

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Kestävää kehitystä
kahvintuotantoon

Kouluruokailukokemus
sujuvammaksi,
miellyttävämmäksi ja
tehokkaammaksi

Scandicin kestävästä
kehityksestä
vastaava johtaja
Inger Mattsson:

Määrätietoisella
asenteella
hyviin tuloksiin



ecotime®
COMPOSTABLE • BIOHAJOAVA



Valitse monikäyttöinen ecotime®-keittokulho

ecotime-keittokulhon monikäyttöisyyttä lisää loistavasti kulhoon sopiva ja vedenpitävä muovikansi! Läpikuultavan valkoinen kansi on muotoiltu niin, että kulhot ovat helposti pinottavissa. Tiivis kansi avautuu näppärästi reunassa olevan kiinnikkeen avulla. Saatavissa jakelukumppaniltasi!

Ympäristöä säästään läpi koko elinkaaren

ecotime-tuotteet on suunniteltu siten, että niiden valmistamisen ja hävittämisen ympäristövaikutus on mahdollisimman pieni. Tunnistat kotimaiset, vastuullisesti tuotetut ecotime-tuotteet Avainlippu-tunnuksesta.



Keittokulho 0,5 l

Myyntierä: 12 x 40 kpl
T-koodi: 0358317
MN: 473169
Kespro ean:



6 411631 119261

Muovikansi keittokulhoon



Myyntierä: 10 x 35 kpl
T-koodi: 0440123
MN: 4739991
Kespro ean:



6 411639 443009

Kuitulautanen 26 cm / 3-osainen



Myyntierä: 12 x 40 kpl
T-koodi: 0652115
Kespro ean:



6 411631 118325



Monipuolinen ja helppokäyttöinen annostelija on hyvä valinta ruoka-alan ammattilaisille!

- Vähemmän hävikkiä - enemmän tuottavuutta
- Turvallinen ja helppokäyttöinen
- Kätevä ja kompaktin kokoinen pieneenkin tilaan
- Hygieeninen ja konepestävä
- Yksi annostelija - useita täyttömateriaaleja

Baco PE-tuorekelmurulla refill 45 cm x 300 m



Myyntierä: 1x3 kpl
T-koodi: 0399386
MN: 497180



5 023139 186884

Baco Pro Wrapmaster 4500



Myyntierä: 1 kpl
T-koodi: 0395004
MN: 497181



5 023139 639106

UUTUUS!

Kuitupitoiset Kymppi Kinuskikaakao ja Vanilja kerrosmämmi ovat laktoosittomia ja lisäaineettomia. Sulata ja tarjoile: aitoa kastiketta mämmin päällä.

Kätevä kerta-annos, jonka voi tarjoilla jälkiruokana tai välipalana. Mielenkiintoinen vaihtoehto pääsiäispöytään!

Muista myös nämä perinteiset suosikit:



Myynti: puh. 03-541500
www.kymppi-maukkaat.fi
www.facebook.com/kymppimaukkaat



Kinuskikaakao, 130 g



Kinuskikaakao, ME 12



Vanilja, 130 g



Vanilja, ME 12



Perinteinen, 700 g



Perinteinen, ME 12



Luomu, 550 g



Luomu, ME 12



Perinteinen, 100 g



Perinteinen 100 g, ME 12



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!

TUOPPI
KOTI-KALJA
Mallasjuomauute kotikaljan tekoon
Malttdrycksextrakt för svagdricka



A high-angle photograph of a dining table covered with a light blue-grey cloth. The table is in a state of disarray after a meal. In the foreground, a large white plate is mostly empty, with some food remnants and a small red chili pepper. To its left is a silver fork. To its right is a silver knife. Above the plate, a white mug contains dark coffee. To the right of the mug, a glass is partially filled with red wine. Further back, another white plate holds a piece of bread and some vegetables. To the left of that, a glass jar is partially filled with a white liquid. A yellow napkin with the handwritten number '030 100600' is folded on the left side. The table is littered with food scraps, including green leafy vegetables, small brown crumbs, and a piece of bread. A small circular logo with the text 'PEUKKU PALVELU' is visible on the right side of the table.

Ilman palvelua
söisit ruokasi
tältä lautaselta.



Kannen kuva
Petra Bindel

1/2014

SISÄLTÖ

08



KUVA: KARL GABOR

Scandicissa tehdään pieniä ja isoja ekotekoja. **KESTÄVÄN KEHITYKSEN HOTELLI?**

08

Kestävän kehityksen hotelli?

Määrätietoisella asenteella ja tavoitteiden asettamisella voi päästä hyvin tuloksiin. Tästä hyvä esimerkki on hotelliketju Scandic, joka asetti vuonna 2007 tavoitteeksi puolittaa fossiiliset hiilidioksidipäästöt vuoteen 2011 mennessä. Viimeisin ylpeydenaihe on innovatiivinen uusi jätahuolto-ohjelma, joka lanseerattiin 2013.

16

Sertifiointijärjestelmät lisäävät kestäväää kehitystä kahvintuotannossa

Kahvialalla on käytössä sertifiointijärjestelmiä, joiden tavoitteena on kestävä kehitys. Sertifioinneille on tiukat edellytykset ja niiden noudattamista myös seurataan tarkasti, sillä valvonnallekin on olemassa kansainväliset standardit.

24

Mahdottomasta totta

Kun Sodankylän kunnassa alettiin suunnitella uuden keskuskeittiön rakentamista, päätettiin samalla tutkia mahdollisuudet hyödyntää alueen lähiruokatuotantoa. Ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola huomasi olevansa suuren haasteen edessä: kuinka ottaa lähiruoka osaksi ruokapalvelua ilman kustannusten liiallista nousua?



30

Mistä on hyvä jälkkäri tehty?

Millaisia trendejä kytkeytyy suomalaiseen 'jälkkärismiin', ja miten ihmeessä kylmä Suomi on Euroopan kovin jäätelönsyöjää? Suomalaisessa jälkiruokakulttuurissa nostalgia puree ja jäätelö maistuu.



38

Kouluruoka on rock

Onko myönteisellä tilakokemuksella todella vaikutusta jopa ruokahaluun? Ja voisiko tämän suomalaisen hyvinvointiyhteiskunnan ylpeyden, kouluruokailun, päivittää mielekkään miljöösuunnittelun avulla kuluvalle vuosituhannelle? Vantaalla kouluruokailukokemusta lähdettiin parantamaan yhdessä suunnitellun ruokalaympäristön avulla.



46

Vain parfait kelpaa

Huippuluokan ravintolassa keskiverto ei käy laatuun. Laaturavintolan alku ja juuri löytyy laadusta, joka kattaa niin raaka-aineet, keittotaidon, puitteet kuin henkilökunnankin.



52

Gastro Helsinki herkistää makunystyrät

Koko HoReCa-alan kokoava Gastro Helsinki on maan tärkein ammattitapahtuma ja odotettu kohtauspaikka Messukeskuksessa. Tapahtumassa käydään perinteisesti useita alan arvostettuja kilpailuja. Yksi messuteemoista on katuruoka, joka näkyy ruokajuhlana myös Helsingin keskustassa.



julkaisija

PubliCo Oy
Pätkäntie 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

projektipäällikkö

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

toimituksen

koordinaattori

Mirkka Lindroos

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

toimittajat

Sami J. Anteroine
Merja Kihl
Ari Mononen
Laura Laakso
Jarkko Böhm

kannen kuva

Petra Bindel

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

Bonne™
makeaa hyvällä tavalla

Uusia makuja Bonne 0,5 litran hedelmä- ja marjasoseissa



Aprikoosi



Luumu



Päärynä



Ruusunmarja

**Ei lisäaineita. Ei säilöntäaineita.
Ei lisättyä sokeria.**



Bonne-hedelmä- ja marjasoseet
sopivat jälkiruokiin, leivontaan
ja ruoanlaittoon.

Bonne Juomat Oy
www.bonnejuomat.fi

GASTRO-
messut
os. 7a32

KESTÄVYYSSVAJETTA HORECA:SSA?

KESTÄVISTÄ HANKINNOISTA puhutaan nyt joka puolella. HoReCa-sektorin kohdalla "kestävyys" liittyy usein lähi- ja luomutuotteiden käyttöön julkisissa ruokapalveluissa. Kaavailujen mukaan lähi- ja luomuruoka on arkipäivää vuoteen 2020 mennessä myös julkisella puolella. Kun muistetaan, että Suomessa syödään päivittäin noin kaksi miljoonaa ateriaa julkisissa ruokapalveluissa, on selvää että nyt ei ole kysymys mistään pikkupuuhaelusta. Julkisten hankintojen volyymi on sitä tasoa, että sillä on väkisin merkittävä rooli oman talousalueen hyvinvoinnin ja ympäristötavoitteiden edistämisessä.

Kuluttajakansalainen päättää itse, mitä ruokaa hänen omassa pöydässään syödään. Julkisten ruokapalveluiden tarjonnasta vastaavat pitkälti valtakunnalliset ja kunnalliset päättäjät. Kestävien elintarvikehankintojen toteuttaminen kysyy strategista päätöksentekoa – on osattava katsoa tulevaisuuteen ja hallita vaativiakin kokonaisuuksia syy- ja seuraussuhteineen.

Tarvitaan loppuun asti harkittu hankintastrategia, joka huomioi ja ohjeistaa kestävä kehityksen mukaiset elintarvikehankinnat. Paikallisten tuottajien raaka-aineiden laajempi käyttäminen alueen ruokapalveluissa merkitsee maatalouden ja elintarvikkeiden jatkojalostuksen turvaamista. Lisäksi on selvää, että elintarvikehankintojen suuntaaminen oman alueen tuotantoon luo työllisyyttä, kehittää elinkeinoja sekä parantaa ruokaturvallisuutta ja huoltovarmuutta.

Valtioneuvosto ja hallitus ovat asettaneet erinäisiä tavoitteita kunnille ja valtion paikallishallinnolle kestävä kehitykseen liittyen. Viimevuotisen cleantech-periaatepäätöksen mukaan valtiolla ja kunnilla on velvollisuus ottaa huomioon vihreän teknologian ratkaisut kaikissa julkisissa hankinnoissa. Elintarvikehankintojen osalta tämä tarkoittaa, että julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 prosenttia on luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä.

Kataisen hallitus on sitoutunut vahvasti lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Valtioneuvosto hyväksyi toukokuussa 2013 hallituksen lähiruokaohjelman ja luomualan kehittämisohjelman. Ohjelmat toteuttavat hallitusohjelman tavoitteita luomu- ja lähiruokatuotannon lisäämisestä ja tuotteiden jalostusasteen nostamisesta.

Tuoreempi tapaus on tammikuussa 2014 valmistunut työ- ja elinkeinoministeriön ja ympäristöministeriön yhteisen työryhmän ehdotus Suomen kansalliseksi materiaalitehokkuusohjelmaksi. Ohjelma tavoittelee "kestävää kasvua materiaalitehokkuudella". Tämä tarkoittaa pyrkimistä samanaikaisesti talouskasvuun, luonnonvarojen viisaaseen käyttöön ja irtikytkentään haitallisista ympäristövaikutuksista.

Ohjelman avulla luodaan edellytyksiä ekologisesti kestävälle kasvuun ja työpaikoille. Samalla edistetään elinkeinoelämän kilpailukykyä ja tasapuolisia toimintaedellytyksiä sekä luodaan edellytyksiä uusiutuvien ja uusiutumattomien luonnonvarojen kestävään hyödyntämiseen ja vahvaan osaamiseen perustuvan korkean arvonlisän tuotantoon.

Materiaalitehokkuuden jatkuva parantaminen edellyttää uusien toimintatapojen, liiketoimintojen ja uuden teknologian kehittämistä. Tämä vaatii tutkimusta ja osaamista. Siksi ohjelma esittää tutkimus- ja innovaatio-ohjelmien kokoamista tiedon lisäämiseksi, tiedonkulun parantamiseksi ja synergian luomiseksi eri toimijoiden kesken.

Jotta nämä uudet teknologiat ja toimintamallit saadaan nopeasti käyttöön, ohjelma esittää yritysten hallinnollisen taakan keventämistä muun muassa jäte- ja ympäristölupajärjestelmän selkeyttämisellä. Tämä helpottaa uusien teknologioiden käyttöönottoa, referenssi- ja koelaitosten asianmukaista ja ripeää toteutusta sekä jätteiden ja teollisuuden sivuvirtojen hyödyntämistä. Ympäristölupamenettelyjen keventämishdotuksella on kiinteä yhteys hallituksen tekemän rakennepoliittisen ohjelman toimeenpanoon.

HoReCa-sektorin ei tule jäädä sivuun ihmettelemään, kun uudet tuulet puhaltavat. Materiaalitehokkuus on jokaisen keittiön asia – ja itse asiassa ratkaisevan tärkeä lenkki esimerkiksi pelloilta pöytään -ketjussa.



Menestyksesi reseptit.

Houkuttele lämpimillä leivonnaisilla!

Fazer OLEN LÄMPÖINEN -konseptin avulla tarjoat asiakkaillesi lämpöisiä munkkeja ja wienereitä pitkin päivää.



Konseptipaketti sisältää:

- Lämpölevyn
- Puisen lämpölevyn mitoitettun korin
- Fazer-liinat
- Olen Lämpöinen -kyltin ja kiinnitysklipsin
- Omavalvontalomakkeen

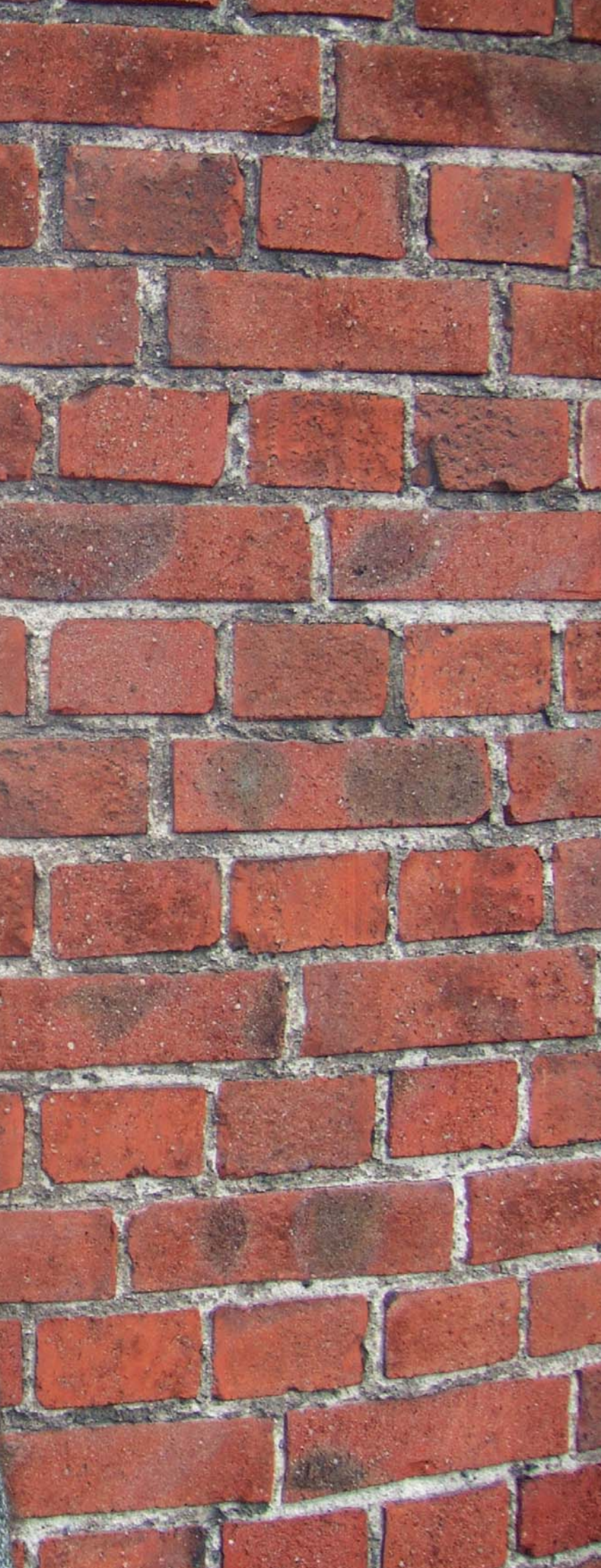
Lisätietoja konseptista saat oman alueesi edustajalta.

LÖYDÄ KANSSAMME MENESTYKSESI RESEPTIT

Alueesi myyntiedustaja ja asiakaspalvelukeskuksemme ovat apunasi
puh. 020 555 3368 tai sähköposti skmyynti@fazer.com

www.fazerpro.fi





KESTÄVÄN KEHITYKSEN HOTELLI?

SCANDICISSA TEHDÄÄN PIENIÄ JA ISOJA EKOTEKOJA – JA MUUTETAAN MYÖS SIDOSRYHMIEN AJATTELUMALLEJA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: WALTER SCHYBERGER

Kestävän kehityksen esiinmarssi HoReCa-puolella on sujunut vaihtelevissa tunnelmissa. Kriitikoiden mukaan alan toimijoiden ekoparannukset ovat näennäisiä ja lähempänä viherpesua kuin oikeasti vastuullista toimintaa. Toisaalta myös asiakkaat – etenkin B2B-puolella – etsivät ja suosivat ympäristöystävällisempiä käytäntöjä ja karsastavat pikavoittoja.

MÄÄRÄTIE TOISELLA ASEINTEELLA ja tavoitteiden asettamisella voi päästä hyvin tuloksiin. Tästä hyvä esimerkki on hotelliketju Scandic, joka asetti vuonna 2007 tavoitteeksi puolittaa fossiiliset hiilidioksidipäästöt vuoteen 2011 mennessä ja päästä täysin eroon CO₂-päästöistä omassa toiminnassaan vuoteen 2025 mennessä.

Neljässä vuodessa hotellijätti myös onnistui puolitusavotassa. Yrityksen kestävästä kehityksestä vastaava johtaja Inger Mattsson toteaa, että virstanpylvään saavuttaminen on luonut uskoa siihen, että ketju on oikealla tiellä. Päästöissä oli huomioitu niin lämmitys, ilmastointi, sähkönkulutus kuin keittiössä käytetty maakaasukin.

"Suurin yksittäinen tekijä oli vaihtaminen ei-fossiilisilla energianlähteillä tuotettuun sähköön Suomen ja Tanskan Scandic-hotelleissa." Aikaisemmin näissä maissa oli käytössä keskiverto energiamiksi – mutta Ruotsissa ja Norjassa sähkö oli saatu vesivoimasta jo aikaisemminkin.

Jokainen on vastuussa

Mattssonin mukaan yksikään yritys ei voi välttää vastuutaan ympäristöstä ja paneutumista ympäristökysymyksiin. Tästä syystä Scandic on mukana



vihreissä talkoissa ja pyrkii aktiivisesti pienentämään ympäristökuormitusta – sekä tukemaan ekologisesti kestävästä yhteiskunnan kehitystä.

Kestävä kehitys johtajana Mattsson vastaa sekä ympäristöön että sosiaaliseen kestävyysliittävistä asioista. Hän on ollut toimissaan nyt kuuden vuoden ajan ja nähnyt monen asian nytkähtävän eteenpäin.

"Uskon vakaasti, että yrityksillä on iso rooli maailman tulevaisuuden kannalta. Scandicin kaltaisilla yrityksillä on paljon kontakteja – paljon henkilöstöä ja hotellivieraita sidosryhmineen – joten on mahdollista näyttää esimerkkiä ja inspiroida muita", hän toteaa ja tarjoaa esimerkin.

Kun Scandic taannoin halusi ostaa uudet televisiot, kyseessä ei ollut aivan pieni tilaus: 20 000 television jättitilaus olisi houkutteleva kenen tahansa toimittajan näkökulmasta. Massa tuo mukanaan muskeleita ja niin Scandic pystyi sanelemaan valitsemalleen toimittajalle tiukat reunaehdot.

"Halusimme, että toimittaja muuttaa tuotantotapaansa ja hankkii EU-ekomerkin kaikkiin tilaamiimme televisioihin." Näin myös tapahtui – mutta koska ekomerkkiruletti vain yhden toimituksen tähden kuulostaa ylimitoitulta, sama toimittaja päätti ottaa ekomerkin käyttöön kaikkiin valmistamiinsa televisioihin niin kuluttaja- kuin yrityspuolella.

Koulutuksen kautta tuloksiin

Scandicin päätös aloittaa ympäristötyö on johtanut armottomaan koulutusrumba: tähän mennessä yritys on kouluttanut 15 000 työntekijää ympäristöasioissa. Esimerkiksi uusille tulokkaille yrityksellä on tarjota online-koulutusta, jossa kestävä kehitys on yhtenä osana. Mattssonin mukaan Scandic pitää kestävä kehitys sekä haasteena että jatkuvana prosessina.

Mutta puhutaan hetki niistä haasteista. Mattssonin "kolme kärjessä" listan ykkössijalla on lämmitysasia: kaukolämpö hotelleihin tulisi saada ilman

” Kun lähdimme liikkeelle,
meillä oli tavoitteena tiputtaa
aamiaisella syntyvää orgaanista
jätettä tasolta 140 grammaa per
vieras tasolle 90 grammaa vierasta
kohden.

KUVAT: KARL GABOR



fossiilisia polttoaineita. Kakkosena on yhtiön "Code of Conduct" -prinsiipien ulottaminen läpi koko ketjun, aina alihankkijan alihankkijoihin asti. Näin varmistetaan, että esimerkiksi työolot ovat päivänvaloa kestävät myös kehityksmaissa.

Kolmantena asiana agendalla onkin sitten jo melkoinen pähkinä: "Meidän täytyy antaa hotellivieraille se tieto, jonka he ansaitsevatkin saada – ilman että vaikuttaa siltä, että yritämme tyrkyttää heille informaatiota."

Sopivasti asiaa

Scandic soittelee herkillä kielillä, sillä hotellivieraiden "vihertävyysaste" vaihtelee siinä missä muidenkin kansalaisten. Mattssonin mukaan moni vieras on aihepiiristä kiinnostunut ja ihmiset esimerkiksi mittaavat ja säästelevät omaa hiilijalanjälkeään eri tavoin.

UUTUUS AINO HETKI irtojäätelöannokset



Aino Hetki -irtojäätelömaut Vadelma,
Kinuskinen Manteli, Mökkainen Suklaa ja Wanhan Ajan
Vanilja nyt myös ihanissa jäätelöannoksissa.



AINO

Jäätelö iki-ihana

Kysy lisää Aino Hetki- myyntiratkaisusta oman alueesi
Nestlé-jäätelöt -myyntiedustajalta tai katso osoitteesta
www.pingviini.fi/ammattilaiset.



Scandicilla halutaan pitää mielessä ilmastotalkoiden skaala: ympäristö vaatii toimia paikallisesti ja maailmanlaajuisesti. Käytännön tasolla tästä saattaa seurata, että Scandicin työntekijä nappaa tyhjiin ravintolapöytään jääneen vesikannun ja kastelee sillä kukat. Yritys tähtää koulutuksellaan siihen, että tällaiset asiat tulevat suoraan selkärangasta.

Vesi on muutenkin ihan hyvä esimerkki. Scandic on nimittäin tarjoillut vuodesta 2009 alkaen pelkästään omaa suodatettua vettä omissa karahveissaan. Näin on välttytty turhilta pulloveden kuljetuksilta. Jokaisesta myydystä karahvista menee 10 senttiä yhtiön kestävän kehityksen rahastoon – yhteensä noin 100 000 euroa vuodessa. Kaikki kertyneet rahat jaetaan vuosittain kestävää kehitystä tukeville projekteille.

Ei hurahduspakkoa

Mutta täytyykö olla ilmastoherätyksen kokenut voidakseen olla talossa töissä? – Inger Mattsson vastaa että pakko ei ole – mutta kyllä se auttaa.

”Scandicilla voi olla töissä vaikka ympäristöasiat eivät hirveästi kiinnostaisikaan, koska olemme integroineet kestävän kehityksen periaatteet jokapäiväiseen toimintaamme ja työtapoihimme. Tämän johdosta teemme

niitä oikeita asioita ilman, että niitä tarvitsee erikseen edes ajatella”, hän toteaa.

Jonkun on kuitenkin saatava se alkuperäinen ajatus, keksittävä miten asioita voidaan tehdä fiksummin. Vihreän vallankumouksen ensi-kipinä lyötiin talossa vuonna 1994, kun joku scandiclainen sai idean: jos hotellivieraat yöpyvät enemmän kuin yhden yön, olisiko aivan mahdoton ajatus, että he käyttävät suihkupyhettään useammin kuin kerran?

”Mikään hotelli ei ollut tullut ajatelleeksi tätä vielä tuolloin. Siirryimme sanoista tekoihin ja siitä lähtien olemme säästäneet kolme tonnia pesuainetta joka vuosi, ja tietenkin myös vettä, kuljetuskuluja ja energiaa”, Mattsson toteaa ja lisää, että lisäksi siivoojien työ on helpottunut muutoksen seurauksena.

Ensimmäinen Joutsen-hotelli

Vuonna 1998 nähtiin toinen väkevä startti, kun Osllossa sijaitsevasta Scandic Sjölyst -hotellista tuli ensimmäinen hotelli, jolla oli pohjoismainen ekomerkki (Joutsen). Seuraavan 15 vuoden aikana joutsenet ovat lisääntyneet urakalla:



” Keittiöitä ohjeistettiin tekemään ruokaa tarkemmin suhteessa ruokailijoiden määrään.



Yksilölliset ammattikylmälaitteet

Rääätälöimme kylmälaitteemme aina sopimaan jokaiseen sisustukseen ja tarpeeseen. Oli kyseessä sitten kahvila tai hotelli, laitteemme palvelevat sinun kokonaisuuttasi.

Kylmälaitteemme suunnitellaan ja valmistetaan Suomessa, joten kanssamme on helppo asioida. Modulaariset ratkaisumme takaavat myös kilpailukykyiset hinnat.

www.astecoolers.com

Aste Finland Oy, Koskivuorenkatu 5, 30100 Forssa
+358 2970 200 160, info@astecoolers.com

Tervetuloa Gastromessuille 19.–21.3. osasto 7 D 60



Curry Palace

Itämaisten elintarvikkeiden maahantuonti

Laadukkaat riisit, öljyt, mausteet ja muut itämaisen keittiön raaka-aineet.

Itämainen catering-palvelu

Meiltä juhlatarjoilu yritysten omiin tiloihin tai yksityistilaisuutena ravintolassamme.
Vähintään 15 henkilölle.

Curry Palace – ravintola- ja catering-palvelua vuodesta 2000.

Leppävaarankatu 10, 02600 Espoo
puh. 040 5120 951
currypalace@currypalace.fi
www.currypalace.fi
Soita catering-palveluista ajoissa.

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM



MÖVENPICK CHOCO LOVER

Mövenpick tarjoaa jäätelöä rakastaville tinkimättömän ja täydellisen makunautinnon. Nautinnon pohjana ovat 100-prosenttisesti luontaiset raaka-aineet, jotka on yhdistetty luomaan täydellinen makujen harmonia. Mövenpickin tuotekehityksestä vastaa joukko todellisia jäätelöosaajia nimeltään "Maîtres Glaciers", joiden huippuluokan ammattitaidosta ja mielikuvituksesta ovat kaikki Mövenpick-maut syntyneet.

Kysy lisää Mövenpick-myyntiratkaisusta oman alueesi Nestlé-jäätelöt -myyntiedustajalta tai katso osoitteesta www.pingviini.fi/ammattilaiset tai www.moevenpick-icecream.com.

100% LUONNOLLISISTA RAAKA-AINEISTA

"Nyt neljä viidestä hotellistamme omaa ekomerkin eli kaikkiaan 126 hotelliä." Tavoite on luonnollisesti 100 prosenttia, mutta siihen on varsin vaikea päästä, koska ketjuun tulee jatkuvasti uusia hotelleja – ja näillä taas on vuoden "koeaika", jonka aikana tulee näyttää, että ne ovat ekomerkin arvoisia.

"Tästä syystä meillä on aina joukko hotelleja, joihin ekomerkki on vasta tulossa."

Mattsson kertoo, että joskus hotellin rakentamisprosessiin liittyy haasteita ja Joutsen-pisteet eivät tältä osin nouse kovin korkealle. Näitäkään hotelleja ei hylätä, vaan päinvastoin kannustetaan ylittämään itsensä muilla osa-alueilla.

"Ne täyttävät ekomerkin muut vaatimukset ja taistelevat kovasti ylitäkseen ne viimeisetkin rimat."

Jäte älä jätä!

Ekomerkki myös vaatii, että työntekijöiden tiedot ja taidot ovat ajan tasalla – joten tähänkin puoleen on herkeämättä kiinnitettävä huomiota. Kukin hotelli pitää itse huolta siitä, että väellä on riittävät ilmastokompetenssit.

Viimeisin ylpeydenaihe on innovatiivinen uusi jätehuolto-ohjelma, joka lanseerattiin 2013. Jopa Mattsson itse on yllätynyt siitä, kuinka nopeasti uudella ohjelmalla on päästy tuloksiin:

"Kun lähdimme liikkeelle, meillä oli tavoitteena tiputtaa aamiaisella syntyvää orgaanista jätettä tasolta 140 grammaa per vieras tasolle 90 grammaa vierasta kohden. Melkein saman tien olemme päässeet 60 grammaan per vieras monessa hotellissa", hän hehkuttaa.

”Työntekijä nappaa tyhjään ravintolapöytään jääneen vesikannun ja kastelee sillä kukat.

Kaikki alkoi yksinkertaisesti sillä, että jätettä alettiin mitata; pian keittiöitä ohjeistettiin tekemään ruokaa tarkemmin suhteessa ruokailijoiden määrään ja samalla lautasten kokoa pienennettiin hieman. Ruokaa alettiin heti heittää paljon vähemmän pois.

"Emme ikinä aavistaneet, että ohjelma voisi olla näin tehokas", Mattsson toteaa.

Sosiaalinen omatunto käytännössä

Entä sitten se sosiaalinen puoli? Eikö sosiaalinen kestävyys ole jäämässä varjoon kaiken tämän hiilipuheen keskellä? Mattssonin mukaan yhteiskunnallista vastuuta kannetaan edelleen monin tavoin ja tälläkin puolella on pitkät perinteet. Jo vuonna 2001 Scandic vahvisti sosiaalista omatuntoaan aina siinä määrin, että kullekin hotellille annettiin pysyväismääräys: toteututtaa vuosittain vähintään kolme aktiviteettia, jotka parantavat jollain tavalla yhteisöä ja yhteiskuntaa.

"Toiminnan myötä esimerkiksi vieraillaan sairaiden lasten luona sairaalassa, ruokitään kodittomia tai otetaan kehitysvammaisia taloon harjoitteloiksi", Mattsson listaa.

Hotelliketjun ryhdikäs toiminta on huomioitu sangen arvovaltaisten tahojen toimesta. Esimerkiksi vuonna 2011 Scandicille myönnettiin Pohjoismaiden neuvoston luonto- ja ympäristöpalkinto, joka perustuu pohjoismaisiin arvoihin, kuten kestäväan kehitykseen ja luonnon kunnioittamiseen. Pari vuotta aikaisemmin Scandic taas pokkasi Best of Helsinki Awards -pystin vastuullisesta liikematkatoiminnastaan – ja vastaavia palkitsemisia on hotelliketjun kohdalle sattunut 2000-luvulla jo pitkä rivi.

Tehokas minitiimi

Millään valtavalla porukalla ei Scandic kestävää kehitystä aja eteenpäin. Inger Mattssonin lisäksi Tukholman konttorilla on yksi henkilö, jonka vastuulla on esteettömyys ja yksi henkilö, joka vastaa turvallisuusasioista – mutta hiilijalanjälkiasiat ovat aika puhtaasti Mattssonin valtakuntaa.

"Oma taustani on projektijohtamisessa ja viestinnässä, joten siitä on apua työssä, jossa täytyy valjastaa monen ihmisen työpanos yhteisen asian eteen", hän muotoilee. ■

KUVA: ÅKE E:SON LINDMAN



Kaikille hyvä kahvi.

Paulig MUNDO **maistuu hyvältä**
niin luontoäidille, viljelijälle
kuin kahvinystäväällekin.

PAULIG MUNDO on korkealaatuinen ja aromikas kahvisekoitus, joka on paahdettu luonnonmukaisesti viljellyistä ja käsin huolella valikoiduista arabica-kahvipavuista. Kahvin täyteläinen maku syntyy Keski-Amerikan pehmeistä ja tasapainoisista kahvilaaduista, jotka ovat saaneet kypsyä hitaasti korkeilla rinteillä. Paahtoaste 3.

Paulig
MUNDO



	Tuotteen nimi	T-koodi	Meira Nova	EAN	KUPA	Kg/Me	Me/Lava	Me
	Paulig Mundo 500 g hj	99598	140274			6,0	60	12
	Paulig Mundo 500 g papu	263608	1401019			4,0	30	8
	Paulig Mundo 18x300 g pkj	828947	1402090	---		5,4	27	1
	Paulig Mundo 44x100 g hj	829168	1402092	---		4,4	36	1



SERTIFIOINTIJÄRJESTELMÄT LISÄÄVÄT KESTÄVÄÄ KEHITYSTÄ KAHVINTUOTANNOSSA

TEKSTI: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

KUVAT: MEIRA OY

Kahvialalla on käytössä sertifiointijärjestelmiä, joiden tavoitteena on kestävä kehitys. Sertifioinneille on tiukat edellytykset ja niiden noudattamista myös seurataan tarkasti, sillä valvonnallekin on olemassa kansainväliset standardit. Suomessa reilun kaupan kahvin ja muiden rehdisti valmistettujen tuotteiden kysyntä on kasvanut nopeasti. Esimerkiksi Palmian ravintolat tarjoavat reilun kaupan luomukahvia.

KAHVIN TUOTESERTIFIointi lähti maailmanlaajuisesti liikkeelle 1980-luvulla, jolloin Meksikon kahvinviljelijät tekivät siitä aloitteen. "Viljelijät halusivat järjestelmän, jonka avulla he voisivat tulla toimeen omalla työllään", Reilu kauppa ry:n toiminnanjohtaja Janne Sivonen selostaa sertifiointin taustoja.

Suomessa Reilu kauppa ry aloitti toimintansa 15 vuotta sitten.

"Vuonna 2012 suomalaiset maksoivat reilun kaupan tuotteista yhteensä 152,3 miljoonaa euroa. Summassa oli kasvua peräti 48 prosenttia edellisestä vuodesta", toteaa Sivonen. "Reilun kaupan kahvin myynnissä kasvua oli 43 prosenttia. Tässä HoReCa-sektorilla on ollut keskeinen merkitys."

Kaikki isot paahtimot Pauligista Meiraan ovat Sivosen mukaan reilussa kaupassa mukana. "Yksittäisten reilun kaupan kahvimerkkien markkinaosuudet tosin ovat Suomessa ehkä pienempiä kuin joissakin muissa maissa."

Reilua peliä kahvialalle

Reilun kaupan kahvin sertifiointijärjestelmiä on kahta päätyyppiä. "Ensimmäisin on tuotesertifiointi, siis esimerkiksi reilun kaupan Fairtrade-merkki. Sen vaatimusten noudattamista valvotaan", selostaa Sivonen. "Sitten on maailmankauppa-tyyppistä toimintaa. Maailmankauppoja oli olemassa jo ennen sertifiointeja. Tässä periaatteena on, että kaikki jossakin tietyssä kaupassa myytävät tavarat ovat reilun kaupan tuotteita."

"Meillä on kuitenkin tuotesertifiointissa se ajatus, että tietty tuote voi olla reilu ja että sitä voidaan myydä kaikissa kaupoissa." Eettisistä sertifiointeista 'Reilu kauppa' on tunnetuin ja kriteereiltään kattavin. Siinä tavoitteet ovat taloudellisia ja sosiaalisia, eli tuottajan olisi saatava työstään reilu korvaus.

"Siihen liittyy myös esimerkiksi terveydenhuollon ja koulutuksen hankkeita – vähän niin kuin kehitysyhteistyössä – ja lisäksi ympäristöasiat otetaan huomioon."

” Reilu kauppa kasvaa nopeammin kuin muu talous, sillä kuluttajat eivät halua ostaa epäeettisiä tuotteita.

Jatkuvaa valvontaa

Luotettavin tapa sertifioida on kolmannen osapuolen varmistus. Silloin kolmas osapuoli määrittää kriteerit ja valvoo niiden noudattamista. "Myös yksittäisillä yrityksillä voi olla omia vastuullisuusjärjestelmiään, ja samoja tuotteita tekevät yritykset ovat perustaneet myös toimialakohtaisia vastuullisuusaloitteita."

"Sitten on olemassa muitakin sertifiointeja, jotka eivät sinänsä liity reiluun kauppaan, mutta joilla päämäärät ovat samansuuntaisia kuin meilläkin. Ne voivat liittyä vaikkapa ympäristökysymyksiin."

Esimerkiksi UTZ-sertifiointi liittyy tuotteen fyysiseen jäljitettävyyteen ja Rainforest Alliance ympäristömyönteisyyteen. Luomusertifikaatit taas ovat osoitus mahdollisimman luonnonmukaisesta kahvinviljelystä. "Niissä on hieman samanlainen kuvio kuin reilun kaupan sertifiointissa", Sivonen mainitsee.

"Reilun kaupan tuotteiden tuotantovaatimukset on listattu Reilun kaupan kriteereissä, jotka löytyvät kattojärjestö Fairtrade Internationalin verkkosivulta. Kaikille Reilun kaupan tuotteita tuottaville pienviljelijöille on omat kriteerinsä, joiden lisäksi viljelijöiden tulee noudattaa erillisiä tuotekohtaisia kriteerejä."

"Reilu kauppa kasvaa nopeammin kuin muu talous, sillä kuluttajat eivät halua ostaa epäeettisiä tuotteita", toiminnanjohtaja Janne Sivonen sanoo.

KUVA: ARI MONONEN



Markkinoilla on jo useita Fairtrade-merkillä varustettuja kahvilaatuja.

KUVA: ARI MONONEN





Roltrade

Julkisten ja yksityisten tilojen kalustamisen ammattilainen jo 30 vuoden ajalta. Ajattomia kalusteratkaisuja ravintoloihin, kahviloihin, hotelleihin ja toimitiloihin. Sisä- ja ulkokalusteet, sohvajärjestelmät, valaistut kalusteet, ruukut ja varjot. Asiantuntevaa ja kokonaisvaltaista palvelua – kysy lisää!

www.roltrade.com

Vattuniemenkatu 3 • 00210 Helsinki

☎ 010 3220500

Löydät meidät myös Gastro 2014 -messuilla, osasto 6f70, tervetuloa!



"Reilua kauppaa käyville yrityksille on omat kriteerinsä, kuten myös tuotteita viljeleville suurtiloille. Reilun kaupan kahvia ei kuitenkaan saa tuottaa suurtiloilla, vaan mukana on vain pientiloja ja perheviljelmiä."

Myös muun muassa torjuntakemikaalien käytölle on asetettu rajoituksia. Paikallisia olosuhteita tuntevat tarkastajat käyvät aika ajoin viljelmillä eri maissa tarkastamassa, että reilun kaupan vaatimuksia noudatetaan. Useimmiten käynneistä sovitaan ennalta, mutta yllätystarkastukset ovat myös mahdollisia – varsinkin jos alueella tiedetään esiintyvän esimerkiksi työoloihin liittyviä ongelmia.

Todetuista pienistä rikkeistä annetaan korjauskehotuksia, joiden toteuttaminen tarkistetaan erikseen. Vakavammissa tapauksissa reilunkaupan sertifiointi voidaan jäädättää, kunnes asiat on saatu taas kuntoon.

Myös sertifioituja kahvinpaahtimoita valvotaan. "Tällä varmistetaan se, että paahtimon valmistama Reilun kaupan kahvi on tehty sertifioiduista raaka-aineista", Sivonen täsmentää.

Eettistä kahvia joka lähtöön

Reilun kaupan sertifikaattivalvonnalle on myönnetty luotettavan tuotesertifioinnin kansainvälinen ISO 65 -standardi. "Täysin aukoton valvonta ei ehkä ole periaatteessakaan mahdollista, mutta sertifioidun reilun kaupan tuotantonormien valvonta on varsin tiukkaa", Sivonen tiivistää.

"Reilu kauppa kasvaa nopeammin kuin muu talous, sillä kuluttajat eivät halua ostaa epäeettisiä tuotteita eivätkä käyttää verovarja vaikkapa lapsityövoimalla tuotettuihin tuotteisiin."

"Reilu kauppa ry myöntää Reilun kaupan kaupungin arvonimeä kunille ja kaupungeille, jotka sitoutuvat edistämään Reilua kauppaa ja tekemään omissa hankinnoissaan eettisiä valintoja."

Ulkomailla toimii parikymmentä vastaavanlaista Fairtrade-yhdistystä, jotka toimivat omissa maissaan samaan tapaan. Katto-organisaatio sijaitsee Saksassa.

"Olemme pyrkinneet kiinnittämään huomiota julkisen sektorin hankin-

tojen eettisyyteen. Kun hankintoihin käytetään verovarja, myös tuotantotulot voidaan ottaa hankinnoista päätettäessä huomioon", toteaa Sivonen.

Julkiset tahot voivat asettaa vaikkapa kilpailutuksessa kaupanteon edellytykseksi sen, että reilun kaupan kriteerejä noudatetaan. "Periaatteiden noudattamisen voi osoittaa joko Reilu kauppa -sertifiointilla tai muulla vastaavalla tavalla."

// Reilun kaupan kahvin myynnin kasvussa HoReCa-sektorilla on ollut keskeinen merkitys.

Reilu kahvi suosittua Palmian ravintoloissa

Suomessa esimerkiksi Palmia ja Espoo Catering ovat ruoka-alan toimijoita, jotka käyttävät paljon reilun kaupan tuotteita. "Reilun kaupan kahvia on tarjottu jo yli kahden vuoden ajan Palmian ravintoloissa", kertoo suunnittelija Tiina Ahola Palmian catering-palveluista.

Hanke alkoi Aholan mukaan syksyllä 2011, jolloin vietettiin Vihreä viikko -ruokateemaa. "Nyt reilun kaupan kahvia on saatavissa 26:ssa Palmian ravintolassa. Tarkemmin sanoen kyse on reilun kaupan luomukahvista."

"Tuohon aikaan aloimme muutoinkin pohtia ympäristökysymyksiä tarkemmin. Reilun kaupan kahvi tuli yhtenä osana mukaan tähän kuvioon."

Samaan aikaan Palmia myös lisäsi muun muassa kotimaisen kalan osuutta lounastarjonnassa. Esimerkiksi lahnapihveistä tuli uusi ruokalaji. "Kaiken kaikkiaan aloitimme kokonaisvaltaisemman suuntauksen kohti vihreyttä, kestävyyttä ja suomalaisuutta. Reilun kaupan luomukahvi sopi siihen luontevasti mukaan."

Nyt Palmian ravintoloissa myydään keskimäärin 11 000 kupillista reilun kaupan kahvia päivittäin. Aholan mukaan Palmian ravintola-asiakkaat ovat suhtautuneet reiluun kauppaan ja lähiruokaan myönteisesti. "Monet toivovat enemmänkin tällaisia ruokia listoille. Luomu- ja lähiruoka maistuvat aina asiakkaille."

Palmian ravintoloissa on myös reilun kaupan teetä, kaakaota ja hunajaa. Niiden menekki on kuitenkin selvästi pienempää kuin reilun kaupan kahvin. "Myyntimäärien perusteella kahvi on Palmian reilun kaupan tuotteista tärkein. Sen myynti on jo lisääntynytkin", Ahola arvioi.



Valinnoillasi vaikutat!



JUURE S-BROILERIOHRATTO

Annoskoko: 250 g
Annosmäärä: 20
Saanto: 5 kg

1,000 kg Torino Ohrahelmeä
1,000 kg Isoja juureskuutioita 4,5 kg
0,800 kg Broilerinfilesuikaleita, marinoitu, Sousvide
0,025 l Rypsiöljyä
0,200 kg Sipulikuutioita
0,012 kg Currya
2,000 l Vettä
0,070 kg Kanaliemijauhetta
0,045 kg Hunajaa
Persiljaa

Mittaa raa'at ohrahelmet, juureskuutiot ja broilerisuikaleet voideltuun GN 1/1-65 mm vuokaan. Kuullota sipuli padan pohjalla öljyssä. Lisää curry, hauduta. Lisää vesi, kanaliemijauhe ja hunaja. Kaada liemi GN-vuokaan ohrahelmien, juureskuutioiden ja kanapalojen päälle. Älä sekoita. Kypsennä höyrykeittäen 100 asteessa n. 25 minuuttia. Jos nestettä on jäljellä runsaasti, jatka kiertoilmatoiminnolla 150 asteessa 5 minuuttia. Anna vetäytyä lämpökaapissa ennen tarjoilua. Lisää hienonnettua persiljaa valmiin ohraton pinnalle.

Lisää reseptejä
osoitteessa :
www.

raisioammattilaisille.fi/
reseptihaku

Pienennä hiilijalanjälkeä
ja vaihda riisi kotimaiseen ohraan.
Saat lisäksi runsaasti kuitua ja reilusti makua.

	Tuote	Tuotenro	GTIN
	Torino Täysjyväohra 8 kg	86350	
	Torino Ohrahelmi 12 kg	86351	
	Torino Kolmen Viljan Helmi 12 kg	86356	

KOLUMNI

Aki Finér

Asiantuntija, kestävä kehitys ja biotalous
Ravintoraisio Oy
www.raisio.com

Kirjoittaja kannustaa ruokahävikin vähentämiseen, koska kustannussäästöjen lisäksi se säästää runsaasti resursseja ja vähentää päästöjä koko elintarvikeketjun matkalta.

KESTÄVÄ KEHITYS EDELLYTTÄÄ VUOROPUHELUA KESKEISTEN SIDOSRYHMIEN KANSSA

KAIKESSA LIIKETOIMINNASSA, kuten myös HoReCa-liiketoiminnassa, aktiivinen kestävä kehitys vaatii toimenpiteitä, jotka ulottuvat myös yrityksen omien rakenteiden ulkopuolelle. On lyhytkatseista ainoastaan kehittää omaa toimintaansa loputtomiin. Sidosryhmäyhteistyöllä voidaan saavuttaa laaja-alaisempia hyötyjä.

Veden- ja energiankulutuksen seurannasta on muodostunut jo yleinen käytäntö hotelli- ja ravintola-alalla ja hävikkiin on kiinnitetty viime vuosina runsaasti huomiota. Molemmissa tapauksissa tavoitteisiin pääsemiseksi tulee myös vaikuttaa liiketoiminnan kannalta tärkeään sidosryhmään, eli asiakkaisiin. HoReCa-puoli voi tätä kautta toimia monella tavalla esimerkkinä ja suunnannäyttäjänä.

Ruokahävikin vähentäminen on HoReCa-puolella erittäin tärkeää. Kustannussäästöjen lisäksi ruokahävikin vähentäminen säästää runsaasti resursseja ja vähentää päästöjä koko elintarvikeketjun matkalta. Jokaista hävikkiin päätyvää ruokakiloa kohden on käytetty viljelypinta-alaa, lannoitteita, polttoaineita, vettä sekä erilaisia rajallisia ja uusiutumattomia resursseja – turhaan.

Hävikin vähentämisestä tiedottamalla voidaan vaikuttaa asiakkaiden toimintaan ravintolassa, mutta myös kotona. Aktiivisella tiedottamisella ravintoloissa voidaan vaikuttaa tavallisten kotitalouksien ruokahävikkimäärään lisäämällä kuluttajien ymmärrystä ruokahävikin merkityksestä taloudellisesti sekä ympäristön kannalta. Kampanjat ovat osoittautuneet tehokkaiksi keinoiksi vähentää hävikkiä ja esimerkiksi astianpalautuspisteiden yhteyteen liitettävät infotaulut kampanjan tulokista muistuttavat asian tärkeydestä jatkossakin.

HoReCa-puolella sidosryhmäyhteistyö on luonnollisesti aktiivista palveluja hyödyntävien asiakkaiden kanssa. Kannustan kuitenkin HoReCa-palveluja tarjoavia yrityksiä tekemään yhteistyötä myös ketjun alkupäässä olevien toimijoiden kanssa. Elintarviketeollisuuden näkökulmasta tämä voisi tarkoittaa esimerkiksi yhteistyössä toteutettavaa resepti- ja tuotekehitystä. Uskon, että elintarvikeyritykset vastaavat mielellään

**” Ruokahävikin
vähentäminen
on HoReCa-puolella
erittäin tärkeää.**



asiakkaidensa toiveisiin kehittää entistä paremmin asiakkaiden ja kuluttajien vaatimuksia vastaavia tuotteita. Rohkaisen myös HoReCa-puolen toimijoita hankkimaan aktiivisemmin tietoa käyttämiensä raaka-aineiden vastuullisuusnäkökulmista.

Vuoropuhelu voi tuki lähteä liikkeelle myös elintarvikeyrityksien suunnasta ja uusia innovatiivisia tuotteita voidaan oma-aloitteisesti kehittää ravintoloiden tarpeisiin. Kotimaisten tuotteiden avulla ravintolat voivat pienentää tarjoamansa ruoan hiili- ja vesijalanjälkeä korvaamalla esimerkiksi riisituotteet kotimaisilla ohravalmisteilla. Raisio-konsernissa oman toiminnan kehittämisen lisäksi panostetaan kuluttajien ja teollisuusasiakkaiden vastuullisten valintojen helpottamiseen sekä raaka-aineiden viljelyn ympäristövaikutusten pienentämiseen.

Ravintolatoiminnan vaikutusta omien toimintojen ulkopuolelle on työlästä arvioida. Muun muassa tuote- sekä palveluketjut tulee tuntea tarkasti ja niistä tulee kerätä runsaasti tietoa. Ravintolaliiketoiminnan ympäristövaikutusten arviointiin on kuitenkin viime aikoina kehitetty työkaluja ja ruoka-annosten ympäristövaikutuksia on arvioitu erilaisissa tutkimushankkeissa.

Lisäksi viimeisen viiden vuoden aikana tieto eri elintarviketuoteryhmien ympäristövaikutuksista on lisääntynyt runsaasti.

Tuotekohtaista tietoa on edelleen hyvin vähän saatavilla. Esimerkiksi tuotteita, joiden tuotepakkaukseen on merkitty tuotteen tuotannon aikainen ilmastovaikutus eli hiilijalanjälki on Suomen markkinoilla vielä vähän. Ravintoraision valmistamissa HoReCa-tuotteissa hiilijalanjälkimerkki löytyy 10 pakkauksesta. Kaiken kaikkiaan Ravintoraision tuotteista noin 40 on hiilijalanjälkimerkki. Saatavissa olevaa tuoteryhmäkohtaista hiilijalanjäljen keskiarvotietoa voi ja kannattaa kuitenkin hyödyntää ruoka-annosten suunnittelussa. Lisäksi elintarvikeyrityksiä kannattaa kannustaa selvittämään tuotteensa hiilijalanjäljet. Tämä lisää ymmärrystä koko tuoteketjun osalta, tuo lisätietoja eri annosvaihtoehtojen ympäristökuormasta sekä antaa myös arvon hävikkiin päätyvälle ruoalle. ■



PÄÄSIÄISEN LAMMASHERKUT LAGERBLAD FOODSILTA

Muista herkulliset Lagerblad Foodsin lammastuotteet pääsiäisen ruokalistaa suunnitellessasi!

Helppokäyttöiset kypsät pakasteet ovat kuumennusta vaille käyttövalmiita ja helposti muunneltavissa mitä erilaisimpiin tarpeisiin.

Suosittu lammastuotteet löytyvät valikoimistamme ympäri vuoden. Maukasta pääsiäistä!



Raikas jogurttikastike sopii lammastuotteiden seuraksi. Katso resepti netistä www.lagerbladfoods.fi!



Valkosipuli-yrttivoilla täytetty lammaspilvi 130 g
n. 40 kpl x 130 g = 5,2 kg
EAN 6405263080105



Lammaspulla 30 g
n. 200 kpl x 30 g = 6,0 kg
EAN 6405263080136



Lammaspöyrä 30 g
n. 167 kpl x 30 g = 5,0 kg
EAN 6405263080280

LAGERBLAD FOODS

www.lagerbladfoods.fi

micros®

Micros ratkaisut
hotelleille,
ravintoloille ja
erikoistavarakaupoille

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

www.micros.fi

Nähdään
GASTRO -messuilla!

MAHDOTTOMASTA TOTTA

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVAT: RODEO.FI



**” Kuinka ottaa lähiruoka osaksi
kunnan ruokapalvelua ilman
kustannusten liiallista nousua?**

Kun Sodankylän kunnassa alettiin suunnitella uuden keskuskeittiön rakentamista, päätettiin samalla tutkia mahdollisuudet hyödyntää alueen lähiruokatuotantoa.

Tehtävä annettiin kunnan ruokapalvelupäällikkö

Merja Aholalle, joka huomasi olevansa suuren haasteen edessä: kuinka ottaa lähiruoka osaksi kunnan ruokapalvelua ilman kustannusten liiallista nousua?

”MUUTENHAN HALUAISIN ostaa lähiruokaa ilman muuta!” Ahola painottaa ja muistelee, kuinka hän aikaisemmassa työpaikassaan Kolarin kunnassa osti puikulaperunat paikalliselta tuottajalta.

Sodankylässä ollaan kuitenkin laittamassa asiassa isompaa vaihdetta silmään, ja lähiruokaa halutaan tulevaisuudessa tarjota kunnan laitoksissa enemmän kuin aiemmin.

”Suomen tilanne kuntataloudessa on huono, ja elintarvikekustannukset ovat jo nyt korkeat. Haasteena on ollut ratkaista, kuinka tarjota lähiruokaa niin, ettei kustannukset paisu kolminkertaiseksi”, ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola kertoo.

Sodankylän kunnan lähiruokamallia on kehitetty uuden keskuskeittiön rakentamisen rinnalla. Lähiraaka-aineiden käsittely on aiheuttanut päänsäryn. Perinteisesti ruokateollisuus toimittaa suurkeittiöihin niin sanottuja puolivalmisteita, kuten raakapakasteita ja valmiiksi kypsytettyjä lihoja.

**Lähiuokamallissa
korostuu ruuan-
valmistuksen tehokkuus
kaikissa vaiheissa.**

Lähiraaka-aineet toimitetaan ilman esikäsittelyä. Ne voisi esikäsittää muualla, mutta silloin lähiruuan idea kärsisi. ”Eihän se ole enää lähiruokaa, jos se käytetään toisessa päässä Suomea ja tuodaan sitten takaisin. Päätimme, että valmistamme puolivalmisteet lähiraaka-aineista itse”, Merja Ahola kuvailee.

Tämän toteuttamiseksi Ahola ehdotti yhteistyötä erinäisten yritysten kanssa. Moni olikin kiinnostunut hankkeesta, ja matkan varrella Sodankylän kunnan kanssa yhteistyössä ovat olleet AGA, Electrolux Oy, Isomitta ja Finnvacum. Ahola lähettää kiitoksensa yrityksille, sillä ilman hedelmällistä yhteistyötä lähiruokamallin kehittämisessä tuskin olisi päästy puusta pidemmälle.

Mallia prosessiteollisuudesta

Finnvacum on kehittänyt mallissa ruuan pakkausmenetelmät. Yritys valmistaa muun muassa vakuumpusseja, joita voidaan hyödyntää kodeissaakin elintarvikkeiden säilyttämiseen pakastimessa.

”Merja Ahola oli kiinnostunut juurikin vakuumpusseista. Keskustelumme siitä, mihin käyttöön ne tulisivat ajattelimme, että meidän yrityksellämme voisi olla muutakin tarjottavaa hankkeen kehitystyössä”, Finnvacumin tuotepäällikkö Kimmo Remes muistelee.

Pussien lisäksi kunnan keittiössä aletaan hyödyntää erilaisia pakkaus-



teknologioita, jotka tuovat uusia mahdollisuuksia. Hankkeessa on otettu mallia prosessiteollisuuden keinoista, joiden avulla ruoka saadaan säilymään kustannustehokkaasti ilman kemikaaleja.

”Meidän lähtökohtamme oli, että bakteerikasvusto nujerretaan vakuuimalla, hyödyntämällä suojakaasuja tai jäädyttämällä nopeasti, jonka jälkeen ruoka toimitetaan kohteeseensa, jossa se lämmitetään uudelleen”, Remes sanoo.

Annospakkausten suunnittelun päämääränä oli, että niitä on helppo valmistaa tehokkaasti ilman tarvetta huolehtia suurien astiamäärien kuljettamisesta paikasta toiseen muun muassa pesemistä varten. Lähiruokamallissa korostuu ruuanvalmistuksen tehokkuus kaikissa vaiheissa. Annospakkauksilla on tässä suuri merkitys.

”Viikosta voidaan omistaa yksi työpäivä erikoisruokavalion valmistamiseen siten, että tehdään koko viikon ruuat kerralla valmiiksi. Ruoka pakataan ja säilytetään niin, että se voidaan toimittaa asiakkaan käyttöön tuoreena jopa kuusi päivää valmistuksen jälkeen. Tällöin perusruokavalion tekemiseen jää työviikosta loput neljä päivää, ja kaikki asiakkaat saadaan palveltua”, Kimmo Remes havainnollistaa.

Tuotepäällikkö Kimmo Remes nostaa esille tärkeäksi innovaatioksi vakuumoinnin ja suojakaasujen eli hiilidioksidin ja typen käyttämisen, joiden avulla voidaan rakentaa yksittäisiä annospakkauksia ja rakentaa ruoka-



annokset modulaarisesti. Tällöin valmistetaan kastike, lisuke ja salaatti annoskoossa, ja ne yhdistetään yhdelle lautaselle.

"Tuoreilla vihanneksilla, lämpimillä kastikkeilla ja laatikkoruuilla on erilaiset vaatimukset käsittelyn, säilyvyyden ja tuoreuden suhteen. Oikein valmistamalla voidaan esimerkiksi kastikkeelle taata 14–21 päivää säilyvyyttä, jolloin voidaan tasoittaa kysynnän ruuhka-aikoja ja palvella esimerkiksi pieniä kouluja kauempanakin keskuskeittiöstä."

Iloisia yllätyksiä

Ruokapalvelupäällikkö Merja Aholan mukaan vaadittuun kustannustehokkuuteen päästään myös keittiölaitteiden mahdollisuuksien järkevällä hyödyntämisellä, jolloin tarvitaan puolet vähemmän laitteistoa perinteiseen keittiöön verrattuna. Uudessa mallissa hyödynnetään runsaasti esimerkiksi uunien ajastustoimintoa: muun muassa kalat ja perunat voidaan kypsyttää yöllä, jolloin keittiö ei ole muuten toiminnassa.

Sodankylän kunta tekee mallin kehittämisessä yhteistyötä myös Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen eli MTT:n kanssa. Vanhempi tutkija Rainer Peltola MTT:ltä sanoo, että he ovat avustaneet elintarvikehygieniassa ja -turvallisuuteen liittyvissä asioissa. Lisäksi MTT on rahoittanut laboratoriotestien tekemistä pienellä summalla.

Jo ensimmäiset laboratoriotestit työn alkuvaiheessa olivat erittäin



Omniassa ammattimaistuu.

- Ammattitaitoa ja uusia näkökulmia
- Urakehitystä monipuolisella tutkintokoulutuksella
- Monia työelämän sertifikaatteja ja passeja esim. anniskelupassi ja hygieniapassi (myös verkkokoulutuksina)
- Yrityksille käytännönläheistä, joustavaa ja organisaation tarpeisiin räätälöityä koulutusta ja kehittämispalveluja

Alkavia koulutuksia mm.

- Baarimestarin erikoisammattitutkinto ja opintomatka Eurooppaan, alkaa 10.3.2014

Hae uutta makua uraasi
omnia.fi/aikuisopisto



Löydät meidät myös Facebookista!

omnia.fi



lupaavia. Merja Aholan valmistamia poronlihasta ja haukimassasta tehtyjä puolivalmisteita säilytettiin kuusi viikkoa. Testit osoittivat, että valmisteiden elintarvikehygieeninen laatu oli yhtä hyvä säilytysajan lopussa kuin alussa.

Rainer Peltolalle tämä oli iloinen yllätys. ”Kuusi viikkoa on puolivalmisteele, joka ei ole täyssäilyke, melko pitkä aika.”

Peltolan mielestä positiivisinta kuitenkin on ollut Sodankylän lähiruokamallia kohtaan herännyt innostus ja mielenkiinto. Hän kiittää kunnan ruokapalvelupäällikkö Merja Aholan asennetta ja ammattitaitoa, joiden avulla on saavutettu hyviä tuloksia. ”Sellaisen asian huomaaminen, että ei tämä olekaan kovin vaikeaa, voi myös sanoa yllätykseksi”, Peltola lisää.

Lähiruoka on arvovalinta

Sodankylän kunnan uusi keskuskeittiö käynnistetään syyskuussa 2014, jolloin myös lähiruokamalli otetaan käyttöön.

Mualla Suomessa on jo huomattu, että lähiruuan hankintaa julkisin varoin voidaan joissain määrin perustella aluetaloudellisella vaikuttavuudella. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin MAUKAS-hankkeen tekemä selvitys Etelä-Savossa osoitti, että kun julkiset keittiöt ostavat 10 pro-

senttia elintarvikkeistaan omasta maakunnastaan, ostojen vaikutus työllisyyteen on 19 henkilötyövuotta.

Selvityksen mukaan jos Etelä-Savossa lisättäisiin ostoja 15 prosenttiin, tämä nostaisi myös työllisyysvaikutuksen 28 henkilötyövuoteen. 45 prosenttia tarkoittaisi jo 76 henkilötyövuotta.

Toisaalta lähiruuan hankinnan perustelu pelkäänsä niin, että sillä suositaan oman kunnan tuotantoa, ei ole kestävä jo pelkäänsä kilpailulainsäädännön vuoksi. Tämän ongelman nostaa esille esimerkiksi MTT:n julkaisema Raportti 99 – Lähiruuan lisääminen kuntien julkisissa hankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla –selvitys.

Lähiruokaan panostaminen on perusteltua, jos se on kunnalle arvovalinta, jonka myötä voidaan taata avoin ja läpinäkyvä elintarvikeketju. Lisäksi lähiruoka edistää paikallista ruokakulttuuria ja tuo pöytään sekä monipuolisuutta että yllättäviäkin mahdollisuuksia. Tästä on jo maistainen Sodankylästä, jossa ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola keksi hyödyntää särkeä tehdessään puolivalmisteita laboratoriotestejä varten.

”Särkeä on pidetty roskakalana turhaan, ja hyvin valmistettuna siitä saa mainioita murekepihvejä. En tiedä yhtäkään keskusliikettä, joka pystyisi toimittamaan särkivalmisteita”, Rainer Peltola hehkuttaa. ■

**”Lähiruoka
edistää
paikallista
ruokakulttuuria.**

Aitoa italialaista makua ilman gluteenia

Rasiapakattu tiramisupala, jossa on mascarponevaahtoa vaaleiden, kahvilla kostutettujen kakkupohjien välissä ja koristeena kaakaojauhoa.



168
Tiramisukakku
yksittäispakattu
me 8 x 90 g
ean 8012063001681
gluteeniton
pähkinätön
soijaton



Sorbifacile – juotava sorbetti



0743
Mokkasorbettijuoma
me 1 x 4500 ml
ean 8007574006942

1959
Sitrussorbettijuoma
me 1 x 4500 ml
ean 8007574019591
laktoositon



Sorbifacile on jännittävä juomauutuus Italiasta. Se on raikas virvoitusjuoman ja sorbetin yhdistelmä, jonka voi tarjota sellaisenaan tai käyttää erilaisten juomasekoitusten pohjana.

Herkullista makua ja muunneltavuutta

Uudet mousselvevykakat muuntuvat helposti erilaisiin tilaisuuksiin sopiviksi koristelua ja palakokoa vaihtamalla. Yhdestä kakusta saadaan noin 10 suurempaa tai 16 pienempää palaa.



27959 Kolmen suklaan
mousssekakku
leikkaamaton
me 4 x 650 g
ean 3291811167502

2791
Mangomoussekakku
leikkaamaton
me 4 x 770 g
ean 3291811003480



Mainiot minimousset



0729
Minitiramisumousse
me 18 x 55 g
ean 8007574007291

0717
Minimansikkamousse
me 18 x 55 g
ean 8007574007178



Italiassa ymmärretään, että pienet ruokautinnat ovat elämän suola. Sulostuta sinäkin asiakkaidesi arkea tarjoamalla minimousseja osana ateriapakettia tai lisämaksusta lounaan ostajalle.

MISTÄ ON HYVÄ JÄLKKÄRI TEHTY?

SUOMALAISESSA JÄLKIRUOKAKULTTUURISSA NOSTALGIA PUREE JA JÄÄTELÖ MAISTUU

TEKSTI: LAURA LAAKSO
KUVAT: OY KARL FAZER AB

” Millaisia trendejä
kytkeytyy suomalaiseen
'jälkkärismiin'.



Letut ja hillo. Vohvelit ja kermavaahto. Köyhät ritarit, pannari tai marjarahka, perjantain kunniaksi kenties kulhollinen jäätelöä kera kinuskin. Jälkiruoka edustaa aterian jälkinäytöstä tai coda-osaa, jännitteisen pääruuan jälkeistä loppukevennystä tai seestymää, jolloin loppuratkaisu on oikeastaan jo tehty, mutta ei aivan kuitenkaan. Jälkiruuan avulla voidaan vielä korvata suolaton siika tai sitkeä paisti ja lähettää asiakas kotimatalle makustellen mielihyvää.



MILLAISIA MIELIKUVIA ruokailijat sitten eritoten henkilöstöravintoloissa ja suurkeittiöissä liittävät jälkiruokiin? Kaivataanko työlounaalle makeaa päätöstä ja arkeen moussekipollista juhlaa? Millaisia trendejä kytkeytyy suomalaiseen ”jälkkärismiin”, ja miten ihmeessä kylmä Suomi on Euroopan kovin jäätelönsyöjää?

Fazer Food Servicesin tuotekehitys kehittää jatkuvasti uusia reseptejä henkilöstöravintoloihin, kahviloihin, oppilaitoksiin ja Take-away -myyntipisteisiin. Fazer Food Servicesin varsin heterogeenisen asiakaskunnan palveleminen on antanut perspektiiviä myös kuluttajien jälkiruokamielitysten tarkasteluun.

”Perinteet näyttäisivät olevan uudelleen tulossa, mutta siten, että retromeininki yhdistetään uusiin makumailmoihin”, Fazer Food Servicesin tuotekehitysjohtaja Marianne Nordblom kertoo. ”Esimerkiksi vadelma-vispikuuro tai vaikkapa kanelilla maustettu kermavaahto tuovat tuoreella tavalla mieleen lapsuusmuistoja. Jälkiruokien puolella ovat ihmisillä ylipäätään tunteet enemmän mukana.”

”Usein saattaa käydä niin, että jälkiruoka houkuttelee lounastajia jopa enemmän kuin pääruoka”, Nordblom jatkaa. ”Perinteiset ohukaiset tai pannari hillon ja kermavaahdon kanssa ovat edelleen mieleisiä ja haluttuja jälkiruokia, vaikka uusia makuja ja vaihtoehtojakin tulee tarjolle koko ajan. Mutta köyhät ritarit siis todella saattavat toimia ravintolan sisäänheittäjinä.”

Vesi kielelle kihoaa

Unilever Food Solutionsin yhdessä markkinatutkimusyhtiö Synnovaten kanssa tekemän tutkimuksen mukaan vain noin yhdeksän prosent-

KUVAT: NESTLÉ JÄTELÖT



” Jäätelön erityisasema jälkiruuissa on kiistaton.

tia asiakkaista tilaa aterian päätteeksi aina jälkiruoan. Useimmat eli noin kuusikymmentä prosenttia päättää jälkiruoan tilaamisesta vasta pääruoan syötyään, eli toisin sanoen tunnusteltuaan vatsaansa, kukkaronnyörejä ja eittämättä etenkin lounailla myös kellon kulkua.

Tutkimuksen mukaan suosituimpia jälkiruokia ovat jäätelöannos, juustokakku ja pirtelö, mutta myös ohukaiset, suklaafondant ja erilaiset tapasyypiset jälkiruokavalikoimat kiinnostavat asiakkaita.

"Fazer Food Servicesilla olemme havainneet jälkiruokabuffettien suosion", Marianne Nordblom huomauttaa. "Silloin kaikkea voi maistella vähän, ja jälkiruokakokonaisuus rakentuu monesta kiinnostavasta aineksesta. Joissakin ravintoloissa on tarjolla esimerkiksi perjantaisin jälkiruokapöytä ja viikon muina päivinä jälkiruokia vaihtelevasti. Toiset taas haluavat korvata jälkiruoan vaikkapa hedelmällä tai kahvilla."

"Kahvi, ja nimenomaan suodatinkahvi, tuntuu olevan suomalaisille tärkeä asia", Nordblom jatkaa. "Sen ottavat aterian päätteeksi lähes kaikki, ja nykyisin vielä entistä enemmän take awayna."

"Se mikä on muuttumassa, on erilaisten välipalojen merkityksen kasvaminen. Tulevaisuudessa saatetaan ehkä useammin jättää jälkiruoka väliin ja korvata se sitten vähän myöhemmin uudella välipalalla, proteiinipitoisella rahkalla, smoothiella tai piristävällä pirtelöllä. Näin kylläisyys säilyy paremmin loppupäivän ja töissä pysyy virkeänä. Samankaltainen suuntaus on näkyvissä myös kokoustarjoilujen suhteen, eli esimerkiksi vähemmän raskaita ja isoja makeita leivonnaisia ja enemmän keveää ja virkistävää eli hyvää oloa tukevia tuotteita. Uudet tuotevaihtoehdot kiinnostavat – smoothiet, pieniin lasihin rakennetut tuotteet ja niin edelleen."

"Pääruokien puolella eksoottisuus kiinnostaa kuluttajia", Marianne Nordblom tähdentää. "Aasialaisen lisäksi myös pohjoisafrikkalainen ja eteläamerikkalainen makumaailma nostavat päätään. Jälkiruokamaailmassa uudet yhdistelmät innostavat, kuten chili ja suklaa. Eksoottisemat, kuten esimerkiksi ruusuvesi saavat vielä odottaa. Parfaitit ja mousset ovat meille tulleet jo jäädäkseen. Vahvana perinteenä meillä on myös taito hyödyntää hyvin sesonkeja – joulun ja muiden juhlapyhien lisäksi myös vaikkapa syksyn sadon herkuja osataan odottaa."

Nuolaistaan ennen kuin tipahtaa

Jäätelön erityisasema jälkiruuissa on kiistaton ja tuntuu säilyvän jopa vuosikymmenestä toiseen. Liki pitäen siitä alkaen, kun Oy Jäätelö Ab aloitti jäätelönvalmistuksen 1930-luvun Helsingissä, on Suomi ollut todellinen jäätelönsyöntimaa. Tänä päivänä Suomessa syödään vuosittain enemmän jäätelöä kuin missään muussa Euroopan maassa, ja maailmanlaajuisesti kin tilastoissa edellä ovat vain USA, Australia ja Uusi-Seelanti.



MONDO FRESCO
World quality tastes

Minimuffins

-gluteenittomat ja vähälaktoosiset herkkupalat



MUITA UUTUUKSIA MONDO FRESCON VALIKOIMASSA



Veggie Fries
kasvisranskalaiset
8 x 600 g, pakaste



Fingerfoodballs
herkkusienipyöräkät
2 kg, pakaste

Tutustu myös muihin tuotteisiimme
www.mondofresco.com

Isonniitynkatu 7 K, 00520 Helsinki
P. 010 470 1310
info@mondofresco.com

 Facebook

10
Vuotta
MONDO FRESCO

” Vain noin
yhdeksän
prosenttia asiakkaista
tilaa aterian päätteeksi
aina jälkiruoan.



Oy Jäätelö Ab:n ja Valion baarien alulle panemaa jäätelönsyöntikulttuuria jatkaa Suomen Nestlé, jonka Turengissa sijaitseva tehdas tuottaa vuodessa miljoonia litroja kotimaista jäätelöä.

"Suomen vahva jäätelötraditio juontuu varmasti pitkistä meijerihistoriastamme ja Valion uranuurtajuudesta maitotaloustuotteiden kehittäjänä", pohtii Suomen Nestlén myynnin kehityspäällikkö Harri Ahmavuori.

"Tiheä jäätelökioskiverkostomme on myös tuonut jäätelön kaiken kansan tietoisuuteen. Toisaalta kasvupotentiaaliakin on vielä runsaasti, kun verrataan vaikkapa Yhdysvaltain kaksinkertaisiin kulutuslukemiin."

"Tuotevalikoimaa on meillä runsaasti ajatellen esimerkiksi take away -asiointia, mutta kahvilatarjontaa ei sen sijaan juurikaan vastaa tarpeeseen todella herkutella jäätelöllä", Ahmavuori muistuttaa. "Jäätelöannoksen nauttimiselta kun odotetaan muutakin kuin vain uusia makuja – hetken tulisi olla mieleenpainuva ja esteettinen elämys, sellainen, jota ei kotona saa."

"HoReCa-puolen jälkiruukiksi menee tällä hetkellä eniten kerta-annoksia, kuten esimerkiksi jäätelötuotteita", Ahmavuori jatkaa. "Jäätelöannokset olisivat kuitenkin erinomainen vaihtoehto suurkeittiöille tarjottaviksi entistä useammin vaikkapa edustuslounailla tai kokoustarjoiluissa. Jäätelöannokset kun ovat nopeita valmistaa ja niissä on pieni hävikki. HoReCa-puolella panostamme niin ikään uusien myyntitratkaisujen, kuten valmiiden kokonaisuuskehittämiseen, jolloin jäätelön jälleenmyynnistä tulisi entistä helpompaa ja houkuttelevampaa. Kaiken kaikkiaan pyrimme olemaan ajan hermolla emme vain tuotevalikoiman, vaan myös jäätelön ulosmyyntikonseptien suhteen."

**Usein saattaa
käydä niin, että
jälkiruoka houkuttelee
lounastajia jopa enemmän
kuin pääruoka.**

Sallittuja nautintoja

Jälkiruokien kohdalla näyttäisi olevan vallalla periaate, että kun herkutellaan, herkutellaan kunnolla. Keveys ja kaloritaulukoiden tuijottelu unohdetaan silloin, kun kaivataan hemmottelua tai on syytä juhlaan. Laadukkaasta ja tuoreesta herkusta ollaan myös valmiita maksamaan, jos sille tilaa vatsasta vain löydetään.

"Jäätelön kohdalla tendenssi näyttäisi olevan, että jos jäätelöä syödään harvemmin, valitaan entistä laadukkaampaa", Harri Ahmavuori huomauttaa. Uudet maut houkuttavat kyllä kokeilemaan ja toimivat etenkin keväisin jäätelömielenkiinnon herättäjinä, mutta totuus on se, että vanhat tutut suosikkimaut, mansikka, suklaa ja vanilja, pitävät kuitenkin pintansa vuodesta toiseen."

"Makua ja jäätelöön liittyviä tarinoita arvostetaan – missä jäätelö on tuotettu, millaista reseptiä käytetty ja millaista taustaa tai tarinoita jäätelövalmistukseen liittyy. Suomen Nestlén jäätelöiden kohdalla voi itse asiassa puhua todellisesta lähiruuasta, sillä 98 prosenttia jäätelöistämme valmistetaan Turengissa, keskellä ruuhka-Suomea siis."

Tarinoista, mielikuvista ja houkuttelevasta esillepanosta on siis jälkiruuat tehty. Niin ja sokerista ja kukkasista, inkivääristä ja kanelista. Kuutamokiisselistä ja mustikkamaidosta, mukavista muistoista totta vie. ■

Lähteinä: Ahmavuori, Harri Jälkiruokakulttuuri Suomessa – jäätelön rooli (16.12.2013)
www.unileverfoodsolutions.fi/inspiroivia-palveluj/your-guests/yymaerraeasiakastas/jaelkiruokaa

jalas
by ejendals

TYÖJALKINEUUTUudet KEVÄT 2014

JALAS® 1132 INKA

01 SRC FO, EN ISO 20347:2011



JALAS® 1142 ERICA

01 SRC FO, EN ISO 20347:2011



JALAS® 5562 LADY CARE

01 SRC FO, EN ISO 20347:2011



JALAS® 5512 JOVIA

01 SRC FO, EN ISO 20347:2011



© ejendals inhouse 2013

www.ejendals.com

NÄKÖKULMA

Piritta Mamia

Europicnic Oy:n tuotekehityspäällikkö

Kirjoittaja on koulutukseltaan Leipuri-kondiittori ja elintarviketuotannon restonomi.

JÄLKIRUOKA ON ELÄMYS



PIENI MAKEA tuote jälkiruokana on erinomainen tapa tehdä lisämyyntiä. Nykytrendi suosii muutenkin hemmottelutuotteissa pieniä annoskoja, jolloin voidaan herkutella paremmalla omalaturunolla. Samalla annoshinta pysyy huokeana ja ostopäätös tehdään helpommin. Suomessa tätä mahdollisuutta voitaisiin hyödyntää enemmän esimerkiksi lounasmyynnin yhteydessä.

Italiassa on oivallettu, että kohtuuhintainen jälkiruoka, joka voi olla illallisen yhteydessä tarjottavaa tuotetta vaatimattomampi, toimii myös sisäänheittäjänä. Hieman pienemmälläkin katteella myyty jälkiruoka on aina parempi, kuin ei jälkiruokamyyntiä ollenkaan.

Monipuolinen jälkiruokavalikoima voi olla myös osa yrityksen ydinkonseptia. Pariisissa toimii kuuluisa pihviravintola, jonka listalla on vain yksi pääruokalaji, mutta jälkiruokavaihtoehtoja jopa useita kymmeniä. Asiakas tietää aina, mitä saa tilatessaan viimeisen päälle herkullisen pihviannoksen, mutta aterian kruunaa jälkiruoka, jolla asiakas voi yllättää itsensä aina uudelleen. Ja asiakkaita riittää jonoksi asti.

Lisämyyntiin sopivat erityisesti vaivattomat ja laadukkaat valmistuotteet, sillä ne eivät kuormita henkilökuntaa tai aiheuta valmistuksesta johdettuja lisäkuluja. Kun kustannukset ovat tarkoin tiedossa, tuotteet on helppo hinnoitella kannattavasti ja myyjä tietää tarkasti, paljonko niistä kertyy kassaan katetta. Valmis voi olla myös erittäin korkealaatuinen.

**”Jälkiruokavalikoiman
makupalettia kannattaa
piristää kauden uutuuksilla ja
trendeihin sopivilla tuotteilla.**

Me Europicnicillä uskomme, että aidoin maku syntyy tuotteiden alkulähteillä, siellä missä niitä on kautta aikain osattu valmistaa parhaiten. Tämä on innostanut meitä tuomaan maailman parhaimpia makuja suomalaisten kuluttajien saataville jo 20 vuoden ajan. Valikoimastamme löytyvät mm. aidot italialaiset tiramisut sekä amerikkalaiset premium-kakut, joita on tarjottu jopa Valkoisen Talon jälkiruokalistalla.

Jälkiruokavalikoiman makupalettia kannattaa piristää kauden uutuuksilla ja trendeihin sopivilla tuotteilla. Kuitenkin myös tutut perusmaut on hyvä löytyä listalta. Tasapainoisesta

valikoimasta löytyy aina jotain suklaista, raikasta sitrusta, hedelmän ja pähkinän yhdistelmiä sekä täyteläisiä kermaisia makuja, kuten juustokakkua. Jo näiden perusmakujen valikoimasta löytyy mieleinen vaihtoehto seurueen jokaiselle ruokailijalle.

Amerikkalaistutkimuksen mukaan kanta-asiakkaista puolet valitsee ravintolan sen perusteella, löytyykö listalta omaa suosikkijälkiruokaa, mutta Suomessa ei olla vielä aivan näin pitkällä. Onnistuessaan jälkiruoka on kuitenkin elämys, joka vaikuttaa huomattavasti myös yleiseen asiakastytyväisyyteen. Sama ateria ja asiakaspalvelu saatetaan arvioida jopa 20 % onnistuneemmaksi silloin, kun aterialla on nautittu myös jälkiruokaa. ■



Älykkäitä innovaatioita keittiön ilmanvaihtoon.

Ammattikeittiö on haastava työympäristö.

Kiireen lisäksi keittiön korkea lämpötila ja ruoanvalmistuksessa syntyvät höyryt ja käryt tekevät työnteosta entistä rasittavampaa. Haltonin ammattikeittiön ilmanvaihto- ja turvallisuusjärjestelmät on kehitetty asiakaslähtöisesti helpottamaan jokapäiväistä työntekoa ja varmistamaan parhaat mahdolliset työolot ammattikeittiöihin.

Puhtaan hengitysilman ja turvallisten työolojen lisäksi Halton parantaa kaupallisten keittiöiden kannattavuutta M.A.R.V.E.L-järjestelmällä. M.A.R.V.E.L on ainutlaatuinen, alueohjattava ja itsekalibroituva tarpeenmukainen ilmanvaihtojärjestelmä, jonka ansiosta keittiön energiankulutus voidaan jopa puolittaa.

www.halton.com/foodservice
Enabling Wellbeing



Halton



4412.6900

4411.6900

Essussa on ideaa!

Nyt löytyy essuissa vaihtoehtoja moneen makuun ja tyyliin.
Uudella essulla päivittyy koko työasu.



4409.2305



087614



090268

P&M
Design

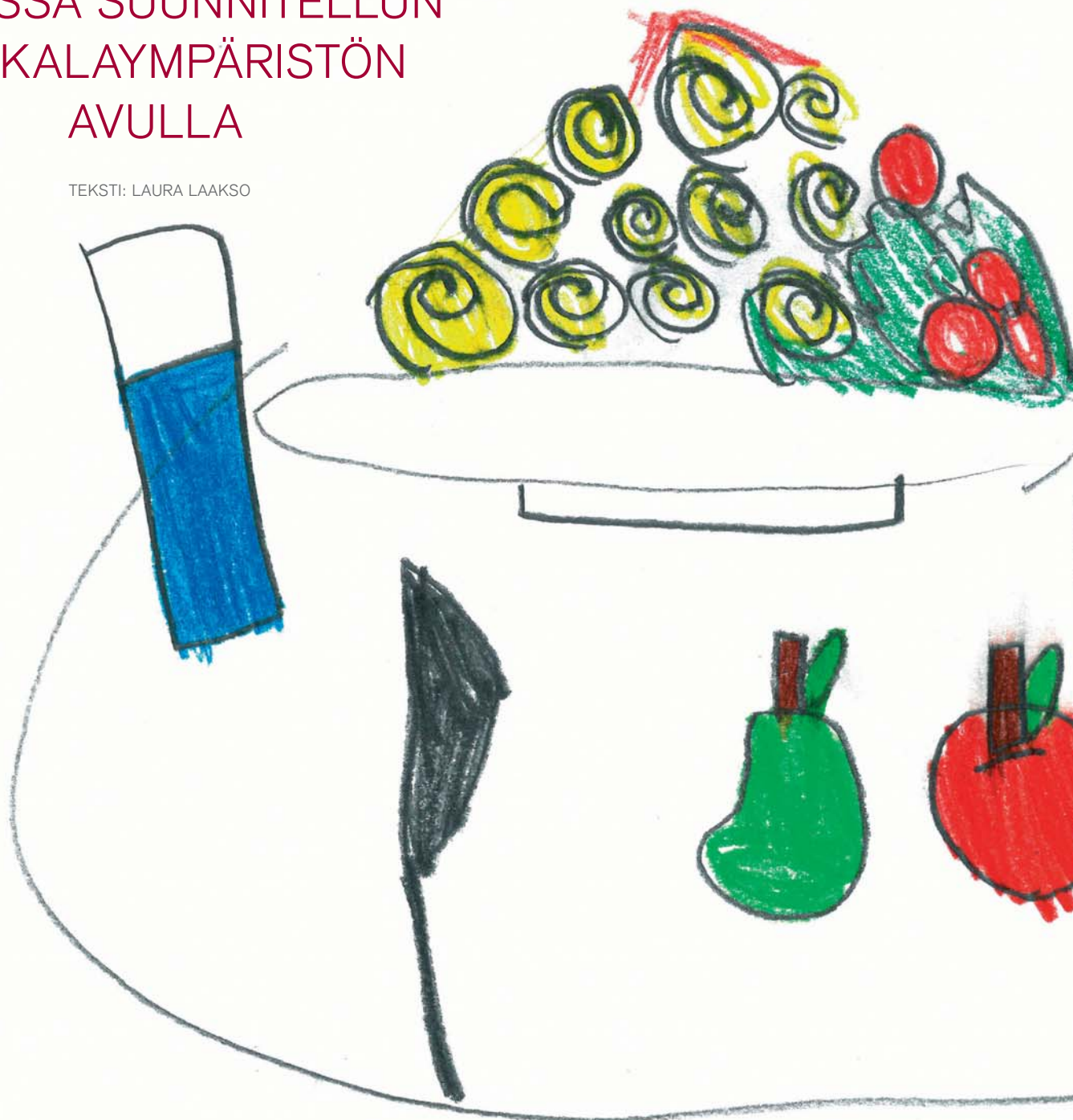
P&M Design Oy Heikkiläntie 8 B, 00210 HELSINKI,
Tel: 010 4232 450 www.pmdesign.fi

Miralc

KOULURUOKA ON ROCK

VANTAALLA
KOULURUOKAILUKOKEMUSTA
LÄHDETTIIN PARANTAMAAN
YHDESSÄ SUUNNITELLUN
RUOKALAYMPÄRISTÖN
AVULLA

TEKSTI: LAURA LAAKSO





” Onko myönteisellä
tilakokemuksella
todella vaikutusta jopa
ruokahaluun?



**” Itse asiassa
oppilaiden
mielestä suurimpia syitä
tyytymättömyydelle olivat
jonottaminen ja aikapula,
epäviihtyisän tilan ohella.**

Ei enää vatkulia ja klimppisoppaa häthätää oransseilta muovilautasilta. Ei jääkylmää vettä teräspikareista niin, että hampaaita vihloo. Ei hälinää ja melskettä kaikuisassa hallitilassa, eikä ruokalantädin tuikeita ilmeitä jätkekaukalolla, jos tillilihaa vähän jäi.

VANTAALLA MARTINLAAKSON koulu lähti Suomen Kulttuurirahaston tukeman pilottihankkeen turvin tutkimaan, miltä kouluruoka maistuisi vähän viihtyisämissä ja yhteistyössä suunnitelluissa ruokalatioissa. Voisiko tiloja ja toimintoja parantamalla lisätä ruokalan käyttöastetta ja saada makaronilaatikon ääreen kenties ne nirsoimmatkin teini-ikäiset nenännyrpistäjät?

Onko myönteisellä tilakokemuksella todella vaikutusta jopa ruokahuonoon? Ja voisiko tämän suomalaisen hyvinvointiyhteiskunnan ylpeyden, kouluruokailun, päivittää mielekkään miljöösuunnittelun avulla kuluvalle vuosituhannelle?

Kouluruoka rokkaa! -hanke sai alkunsa World Design Capital -vuonna, kun Vantaan Tilapalvelut Vantti Oy haki pilottihankkeena suun-

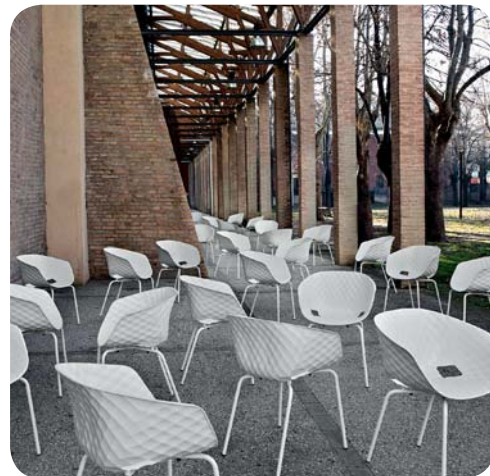


KUVAT: MATT JURIAADO

nitelmia sujuvampaan, miellyttävämmään ja tehokkaampaan kouluruokailun mahdollistamiseksi.

Tahtipuikkoon tarttui monialainen, etenkin palvelumuotoiluun, tilasuunnitteluun ja graafiseen suunnitteluun erikoistunut suunnittelutoimisto Muotohio Pekka Toivasen johdolla.

Innokkaaksi yhteistyökouluksi valikoitui vastikään saneerattu Martinlaakson yhtenäiskoulu, jonka alun perin 1970-luvulta peräisin olevassa koulurakennuksessa ruokailee päivittäin yli seitsemäsataa oppilasta ja puolensataa opettajaa. Tai siis ruokailisi, elleivät lähitienoon kioskien ja kauppojen karkkipussit, possumunkit ja energiajuomat houkuttaisi liikaa ja heilauttelisi kasvavien nuorten verensokeria oppimisennälkää ja keskittymiskyä häiriten.



Roltrade

Julkisten ja yksityisten tilojen kalustamisen ammattilainen jo 30 vuoden ajalta. Ajattomia kalusteratkaisuja ravintoloihin, kahviloihin, hotelleihin ja toimitiloihin. Sisä- ja ulko- kalusteet, sohvajärjestelmät, valaistut kalusteet, ruukut ja varjot. Asiantuntevaa ja kokonaisvaltaista palvelua – kysy lisää!

www.roltrade.com

Vattuniemenkatu 3 • 00210 Helsinki

© 010 3220500

Löydät meidät myös Gastro 2014 -messuilla, osasto 6f70, tervetuloa!



"Maailmanlaajuisesti ajatellen harvinainen ilmainen kouluruoka toteutetaan pienellä rahasummalla oppilaiden ja oppimisen parhaaksi", muistuttaa Vantin viestintäpäällikkö Marjaana Ponkala. "Kouluruoka rokkaa! -hankkeen myötä aivan erityisen hienoa on ollut, että oppilaat itse ovat heränneet arvostamaan ruokaa uudella tavalla. Että kouluruoka todella on heitä varten mietitysti valmistettu ateria."

"Tärkeintä hankkeessa oli, että suunnittelu toteutettiin yhteisöllisesti, yhdessä oppilaiden, opettajien ja ruokalan väen kanssa", toteaa Muotohiomon toimitusjohtaja Pekka Toivanen. "Kouluruokailu julkisena palveluna kun puhuttaa kaikkia; ruuan hinta, laatu ja niin edelleen. Nyt onnistuimme tuomaan yhteen ihmisiä kouluruokailuprosessin eri vaiheista ja toteuttamaan suunnittelun paikan päällä, eli siellä missä tapahtuu."

Parempaa ruokahalua!

Martinlaakson koulun ruokalassa eli Martsarissa ruokailee erilaisia oppilaita aina pienimmistä eskari-ikäisistä kuusitoistavuotiaisiin teineihin sekä erityisoppilaisiin saakka. Erilaiset tarpeet asettavat haasteita jo pelkästään huonekalusuunnittelulle sekä toki ruokailun sujuvuudelle tarkan aikatauluttamisen ja erilaisten elämysten tuottamisen muodossa.

"Oppilaat pohtivat kouluruokailua ja suunnittelivat uudistuksia ensin Muotohiomon vetämissä työpajoissa", kertoo Martinlaakson koulun apulaisrehtori Ursula Snellman. "Kohennetun ruokalan avajaisia vietettiin

syyskuussa 2013, ja sittemmin työ on jatkunut tiiviimmässä Ruokaryhmässä, jossa on lisäksi mukana kotitalouden lehtori sekä oppilaita eri luokka-asteilta."

**” Parantaako
Cheek siis
ruokailukokemusta?**

"On todella merkitystä sillä, miten ruokalatilat suunnitellaan", jatkaa Ursula Snellman. "Olisi toki ollut ihanteellista, jos olisimme ehtineet mukaan jo hyvissä ajoin ennen koulun peruskorjausta. Silloin olisimme päässeet paremmin vaikuttamaan itse tilajakoon ja saaneet vaikkapa lisäneliöitä ruokalalle. Nyt uudistukset ovat enemmän toiminnallisia, ruokailun joustavuutta, sujuvuutta ja viihtyisyyttä lisääviä."

"Pöytäryhmissä on useita vaihtoehtoja – on pitkiä pöytiä, neliönmallisia kahdeksan hengen "kaveriporukkapöytiä" ja matalampia pöytiä pienimmille oppilaille. Ainoastaan baaritiskityyppinen pöytämalli jäi kustannussyistä lopulta pois. Se olisi ollut erinomainen ruokailupaikka etenkin yksinäisille lapsille", muistuttaa Ursula Snellman.

"Ergonomisesti hyvät ja oikeankokoiset kalusteet eivät tosiasiaa maksa sen enempää kuin standardikokoisetkaan", Pekka Toivanen korostaa. "On tärkeätä miettiä ajoissa, yltääkö pieni ruokailija esimerkiksi palauttamaan tarjottimen tai että onko pöydissä tarpeeksi valoa. Hyvä suunnittelu maksaa aina itsensä takaisin, mutta jälkikäteen vaadittavat muutokset tulevat kyllä kalliiksi."

Avoimen ruokalan akustiikan parantamiseksi ajateltiin aluksi välisermejä ja akustiikkapaneeleja, mutta oppilailta kirposi ajatus taustamusii-kista, joka toteutettaisiin luokkien vuorotellen valitsemin soittolistoin. Aja-



tuksena oli, että mieluisan musiikin kuunteleminen ehkäisisi melutason äitymistä korvia huumaavaksi.

Parantaako Cheek siis ruokailukokemusta? "Taustamusiikki kyllä parantaa ruokalan tunnelmaa", toteaa Ursula Snellman.

"Esimerkiksi itsenäisyyspäivänä meillä soi Sibelius ja joulun alla kai-kuivat joululaulut. Mutta pienimpien ruokailuvuorolla musiikki sen sijaan ei soi, sillä totesimme sen lisäävän liikaa ruokalan kokonaisvolyymiä."

Visuaalisia elämyksiä ruokailijoille tarjoaa ruokasalin galleria, joka esittelee oppilaiden kuvataidetoita vaihtuvina näyttelyinä. "Viihtyvyys tuli lapsilta todella tärkeänä toiveena", korostaa Pekka Toivanen. "Ja eihän ravintolassakaan kukaan halua metelöidä tai jonottaa vieläpä tunnelmaltaan kurjassa tilassa."

Minä toimin, sinä ohjaat

Yli seitsemänsadan oppilaan ruokailun onnistuminen reilun kahden tunnin aikana on melkoinen logistinen jonglööritemppu. Uudistuksen myötä ruokapatojen äärelle johtaa kolme kaistaa, joille ohjaavat lattiaan maalatut viivoitukset kuin juoksuradoille konsanaan. Sopuisaa ja sujuvaa jakautumista kolmelle linjastolle valvoo myös jonovalvoja.

"Shanghaiin maailmannäyttelyn ja sinne Suomen paviljonkiin suunnittelemaamme näyttelykonseptin myötä opimme, miten jonottaminen vältetään", kertoo Muotohiomon Pekka Toivanen.

"Kun paviljongissa kävi yli viisi miljoonaa vierasta puolen vuoden aikana, oli fiksulla etenemisjärjestyksellä ja hyvällä opastuksella todella merkitystä.

Inventus

Niin energiatehokas että pitää tarkistaa onko laite päällä ja pistoke seinässä!



Porkan uusi energiatehokas, rahaa säästävä INVENTUS ammattikylmä- ja pakastekaappisarja.

PORKKA

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
15860 Hollola

puh.020 555 12
www.porkka.fi

Inventus suurkeittiökaappisarja täyttää jo nyt www.toppen.eu sivustollia olevan energiatuokituksen A++



**” Meille yksikin
oppilas, joka
rupeaa syömään
kouluruokaa, on voitto.**

Kouluruokailussa painitaan oikeastaan myös samantyyppisten haasteiden kanssa kuin lentokoneruokailussa – erityyppiset ateriat ja esimerkiksi eri uskontokuntia edustavien oppilaiden ruuat voidaan laittaa selkeästi mutta hienovaraisesti tarjolle siten, ettei niitä tarvitse erikseen kysellä.”

Lattioihin maalatut opasteet ohjaavat ruokailijat niin ikään astioiden palautuspisteelle. ”Niinkin yksinkertainen asia kuten biojäteastian toimivuus voi olla aika ratkaiseva ruokailun sujuvuuden kannalta”, muistuttaa Pekka Toivanen. ”Tarpeeksi tilava biojäteastia, jonka äärellä tarjottimen saa laskettua pöytätasolle, ehkäisee sotkua ja tarjottimen kanssa tasapainoilua eli toisin sanoen nopeuttaa ruokailuvuoron vapautumista seuraaville.”

”Itse asiassa oppilaiden mielestä suurimpia syitä tyytymättömyydelle olivat jonottaminen ja aikapula, epäviihtyisän tilan ohella”, lisää Marjaana Ponkala. ”Oletimme, että ruuasta olisi tullut enemmän palautetta, mutta ei – oppilaiden mielestä ruoka on hyvää. Järjestimme myös oppilaiden vanhemmille maistiaiset, ja niin katkesivat siivet huhupuheilta pahasta kouluruuasta.”

Kokkipoika Sam & kumppanit

Anonyymin keittiöhenkilökunnan sijasta Martsarissa on nyt annettu kasvot ja nimet tädeille ja sedille, jotka ruuan valmistavat. Oppilaat ovat valokuvanneet ruokalan väen kokkigalleriaksi seinälle, jotta pieninkin ruokailija voisi tunnistaa kauhan varressa kulloinkin olevan.

”Yhteistyö ruokahuollon väen kanssa on kaiken kaikkiaan lisääntynyt”, kuvaa Ursula Snellman. ”Keskustellaan, kuunnellaan esimerkiksi mauste- toiveita ja kerran kuussa huomioidaan erityisen hyvin ruokalassa käyttäytyvä luokka Kuukauden Ruokalateko -palkinnolla, jolloin koko luokka saa jälkiruuan.”

”Projektin mittaan myös muotoilijoiden ja sisustussuunnittelijoiden ammattikunta on tullut tutuksi oppilaille. Todella hienosti Muotohiomon väki jalkautui kouluun ja kuunteli oppilaiden toiveita. Kouluruokailulla on tärkeä merkitys oppimistulosten kannalta sekä myös tärkeä ravitsemuskasvatuksellinen tehtävä, kun esimerkiksi nuoret tytöt opettelevat terveellistä ja täysipainoista syömistä laihduttamisen sijasta. Meille yksikin oppilas, joka rupeaa syömään kouluruokaa, on voitto”, Ursula Snellman tiivistää.

”Kouluruoka on tärkeä ateria jokaiselle, mutta on hyvä muistaa, että joukossa on myös oppilaita, joille ei kotona aina ole tarjolla täyttä jääkaappia”, Pekka Toivanen muistuttaa.

”Sitä paitsi ruokailu on sosiaalisesti merkittävä asia, eli pitäisi pyrkiä siihen, että on mukavaa syödä yhdessä. Kouluruoka rokkaa! -hanke on ollut opettavainen ja haastava, kun mukana on ollut monia tahoja aina ruokalistojen ravintoarvoja miettivistä asiantuntijoista eri-ikäisiin ruokailijoihin saakka. Muotoilun kautta taisimme onnistua rakentamaan siltoja eri toimijoiden välille!”

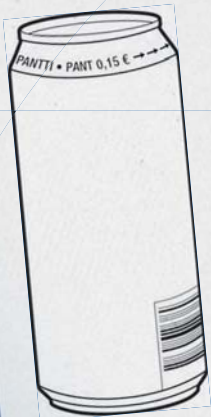
Muotohiomon ja koulun oman Ruokaryhmän toimesta kouluruokailun kehittäminen jatkuu Martsarissa edelleen. Muotohiomo ei myöskään halua piilottaa kynttilää vakan alle, vaan hankkeesta saatuja tuloksia ja kokemuksia voi ladata netistä vapaasti. ”Tämän muotoilumanuaalin vinkit ovat omiaan inspiroimaan muita, aivan erityisesti silloin, kun suunnitellaan uusia kouluja ja uusia kouluruokaloita”, Marjaana Ponkala muistuttaa. ”Me Vantaalla toimimme viestinviejinä ja levitimme tietoa muun muassa parhaillaan käynnissä olevan Ekoteko-kilpailun kautta.”

Voi olla, että harkitus ja yhdessä suunnitellussa kouluruokalassa soittolistat ja lempiruuat tulevat vaihtumaan tiuhaan, mutta yhtä ei vaihdettane: torstaisin tarjotaan hernerokkaa. ■

JUOMAPAKKAUSTEN LAJITTELUOHJE

HoReCa

TÖLKKI (TLK)



Palauta PALPAN manuaalisäkissä (punainen painatus).

Ei pulloja samaan kuljetusyksikköön.

Palautuksiin ei saa laittaa roskia, lasia tai muuta sekajätettä.



KIERRÄTYSMUOVI-PULLO (KMP)



Palauta PALPAN manuaalisäkissä (punainen painatus).

Ei tölkkejä tai lasipulloja samaan kuljetusyksikköön.

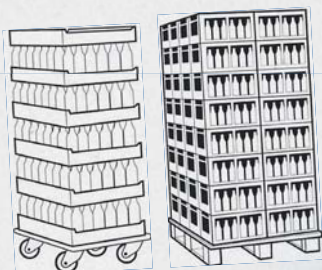
Palautuksiin ei saa laittaa roskia, lasia tai muuta sekajätettä.



UUDELLEEN-TÄYTETTÄVÄ LASIPULLO



Palauta panimoiden koreissa tai kennolevyillä, ei KLP-astiassa.



KIERRÄTYSLASI-PULLO (KLP)



Palauta KLP-astiassa.

Vain lasiset juomapullot.

Palautuksiin ei saa laittaa roskia, muuta lasimateriaalia, keramiikkaa, posliinia tai muuta sekajätettä.



HALUATKO PYSYÄ AJANTASALLA?

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

Saat ajankohtaista tietoa suoraan sähköpostiisi.

Yksityiskohtaiset, päivitetty ohjeistukset löydät osoitteesta palpa.fi/horeca.

MUISTA
KIINNITTÄÄ
PALAUTUKSIIN
VIIVAKOODI!



VAIN PARFAIT KELPAA

HUIPPULUOKAN RAVINTOLASSA

KESKIVERTO

EI KÄY LAATUUN

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: ROYAL RAVINTOLAT OY

Raaka, puolikypsä, kannuksensa jo hankkinut. Kevyt, keskityteläinen tai ravintolagenren raskassarjalainen. Oli kyse sitten vastajauhetusta liikeideasta panna pystyyn pikkuruinen kivijalkabistro fuusiokeittiöineen tai jo instituutioksi muodostuneesta ravintolalegendasta, pätevät samat lainalaisuudet, kun tavoitellaan todellisia tai likipitään todellisuutta pakenevia makuelämyksiä.

LAATURAVINTOLAN ALKU ja juuri löytyy laadusta, joka kattaa niin raaka-aineet, keittotaidon, puitteet kuin henkilökunnankin. Ei sekundaaria, ei ikäviä yllätyksiä, ei purukumilla paikattuja pettymyksiä eikä keskivertoa ookoo-tasoa. Tasokas ravintola vastaa ihmisten tarpeeseen kokea kokonaisvaltainen illuusio, joka murenee niin kovin helposti – vaikka nahkeaan lollo rossoon.

"Laatu lähtee ihmisistä", tiivistää Suomen maineikkaimman laaturavintolan eli Ravintola Savoyn keittiöpäällikkö Kari Aihinen. "Puhutaanpa sitten lähiruokatoimittajista, keittiön henkilökunnasta tai hovi-mestarista, niin laatu on kiinni henkilöistä, jotka sitä tuottavat. Laatu on monien ihmisten summa."

Yksi Suomen tämän hetken tunnetuimmista keittiöpäälliköistä johtaa huippuravintolaa, jonka liikeidean kulmakiviä ovat nimenomaan laatu ja asiakkaiden tyytyväisyys. Savoyn pian seitsemänkymmentäseitsenvuotinen historia Esplanadin yllä aterioivine nimekkäine asiakaskuntineen velvoittaa pitämään yllä tasoa, joka ei petä koskaan.

Mitä laatu siis Savoyssa tarkoittaa ja miten se Aihisen johtamassa keittiössä saavutetaan? "Laatu on jokapäiväistä jaksamista pyrkii parhaaseen mahdolliseen lopputulokseen", Kari Aihinen sanoo.

"Laatu on myös pitkälti pääraaka-ainelähtöistä – eli tavarain, jota tulee monesta eri paikasta, on oltava aina priimaa. Meillä ei siis voi olla vain tänään hyvälaatuisia parsakaalia, vaan sitä on oltava aina!"

Myös HoReCa-alan ammattilaisten PRO Gaalan 2014 finalisti Tomi Pesonen vannoo hyvien tavarantoimittajien nimeen. Tällä hetkellä Vaasassa Fazer Food Servicesin Amica-henkilöstöravintola Wärtsilä Cityn suurkeittiöpäällikkönä työskentelevä Pesonen toteaa niin ikään ihmisten eli viime kädessä kauden varressa seisovien kollegojen varmistavan laadun sen lisäksi, että ison firman mietitty reseptiikka toimii.

”Laatu on kiinni henkilöistä, jotka sitä tuottavat.

"Esimerkiksi maustamisen saralla yhteistyö on tärkeää", Pesonen toteaa. "Pitää kehdata sanoa toiselle, jos maussa on jotakin häikkää. Itse uskon myös, että päivittäinen tekemisessä onnistuminen motivoi laadun tavoitteluun. Kunnianhimo ja tyydytyksen saanti työstä luovat laatua. Minusta on joka aamu kiva mennä töihin, ja pistäydyn myös mahdollisuuksien mukaan päivittäin salin puolella vaikka kassana, tapaamassa asiakkaita ja kuulemassa kommentteja."

Ei kakkoslaatua kiitos

"Minulla on ollut onni saada käyttää aina parasta mahdollista laatua", kiittää Savoyn keittiöpäällikkö Kari

Aihinen. "Meillä on ensiluokkainen ravintola, ensiluokkaiset asiakkaat ja ensiluokkainen henkilökunta. Sen parsakaalinkaan laadusta ei ole tarvinnut tinkiä, vaan tarvittaessa voin vaihtaa raaka-aineeksi sitten jonkin muun, joka vastaa laatuvaatimuksia."

Henkilökunnan rekrytoinnin ja osaamisen suhteen Savoyn kaltainen ravintola painii omassa sarjassaan. Myöskään Amican Wärtsilä Cityssä ei ole tarvinnut kärsiä alati vaihtuvien työntekijöiden jatkuvasta perehdyttämisestä ja talon tavoille totuttamisesta, mikä saattaa vaikkapa vuokratyövoimaa runsaasti käyttävissä keittiöissä olla tasalaatuisuutta vähentävä riesa. Mutta kun Wärtsilä Cityn kaltaisessa suurtalouskeittiössä talon omat moniosaajat tekevät töitä ravintolan siinä kolkassa, jossa kulloinkin eniten tekijää kaivataan, määrää Savoyssa työntekijän ekspertiksi erikoistumispaikan.

"Huippukeittiöissä tekijät valitaan aina määrätuille pelipaikoille", Kari Aihinen kertoo. "Laatu syntyy siis vähän samaan tapaan kuin jääkiekkjoukkueen menestys – puolustajien ja hyökkääjien tapaan yksi huippuosaaja vie ja toinen tuo. Esimerkiksi paistoon ei valita sellaista ihmistä, joka on ollut töissä keittiön muissa tehtävissä. Maine kiirii ja ravintolamaa-





ilman 'yhdessä suuressa perheessä' kaikki tuntevat toisensa. Meille ei siis lähetellä ansioluetteloita, vaan meille valitaan töihin."

"Jos ravintola-alan ammattilainen todella haluaa ja viitsii tehdä töitä, hän myös oppii", Aihinen jatkaa. "Meillä ei yksinkertaisesti voi olla huonoja päiviä, asiakkaiden odotusarvo on niin korkea. Meille ei ole olemassa päivästä toiseen vaihtelevan tasoista ruokaa, sillä yksikin miinusmerkkinen seikka ateriasa särkee Savoy'n illuusion. Täydellisessä elämyksessä on jotain fantastista, jotain joka saa istumaan iltaa vaikka viisi tuntia ihan huomauttamatta."

”Kunnianhimo ja tyydytyksen saanti työstä luovat laatua.

"Haasteena on toki se, että meillä vuosittain aterioivilla 37 000 asiakkaalla on hyvinkin erilaisia toiveita", Aihinen muistuttaa. "Toiset tulevat nauttimaan tutuista perinteistä ja toiset taas pitävät siitä, että heidät yllätetään. Paratiisinkaltaisessa maail-

massa eli ideaalitalanteessa henkilökuntaa olisi määrättömästi ja asiakkaan luo pöytään voisi mennä pelkän tyhjän valkoisen paperin kanssa kysymään, että mitä saisi olla. Todellisuudessa saatan mennä ja suositella asiakkaalle juuri tänään vaikkapa ihanaa madetta ja hummerikeittoa alkuun", Savoy'n chef Aihinen valottaa ja katoaa takaisin keittiöön, jossa tosielämykset syntyvät huippulaadusta ja ripauksesta tähtipölyä. ■

italesse

Design for professional use



MT Company Oy
www.mtcoy.fi
www.italesse.fi

naturesse® 

Natures tableware -
ecological design



MT Company Oy
www.mtcoy.fi
www.naturesse.fi



Finnvacum

PAKKAUSKONEET JA MATERIAALIT



Meiltä pienet ja vähän
isommat sirkulaattorit



PEARL L,
FushionChef

Vakuumikoneet



LYNX 42,
Henkelman

Vakuumikoneet,
pienet ja suuret.

Vakuumpussit,
säilytykseen sekä
kypsennykseen.

Myös keittopussit
suoraan varastosta
tai mittatilauksesta.

Annostelijat pieniin ja
suuriin tarpeisiin.

Pöytämalleista
(ELF 400, kuvassa)
teollisuuden työjuhtiin.



ELF 400,
Unifiller

Annostelijat

www.finnvacum.fi

Lihakylmiö

Kolme Porkka Finlandin
toimittamaa kylmähuonetta
Keudan ammattiopiston
keittiössä.

Maitokylmiö

PORKKA FINLAND KEHITTÄÄ UUDENLAISIA KYLMÄLAITTEITA

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

KUVAT: PORKKA FINLAND OY

Kylmätekniikastaan tunnettu Porkka Finland Oy valmistaa muun muassa kylmähuoneita sekä elintarvikkeille soveltuvia myynti- ja jakelukalusteita kolmella paikkakunnalla Suomessa. Vuonna 1962 perustetun yrityksen tuotteista kolme neljäsosaa menee vientiin. Lämpökuormaa vähentävät Porkan RHDS®-kylmähuoneet ovat lajissaan ainoat maailmassa. Keväällä 2014 markkinoille tulee kylmäkaappeja, jotka kuluttavat poikkeuksellisen vähän sähköä.

PORKAN KYLMÄLAITTEITA ja -kalusteita tarvitaan esimerkiksi ammattikeittiöissä, ravintoloissa, hotelleissa, teollisuuslaitoksissa, sairaaloissa, laboratorioissa ja vähittäiskaupoissa. ”Pyrimme valmistamaan nimenomaan sellaisia laitteita, joita asiakkaamme voivat käyttää omassa työssään. Asiakaslähtöinen suunnittelu on tärkeää”, korostaa myyntipäällikkö Jarmo Paasio.

Huurre Group -konserniin kuuluvalla Porkka Finland Oy:llä on Suomessa tehtaat Hollolassa, Ylöjärvellä ja Kemijärvellä. Henkilöstön määrä on 230. Vuonna 2013 Porkan liikevaihto oli 46 miljoonaa euroa. Suomen lisäksi Porkan tuotteilla on markkinoita etenkin Skandinavian maissa,

Englannissa, Saksassa, Sveitsissä, Hollannissa, Belgiassa, Venäjällä, Baltiassa, Afrikassa ja Dubaissa.

Kylmähuoneita kovaan käyttöön

Erikoisuutena Porkka Finlandin tuotevalikoimassa ovat RHDS® -tekniikalla toteutetut kylmä- ja pakastuhuoneet (RHDS® = Remote Heat Disposal System), joiden aiheuttama lämpökuorma ohjautuu pois keittotiloista.

RHDS®-kylmähuoneita on valmistettu Porkan tehtaalla Ylöjärvellä 2000-luvun alkuvuosista lähtien. Alunperin RHDS®-tekniikka kuitenkin

kin kehitettiin Porkan tytäryhtiössä Englannissa historiallisten pubien ruokahuoneita varten.

Kylmälaitteen lämpökuorma voi olla ongelmana monissa kylmä- ja pakastehuoneiden sijoituspaikassa. RHDS®-järjestelmällä lämpö voidaan kuitenkin siirtää kylmähuonekiinteistön ulkopuolelle. Järjestelmän siirtä-mää lämpöä on myös mahdollista käyttää hyödyksi muiden tilojen läm-mityksessä.

Kylmähuoneen etukulmaan sijoitetaan tehdasvalmisteinen RHDS®-kylmäkoneikko, joka vastaa ominaisuuksiltaan vakiomallisia Porkan kylmähuonelaitteita. RHDS®-kylmäkoneikko liitetään erilliseen nestelauhduttimeen taipuisilla vesijohtoputkilla.

Liittämisen jälkeen laitteisto täytetään seoksella, joka kiertäessään siirtää lämmön huoneesta nestelauhduttimeen. Sieltä se edelleen poiste-taan ympäröivään ilmaan. Järjestelmä on ympäristöystävällinen, ja kylmä-aine kiertää vain huoneen kiinteän kylmäkoneen sisällä.

Keudan ammattiopistoon useita uusia laitteistoja

RHDS®-järjestelmää voidaan käyttää kaikissa Porkka Finland Oy:n vakio-mallisissa kylmä- ja pakastehuoneissa. "Porkka valmistaa RHDS®-laitteita ainoana maailmassa. Laitteiston asentaminen ja käyttöönotto on help-poa", toteaa myyntipäällikkö Lauri Hindström.

Viime aikoina Porkka Finlandin kehittämiä kylmälaitteistoja on asen-nettu esimerkiksi Keudan ammatti- ja aikuisopiston tiloihin Järvenpään Wärtsiläntalolla. Keudan ammattiopisto järjestää matkailu-, ravitse-mis- ja talousalan koulutusta Järvenpäässä sekä muissakin toimipisteis-sään Keski-Uudellamaalla. Opintovaihtoehtoina ovat hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto, matkailualan perustutkinto sekä kotityö- ja puhdistuspalvelujen perustutkinto. Perustutkinnon suorittaneet valmistu-vat kokeiksi, tarjoilijoiksi, vastaanottovirkailijoiksi, matkailupalvelujen tuot-tajiksi tai kodinhuoltajiksi. Lisäksi opisto järjestää talouskoulupintoja sekä koulutusta elintarvikealalla esimerkiksi leipuri-kondiittoreille.

"Keudan oppilaitokseen Järvenpäähän on toimitettu useita kylmähuo-neita", Hindström mainitsee.

Jatkuvaa tuotekehitystä

Porkka Finlandin tuotekehitys on Suomessa keskitetty Hollolan toimipis-teeseen. "Tuotekehitys perustuu siihen, että Porkan R&D-laboratorio Hol-lolassa on tietäkäsemme alan parhaita koko Euroopassa", Paasio kehuu.

"Alalla menestyminen edellyttää merkittävää panostamista tuotekehi-tystyöhön. Laboratoriossa voidaan myös testata markkinoille tulevia tuot-teita erittäin vaativissa olosuhteissa."

Loppuvuodesta 2013 Porkka esitteli Baselin ja Milanon messuilla uutuustuotteensa, 'Inventus'-kylmäkaappisarjan. Näiden kylmäkaappien sähkönkulutus on poikkeuksellisen vähäistä, jopa 0,79 kilowattia (kW) vuorokaudessa.

'Inventus'-kylmäkaappien valmistus on juuri alkamassa. Markkinoille kaapit ovat tulossa keväällä 2014. Tuotevalikoimaan kuuluu niin ikään lämpökäluasteita. Mukana on esimerkiksi ruoan säilytyskaappi, joka on varustettu kosteudensäätöautomaatiikalla.

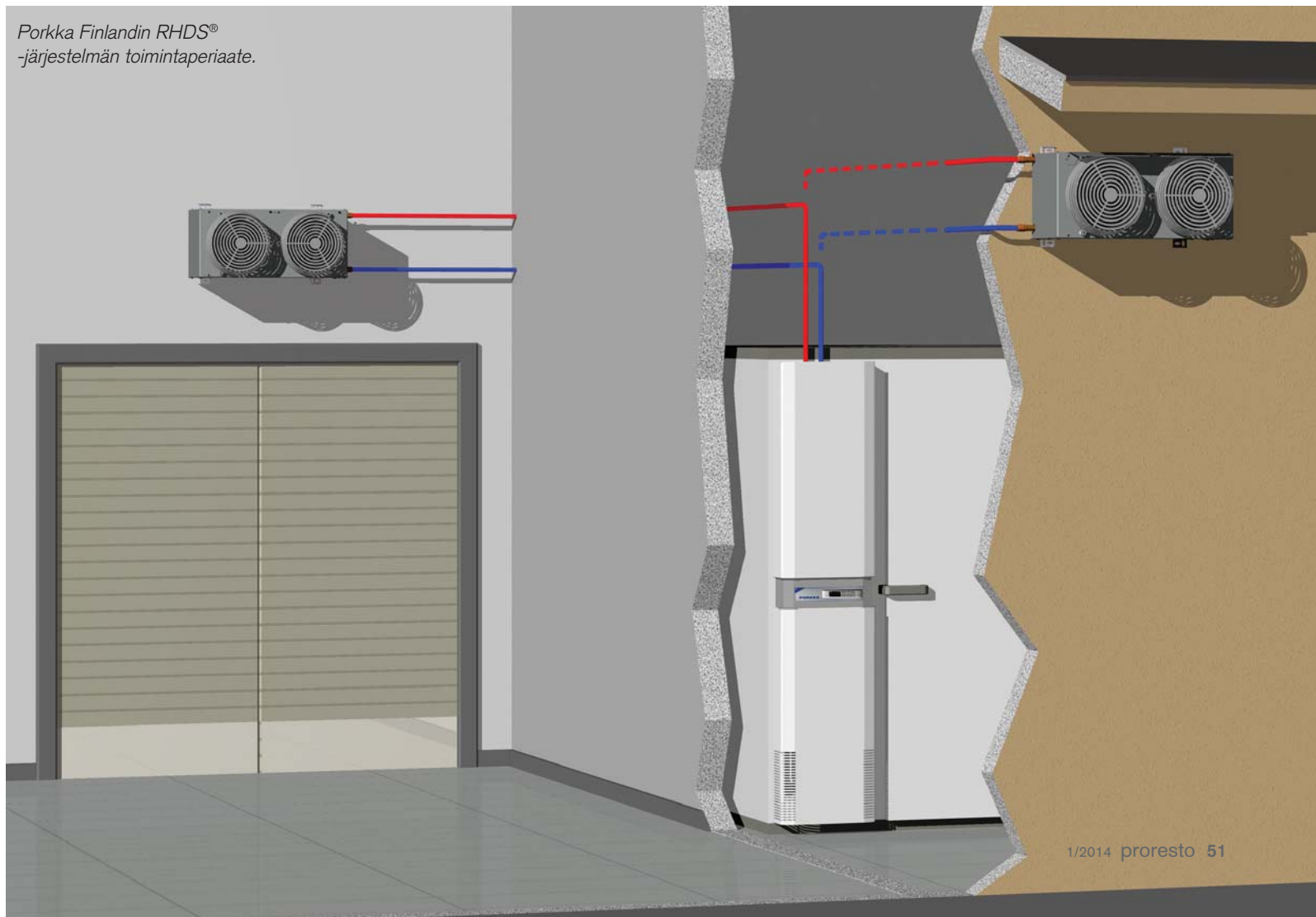
Monipuolista valvontaa

Erilaisten kylmälaitteiden oikean toiminnan varmistamiseksi Porkka on kehittänyt myös muun muassa lämpötilan seurantajärjestelmiä. Tietoko-neavusteinen omavalvontajärjestelmä mahdollistaa laitteiden ohjauksen, valvonnan, säätämisen ja seurannan. Järjestelmä tallentaa lämpötila- ja hälytystietoja jatkuvasti omaan, sisäiseen muistiinsa. Hälytystiedot voi-daan lähettää nimetyille henkilöille GPRS-matkapuhelimella. Seurantajär-jestelmän avulla myös huoltohenkilöstö voi seurata kylmälaitteiden toimin-taa ja ennakoida tarvittavia säätö- ja huoltotoimenpiteitä.

Yhtenä vaihtoehtona on reaaliaikainen, aktiivinen omavalvonta- ja ohjausjärjestelmä XWEB, joka seuraa perinteisen omavalvonnan tapaan lämpötilatietoja mutta soveltuu myös kiinteistövalvonnan työkaluksi. Lämpötilatietojen tallennuksen lisäksi XWEB-järjestelmä rekisteröi esi-merkiksi kylmälaitteiden ovien avaamiset, jos laitteet on varustettu oviky-tkimillä.

"Kaikki Porkan kylmälaitteet voidaan liittää erilaisiin kiinteistövalvon-tajärjestelmiin", Hindström mainitsee. ■

Porkka Finlandin RHDS®-järjestelmän toimintaperiaate.





TEKSTI: TUULA SIPILÄ

KUVAT: MARKKU OJALA

GASTRO HELSINKI HERKISTÄÄ MAKUNYSTYRÄT

Koko horeca-alan kokoava Gastro Helsinki on maan tärkein ammattitapahtuma ja odotettu kohtauspaikka Messukeskuksessa. Tänä vuonna maaliskuinen kokonaisuus tarjoaa entistä enemmän nähtävää, koettavaa ja maisteltavaa ruoka-ammattilaisille. Yksi messuteemoista on katuruoka, joka näkyy ruokajuhlana myös Helsingin keskustassa.

GASTRO HELSINKI -tapahtumassa käydään perinteisesti useita alan arvostettuja kilpailuja, niin nytkin. Valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaali käydään messuilla jo toisen kerran. Peruskoulujen keittiöille suunnatussa kilpailussa näytetään, miten pienillä määrärahoilla saadaan aikaan maukkaita ja houkuttelevia kouluaterioita. Kaksi vuotta sitten pidetyn ensimmäisen kilpailun suosio yllätti järjestäjätkin. Mukana oli kolmenkymmentä ammattilaisjoukkuetta, joista voittajaksi selvisi Korpilahden koulun joukkue.

Kouluruokakilpailun finaaliassa Messukeskuksessa perjantaina 21.3.2014 kilpailijajoukkueet valmistavat ateriakokonaisuudet 15 henkilölle. Ateriat tarjoillaan arvovaltaiselle tuomaristolle, jossa edustettuina ovat niin koululaiset, opettajat kuin päättäjät.

Kokit, tarjoilijat ja hovimestarit kilpasilla

Messujen kumppanina toimiva ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö tukee kansallista kouluruokakilpailua. Lisäksi ELO-säätiö jär-

jestää messuilla Vuoden Kokki- ja Vuoden Tarjoilija -kilpailujen semifinaalit ja finaalin.

Legendaarinen Vuoden Kokki -kilpailu sai viime vuonna rinnalleen Vuoden Tarjoilija -kisan. Kisojen finalistit ovat selvillä ensimmäisen messupäivän iltana, torstaina 20.3. kisataan loppukilpailu, jonka päätteeksi voittajat julkistetaan Messukeskuksessa. ELO-säätiö vastaa molempien kilpailujen järjestämisestä ja kilpailukeittiön ohjelmasta.

Uutta messuilla on Vuoden Hovimestari -kilpailun semifinaali, joka nähdään messujen ohjelma-alueella torstaina 20.3. Kilpailussa mitataan asiakaspalvelutaitoja sekä ruuan ja juoman teoriaa sekä hallintaa. Kilpailun pääorganisaattorina on Collegium Culinarium CC-Kilta ry.

Ohjelmaa jokaiseen makuun

Stageksi ristitty ohjelma-alue on messujen sydän. Vaihtuvien puheenvuorojen, demojen, julkistusten ja tietoisukujen juontajina nähdään julkisuudesta tuttuja ruoka-ammattilaisia, kuten Sikke Sumari ja Jyrki Sukula. Keski-ikä-



Gastro Helsinki 19.–21.3.2014

Joka toinen vuosi Messukeskuksessa järjestettävä Suomen johtava ammattikeittiö-, hotelli- ja ravintola-alan tapahtuma esittelee uutuudet ja trendit horeca-alan ammattilaisille.

Gastro-messut on
Vuoden Kokki 2014 pääyhteistyökumppani.

Messut avoinna 19.–20.3. klo 10–18, 21.3. klo 10–17.

Sisäänpääsy kutsukortilla tai pääsylipulla.

Sisäänpääsy vaatii rekisteröitymisen
www.gastrohelsinki.fi

kona lavalla julkistetaan Suomen Messusäätiön 10 000 euron Ruokakulttuuriteko-palkinnon saaja. Heti sen jälkeen Ruokatoimittajat ry jakaa oman Ideasipuli-tunnustuksensa.

Gastron parhaat -kavalkadi esittelee messukävijöille helposti ja nopeasti uudet tuotteet ja palvelut, jotka juuri nyt mielenkiintoisimpia. Asiantuntijaraati etsi ehdokkaiden joukosta uusia, innovatiivisia tuotteita. Raadin valinnat kootaan painettuun esitteeseen, joka johdattelaa helposti oikealle messuosastolle.

Ensimmäinen katuruokafestari tulee

Katukeittiökulttuuri on kovassa nosteessa niin meillä kuin maailmalla. Ensimmäinen, kansainvälinen Street Helsinki -katuruokakonferenssi kokoaa katuruoka-ammattilaiset, yrittäjät ja puolestapuhujat Messukeskukseen perjantaina 21.3. Puhujina ovat mm. Roskilde-festivaalin ruokaguru, La Cocinan vetäjä San Franciscosta sekä Ruotsin Master Chef -ohjelmassa kisannut, katuruokayrittäjäksi ryhtynyt Pernilla Elmquist. Kon-



Viinistäville!

ViiniExpo on Suomen suurin tapahtuma viiniammattilaisille ja aktiiviharrastajille. Messujen teemaviinit tulevat **Bordeauxin maakunnasta**. Viinimatalla maailman ympäri voi maistella viinejä muistakin maista suoraan tuottajilta ja maahantuojilta. Esillä on myös kattava valikoima väkeviä alkoholijuomia. Ohjelma tarjoaa luentoja, baarimestareiden kilpailuja ja tastingeja. ViiniExpo on tarkoitettu alkoholikaupan ammattilaisille, mutta on avoinna kaikille viinistäville perjantaina klo 15.00 alkaen, jolloin iltaa voi jatkaa aina kahdeksaan saakka sekä lauantaina.

ViiniExpo 20.–22.3.2014. www.viiniexpo.fi

ferenssivieraat voivat nauttia lounaansa suoraan Messukeskukseen parkkeeranneista ruokarekoista.

Lauantaina tapahtuma valtaa Helsingin keskustan Torikorttelit ja Kukatorin ja tarjoaa herkullisen festarin kaikille kaupunkilaisille. Paikalle kurvaa ruokarekkoja ja -fillareita, ja telttoja pystytetään niin kotimaisten kuin ulkomaisten katuruokamyymien toimesta. Maisteluannoskoot takaavat, että herkuja jaksaa hakea useammastakin kojasta ja vatsansa voi täyttää mm. gourmet-voileivillä, tacoilla tai jäätelöllä. Tapahtuma on kävijöille maksuton.

Messukeskus, kulinaristien keidas

Messukeskuksen uudistunut ravintolamaailmaan kuuluu 21 erilaista ravintolaa ja kahvilaa, joissa on yhteensä 4582 asiakaspaikkaa. Ravintolamaailma uudistettiin kesällä 2013 täysin, ja Gastro Helsinki pidetään uudistuneissa tiloissa nyt ensimmäistä kertaa. Ravintolapisteitä löytyy jokaiseen makuun: viinin maistelusta olueen ja makkaraan, salaateista reiluihin kotiruoka-annoksiin, erikoiskahveista pullantuoksuun ja runsaisiin leivonnaisiin. ■

RASVAKANAVAN NUOHOUSSVAHTI PITÄÄ HUOLTA TURVALLISUUDESTA JA HYGIENIASTA

UUSITTU PELASTUSLAKI velvoittaa ammattikeittiön käyttäjän pitämään huolta, että keittiön ilmanvaihdon rasvakanava on jatkuvasti paloturvallinen.

Paloturvallisuus varmistetaan nuohoamalla kanavisto tarpeen mukaan. Tämän tarpeen määrittelyä varten Halton Oy on tuonut markkinoille KGS-nuohousvahdin.

KGS seuraa jatkuvasti optisilla sensoreilla kanavan rasvoittumista, ja antaa käyttäjälle hälytyksen lähestyvistä nuohoustarpeista. Hälytys on yhdistettävissä taloautomaatioon.

KGS on edullinen ja varmatoiminen tapa huolehtia, että ammattikeittiö pysyy paloturvallisena ja hygieenisena. Samalla KGS pitää huolen, ettei kanavistoon tehtäviä arvokkaita nuohouksia tehdä turhaan, vaan aina oikeaan aikaan, todellisen tarpeen mukaan. ■

Lisätietoja: jere.kaistinen@halton.com, www.halton.fi



METRITISKISSÄ TAPAHTUU!

Oy Suomen Metritiski Ab osti Witrade Oy:n ja näin syntyi Metritiski Oy.



Seerenpeli, Lahti

”WITRADE ON perinteinen vuonna 1991 perustettu suomalainen puusepäntehtas, jolla on paljon osaamista ja niin sanottua ’hiljaista tietoa’, jota on vaikea kopioida. Muistan hyvin kuinka jo 1990-luvulla kilpailimme heidän kanssaan. Liiketoimintakaupan myötä saimme lisää osaamista ja kapasiteettia, jotta voimme luoda entistä upeampia kaluste- ja sisustuskokonaisuuksia ja palvella asiakkaitamme paremmin.”, toteaa Metritiskin toimitusjohtaja Pekka Ahava.

Metritiski Oy on Suomen suurin ravintola- ja kahvila-alan rakentaja, joka on ollut mukana yli tuhannen kohteen toteutuksessa. Vuonna 2014 yhtiö ennustaa liikevaihdon ylittävän kahdeksan miljoonaa euroa ja tavoittelee myös jatkossa kannattavaa kasvua.

Yhtiö on syksyn 2013 aikana lisännyt yhteistyötä myös irtokalustetoimittaja Albatrossi Tuote Oy:n kanssa. ”Haluamme lisätä palveluketjuumme lisää palasia ja yhteistyön myötä pystymme palvelemaan asiakkaitamme entistä paremmin ja monipuolisemmin. Tavoitteenamme on tulevaisuudessa toimia myös enemmän ’avaimet käteen’ -periaatteella, joka tarkoittaa ettei asiakas tarvitse projektiin kuin yhden toimijan. Kauttamme järjestyy kaikki aina ’metristä tiskiä’ täyteen kokonaisuuteen saakka. Tarvittaessa olemme valmiita auttamaan vaikka liiketilan etsimisessä. Lupaamme myös jokaiselle ilmaisen konsultaation, joten meihin voi olla rohkeasti yhteydessä kaikenlaisissa projekteissa”, lisää Ahava. ■

Lisätietoja: www.metritiski.fi

Aste Finland suunnitteli ja valmisti festarikäyttöön soveltuvan kylmäkaapin. Innoituksena toimi helposti liikuteltava ja kestävä flight case.

COOL
LINKS



YKSILÖLLISIÄ AMMATTIKYLMÄLAITTEITA

Aste Finland Oy tuo ammattikylmälaitemarkkinoille uuden ulottuvuuden. Heidän valmistamansa kylmlaitteet muovautuvat helposti juuri toivottuun muotoon, asuun ja ilmeeseen. Yksilölliset ratkaisut palvelevat asiakkaan tarpeita parhaiten.

"VAHVUUTENAMME ON design ja tuotteen helppo räätälöinti. Voimme valmistaa asiakkaan toivomusten ja tarpeiden mukaisia kylmlaitteita nopeasti ja kustannustehokkaasti", kertoo Asteen muotoilupäällikkö Janne Ikonen.

Pohjalla on varsin nerokas moduuleista rakennettava perustuote, jota voidaan kustomoida helposti. Viimeisenä silauksena laitteisiin tuodaan asiakkaan tai myytävän tuotteen ilme näkyviin.

"Modulaarisuuden ansiosta erotumme kilpailijoista, ja myös asiakkaamme voi erottua edukseen. Emme myöskään koe, että markkinoilla voisi pärjätä valmistamalla samaa kaappia yhä uudestaan ja uudestaan", Ikonen jatkaa.

Asiakas voi kääntyä Asteen puoleen, vaikka itsellä ei olisikaan vielä selkeää kuvaa siitä juuri sopivimmasta kylmlaitteesta. Yhteistyö aloitetaan kartoittamalla kokonaisuus, tilan sekä ilmeen asettamat vaatimukset ja asiakkaan toiveet.

"Ideoimme ja ehdotamme asiakkaalle ratkaisuja, jotka sitten hiotaan asiakasta parhaiten palvelevaksi tuotteeksi. Kuljemme siis asiakkaan kanssa yhdessä aina suunnittelusta valmiiden laitteiden asennukseen saakka", lupaa Ikonen.

Aste Finlandin tuotteet suunnitellaan ja valmistetaan Suomessa, joten asiointi on helppoa ja joustavaa.

"Tuntemme markkinat sekä erilaisten toimijoiden tarpeet ja olosuhteet. Näin ollen meidän on helppo päästä asiakkaan kanssa samalle altopituudelle. Pystymme myös nopeisiin toimitusaikoihin, eikä yksittäis-

tenkään laitteiden tilaaminen ole hankalaa", kertoo toimitusjohtaja Jussi Salonen.

Kasvua luvassa

Energiatehokkuus ja kestävyys ovat Aste Finlandin tuotesuunnittelun kulmakiviä. Haluamme myös helpottaa laitteiden huoltoa ja mahdollista korjausta.

"Modulaarisen rakenteen ansiosta laitetta itsessään ei tarvitse kuljettaa minnekään korjattavaksi, vaan koneisto on helposti irrotettavissa ja vaihdettavissa. Kaappia ei myöskään tarvitse tyhjentää ja täyttää uudelleen huollon takia", Salonen kertoo.

Yritys sijaitsee Forssassa, jonne sen perusti vuonna 2010 joukko entisen Helkaman ydinosaajia. Toimitilojen yhteyteen on juuri valmistunut uusi tuotantohalli. Investoinnit ovat tuottaneet toivottua tulosta. "Tänä vuonna tavoitteenamme on tuplata viime vuoden noin 2 miljoonan liikevaihto. Tällä hetkellä suunta näyttää erittäin hyvältä", paljastaa Salonen.

Aste Finlandin tuotannosta noin 85 prosenttia menee vientiin, suurimaksi osaksi EU:n alueella.

"Verkostomme on laaja ja kiinnostus on herännyt jo muillakin mantereilla. Suhtaudun tulevaisuuteen luottavaisesti, sillä konseptimme on osoittautunut hyväksi ja halutuksi", toteaa Salonen. ■

Lisätietoja: www.astecoolers.com



KUVA: PAULIG

PAULIG PROFESSIONAL AUTTAA ASIAKASTA MENESTYMÄÄN

Vuoden alusta alkaen Paulig on tarjonnut kodin ulkopuolisia kahviratkaisuja nimellä Paulig Professional. Muutoksen taustalla on kahden vahvan talon yhdistyminen, jossa Vendorin osaaminen on täydentänyt onnistuneesti Pauligin kahviratkaisujen tarjontaa. Nyt asiakas saa kätevästi samasta paikasta kaiken, mitä kahviliiketoiminnassaan tarvitsee.

Paulig
PROFESSIONAL

PAULIGILLA ON kahvisekoitusten reseptiikan kehittämisessä ja kahvin paahtamisessa lähes 140 vuoden kokemus. "Voi siis sanoa, että todellakin tunnemme kahvin", sanoo Paulig Professional -liiketoiminnan johtaja Lenita Ingelin. "Kun tähän kahviasiantuntijuuteen on yhdistetty vuodesta 1969 toimineen Vendorin menestyksekkäs palvelumyyntikonsepti, voin ylpeydellä sanoa meidän olevan täyden palvelun kahvitalo", Ingelin jatkaa.

Paulig Professional ei vain myy tuotteita ja laitteita, vaan auttaa asiakastaan menestymään kahviliiketoiminnassaan. "Kaikki lähtee asiakkaan tarpeiden syvällisestä ymmärtämisestä", Ingelin avaa. "Räätälöimme kattavasta tarjoomastamme kunkin asiakkaan tilanteeseen parhaiten sopivan kokonaisratkaisun, johon laadukkaan kahvin lisäksi kuuluu kaikki mitä kuluttajan onnistuneeseen kahvielämykseen tarvitaan. Samasta osoitteesta saa laitteet, laitteiden huoltopalvelun ja rahoitussopimukset sekä myyntityöstä ja henkilökunnan kahvikoulutukset."

Paulig Professionalin tavoitteena on ylittää asiakkaan odotukset

kaikilla osa-alueilla tuotteiden ja palveluiden laadusta asiointiin helppouteen. Asiakkaan kannalta tärkeä lisäarvo on myös konsultoiva kokonaisnäkemys, jossa otetaan kuluttaja huomioon. "Vaikka Paulig Professional toimii B2B-maailmassa, meillä on talossa vahva kuluttajaymmärrys, jota hyödynnämme asiakkaidemme liiketoiminnan kehittämisessä", Ingelin tähdentää.

Kodin ulkopuolinen kahvin kulutus kasvaa tasaisesti niin kotimarkkinoilla kuin maailmallakin. Suomen lisäksi Ruotsissa, Norjassa ja Baltiassa toimiva Paulig Professional palvelee asiakkaitaan tarvittaessa yli maaraajojen. "Toimimme samalla selkeällä ja asiakaslähtöisellä one stop shopping -periaatteella kaikissa maissa – mutta samanaikaisesti tunnemme kahvinkulutuksen paikalliset erityispiirteet", kiteyttää Ingelin. Paulig Professional työllistää yhteensä lähes 200 henkilöä kuudessa eri maassa. ■

Lisätietoja: lenita.ingelin@paulig.com, www.pauligprofessional.fi

Bonnen uusi juoma on Tomaattimehu, joka on valmista juotavaa sellaisenaan. Tomaattimehu on hyvänmakuinen vaihtoehto ruokajuomaksi tai aamiais- ja välipalajuomaksi. Tomaattimehu myydään 1 litran korkillisessa pakkauksessa ja myyntierässä on 12 litraa. Myynti alkaa maaliskuussa 2014.



Lisätietoja: www.bonnejuomat.fi



Bonne-soseperheen muut maut ovat Banaani, Mango, Mansikka, Mustikka, Omena, Luomu omena, Persikka ja Vadelma. ■

Menestyksesi reseptit.

Laadukkaiden tuotteiden lisäksi Fazer Pro auttaa asiakasta menestymään tuomalla valmiita ratkaisuja arkeen. Fazerin myynnin ammattilaiset ovat apuna ja auttavat asiakasta kehittämään liiketoimintaa.

Fazer Suklaabrownie 3x30 palaa (75 g pala)
ean 6413466093204

Todellinen herkuttelutuote kahvin kanssa. Kokoustarjoiluja varten tuotteen voi helposti puolittaa tai jopa jakaa neljään osaan. Pakkauksessa tulee mukana Fazer-pahvialustat, joissa tuotteen saa näyttävästi esille. Tuote on vähälaktoosinen. ■

Lisätietoja: www.fazerpro.fi



SUOMEN NESTLÉ-IRTOJÄÄTELÖUUTUUDET

Mövenpick tarjoaa jäätelöä rakastaville tinkimättömän ja täydellisen makunautinnon. Nautinnon pohjana ovat 100-prosenttisesti luontaiset raaka-aineet, jotka on yhdistetty luomaan täydellinen makujen harmonia.

MÖVENPICK

Mövenpick uutuusmakuna:

Mövenpick Coconut & Chocolate 2*2.4 L
EAN 7613033021817
VALIO 7430

AINO Hetki
-irtojäätelöuutuudet

Suomalaiseen makuun kehitetty ja luonnotaan suomalainen Aino jäätelö lunasti paikkansa suomalaisten sydämissä heti syntyessään vuonna 2005. Nyt Ainon menestystarinaa jatkoa, kun Aino laajenee myös irtojäätelön herkulliseen maailmaan.

AINO

Aino Hetki -uutuusmakuina:

Aino Kinuskinen Mantelihetki 5 L
EAN 6417901009553, VALIO 7702

Aino Vadelmainen Hetki 5 L
EAN 6417901009577, VALIO 7703

Aino Mokkainen Suklaahetki 5 L
EAN 6417901009539, VALIO 7701

Aino Wanhan Ajan Vaniljahetki 5 L
EAN 6417901009515, VALIO 7700



Pingviini -irtojäätelöt

Suomen tunnetuinta jäätelöbrandiä – Pingviiniä – on valmistettu Turengin tehtaalla jo yli viidenkymmenen vuoden ajan. Pitkä perinne ja vankkumaton ammattitaito takaavat sen, että Pingviini pysyy vuodesta toiseen suomalaisten kuluttajien ykkösvalintana. Pingviini-irtojäätelövalikoimassa on lähes kaksikymmentä tuttua makua.



Uutuusmakuina:

Fazer – Salmiakki 5L EAN 6417901009652, VALIO 7704 ■

Lisätietoja tuotteista ja myyntiratkaisuista alueesi Nestlé jäätelöt myyntiedustajalta tai osoitteesta:
www.pingviini.fi/ammattilaiset



MONDO FRESCO VIETTÄÄ JUHLAVUOTTA

MIKA TURUNEN perusti Mondo Frescon vuonna 2004, kun hän palasi takaisin Suomeen Saksassa viettämiensä vuosien jälkeen. 12 vuoden aikana hän oli toiminut kokkina ja juhlapalveluyrittäjänä 16 eri maassa. Tätä kokemusta hyödyntäen Turunen perusti yrityksen, jonka liikeidea on tarjota ravintoloille korkealaatuisia pakastetuotteita, joiden avulla asiakas pystyy sekä harjoittamaan kannattavaa liiketoimintaa, että pitämään ravintola-asiakkaansa tyytyväisinä.

Kaikkeä ei siis tarvitse tehdä itse. Tärkeintä on tyytyväinen ravintola-asiakas, joka saa rahoilleen vastinetta: hyvää ruokaa, elämyksiä ja palvelua.

Mondo Fresco on koko toimintansa ajan innovatiivisesti uudistanut ja laajentanut tuotevalikoimaansa, mutta koko kymmenvuotisen taipaleen ajan mukana on ollut joitakin kestoosusikkejä. Tällaisia klassikoita ovat vaikkapa struudelit ja suklaamarkiisi.

Mondo Fresco Opera-leivos.



Tämän vuoden alussa markkinoille tulivat terveelliset Veggie Fries kasvisranskalaiset ja Fingerfoodballs herkkusienipyörykät. Gluteenittomien ja vähälaktoosisten leipomotuotteiden valikoima laajeni uudella Minimuffins-lajitelmalla. Uutuustuotteista tyylikäs Opera-leivos on sitä mistä Mondo Fresco ehkä parhaiten tunnetaan – helposti muunneltava ja viimeisteltävä premium-jälkiruoka. ■

Lisätietoja: www.mondofresco.com

HRSUUNTI NET – RATKAISU KOKONAISVALTAISEEN TYÖVUOROSUUNNITTELUUN

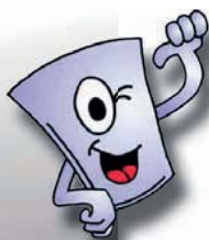
HRSUUNTI OY on turkulainen yritys, jonka kumppaniverkosto toimii lisäksi Helsingissä ja Tampereella. Yrityksen päätuote on HRSuunti Net työvuorosuunnitteluohjelmisto ja siihen liittyvät selain- ja mobiilikäyttöiset ratkaisut.

HRSuunti Net ohjelmistosta on yhteydet moniin järjestelmiin, kuten noin 20 eri palkanlaskentaohjelmistoon, leimaus- ja kassajärjestelmiin. HRSuunti Net on jokaisen ravintolapäällikön tärkeä työkalu!

HRSuunti Net antaa työkalut helppoon ja nopeaan työvuoro-suunnitteluun. Ohjelmisto tehostaa liiketoimintaa, optimoi henkilöresurssien käyttöä ja parantaa yrityksen tulosta.

**Tervetuloa tutustumaan HRSuunti Net ohjelmistoihin
Gastro messuille 19.–21.3 osastolle 7f54.
Esittelemme messuilla HRMobi uutuustuotteen.
Tule kysymään myös messutarjouksista! ■**

Lisätietoja: www.HRSuunti.fi



Hallittuun kasvuun asiakaslähtöisyydellä.

Toimintamme perusideana on luoda asiakkaalle lisäarvoa hyvin myyvällä pakkauksella, joka antaa erinomaisen säilyvyyden pakatulle tuotteelle. Keräämme

jatkuvasti maailmalta urauurtavia ratkaisuja ja toteutuksia soveltaaksemme niitä asiakkaittemme muuttuviin tarpeisiin.

Olemme oppineet tuntemaan asiakaskuntamme, joita ovat niin pienet, keskisuuret kuin suuretkin lihan- ja kalanjalostajat ja juustonvalmistajat sekä ruokatehtaat. Finnvacumin korkealuokkainen tuotevalikoima kattaa käytännössä mainittujen toimialojen kaikki siivutus-, punnitus-, pakkaus-, etiketöinti- ja laaduntarkkailutarpeet.

Kokonaisratkaisuja

Pyrimme tarjoamaan jokaiselle asiakkaallemme kokonaisratkaisuja, joilla voidaan saavuttaa paras mahdollinen kokonaistaloudellisuus tuotannossa.

Konsernin strategiana on alusta lähtien ollut hallittu kasvu, eli kasvamme asiakkaittemme mukana. Teemme määrätietoisesti työtä sen eteen, että kaikki asiakkaittemme ongelmat ratkaistaan.

Tiukkaan tuotteiden laadun seurantaan nojautuva palveluketjumme lähtee aina liikkeelle tarvekartoituksesta, edeten räätälöityihin laitetoimituksiin, asennuksiin, säätöihin, koeajoihin ja koulutukseen. Myymme tarvittavat materiaalit kaikkiin toimittamiimme koneisiin. Pidämme yllä myös kattavaa varaosavarastoa ja huoltopalvelua.

Omassa tuotantolaitoksessamme valmistuu lisäksi ripeästi ja joustavasti erikokoisia vakuumipusseja painatuksella.

Finnvacum on valmis palvelemaan myös sinun yritystäsi.

Mistä voimme aloittaa?

www.finnvacum.fi

TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 49 € / 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.



Tilaaajapalvelu

Arkisin klo 8–16

puh. 03 4246 5309 tai

sähköpostilla tilaaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

www.proresto.fi
**pro
RESTO**



Lammaspullien ja -pihvien seuraksi sopii raikas mintulla maustettu jogurttidippi. Mausta jogurtti tuoreella mintulla ja persiljalla, valkosipulilla, sitruunankuoriraasteella, currytahalla sekä ripauksella suolaa ja ruokosokeria. Sekoita ja tarjoile oliiviöljyllä viimeisteltynä.

PÄÄSIÄISEN LAMMASHERKUT LAGERBLAD FOODSILTA

LAGERBLAD FOODS valmistaa laadukkaat lammasherkut pääsiäispöytään. Kypsät pakasteet ovat kuumennusta vaille valmiita tarjottavaksi. Kaikki Lagerblad-tuotteet valmistetaan Suomessa ja niille on myönnetty Avainlippu-tunnus.

"Herkullisia pyöryköitä ja pihvejä voi maustaa ja muunnella päivän teeman mukaisesti. Ne muuntuvat helposti perinteisestä lihapullat ja muusi -annoksesta aina intialaishenkiseen lammaspullat ja jogurttiraita -annokseen asti. Vain mielikuvitus on rajana", mainitsee Lagerblad Foods Oy:n kenttämyyntipäällikkö Vesa Waskinen.

"Lampaanliha on tuttu tuote suomalaisten ruokapöydissä myös pääsiäisesongin ulkopuolella. Lammastuotteet ovatkin suurkeittiö- ja palvelutiskivalikoimissamme ympäri vuoden", Waskinen jatkaa.

Maukkaat lammaspullat ja -pihvit sopivat niin henkilöstöravintolan lounaspöytään kuin koko perheen päivällispöytäänkin. ■

Lisätietoja: www.lagerbladfoods.fi



Valkosipuli-yrttivoilla täytetty lammaspihvi 130 g
n. 40 kpl x 130 g = 5,2 kg
Lihapitoisuus 67 %, josta 60 % lammasta ja 40 % nautaa.
EAN 6405263080105



Lammaspyörykkä 30 g
n. 167 kpl x 30 g = 5,0 kg
Lihapitoisuus 79 %, josta 100 % lammasta.
EAN 6405263080280



Lammaspulla 30 g
n. 200 kpl x 30 g = 6,0 kg
Lihapitoisuus 78 %, josta 49 % lammasta ja 51 % nautaa.
EAN 6405263080136



HANKO SUSHILLE UUSI MONIPUOLINEN VERKKOTILAUS- RATKAISU

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: HANKO SUSHI

Hanko Sushi ottaa käyttöön uudenlaisen verkko-ostamisen konseptin. Järjestelmä mahdollistaa sen, että asiakkaan tietokoneelta, älypuhelimelta tai muulta pääte-laitteelta tekemä tilaus menee kassajärjestelmän kautta suoraan keittiöön.

MICROS-FIDELIO FINLAND Oy:n varatoimitusjohtaja Kai Sirén toteaa, että esimerkiksi pizzaa on voitu netin kautta tilata jo iät ja ajat, mutta systeemiä ei ole toistaiseksi vielä missään virtaviivaistettu samalla tavalla loppuun asti.

"Tässä konseptissa voi tilata ja maksaa tuotteet verkossa ja noutaa tilattu ruoka asiakkaan haluamana aikana, vaikka seuraavana päivänä. Netissä tehty tilaus ui kassajärjestelmään ja keittiöön automaattisesti odottamaan toimitusta", Sirén kuvailee.

Konsepti lanseerataan helmikuussa Hanko Sushin Ison Omenan toimipisteessä ja sen jälkeen levitetään myös muihin yrityksen toimipisteisiin. Hanko Sushi on Suomen suurin sushi-ravintolaketju, joka on levinnyt Hangosta eri puolille maata – nykyisellään toimipisteitä on 14.

Asiakkaan ehdoilla

Rolf Wirta, toinen Hanko Sushin perustajista, kertoo että verkkotilauksen uuteen aikakautteen on ladattu paljon odotuksia.

"Asiakas voi olla vaikkapa junassa tai bussissa ja tehdä tilauksen kätevästi älypuhelimellaan, joustavasti ja nopeasti. Maksu hoituu kätevästi tilauksen yhteydessä, jolloin ei tarvitse muuta kuin noutaa annos." Konsepti hyödyntää NetAccept-verkkomaksamisratkaisua.

Kiireisen kaupunkilaisen pirtaan uuden konseptin uskotaan sopivan hyvin:

"Me näemme tämän konseptin yhtenä tapana parantaa asiakaspalvelua", Wirta toteaa. Yrityksen suosio perustuikin – tuoreisiin raaka-aineiden ja maukkaiden annos-



ten lisäksi – juuri mutkattomaan palveluun. Näillä eväillä Hanco Sushi on noussut toimialalla vahvoihin asemiin ainoastaan viidessä vuodessa.

Välikädet pois

Kai Sirén lisää, että järjestelmä tuo toimintaan uudenlaista tehokkuutta – koska sähköinen linja yltää asiakkaan luota aina keittiöön asti, tarpeettomat väliportaat on saatu eliminoitua.

"Tämä vähentää esimerkiksi väärinkäsitysten vaaraa ja nopeuttaa toimintaa", Sirén kuvailee.

Hanco Sushi toimii uuden konseptin pilottina, mutta Sirén näkee, että myös muilla ravintola-alan toimijoilla voisi hyvinkin olla käyttöä tehokkaammalle verkkopalvelulle.

"Kysymyksessä on täysin uusi, Suomen markkinoille vihdoin lanseerattu konsepti, joten meidän on seurattava tilanteen kehitystä tarkasti. Kasvupotentiaalia on olemassa." Sirén myös kytkee konseptin osaksi laajempaa kokonaisuutta eli asiakkuudenhallintaan:

"Kun asiakkuudenhallinta siirtyy yhä enemmän toiminnan keskiöön erillisistä asiakashallintaratkaisuksista, erilaiset sähköiset ja integroidut ratkaisut tulevat siten houkutteleviksi." ■

Lisätietoja:

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

UUDET PRESIDENTTI-TAKE AWAY KUUMAKUPIT 250 ML JA 360 ML

PAULIG PRESIDENTTI

on tarjonnut elämyksellisiä kahvinautintoja suomalaisille vuodesta 1929 lähtien.

Presidentti-kahvi on valmistettu maailman parhaista kahvilaaduista.

Presidentti-kuumakupit ovat myös korkealaatuisia ja ne valmistetaan Suomessa puhtaasta, PE-pinnoitetusta kartongista. Kuumakupit ovat erittäin tukevia ja miellyttäviä kädessä, kahvi pysyy lämpimänä eikä muki polta sormia.

Nyt tämä klassikkotuotesarja on saanut uuden, upean ulkoasun!

Tee kahvihetkestäsi elämys ja nouda uudistuneet Presidentti take away-kupit jakelukumppaniltasi! ■

Lisätietoja: www.suomenkerta.fi





Ammattilaisten työvaatteet Sinulle toimittaa: **SCANCAP**

Kempeleentie 7 - Limingantulli, OULU - Puh. 08-334460 - Email. hejco@scancap.fi - www.scancap.fi

ÄYRIÄISTUKKU
FRISCH HAUS FINLAND OY

ÄYRIÄISTUKKU
Frisch Haus Finland Oy
Vanha talvitie 8 A, 00580 Helsinki
puh. 09 774 5020
ayriastukku@ayriastukku.fi
www.ayriastukku.fi

pro
RESTO
horeca-alan ammattilehti

proresto mukana myös
Gastro Helsinki tapahtumassa
Helsingin Messukeskuksessa
19.3.–21.3.2014.

Tervetuloa osastollemme 6f136

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

2014

nro	teemat	ilmestyy
1/2014 Gastro 2014 Lisäpainos	Elintarvikkeet & raaka-aineet Henkilöstöravintolat & Suurtalouskeittiöt Ruokaravintolat – Puhtaanapito – Kahvi HoReCa-alan kalusteet ja sisustukset	helmikuu
2/2014 Finnclean 2014 MLT-tutkimusnumero	Elintarvikkeet & raaka-aineet Henkilöstöravintolat & Suurtalouskeittiöt Keittiöhygienia – Koneet & laitteet Julkisen sektorin ruokapalvelut	toukokuu
3/2014 Heinon Tuksumessut	Tukkuerikoisnumero – Elintarvikkeiden säilytys & käsittely Henkilöstöravintolat & Suurtalouskeittiöt – Catering Astiat & kattaus – Henkilöstö	syyskuu
4/2014 Ateria 2014	Henkilöstöravintolat & Suurtalouskeittiöt Julkisen sektorin ruokapalvelut Elintarvikkeet & raaka-aineet – Kahvi	lokakuu

HOW TASTY IS YOUR FUTURE?



Gastro Helsinki on Suomen johtava ammattikeittiö-, hotelli- ja ravintola-alan ammattitapahtuma.



Tapahtuman oma blogi kurkistaa keittiön kautta horeca-alan uutuuksiin:
<http://gastroblogiaa.wordpress.com/>

Vuoden 2014 messuteemoja ovat Street food ja lähiruoka.

Osallistu ja keskustele myös Facebookissa:
www.facebook.com/messukeskus >
Tapahtumat > Gastro Helsinki 2014

www.gastrohelsinki.fi



Gastro Helsinki avoinna yli 18-vuotiaille horeca-alan ammattilaisille:
ke-to 19.-20.3. klo 10-18, pe 21.3. klo 10-17.
Sisäänpääsy 20 €. Sisäänpääsy edellyttää ilmoittautumista.
Samaan aikaan 20-22.3.2014 myös alkoholiammattilaisten Viiniexpo, www.viiniexpo.fi

Päämediayhteistyökumppani
aromi



Messukeskus

Helppoa työvuoro- suunnittelua netissä!

HRSuunti Net –työvuorosuunnittelu hoitaa rutiinit, tallentaa tiedot ja automatisoi laskennan sekä ennen käsin tehdyt toimenpiteet. Voit käyttää ohjelmistoa reaaliaikaisesti missä tahansa, niin töissä, kotona kuin vaikka matkoillakin. HRSuunti Net antaa työkalut työvuorojen optimointiin, tuntilaskentaan ja kustannusseurantaan. Ohjelmistot on kehitetty käyttäjien tarpeisiin ja niitä käyttää jo yli 250 yritystä. Lisäksi saatavana on HRWeb -selainkäyttöinen työntekijäliittymä sekä HRMobi –sovellus älypuhelimiin.



HRSuunti.fi
Tervetuloa tutustumaan HRSuunti Net ohjelmistoihin
Gastro messuille:
19-21.3 osastolle 7f54.
Esittelemme messuilla HRMobi uutuustuotteen. Tule kysymään myös messutarjouksista! 😊

1. Vuorosuunnittelun helppoutta

- Työvuorolistat nopeasti ja helposti
- Vuorolistapohjat ja kopiointit
- Työvuorolistojen graafinen tarkastelu
- Itse määriteltävät syöttölyhenteet vuorolle
- Tapahtuma- ja pyhäpäiväkalenteri

2. Raportoinnin selkeyttä

- Selkeät työvuorolistat
- Monipuolinen raportointi
- Palkkaraportit (tuntierittelyt) sähköisesti ja konekielisesti suoraan palkanlaskentaan
- Listan hinta, kokonaiskulut työnantajalle
- Teho- ja poikkeamaraportit
- Raportit myös graafisesti
- Työsopimukset ja työtodistukset
- Tuntitoteumaraportit jne.

3. Työntekijärekisteri

- Normaalit perustiedot
- Työaika-, vuosiloma- ja vapaapäivätoiveet
- Työsopimus-, palkkaus-, ja koulutustiedot
- JP -päivä laskenta (-pankki)
- Työaikapankki ja tasoittumisjaksot

4. Ja vielä lisäksi...

- Helppo oppia ja nopea ottaa käyttöön
- Selkeä HRWeb selainliittymä työntekijöille
- Integrointi mm. palkanlaskentaohjelmiin
- Vuosilomasuunnittelu
- Käyttöoikeusmäärittelyt
- Kattava ja selkeä käyttöohje
- Nopea ja helppo käyttötuki
- TES päivitykset
- Sopii hyvin myös usean toimipaikan yrityksiin
- Toimii sekä Windows että Mac tietokoneissa
- Edullinen, pyydä tarjous HRSuunti Oy:stä!