alenia ja Spisin Jaakko Kinnusta ja selvitetään minkälaisilla vehkeillä heidän valmistamansa ruoka syntyy.



HUONEESEEN KAJASTAA ETÄISTÄ PÄIVÄNVALOA. Sen lähteeksi paljastuu kaltereilla vahvistettu samealasainen ikkuna katonrajas-
sa. Tila on malliltaan pitkulainen ja ahtaanpuoleinen, hieman kuin sel-
li. Onko kyse vankilasta? Ei, tervetuloa
ravintola Murun keittiöön, joka sattuu si-
jaitsemaan puoli kerrosta maan alla. Tä-
mä on keittiömestari Henri Alenin valta-
kunta. Hänellä on sanansa sanottavana
monimutkaisista keittiökoneista ja ruoan
valmistamisesta muovipusseissa. Anne-
taan miehen kuitenkin ensin esitellä työ-
maansa.

”Tässä työskentelee illalla kolme jät-
kää, kuvittele mikä härdeelli. Lisäjännitystä tulee siitä, että salissa on
40 asiakaspaikkaa, mutta nostopöydälle mahtuu kerrallaan 12 lau-
tasta. Ja meillä on aika usein tupaten täyttä. Tiukassa rallissa menun
pitää olla hyvin suunniteltu tai tulee katastrofi”, Alen nauraa.

Harjattua terästä siellä ja täällä, kaksi uunia päällekkäin keskellä,
yksi pienempi sisäänkäynnin vieressä. Mustaksi käynyt liesi huoneen
perällä. Harakanvarpailta paperille kirjoitettu menu illan serviisiin sei-
nällä. Ei epäilystäkään, tämä on työtila, ei kiiltäväpaperisen keittiö-
lehden design-unelma.

Koruton, mutta tarkoituksenmukaiseksi rakennettu keittiö kuvastaa

**”Haluan että aistit on koko ajan
mukana siinä mitä kokatessa
tapahtuu. Maku- ja hajuaistin
lisäksi mulle on tärkeä tuntoaisti.”**

onnistuneesti Alenin kokkaustyyliä. Murun keittiössä syntyy ruuhka-ai-
koinakin sarjatulella annoksia, jotka on valmistettu viimeisen päälle
oikein ja oikoteitä käyttämättä, mutta joista on karsittu pois turhanpäi-
väinen rönsyily. Murussa ei kikkailla, oli
kiire tai ei. Sama koskee käytössä ole-
via koneita.

”Keittiöni monimutkaisin laite tai-
taa olla vohvelirauta. Ylimääräisistä liik-
kuvista osista on vain haittaa. Suhteeni
laitteisiin on muutenkin käytännöllinen.
Kulutan ne loppuun ja vaihdan uusiin.
Tuon uusin tosin ostin kymmenen vuotta
sitten käytettynä jostain satasella. Hyvin

pelittää edelleen. En pussaa kylmävetolaatikostoa illan päätteeksi tai
tunne polttelevaa rakkautta hellaa kohtaan”, hän toteaa.

Alen paahtaa pitkää päivää lieden äärellä, mikä tarkoittaa kuu-
muutta ja kiirettä. Seinän takana vain muutaman metrin päässä asiak-
kaat nauttivat kiireettöminä Murun ruoasta, melkein kuin toisessa
maailmassa. Kontrasti on melkoinen, mutta Alen on silminnähden tyy-
tyväinen rooliinsa kaleerilaivan kapteenina. Intohimo klassisilla tekni-
koilla valmistettuun ruokaan kuuluu puheessa.

”En saisi suurta iloa kypsentaessänini kalaa sirkulaattorissa muovi-
pussissa. En halua vakumoida raaka-aineita ja tiputella niitä lämpi-

mään veteen. Haluan että aistit on koko ajan mukana siinä mitä kokatessa tapahtuu. Maku- ja hajuaistin lisäksi mulle on tärkeä tuntoaisti. Muovipussin läpi se on hemmetin vaikeeta.”

Alen on selvästi vanhan liiton miehiä.

”Myönnän toki, että uusissa digilaitteissa on paljon hyviä puolia. Kun noudatat reseptiä, tulos on oikeastaan aina täydellinen. Se tarkoittaa tasalaatuisuutta, mikä on tosi hyvä juttu. Mun mielestä kovin jätkä on silti se, joka paistaa näppituntumalla neljäkymmentä täydellistä rapeakuorista siikaa, ei se joka osaa ohjelmoida koneen. Jos pitäisi kiteyttää, niin sanoisin, että haluan tehdä reippaalla rokkiasenteella oikein tosi väsynyttä safkaa. Kunnon old schoolia parhaista raaka-aineista!”

Alen on viettänyt aikaa myös toisella puolella digitaalikonetettua aittaa. Nuorempana hän innostui molekyyli gastronomiasta. Anne-taan miehen kertoa kokeiluistaan omin sanoin.

”Olin varmaan ensimmäisiä, jotka tekivät Suomessa alginaattikaviaaria joskus 2004. Kävin El Bullissa syömässä. Sain eteeni omenakaviaaria. Se oli musta tajuttoman hieno juttu. Aloin selvittämään miten sellaista voisi itse valmistaa. Tuohon aikaan mistään ei saanut

tarvittavia ainesosia, joten kutsuin erään suuren kemianalan yrityksen pampun lounaalle Savoyhin, jossa olin töissä. Hän toi pussillisen pulveria. Kalsiumkloridit hoidin apteekkarilta. Sitten testailin ja kehitelin karpalokaviaariaani. Kun sain prosessin lopulta toimimaan, totesin lopputuloksen hyväksi, mutta huomasin samalla, että täysin työstämättömät karpalot maistuvat paremmilta. Haluan olla töissä ravintolassa, en laboratoriossa.”

Kokilta vie aikaa löytää oma tyylinsä. Alenille se tarkoittaa luottamista kädentaitoihin ja simppeleihin mekaanisiin laitteisiin. Jos tarjolla on kammella veivattava kone, hän todennäköisesti valitsee sen mieluummin kuin viimeisimmän huudon digilaitteen.

Manuaalista käsin työstämistä painottava tyyli on olennainen osa Alenin suhdetta ruokaan.

”En enää pidä superkliinisestä fine diningista. Se on jotenkin kei-notekoisen tuntuista. Ruoka ei tuoksu miltään. Pääruoat tarjoillaan kädenlämpöisinä, ei kuumina. Koska olet viimeksi saanut höyryävän kuuman annoksen fine dining -ravintolassa? Se johtuu sirkulaattorin käytöstä.”

Lähdetään etsimään vastapainoa Alenin luddiittinäkemyksille Ka-

”Mun mielestä kovin jätkä on silti se, joka paistaa näppituntumalla neljäkymmentä täydellistä rapeakuorista siikaa, ei se joka osaa ohjelmoida koneen.”





sarmikadulta. Siellä toimii tulitikkuuskin kokoinen ravintola Spis, joka tunnetaan maltillisen kokonsa lisäksi tarjoamistaan puhtaista mauista. Ravintolassa voi nautiskella yhdellä istumalla jopa kaksikymmentä erilaista annosta, jotka tippuvat keittiöstä tasaiseen tahtiin ja vaihtelevat suupaloista pykälän verran suurempiin annoksiin.

Keittiömestari Jaakko Kinnunen löytyy keittiöstään, mistäpä muualtaakaan. Spisin keittiö on edellistäkin pienempi, jonkinlainen ammattilais-versio keittokomerosta. Herkullisimmat annokset syntyvät näköjään mitä vaativimmissa olosuhteissa. Valokuvaa ja yrittää ahtautua mukaan keittiöön, mutta ei onnistu. Se on jo täynnä.

Mitä kaikkea Kinnusen keittiöstä löytyy? Kolme keittolevyä ja yksi pienikokoinen uuni. Kylmäkaappi ja toinenkin. Sirkulaattori uunin alla ja Pacojet ikkunalaudalla. Keittiöstä on suora näkyvyys saliin, joten syöjät voivat vakoilla kokkien toimintaa.

”Käytän jatkuvasti vanhan koulukunnan laitteita ja vedän näppituntumalla. Niissä on tosin paljon hyvää. Jos valita pitäisi, vanhasa olisi vara parempi. Onneksi mun ei tarvitse”, Kinnunen toteaa hymyillen.

Sitten hän näyttää mitä tarkoittaa. Karitsanniska kypsyy paraikaa

sirkulaattorin tasaisessa lämpötilassa. ”Kun se on kypsynyt 26 tuntia, se on valmis. Ja suussa sulava”, Kinnunen sanoo.

Uskotaan. Kinnusen kokkauslinja on yhdistelmä klassista ja tuoretta, manuaalista ja digiä.

”Teen hyvän makuista ruokaa, joka on lopulta helppoa, siis syöjälle. Työvaiheita voi olla matkan varrella vaikka kuinka monta”, hän nauraa.

Otetaanpa esimerkki Kinnusen työtä pelkäämättömästä keittotyylisestä. Hän nappaa ylähyllyltä purkin, jossa on juuresmysliä. Miten moiset valmistetaan?

”Ensin kuorin ja viipaloin juureset. Sitten vakumoin ne sokeriliemen kanssa. Sitten ne pyörivät sirkulaattorissa 85 asteessa puoli tuntia. Sitten siivilöin ne huolella. Sitten tulee haus-

ka vaihe. Meillä on tuolla yläkerroksessa pieni kuivuri, periaatteessa auton sisälämmitin, jolla juureslastuja kuivatellaan vuorokauden ajan. Seuraavana päivänä ne ajetaan vielä silpuksi keittiössä. Koko homma vie kaksi vuorokautta. Helpommallakin pääsisi, mutta maku edellä mennään”, hän toteaa.

Kokkauskolikolla on selvästi kaksi puolta, uudet laitteet eivät ole ainoastaan käteviä. Toisinaan niillä on mahdollista valmistaa parem-

”Kokkauskolikolla on selvästi kaksi puolta, uudet laitteet eivät ole ainoastaan käteviä. Toisinaan niillä on mahdollista valmistaa parempaa ruokaa kuin manuaalisilla.”

paa ruokaa kuin manuaalisilla, mikäli Kinnuseen on uskomista ja miksipä ei olisi. Spisistä lähdetään tarinoiden mukaan hymyssä suin.

”Käytän sirkulaattoria, koska haluan tuoda raaka-aineen oman

maun mahdollisimman selkeästi esiin. Sirkulaattorissa juureksista ei häviä tärkeitä proteiineja, joiden mukana menisi myös osa makua. Juures ikään kuin säilöo kaikki maut itseensä, ilman että siihen lisätään mitään. Tekniikka ei ole mulle itse tarkoitus. Jos joku keksii jonkun uuden laitteen, en ole ensimmäisten joukossa juoksemassa kauppaan ja omaksumassa uutta teknologiaa”, Kinnunen toteaa.

Molemmilla kokeilla, sekä Alenilla että Kinnusella, on selvästi oma vahva tekemisen filosofiansa, joille he ovat uskollisia. Murun

Alenia voisi luonnehtia kokkaustaiteen perusarvojen puolustajaksi, mikä näkyy myös hänen suosimissaan kokkausvälineissä, mutta miten sirkulaattoria käyttävästä Jaakko Kinnusesta tuli puurtaja, joka väentää juuresmysliä vuorokausikaupalla?

”Nuorempana joku olisi varmasti huomannut ruoastani, että aha, sitä ollaan ollut Dompassa töissä. Oman näkemyksen etsiminen vie kokilta vuosia. Saatuni vuosia monilta vaikutteita, olen käyttänyt sittemmin aikaa oppiakseni pois oppimastani. Sen prosessin lopputulos on Spis”, Kinnunen toteaa.

Toimittajan on aika poistua paikalta, sillä ensimmäiset nälkäiset astuvat pian ovesta sisään. Karitsa sen sijaan jää Kinnusen huolehdittavaksi Spisiin. Se pyörii sirkulaattorin tasaisessa lämmössä. ■

”Käytän sirkulaattoria, koska haluan tuoda raaka-aineen oman maun mahdollisimman selkeästi esiin.”



YMPÄRISTÖMERKIN ANOMISPÄÄTÖS ON USEIN

LÄHTÖLAUKAUS KEHITTÄÄ TUOTANTOA ENTISTÄ EKOLOGISEMPAAN SUUNTAAN

TEKSTI: MARKKU SUMMA



Käytössä olevat ympäristö- ja luomumerkit palvelevat sekä kuluttajia että yrityksiä. Merkit myönnetään hakemuksesta sekä tuotteelle että palvelulle, joka täyttää niille asetetut vaatimukset.



EKO

SUOMEN LUONNONSUOJELULIITON
SERTIFIOIMA EKOENERGIA



**"Merkkien tarkoitus
on auttaa kuluttajaa
ostopäätöksissä ja muuttaa
kulutustottumuksia
ympäristöä säästävään
suuntaan."**



MERKKIEN TARKOITUS on ympäristöministeriön neuvottelevan virkamiehen Taina Nikulan mukaan auttaa kuluttajaa ostopäätöksissä ja muuttaa kulutustottumuksia ympäristöä säästävään suuntaan.

"Yrityksille ympäristömerkki antaa motiivin kehittää tuotetta ja prosessia ekologisempaan suuntaan. Merkki tuo myös markkinointiapua, koska sillä voidaan osoittaa tuotteella tai palvelulla olevan ympäristöystävällisiä ominaisuuksia."

"Ympäristömerkkien suosio kasvaa osittain siitäkin syystä, että julkisissa hankinnoissa huomiota kiinnitetään lisääntyvässä määrin tuotteen ja palvelun ympäristöominaisuuksiin", Nikula sanoo.

Merkkibuumi alkoi Saksasta

Ympäristömerkkien lähtöruutu löytyy Saksasta, jossa jo 1978 perustettiin Der Blaue Engel -ympäristömerkki. Se on ollut esikuva monen maan virallisille ympäristömerkeille.

Joutsenmerkki on Pohjoismaiden virallinen ympäristömerkki, joka otettiin käyttöön 1980-luvun lopulla. Se on Suomessa suosituin ja tunnetuin ympäristömerkki.

Luomumerkit tulivat 1980-luvulla, kun luomutuotteet alkoivat etabloitua markkinoille. EU:n luomumerkki tuotteessa antaa kuluttajille varmuuden siitä, että he saavat juuri sitä, mistä maksavat.

Pohjoismaista Joutsenmerkkiä sekä EU:n ympäristömerkkiä (Kukka-merkki) ja luomumerkkiä (Lehtimerkki) sanotaan virallisiksi merkeiksi, koska niiden taustalla on lainsäädäntöä ja ministeriöt hallinnoivat niitä.

Lisäksi on monia muita "epävirallisia" ympäristö- ja luomumerkkejä. Nikula kuitenkin korostaa sitä, että kaikki merkit ovat yrittäjille vapaaehtoisia.

Väärinkäyttö poikkeuksellista

Joskus tuotteessa on useita ympäristömerkkejä. Se on Nikulan mielestä ymmärrettävää. Kun yritys vie tuotetta monelle markkina-alueelle, on järkevää käyttää merkkiä, joka parhaiten tunnetaan.

Esiintyykö ympäristö- ja luomumerkkien väärinkäyttöä Suomessa?

"Silloin harvoin kun sitä on havaittu, se on ollut tahatonta. Valmistaja on saattanut käyttää tuotteessaan merkkiä, vaikka sen käyttöoikeus on vanhentunut."

”Systemaattista viherpesuilmiotä meillä ei ole esiintynyt, mutta maailmalta on tietoa tällaisestakin kantautunut.”

Merkkikirjo kasvaa edelleen

Ympäristö- ja luomumerkit ovat joko viranomaisten tai epävirallisten tahojen kuten järjestöjen tai yritysten hallinnoimia ja valvomia.

Epäviralliset merkit tai ympäristöjärjestöjen logot eivät takaa yhtä kokonaisvaltaista ja riippumatonta lähestymistapaa tuotteiden ympäristövaikutuksiin kuin viralliset ympäristömerkit.

Yhteistä kaikille merkeille on kuitenkin se, että kussakin tuoteryhmässä vain ympäristölle parhaat tuotteet voivat saada käyttöoikeudet.

Merkkien myöntämiskriteerit laaditaan asiantuntijaryhmissä, jotka arvioivat tuotteen olennaisia ympäristövaikutuksia sen elinkaaren eri vaiheissa.

Koska kriteerit uusitaan noin kolmen vuoden välein, tuotteiden on kehityttävä vastaamaan uusia vaatimuksia.

EU:lla myös luomumerkki

EU:n luomumerkki on tarkoitettu koko EU:n alueelle. Tuotteen aines-ten, jalostuksen ja pakkauksen pitää läpäistä jonkin EU:n maan luomuvälvonta. Suomessa merkin valvonta tapahtuu ELY-keskusten ja Elin- tarvikeviraston toimesta. Valvonnan perustana ovat EU:n asetukset luomutuotteiden tuotannosta.

”Yrityksille ympäristömerkki antaa motiivin kehittää tuotetta ja prosessia ekologisempaan suuntaan.”

EU:n luomutunnuksen käyttö on pakollista kaikissa EU:ssa valmiste- tuissa valmiiksi pakatuissa luomuelintarvikkeissa. Muissa luomutuotteis- sa ja EU:n ulkopuolelta tuoduissa luomutuotteissa tunnuksen käyttö on valinnaista.

Luomu-valvottua tuotantoa -merkki eli ns. aurinko-merkki noudattaa EU:n asetuksen luomuehtoja ja osoittaa että tuote on suomalaisen vi- ranomaisen valvonnassa. Tuote on valmistettu, pakattu tai etiketoitu Suomessa. Merkin myöntää Elintarviketur- vallisuusvirasto.

Leppäkerttumerkin vaatimuksia ovat mm.

EU:n luomuasetuksen noudattaminen, tuot- teen kotimaisuus ja Luomuliiton jäsenyys.

Biodynaamisen tuotteen tunnistaa Demeter-tuotemerkistä. Energiamerkki ker- too laitteen energiankulutuksen ja suoritus- kyvyn.

Ekoenergia-merkki (entinen Norppa- energia-merkki) on Suomen luonnonsuojeluliiton energian ympäris- tömerkki. Se on ainoa ympäristömerkki energialle Suomessa. Merk- ki myönnetään uusiutuvista energianlähteistä tuotetulle sähkölle ja läm- mölle tietyin kriteerein. Tavoitteena on ohjata kuluttajia energiavalintoi- hin, joiden ympäristövaikutukset ovat mahdollisimman pienet, sekä lisä- tä tietoisuutta energiantuotannon ympäristöhaitoista.

Reilun kaupan merkin tavoitteena on parantaa tuottajien sosiaalisia ja taloudellisia oloja.

Lisäksi on vielä muun muassa kansallisia merkkejä, hiilijalanjälki- ja vesijalanjälkimerkki ja lisää tulee. ■

KUVA: TEKES /
MATIAS UUSIKYLÄ

proresto lukijatutkimus 2012



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

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

Lukijatutkimuksen toteutti Promenade Research Oy.

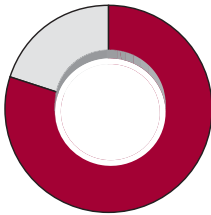
Lisätietoja tutkimuksesta antaa proresto -lehden tuotepäällikkö Paul Charpentier

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

”proresto -lehdellä on yli 25 000 lukijaa”

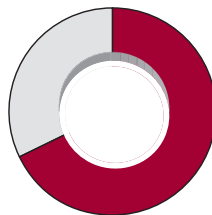
lukijamäärät keskimäärin 3,7 hlöä / yksittäinen lehti / Promenade Research 2012

80%



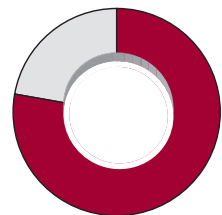
päättää yksin tai osallistuu yrityksen
hankintapäätöksiin työssään

68%



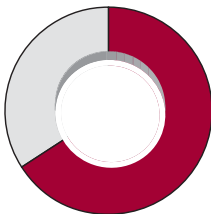
työskentelee esimiesasemassa

78%



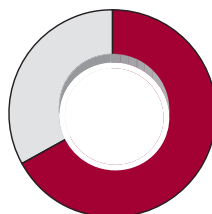
voi hyödyntää lehdessä esiteltyjä
tuotteita, ratkaisuja ja palveluita

66%



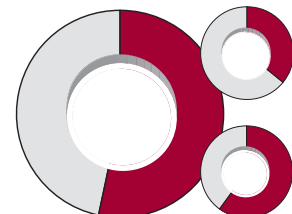
n. 30–50-vuotiaita

67%



työskentelee yrityksissä, joissa on
yli 10 työntekijää

54%

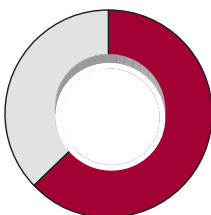


laittaa lehden muiden
luettavaksi/kiertoon

36 % säilyttää
kaikki tai
kiinnostavimmat
numerot

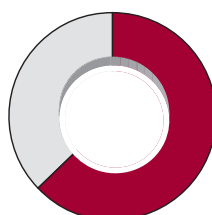
lähes 60 %
suosittelee lehteä
työkavereille

63%



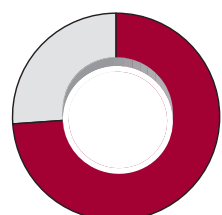
pitää lehteä visuaalisesti
kiinnostavana

63%



pitää lehden näkökulmia tuoreina ja
raikkaina

74%



arvostaa lehden artikkeleiden
ammattimaista otetta

Laihian Maltaan & Kymppi Maukkaan

myyntipäällikkö Pauli Karttunen ja tuotekehittäjä Pasi Alanko esittelivät FASTFOOD & CAFÉ 2013 -messuilla kevään uutuustuotteen Mallasmestarin Saaristolaisleipä jauhoseoksen.

Lisätietoja: www.laihianmallas.fi

Palstan kuvat messuilla: GSS Lucky Design / Esa Ahdevaara

Cederrothin keittiöille suunnittelema ensiapuasema Pro sai messuilla

innostuneen vastaanoton. Asemasta löytyvät ensiaputuotteet, joita eniten tarvitaan – mm. siniset elintarvikelaastarit, jäähdyttävät palovammatuotteet sekä ensiapusiteet. Ensiapuasema on pöly- ja roisketiivis sekä helppo pitää puhtana.

Lisätietoja: www.firstaid.cederroth.com/fi/

Pesukemikaaliroiskeiden ensiapuun tarkoitettut **silmänhuuhtelupullot** kuuluvat myös oleellisena osana keittiön ensiapuvälineistöön.



Lihatukku Tammisen

markkinointipäällikkö Jari Kousa ja myyntipäällikkö Pauli Westenius tarjosivat Rotukarjan ulkofileestä valmistettuja herkullisia maistaisia messuvieraille.

Lisätietoja: www.tamminen.fi

KEIKKUMATON PÖYDÄNJALKA – FLAT EI ENÄÄ KEIKKUVIA PÖYTIÄ!

Tutkimuksen mukaan eniten valituksia ravintoloissa ja kahviloissa aiheuttaa keikkuvat pöydät. Tämä on ongelma lähes jokaisessa ravintolassa. Resta-Lattiat Oy toi Suomen markkinoille keikkumattoman FLAT pöydänjalan. Se on pöydänjalka mikä ei heilu eikä keiku vaikka alusta olisi epätasainen.

Tuotteen salaisuus piilee sen täysin uniikissa hydraulisessa systeemissä. Systeemi tasaa jopa 12 mm epätasaisuuden lattiassa. Flat pöydänjalka mahdollistaa myös kahden pöydän liittämisen yhdeksi isoksi pöydäksi niin, ettei pöytien väliin jää porrasta.

Mallistosta löytyy 12 eri mallia sisä- ja ulkokäyttöön. FLAT on herättänyt maailmanlaajuisesti sekä Suomessa suurta kiinnostusta. Se on voittanut maailmalla useita suunnittelu- ja insinööripalkintoja yms.

Lisätietoja: www.flattech.com,
www.restalattiat.fi





PRITCHITTS VÄHÄLAKTOOSINEN Vanilja Soft Ice Mix

on korkealaatuinen, aito kermapohjainen pehmytjätelöaines, josta saa hyvää pehmytjätelöä ja jota voi myös käyttää pienemmissä jäätelökoneissa kotona. Lisäksi se sopii erinomaisesti myös pirtelöihin ja erilaisiin juomiin kuten smoothie-juomiin ja drinkkeihin.

Herkullisia Smoothie-reseptejä löydät sivulta www.pritchitts.fi



NISSEI SOFT ICE JA FROZEN YOGURT -LAITTEET

Nissei on johtava japanilais-eurooppalainen laitevalmistaja. Nisseiltä löytyy kattava valikoima soft ice and frozen yogurt -koneita erilaisiin käyttötarkoituksiin. Nissei on uusi merkki Suomen markkinoilla, mutta mm. Ruotsissa Nissei on yksi johtavista soft serve laitetoimittajista. Messuilla esiteltä kompakti ja helppokäyttöinen Nissei N9420 G on tarkoitettu sekä frozen yogurtin että softicen valmistukseen. Tämä kone on pastöroiva, ominaisuus josta on suuri apu käytettäessä soft ice massoja. Pastöroitaessa koneen pesuväli on 6 viikkoa. Frozen Yogurt-massaa käytettäessä kone on puhdistettava 3 päivän välein. Nisseillä on kattava ja pitkä takuu, joka esimerkiksi jäähdytysylinterin osalta on 5 vuotta. Kone on saatavissa RST-värisenä tai kuvan 'Yoghurt'-teippauksella.

Nissein tuotteiden myynnin ja huollon hoitaa Suomessa Espresso Services Europe Oy.

FROZEN YOGURT -MASSA

FASTFOOD & CAFÉ -messujen maistatuksissa suuren suosion saavuttanut Stellan Frozen Yogurt on kevään uusi hittiutuote. Frozen Yogurtin valmistukseen tarvitaan perinteinen soft ice -kone, kuten esimerkiksi Nissei N9420 G. Noin 5 annoksen päivämyynti kattaa kyseisen koneen rahoituskustannukset. Frozen Yogurt-massan makua voidaan varioida käyttämällä perusmassassa esimerkiksi maustettua jogurttia ja tietenkin asiaan kuuluvilla marja- ja hedelmälisukkeilla.



Yksi messujen varmasti myydyimmistä konsepteista oli **Snackfood Oy:n** maahantuoma Jelly Bean Dreams konsepti.

Tämä näyttävä ja itse itseään myyvä konsepti on helppo sijoittaa moniin erityyppisiin tiloihin ja niitä löytyykin jo mm. kylpylöistä, urheiluhalleista, liikenne-asemilta jne...

Lisätietoja: www.snackfood.fi

Messujen kiinnostavimmat uutuudet **Yogo** ja **Frappe Gream**, sekä **Mr.FunSlush** konseptit olivat messuvieraiden mukaan messujen parasta antia!

Nämä Snackfood Oy:n maahantuomat konseptit ovatkin levinneet jo ympäri Suomea. Niihin voit helposti törmätä erityyppisissä kahvilaympäristössä aina suurista liikenneasemista idyllisiin erikoiskahviloihin.

Lisätietoja: www.snackfood.fi



FASTFOOD & CAFÉ -messut olivat mainiot pientoimittajalle olla esillä asiantuntevalle ja idearikkaalle messuyleisölle. Messujen yleisö oli myöskin valmis kertomaan omista toiveistaan **Lihajaloste Korpelan** osastolla. Saimme muutamia loistavia kontakteja, jotka johtivat toimenpiteisiin. Messuille asettamamme tavoite tuli näin toteutuneeksi.

Haluamme kiittää loistavasti järjestetyistä messuista ja olemme mukana myöskin vuonna 2015.

Lisätietoja: www.lihajaloste-korpela.fi



E.LAIHO Oy:n myyntitiimi esitteli työasujen uutuuksia FASTFOOD & CAFÉ -messuilla, jossa messuvieraiden vastaanotto oli innostunutta.

”Oli jälleen mukavaa huomata, että kotimaisuutta arvostetaan ja se herättää ihmisissä kiinnostusta”, kertoi E. LAIHO Oy:n toimitusjohtaja Liisa Laiho (kuvassa vasemmalla). Myyntitiimissä mukana Jaana Nurminen, Minna Peltomaa ja Heli Vainiomäki.

Lisätietoja: www.elaiho.fi



Hygi Tex Oy:n Hans Tötterman esitteli messujen aikana uudet Vikan Hygiene System (VHS) tuotteet, joiden uusi rakenne lisää ergonomiaa ja vähentää bakteeririskiä.

Hygi Tex Oy toimii Vikan A/S maahantuojana ja markkinoi VHS tuotteita Suomessa.

Hans Tötterman perusti Hygi Tex Oy:n 2006 toimittuaan Vikan Oy:n johtajana Suomessa vuodesta 1997.

Lisätietoja: www.hygitex.fi



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa
Alkaen 51 euroa/vrk



KARAOKESSA ON NYT NÄYTÖN PAIKKA

TEKSTI: TUUKKA KUMPULAINEN

Karaokevillitys saapui Suomeen yhdeksänkymmentäluvun alkuvuosina. Tekniikka on kehittynyt videokaseteista laserlevyjen kautta tietokonepohjaisiin soittolistoihin. Muutama asia on pysynyt muuttumattomana. Karaokessa on aina ollut lyijykyniä, paperilappuja ja romaanin paksuisia kappalelistoja. KSF Entertainment Group on tuonut markkinoille helpon, halvan ja toimivan sovelluksen, joka vie karaokekansaa taas askeleen kohti tulevaisuutta.



ESONGBOOK ON päätelaite riippumaton sovellus, joka mahdollistaa karaokelistojen selaamisen ja laulutoiveiden jättämisen älypuhelimesta, tabletista, laptopista – kaikista laitteista, joissa on joko internet-yhteys tai wi-fi. Toiveet välittyvät karaokeisännälle, joka juontaa perinteiseen tapaan, järjestää toiveet laulujärjestykseen kuten ennenkin, mutta ei enää tarvitse apteekkarin lukutaitoa.

”Idea sovelluksen kehittämiseen lähti käytännöstä”, kertoo Juha Ruuska KSF:ltä. Pitkä kehitystyö avasi ideoita ja mahdollisuuksia mahdollisimman kattavan ja globaalin, ajasta ja paikasta riippumattoman palvelun lanseeraamiseen. ”Lopputulospalvelu laulajia, karaokeisäntiä sekä tietenkin ravintolotoitsijoita – usealla eri tasolla”, Ruuska lupaa. Käyttäjän ei tarvitse asentaa laitteeseensa mitään ohjelmistoja, sillä eSongBook on sellaisenaan valmis käyttöön.

Sama tuote taipuu moneksi

eSongBookin käyttöönotto ja käyttö on helppoa. Yksinkertaisimmillaan eSongBook toimii internetin välityksellä. Laulajat voivat selata kappalelistoja sekä jättää laulutoiveensa karaokeisännälle mistä tahansa laitteesta, jossa on internet-yhteys ja nettiselain. Tämä perusominaisuus ei vaadi laitteistoinvestointeja eikä asennuksia. ”eSongBook on käyttäjälleen avoin pelikenttä, jossa voi valita itse mitkä palvelut ottaa käyttöön”, Ruuska kertoo.

”Esimerkkinä asiakas voi kääntää internet-ominaisuuden pois päältä ja asentaa wi-fi verkon, jolloin käyttö rajautuu ainoastaan pienelle alueelle”, Ruuska neuvoo. Laajimmillaan eSongBook voi sisältää wi-fi verkon lisäksi kiinteitä päätelaitteita, joita voi sijoittaa asiakastiloihin. Tällöin laulutoiveiden jättäjä ei tarvitse omaa laitetta.

eSongBookia voi käyttää myös asiakasrekisterin keräämiseen. ”Ohjelmasta voi kääntää päälle automaattisen ponnahdusikkunan, jossa kysytään haluaako käyttäjä jättää sähköpostiosoitteensa kanta-asiakasrekisteriä varten”, Ruuska kertoo.

Suuret hyödyt halvalla

eSongBook maksaa kuukausitasolla saman verran kuin yksi kohtuullinen lounas. ”Hyödyt on helppo listata”, Ruuska tietää. Paperi- ja painokustannuksissa on ensimmäinen säästön paikka. ”Jokainen joka on joutunut painotuotteita hankkimaan, tietää kustannukset. Paperisten karaokelistojen päivitys on jatkuvaa kulu”, Ruuska muistuttaa. eSongBook on aina ajan tasalla.

Toinen tärkeä seikka palvelun käyttäjälle on karaokeisännälle vapautuva aika lappurallin vähentyessä. Useassa karaokera-vintolassahan karaokea vetää työntekijä, jolla on muitakin tehtäviä. eSongBookin antamalla aikasäästöllä asiakaspalvelu paranee. eSongBook suljetussa verkossa mahdollistaa myös ravintolan sisäisen mainonnan. ”Kun asennettu päätelaite on käyttämättömänä, se voidaan valjastaa mainoskanavaksi”, Ruuska kertoo.

Karaokea laulaville eSongBook antaa mahdollisuuden helposti selata kappalelistaa. Suosikkikappaleet löytyvät yksinkertaisella haulalla. Palveluun voi tutustua esimerkiksi helsinkiläisen Pataässä -ravintolan listasta osoitteessa <http://karaokelistat.fi/lista/13>. ”Kerromme mielellämme lisää eSongBookista kiinnostuneille”, Juha Ruuska lupaa. ■

Lisätietoja: www.ksf.fi

HELPPOA KUIN LEIVÄNTEKO!

LAIHIAN MALLAS OY toi markkinoille Mallasmestarin saaristolaisleipä jauhoseos uutuuden, joka helpottaa leivontaprosessia huomattavasti.

Pakkauksessa on valmiina jauhoseos ja kuivahiiva, lisää vain neste! Taikinaa ei tarvitse vaivata, sekoitus riittää.

Lopputuloksena saat uunista tuoreutta ja erityisesti tuoksua. Ota suomalainen perinneleipä mukaan ateriat- tai vitriinitarjoiluun tai myy leipä kokonaisuina. ■

Lisätietoja: www.laihianmallas.fi



LISÄARVOA RAVINTOLALLE KASVATUSMENETelmäSTÄ JA JÄLJITETTÄVYYDESTÄ

LEHTIEN OTSIKOISSA ja kuluttajien keskusteluissa on viime päivinä yhä vahvemmin otettu kantaa nauttimamme ruoan alkuperään ja toisaalta tuotannon läpinäkyvyyteen sekä eläinten hyvään kasvatustapaan.

Tammisen Rotukarjatuotteissa nämä tärkeät asiat ovat aina olleet ydinasioita. Rotukarja kasvatetaan lajityypillisessä ympäristössä, olki- tai turvepohjaisissa pihatoissa ja aidatuilla laitumilla. Kaikki sopimustuottajamme ovat sitoutuneet tähän.

Tuotteemme ovat jäljitettäviä tuotantotilalle ja rotuun asti. Toisin sanoen kuluttaja tietää minkä rotuisia lihaa hän syö ja mistä tuotteet ovat kotoisin. Uskomme, että myös ravintolat pystyvät tämän tiedon avulla antamaan lisäarvoa omille asiakkailleen tuotteistaessaan annoksia.

Tamminen Oy on liha-alalla toimiva perheyrittäjä, joka valmistaa tuorelihatuotteita vähittäiskaupalle, HoReCa-alalle ja teollisuuteen. Tammisen tuotevalikoimaan kuuluvat suomalaiset rotukarjan-, naudan-, porsaan ja lampaanlihatuotteet. Yhtiön pääkonttori sijaitsee Vantaalla. ■

Lisätietoja: www.tamminen.fi



UUTUUS – HERKKUJUOMA OMALLA TUOTEMERKILLÄ!



ALKUVUONNA 2013 elintarvikemarkkinoille lanseerattiin uudenlainen tuotekonsepti. Maitokolmio toi markkinoille täyteläisen, vähemmän sokeria sisältävän herkkujuomareseptin, jonka ytimessä on kotimainen, raikas lähimaito – luonnollisen hyvä raaka-aine, josta syntyy erinomaisen herkullinen, viileä ja virkistävä maitojuoma.

Makuja on kaksi: täyteläinen maitokaakao, jossa pehmeä maku syntyy runsaista kaakaopavuista ja virkistävän suklainen espressomaitokahvi, jossa juoman luonne sulautuu hienostuneeseen espressoaromaan.

Juomat ovat parhaimmillaan viileänä nautittuna. Juomat pakataan ympäristöystävälliseen, pantittomaan ja kierrätettävään tölkkiin.

Maitokolmio myy Maitokahvi- ja Maitokaakao-juomaa omalla merkkillään. Se tarjoaa uutta makuelämystä liitettäväksi myös muihin tuotemerkeihin. Juomaa voidaan tuottaa ja personoida täysin omalla privat label-tuotteena asiakasyrityksen oman merkin ja ilmeen mukaisesti.

Herkullisen virkistävä maitojuoma sopii erinomaisesti kioskiketjujen, kahviloiden ja kahvilaketjujen, ravintoloiden ja huoltoasemaketju-

jen valikoimiin. Päivittäistavaramyymälät voivat ottaa tuotteen valikoimiinsa joko Maitokolmion merkin alla tai omana private label -tuotteena. Lisäksi yritykset voivat hankkia herkkujuomaa omalla brändillään, esimerkiksi promootio- tai liikelahjoiksi.

Maitojuoma voidaan personoida ja tuottaa pienissäkin erissä, muutamasta sadasta kymmeneen tuhansiin yksiköihin. Isommat erät painetaan suoraan tölkkiin, pienempiin eriin tuoteilme toteutetaan tarapainatuksella.

Kotimaisesta lähimaidosta valmistettu herkullinen maitojuoma on uutuus. Sen raaka-aine kerätään läheltä tuotantolaitosta ja siksi maito on aina parasta laatua. Juomassa on vähemmän sokeria ja koostumus on pehmeän samettinen. Juoma säilyy erinomaisesti huoneenlämmössä ja sillä on pitkä myyntiaika. Parhaimmillaan juoma on viilennettynä ja se antaa todellisen piristysruiskeen välipalana tai herkkujuomana. ■

Lisätietoja:
myynti@maitokolmio.fi



SATAKUNTALAINEN LIHAJALOSTE KORPELA OY (tuotantolaitokset Huittisissa sekä Honkajoella) on saavuttanut hyvän maineen laadukkailla lihajalosteilla ja valmisruokatuotteilla. Viimeisen kahdeksan vuoden aikana Korpela on kasvanut maltillisesti ja hallitusti yhdeksi 10 suurimman lihatalon joukkoon Suomessa.

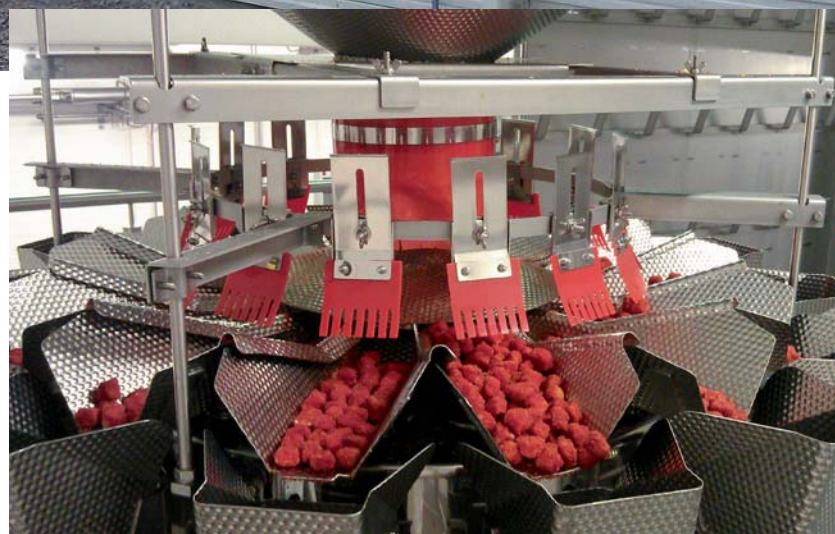
Asiakaslähtöinen ajattelutapa sekä myynnissä että tuotekehityksessäkin on saanut aikaan hyvän luottamuksen yhteistyökumppaneiden keskuudessa. Joustavat toimintatavat ja nopea reagointi asiakkaiden toiveisiin ovat yksi tärkeä osa yhtiön strategiaa.

Korpela haluaa kehittää vahvasti nykyistä tarjontaa valmisruokatuotteissa. Käsiyty teollisesti valmistetusta ruoasta, on saanut uuden näkökulman useissa viimeaikaisissa tuotteissa. Useat ammattikeittiöt ovat ottaneet käyttöönsä laadukkaat korkealuokkaisista raaka-aineista valmistetut kokolihaleikkeet. Yhä kasvavaa tuoteperehettä suunnitellaan myös asiakaskohtaisten toiveiden mukaan luottamuksellisen läpinäkyvästi yhteistyössä asiakkaan kanssa.

Hyvät ja laadukkaat tuotteet eivät synny ilman osaavaa henkilökuntaa sekä tarkkaa laadunvalvontaa. Korpela on panostanut erityisen paljon erilaisten tuotannonseuranta- ja laadunvarmistusjärjestelmien hankintaan. Euroopan mittakaavassa hyvin moderniin ja vaativaan tuotantolaitokseen Honkajoella, jossa on mahdollisuus tehdä viimeisimmän teknologian mukaisia tuotteita.

Tuotantoprosessin jäljittäminen raaka-aineista aina pakettiin asti on mahdollista ennätysnopeasti. Asiakas saa täydellisen tuotantoreportin pyydettyäessä jokaisesta toimituserästä. Yhteistyö asiakkaiden kesken on avointa, mutta ennen kaikkea luottamuksellista, ja se on johtanut pysyviin ja hyviin kumppanuuksiin.

Usko suomalaiseen osaamiseen ja Suomessa valmistettuun ruo-



kaan on Korpelassa vahva. Lukuisat vierailut ympäri maailmaa eri tehtaissa ja messuilla vahvistavat käsitystä, että kotimaassamme on hyvä ja turvallinen tapa valmistaa ruokaa. ISO22000 laatusertifioidut laitoksemme ovat luotettava yhteistyökumppani kenelle tahansa.

Haluamme olla avuksi arjen ja työn keskellä sekä mahdollisesti helpottaa rutiineita, tarjoamalla laadukkaita ja maistuvia tuotteita ruokapöytään! ■

Aurinkoisin ja maittavin kesäterveisin,

Petri Natunen
Lihajaloste Korpela Oy
tehtaanjohtaja (Honkajoki)

Lisätietoja: www.lihajaloste-korpela.fi

P.O.R.K
Kutkuttavia ilmakeivattuja
lihatuotteita nyt myös
ammattikeittiöön!

puh. 020 734 7670
info@pork.fi
www.pork.fi

RUOKAA
OMASTA
MAASTA

AK
Seafood

Arvo Kokkonen Oy

puh. 09 2786 0716
www.arvokokkonen.fi

pro RESTO

Seuraava proresto 3/2013 -lehti ilmestyy elokuussa 2013.

Lehti jaossa myös Heinon Tukkumessuilla 10.9.–11.9.2013.

UUTISPUUROA

Palstalla ilmoittajamme ja yhteistyökumppanimme kertovat tuotteistaan ja toiminnastaan.



DE BUYER RANSKALAINEN HIILITERÄSPANNU

HIILITERÄS ON ranskalaisen keittiön perinteisin paistinpannumateriaali. Hiiliteräspannut muistuttavat käytöltään ja hoidoltaan valurautaisia veljiään, mutta ovat monta kertaa kevyempiä kädessä ja reagoivat nopeammin lämpövaihteluihin.

Hiiliteräspannua käytettäessä siihen muodostuu luonnollinen ja uniikki, tumma teflonmainen paistopinta. Koska pannujen materiaali on kuitenkin täyttä terästä, niiden kanssa voi huoletta työskennellä metallisilla työvälineillä ja hyvin kuumalla lämpötilalla, ilman että pinnasta irtoaa ruokaan mitään.

Mitä mustemmaksi pannu on ajan kanssa patinoitunut, sitä paremmat ominaisuudet sillä on! Esim. rasvaa ei juurikaan tarvitse käyttää kunnolla tummuneessa pannussa, johon ruoka ei enää tartu.

Oikein hoidetut hiiliteräspannut ovat elinikäisiä ja kestävät kovan ammattilaiskäytön, toisin kuin pinnoitetut paistinpannut, joiden pinta rikkoutuu parin vuoden käytöllä.

Hiiliteräspannu on ainoa pannu joka takaa täydellisen paistopinnan pihveille! Se on myös mainio munakaspannu sen lämmönhallintaominaisuuksien ja korkean lämmönsietokyvyn takia.

De Buyerin välineitä käytetään jo monessa Suomen johtavissa ravintolakeittiöissä! ■

Lisätietoja:

eiring@eiring.fi, www.eiring.fi

TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 19 € / VUOSI

Hinta sisältää alv 10 %. 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



Coffee to Go

– uudistunut kuuma klassikko

Huhtamäen tutut Coffee to Go take away -kuumakupit on nyt saatavana entistäkin tyylikkäämpinä.

Suomessa valmistettava Coffee to Go -sarja on täydellinen valikoima kuumakuppeja kaikille kuumille juomille. Kupin koon tunnustat nyt kätevästi myös selkeästä värikoodista.

Huhtamäki arvostaa metsää

Coffee to Go -kupeissa käyttämämme materiaali on PEFC-sertifioitua. Sillä varmistetaan, että koko ketju metsänhoidosta tuotteen valmistukseen asti on kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti hoidettu.



Coffee to Go
- kuumakuppi

400 ml, ME 1 000 kpl
EAN 6410600111695



6 410600 111695



Coffee to Go
- kuumakuppi

300 ml, ME 1 500 kpl
EAN 6410600111848



6 410600 111848

Huom! Uusi
pakkauskoko.



Coffee to Go
- kuumakuppi

250 ml, ME 1 600 kpl
EAN 6410600109197



6 410600 109197

Huom! Uusi
pakkauskoko.



Coffee to Go
- kuumakuppi

175 ml, ME 2 000 kpl
EAN 6410607611518



6 410607 611518



Coffee to Go
- kuumakuppi

100 ml, ME 1 000 kpl
EAN 6410600023684



6 410600 023684

Lisätietoa Coffee to Go -valikoimasta: www.foodservice.huhtamaki.fi


HUHTAMAKI