

pro

RESTO

horeca-alan ammattilehti



Ekologisempaa
puhtautta otsonilla

Laatu- ja tehokkuus-
vaatimukset kiristyvät

Monipuolisen aikuiskoulutuksen
kautta HoReCa-puolelle virtaa
osaavaa työvoimaa

Kuningas hampurilainen

Fastfood tarjoaa yhä meille meidän
jokapäiväisen sundaemme

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.



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



www.proresto.fi

Tilaajapalvelu

Arkisin klo 8–16 puh. 03 4246 5309 tai

sähköpostilla tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

pro
RESTO



VENDOR ON NYT PAULIGPROFESSIONAL

Tarjoamme ravintoloille ja kahviloille luotettavat ja kattavat kahviratkaisut, jotka mahdollistavat nautinnollisen, aidon kahvielämyksen tuottamisen. Kartoitamme yhdessä toimipisteenne tarpeet, käyttöympäristön ja kahvivolyymien, joiden pohjalta suosittelemme teille sopivimman kokonaisratkaisun. Näin voitte palvella asiakkaitanne parhaalla mahdollisella tavalla.

Pauligilla on kahvin paahtamisessa lähes 140 vuoden kokemus. Kun tähän kahviasiantuntijuuteen yhdistettiin Vendorin menestyksekkäs palvelukonsepti, syntyi täyden palvelun kahvitalo.

OTA YHTEYTTÄ!



Paulig
PROFESSIONAL



Itella Termo vie huipputuotteesi kylmänä suoraan asiakkaillesi.

Itella Termo on kylmäkuljetuspalvelu, jonka avulla pienet elintarvike-erät kulkevat nopeasti, kustannustehokkaasti ja ympäristöystävällisesti lähes kaikkialle kotimaahan. Sekä yrityksiin että kuluttajille.

Pienet erät nopeasti perille

Itella Termo on kehitetty lihanjalostus- ja valmisruokateollisuuden, meijereiden ja leipomoiden tarpeisiin. Samalla palvelu auttaa ravintoloita ja muita yrityksiä hankkimaan pieniä eriä korkealaatuisia raaka-aineita ja elintarvikkeita. Se vastaa myös lähi- ja luomuruuan kasvavaan kysyntään.

Palveluun kuuluu erikokoisia EPP-laatikoita ja Termorullakko. Laatikoihin mahtuu elintarvikkeita noin 25 kiloon asti ja rullakkoon noin 150 kilon edestä. Itella Termo mahdollistaa erityisen hyvin korkeintaan 24 tunnin toimitukset.

Ekologisesti ympäri Suomen

Itella Termo perustuu Itellan kattavaan kuljetusverkkoon, jolloin pieniä eriä

on helppo tilata ja lähettää helposti ympäri maata – myös poikki Suomen. Itella Termo on ekologinen valinta, sillä kuljetuksiin ei käytetä kylmäkuljetusajoneuvoja, vaan Itellan tavallista kalustoa.

Lämpötila jatkuvassa seurannassa

Termo-laatikossa elintarvikkeiden lämpötila pidetään mahdollisimman lähellä lähetyslämpötilaa kylmägeelien avulla. Elintarvikkeiden lämpötiloja seurataan viiden minuutin välein laatikossa olevien sensorien avulla. Lähettäjä voi myös itse seurata lämpötiloja.

Yrityksiin ja kotitalouksiin omat jakeluajat

Yrityksille lähetykset jaetaan lähet-

tämistä seuraavana päivänä klo 14 mennessä, yleensä jo aamupäivällä. Kuluttajille jakeluaika on joko klo 12–15 tai klo 17–19.

Ota yhteyttä

Soita 0200 77 000 tai skannaa QR-koodi.

itella.fi/termo



itella



Kannen kuva
Sini Pennanen

2/2014

SISÄLTÖ

08



KUVA: SINI PENNANEN

Pikaruoka hieroo toisinaan makunystyjä osuvasti. KUNINGAS HAMPURILAINEN

08

Kuningas hampurilainen

Miten ihmeessä ranskanperunoiden, pehmeän sämpylän, pihvin ja ketsupin liitto voi kestää vuodesta toiseen, uusien makujen alituisessa esiinmarssissa ja ruokatrendien myllerryksessä? Tänä hampurilaisen on oltava lisukkeineen tuore, raikas, kiinnostava ja terveellinenkin, ja myös herkuttelumiljöönsä jollain tapaa uudenlainen, mieluusti elämyksiä tuottava.

18

Suut messingille suurkeittiössä?

Mitä suurempi yksikkö, sitä varmemmin hymynaama löytyy ovenpielestä, kerrotaan Evirasta. Oiva on ollut voimassa kohta vuoden, joten lähes kaikki suurkeittiöt lienevät jo järjestelmän piirissä. Oiva laajenee vaiheittain kaikkiin säännöllisen valvonnan piirissä oleviin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2015 aikana.

24

Ekologisempaa puhtautta otsonilla

Lika ei irtoa puhaltamalla, joten ruokapalvelun puhtaanapitoa tehdään kemiallisesti. Kemikaalit puolestaan rasittavat luontoa. Voiko laadukkaaseen puhtauteen päästä luontoystävällisillä keinoilla?



30

Alanvaihtajan mansikkapaikka?

Monipuolisen aikuiskoulutuksen kautta HoReCa-puolelle virtaa osaavaa työvoimaa. Yrityksillä on keskeinen rooli aikuiskoulutuksen suunnittelussa ja toteuttamisessa ja jatkossa koulutuksen ja työelämän yhteistyö tulee olemaan aiempaakin tiivimpää.



36

Baarimestareille tarjoiitiin Espoon ja Lontoon oppeja

Baarimestarikoulutukseen hakeutuvilla on oltava tarjoilijan peruskoulutus tai 2–3 vuotta työkokemusta. Baarimestariksi valmistumista varten opiskelijoiden on suoritettava kolme tutkinnon osaa ja laadittava jokaista varten kirjallinen näyttösuunnitelma.



42

Laatu- ja tehokkuusvaatimukset kiristyvät

Ruokapalvelualalla laadulliset vaatimukset kasvavat jatkuvasti, sillä alan yritysten asiakkaat haluavat aina entistä parempaa. Tämä tuo haasteensa myös palvelun tehokkuudelle. Henkilöstön osaamisen kehittäminen on tärkeä tapa kohdata nousevat laatu- ja tehokkuusvaatimukset.



46

Kulinaarikuriiri iskussa

Luomu- ja lähiruokabuumi tuovat säpinää verkkoon ja sitä kautta myös maanteille. Tuottajat ovat avanneet täyden palvelun verkkokauppoja, joista sekä kuluttajat että ravintolat voivat tilata suoraan raaka-aineensa. Itellan lanseeraama Termo-kylmäkuljetuspalvelu auttaa tuottajia ja asiakkaita löytämään toisensa.



julkaisija

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

päätoimittaja

Jussi Sinkko

tuotepäällikkö

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

Sini Pennanen

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen



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

PÄRSTÄKERTOIMEN PALUU

SUUIPIELET EIVÄT ole ylöspäin kaikissa suomalaisissa elintarvikealan yrityksissä. Oiva-raporttien laittaminen esille muuttui alan yrityksille pakolliseksi vuoden alusta. Eviran määräys valvontatietojen julkaisemisesta koskee kaikkia 1.5.2013 jälkeen Oivan mukaisesti tarkastettuja myynti- ja tarjoilupaikkoja. Sisäänkäyntien yhteyteen tulee laittaa alkuperäinen, postitse toimitettava Oiva-raportti.

Millainen naama ovella lymyää? Yrittäjien mielestä ilme saattaa olla turhan vakava, vaikka ruoka olisi taivaallista ja hygieniasiat loistavalla tolalla.

Ensimmäiset tuhat tarkastettua vähittäiskauppaa ja ravintolaa antoivat vähän osviittaa tulevasta. Näistä 31 % sai parhaan arvosanan, seuraavaksi parhaan eli hyvän sai tukeva enemmistö (53 %) ja arvosana "korjattavaa" annettiin 14 prosentille. Kaksi prosenttia nappasi huonon arvosanan.

Yleinen elämäkokemus tukee ajatusta, että jos käydään 50 ravintolassa, ainakin yhdessä niistä saattaa olla jotain mätää. Tässä ei ole suurta ongelmaa saati epäsuhtaa. Mutta kentältä tulleiden viestien perusteella "korjattavaa"-viivanaaman saa aika helposti – ja syistä mitkä eivät liity itse ruokaan ja sen terveellisyteen mitenkään.

Kukaan ei saa ruokamyrkytystä, jos vaatteet ovatkin sinä päivänä takahuoneessa eivätkä niille tarkoitettussa taukotilassa – tai jos moppi on nojallaan kaappia vasten eikä kaapin sisällä. Tarkastajien toimista ja kommentista suurin osa on ihan järkeviä, mutta pieni byrokratian jälkimaku viipyilee.

Kritiikkiä on saanut osakseen myös itse hymynaama, joka taas on kaukana byrokraattisesta – helposti lähestyttävä ja ymmärrettävä systeemi siis, vai mitä? Vinonaama oven suussa voi kuitenkin olla "kiss of death" monelle paikalle. Ihan tavallisellakin mielikuvituksella varustettu asiakas voi nimittäin alkaa miettiä, että tuliko "korjattavaa"-merkintä siitä, että mappiin ei oltu arkistoitu työntekijöiden (voimassaolevien) todistusten/hygieniapassien kopioita oikein, vai siitä, että kokki ei aina jaksaa pestä käsiään vessasta tultuaan.

Kuluttajan mielessä prästäkerroin kertoo ennen kaikkea ruoan saastumisen mahdollisuudesta – ja kun pieni pelko saa vallan, voi viivanaama kaataa kuppiloita kuin heinää. Vaihtoehtona naamameiningille voisi olla vanhat kunnon kouluarvosanat. Väki tuskin pakenee kauhun vallasta ravintolasta, jonka yleisarvosana on seiska.

Eviraa voi kuitenkin kiittää siitä, että Oivaa on pohjustettu huolellisesti. Pilottiprojektiin 2010–2011 kuului rajatusti elintarvikemyymälöitä ja ravintoloita mm. Helsingissä, Heinolassa, Keski-Uudellamaalla ja Lappeenrannan alueella.

Myös ulkomailta on haettu mallia. Ravintoloiden ja ruokakauppojen valvontatietoja julkaistaan mm. Tanskassa, Belgiassa, Englannissa ja Yhdysvalloissa. Eviran mukaan Oiva on ottanut suurimmat vaikutteensa tanskalaisesta Smiley-järjestelmästä.

Oiva rullaa eteenpäin ja vuoden 2014 alkuun mennessä noin kolmannes kohteista oli tarkastettu. Ne yritykset, joihin ei vielä ole tehty Oivan mukaista tarkastusta, voivat halutessaan laittaa sisäänkäynnin yhteyteen tiedon siitä, että ne kuuluvat elintarvikevalvonnan piiriin. Oiva-raportti tulee sitten aikanaan.

Jos yritys markkinoi elintarvikkeita verkkosivuillaan, tulee yrityksen lisäksi linkittää Oiva-raportit avaussivulle näkyvälle paikalle. Yritysten tulee tehdä verkkosivuilleen linkitys raportteihin 1.7.2014 mennessä. Aiemmin määräaika linkityksen tekemiselle oli 1.1.2014, mutta yrityksille on annettu lisää aikaa tämän toteuttamiselle – joten ainakin tässä asiassa viranomaiselta on löytynyt myös joustoa.

Huomisen tuulista kertoo myös se, että Oiva-raportteja voi etsiä myös mobiililaitteilla. Älypuhelimesta tuijottava apaattinen naama tuskin kuitenkaan on kovin kutsuva, joten monen pienyrityksen tuska ei tällä viestintäinnovaatiolla väisty.



Evolin®

Uuden tunnelman luominen jokaiseen tarjoiluhetkeen on nyt entistä helpompaa. Evolin®-pöytäliinoissa yhdistyy kankaaisen liinan ulkonäkö ja tuntu sekä kertakäyttöisen liinan helppokäyttöisyys. Evolin® -pöytäliinat ovat fiksu valinta myös ympäristön kannalta, sillä ne on valmistettu uusiutuvasta materiaalista. Evolin® pöytäliinoja saatavissa useassa eri värissä ja koossa. Lue lisää evolutionoffinen.fi

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

- 164166 valkoinen 110 x 110 cm 50 kpl
- 164168 valkoinen 127 x 127 cm 50 kpl
- 164170 valkoinen 127 x 180 cm 25 kpl
- 164172 valkoinen 127 x 220 cm 25 kpl
- 164167 vanilja 110 x 110 cm 50 kpl
- 164169 vanilja 127 x 127 cm 50 kpl
- 164171 vanilja 127 x 180 cm 25 kpl
- 164173 vanilja 127 x 220 cm 25 kpl

Duni Elegance® Crystal

48 x 48 & 40 x 40 cm



1

2



3

4

(6 x 40)

- 1 **168460** Valkoinen 48 x 48 cm
- 2 **168463** Vanilja 48 x 48 cm
- 3 **168377** Greige 48 x 48 cm
- 4 **168468** Graniitinharmaa 48 x 48 cm

- 1 **168440** Valkoinen 40 x 40 cm
- 2 **168442** Vanilja 40 x 40 cm
- 3 **168378** Greige 40 x 40 cm
- 4 **168446** Graniitinharmaa 40 x 40 cm

Duni Elegance® Crystal

– Tyylikäs kohokuvio ja kaunis hohde!

Elegance® Crystal lautasliinoissa on ylellinen kolmioulotteinen kohokuvio, joka on saanut inspiraationsa timanteista. Crystal-lautasliinojen materiaali on saman tuntuista kuin laadukkailla Elegance® Lily –lautasliinoilla, mutta niissä on entistä kauniimpi hohde ja väri vaihtoehtojakin on lisää. Lautasliina on tukevaa materiaalia ja siinä on kangasta muistuttava pinta. Elegance® Crystalilla saat kattauksesi säihkymään.

Kruunukynttilät



1

2

Joutsen ympäristömerkityt Dunin kruunukynttilät valmistetaan 100 %:sta steariinista ja ne palavat suurella nokeamattomalla liekillä. Kynttilät täyttävät myös RAL-standardin vaatimukset

- 1 **726** Valkoinen, 250 mm, 9h (4 x 30)
- 2 **163464** Valkoinen, 350 mm, ±13h (8 x 10)





FRESHLY
FLAME
GRILLED
FOR YOU
SINCE 1954

” Onko fastfood
keksitty uudestaan
vai miksi Burger Kingin
edessä on satojen
ihmisten jono?

KUNINGAS HAMPURILAINEN

FASTFOOD TARJOAA YHÄ MEILLE MEIDÄN JOKAPÄIVÄISEN SUNDAEMME

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: SINI PENNANEN



*Porilaiset ja purilaiset. Taksari, maggis tai sitä sun tätä.
Lihis kahdella nakilla, hodari aamuneljältä, räpsä, mättö
tai ehkä kuitenkin pekoni-muna-juusto. Pikaruoka hieroo
toisinaan makunystyjä osuvasti, nautiskeli annoksen sitten
kurkkusalaatilla tai ilman.*

MITEN IHMEESSÄ ranskanperunoiden, pehmeän sämpylän, pihvin ja ketsupin liitto voi kestää vuodesta toiseen, uusien makujen alituisessa esiinmarssissa ja ruokatrendien myllerryksessä? Eikö salaatti olisi vihreämpää lähiruoka-aidan tällä puolen, vai miksi majoneesin ja kolajuoman jälkimaku päihittää joskus eettisen ja ekologisenkin mielihyvän?

Onko fastfood keksitty uudestaan vai miksi Burger Kingin edessä on satojen ihmisten jono? Iki-liikkujan nimeltä pikaruoka äärellä on yhä suuren ruokajuhlan tuntua, makuvoittajille hurrataan – ja juhlituin kaikista on hampurilainen.

”Osasimme odottaakin, että Burger King tulee olemaan iso juttu, mutta silti suosio todella yllätti”, kertoo Suomen Burger King -ravintoloista vastaava ketjujohtaja Mikko Mollberg Burger King Restel Oy:ltä. ”Burger Kingin tuloa Suomeen oli todella odotettu, ihmiset

”Tänään hampurilaisen on oltava lisukkeineen tuore, raikas, kiinnostava ja terveellinenkin.

kun ovat reissanneet paljon ja brändi on tuttu. Odotusarvo oli siis erityisen kova, mistä kertovat jo sadattuhannet kävijät parin ensimmäisen kuukauden aikana.”

Burger King rantautui Suomeen joulukuussa 2013, jolloin Mannerheimintielle avattiin ketjun ensimmäinen ravintola. Helmikuun lopulla 2014 avattiin puolestaan harvinainen helmi, kun Eliel Saarisen yli sata vuotta aiemmin piirtämän Helsingin rautatieaseman kulttuurihistoriallisessa ravintolasalissa alkoivat Whopperit ja repeat ranskalaiset tuoksua houkuttelevasti.

Ihan ensimmäistä kertaa Burger Kingin pöydän ääreen ei Suomessa silti päästä, sillä hampurilaisketju käväisi Suomessa 1980-luvulla. Nyt jatkoa on seuraamassa riva-kasti, sillä Helsingin city-ravintoloiden lisäksi ketju avaa ravintolat vielä tämän vuoden aikana Tuusulaan ja Jyväskylään.









"Vaikka talouden taantuma ei oikein auta ravintolatoimintaa tällä hetkellä, niin ruoka kuitenkin kiinnostaa ihmisiä valtavasti", Mikko Mollberg muistuttaa. "Saattaa olla, että ulkona käydään syömässä vähän harvemmin, mutta sitäkin laadukkaammin, tai sitten valitaan nimenomaan pikaruokaravintola. Keskustelunaiheena hampurilainen on joka tapauksessa tällä hetkellä todella hot, se on aivan ilmeistä. Terveellisyys ja vaikkapa smoothiet toki myös, mutta laadukas ja maukas hampurilainen nousee teemoista tärkeimmäksi."

**” Meillä kaikki paistetaan
liekkigrillillä ja se
tuo pihveihin aivan oman,
erityislaatuksen makunsa.**

Burger Kingin maihinnousu osuu siis nyt mitä ilmeisimmin suosittujen fastfoodsäiden aikaan. Maailmanlaajuisen pikaruuan yli puolivuosisa-
taisessa voitokulussa hampurilainen näyttää syntyvän aina uudestaan, ilman että se edes kuolisi ja haudattaisiin välillä.

Tänään hampurilaisen on oltava lisukkeineen tuore, raikas, kiinnostava ja terveellinenkin, ja myös herkuttelumiljööön jollain tapaa uudenlainen, mieluusti elämyksiä tuottava. Design Burger King on tätä päivää.

Asia on pihvi – ja mieleen jäävä miljö

King-aterioiden, snacksien, aamiaisten, minipannukakkujen ja muffinsien valtakunnasta ketjujohtaja Mollberg nostaa esiin ne tekijät, joilla juuri Burger King erottautuu kilpailijoistaan ja houkuttelee poikkeamaan: "Meillä kaikki paistetaan liekkigrillillä, ja se tuo pihveihin aivan oman, erityislaatuksen makunsa. Kaikki hampurilaisemme myös tehdään tilauksesta, eli kukin tuote on todella tehty varta vasten asiakkaalle. 'Have it your way' -filosofian myötä voit tilata hampurilaiseen niin monta pihviä kuin haluat ja juuri niillä lisukkeilla kuin haluat. Lisäksi juomapuolella toteutamme refill-käytäntöä eli limsamukia saa käydä täyttämässä niin monta kertaa kuin haluaa."





**”Asetumme
ravintolakartalla
johonkin hampurilaisketjujen
ja street gourmet’n väliin.**

Toisin sanoen fastfood-maailman niin sanottu ”mättö” on nyt yhä yksilöllisempää tusinatuotteiden sijaan. Myytävät artikkelit ja myös palvelu ovat entistä personoidumpia, kohdistetumpia laatu- ja trenditietoisille yksilöllisille asiakkaille. Mutta voidaanko puhua enää pikaruuasta, jos jokainen hampurilainen valmistetaan asiakkaan toiveiden mukaan?

”Nopeus ei ehkä sittenkään ole tänä päivänä niin suuri asia kuin se, että käytämme raaka-aineina vaikkapa kokonaisia, tuoreita ja raikaita tomaatteja, jotka pilkotaan keittiössä juuri ennen tarjoilua”, Mikko

Mollberg sanoo. ”Voisi ehkä sanoa, että me asetumme ravintolakartalla johonkin hampurilaisketjujen ja street gourmet’n väliin. Tuotteemme ovat vähän erinäköisiä ja omaleimaisia, ja niissä maku on todella pääasia.”

Ateriointiympäristön puolesta Burger King on aina osannut valita ravintoloilleen paitsi oivallisia sijainteja, myös kiintoisia ja yllättäviäkin miljöitä. Amerikkalaisia ranskalaisia on saanut maistella Vatikaanissa ja Wienin aristokraattisen koristeellisissa rakennuksissa, ja sopivat liikenteen solmukohdat ovat saattaneet sijaita niin vanhoilla rautatieasemilla kuin



highwayiden risteyskohdissa. Helsingin liki kymmenen metriä korkea asemaravintolasali on kuitenkin avaus vähän erilaisemmalle miljöölle suomalaisessa pikaruokamaailmassa.

"Näin erityistä ravintolatilaa ei Suomessa kovin usein tulekaan vastaan", toteaa sisustusarkkitehti Arno Puukko Sisustusarkkitehtitoimisto Gullstén-Inkiselältä, joka vastaa Suomen Burger Kingien sisustuksesta. "Tutustuimme huolella tilan historiaan ja siihen, millaisia tilaratkaisuja aseman ravintolasalissa on aikojen saatossa ollut. Suunnittelu sujui hyvässä

yhteistyössä VR:n ja Museoviraston kanssa. VR:n intresseissä oli saada ravintola jälleen aktiiviseen ja virkeään käyttöön."

Pikaruokalan sisustamisessa voisi kuvitella törmättävän sellaiseenkin paradoksiin, että tilan ei sovi olla liian pitkään oleskeluun kutsuva eli liian houkutteleva, vaan että ravintoloitsijan kannalta asiakaskunnan nopea vaihtuvuus olisi etu.

"Palvelun nopeus on toki fastfood-ravintolan yksi valtti", Arno Puukko myöntää. "Pikaruoka kun liittyy yleensä siihen, että ollaan menossa jon-



nekin, ikään kuin läpikulkumatalla. Sujuvan palvelun ja hyvien tuotteiden lisäksi ravintolan paikkaan tai miljööhön saisi kuitenkin minusta liittyä jokin asia, joka jäisi asiakkaalle positiivisena mieleen. Paikallisuus antaa ravintolamiljööllekin aina kiinnostavan sävöksen."

Kadun gastronomiia

Jos kohta kadunvarsien street gourmet päivittää osaltaan katukeittiökulttuuria nykyaikaisemmaksi, freesimmäksi ja monimuotoisemmaksi, on pikaruokaketjujenkin vastattava haasteeseen alati uudistukseen ja pysyäkseen imussa mukana. Rautatieaseman seinien sisällä, kuten myös Mannerheimintien vilinässä ja tulevissa Burger King -kohteissakin tämän päivän ja tulevan toiveita haistellaan nyt tarkasti.

"Esimerkiksi Ruotsissa, jossa markkinat ovat puolet isommat, paikallisuus ja toisaalta myös etnisyyden on jo pitkään osattu hyödyntää", Mikko Mollberg huomauttaa. "On pieniä, paikallisia tuottajia, kuten vaikkapa kahvipaahdintoja, ja uusia ideoita myös toteutetaan jatkuvasti. Ruotsalai-

**Ravintolakeittiön
toteuttaminen
vanhaan kiinteistöön on
aina haasteellista.**

set ovat myös aina osanneet brändäämisen, kun taas Suomessa herkästi jämähdetään tiettyihin traditioihin ja pitäydytään sitten niissä."

Asemaravintolan sisustuksessa traditiot ja kansainvälisen ketjun vauhdikas nuorekkuus kohtaavat kuitenkin pirteällä tavalla. Reppureissaajan tai bisnesattasean astuessa sisään upeista pariovista puolikaaren muotoisen lasiikkunan alta ovat vastassa ensimmäisenä menneen maailman laiturimännät valaistuissa valokuvakaapeissa. Näissä VR:n vanhoissa valokuvissa kohtaa niin ikään höyryvetureita ja rahtimiehiä ja matkustavia odottelemassa junan lähtöä kahvikupposen äärellä.

"Pyrimme suurikokoisten, taustavalaistujen kuvien avulla saamaan hallimaiseen tilaan kalusteita ryhmittäviä pienilmastoja", Arno Puukko kertoo. "Samalla valolaatikot toimivat tilanjakajina vanhan ja uuden välillä sekä tuovat tilaan kaivattua valoa. Paikan erityinen historia tulee näin myös näyttelynomaisesti esille vanhojen valokuvien myötä."

"Tilan väri- ja kalustemaailman suhteen haasteena oli sovittaa yhteen

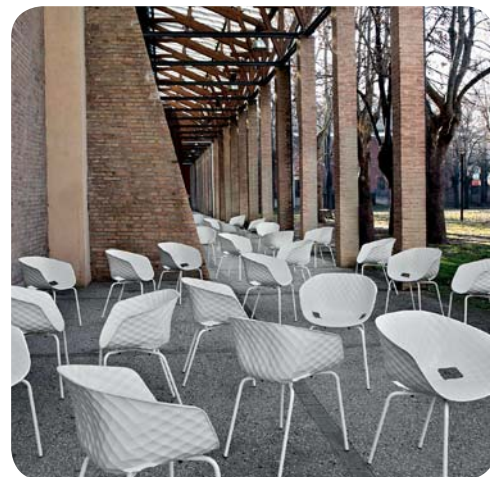


uudet ja vanhat kalusteet", Arno Puukko jatkaa. "Burger Kingin brändikalusteet yhdistyvät nyt vanhanmallisiin replika-kalusteisiin ja väreissä painottuvat tilan omat, hillityt maanläheiset värit. Haasteellisinta oli kenties toteuttaa ravintola näin isoon tilaan ilman, että tunnelmasta tulisi hallimainen. Samoin hyvin toimivan ravintolakeittiön toteuttaminen vanhaan kiinteistöön on aina haasteellista. Tekniikka tulee sovittaa vanhaan suojeltuun tilaan mahdollisimman huomaamattomasti."

Kulku asemaravintolan salin läpi johtaa nyt juhlavasti keittiöpäättyyn, jonka seinää koristaa Eero Järnefeltin kookas Koli-maisemafresko. Nykyajan moderni ja kosmopoliitti pikaruokailija tilaa siten hampurilaisensa keskellä kansallismaisemaa, sammalenvihreiden seinien, koristeellisten jugendpylväiden ja tummapuisten ikkunankarmien siimeksessä.

Aurinkoisena päivänä valo siivilöityy kauniisti Eliel Saarisen valtavista lasi-ikkunoista aivan kuten rakennuksen syntyäiköihinkin, silloin kun sähkövalo vielä oli uutta.

Puheensorinaa, junanpillin vihellyksiä, lähtöjä ja kotiinpaluita. Tämän päivän sundaelapsi maistelee elämää. ■



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

SUUT MESSINGILLE SUURKEITTIÖSSÄ?

MITÄ SUUREMPI YKSIKKÖ,
SITÄ VARMEMMIN HYMYNAAMA
LÖYTYY OVENPIELESTÄ, KERROTAAN
EVIRASTA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: EVIRA



Oiva etenee sinnikkäästi. Oivan projektipäällikkö, Eviran ylitarkastaja Marina Häggman kertoo, että huhtikuun alussa vajaa puolet kaikista maan ravintoloista ja vähittäismyymälöistä kuuluu jo Oivan piiriin – eli ovensuusta löytyy tuttu hymynaama.



” Vuoden loppuun
mennessä Oiva-
naama löytynee lähes joka
ravintolasta Suomessa.

TAI HYMYÄ löytyy ainakin useimmista paikoista: maaliskuisen tilaston mukaan ilman hymyä jäi 16,9 prosenttia tarkastetuista kohteista. Näistä ylivoimaisesti suurin osa (15,8 %) selvisi ”korjattavaa” -merkinnällä ja vain prosentti sai ehdot eli ”huono” -merkinnän.

Mutta miten suurkeittiöt erottuvat tässä porukassa? Varsinkin isoissa kaupungeissa pyritetään melkoista ruokarumbaa päiväkodeissa, kouluissa ja sairaaloissa – kuinka suuren mittakaavan operaatiot ovat taipuneet Oiva-systeemiin?

”Suurkeittiöt ovat pärjänneet Oivassa erittäin hyvin”, kertoo Marina Häggman.

”Kun korjattavaa on tyypillisesti noin 15 prosentilla tarkastetuista kohteista, suurkeittiöiden osalta tuo sama luku on vain 8 prosenttia.”

Lähes kaikki suurkeittiöt jo tarkastettu

Häggmanin mukaan suurkeittiöitä on myös tarkastettu urakalla – valvontasuunnitelman mukaan tarkastus on joka tapauksessa tehtävä suurkeittiöissä vuosittain ja Oiva on ollut voimassa kohta vuoden, joten lähes kaikki suurkeittiöt lienevät jo järjestelmän piirissä.

Mistä suurkeittiöiden kova tulostaso sitten kertoo? Häggmanin mukaan on vaikea määritellä tarkkoja syitä nykyisen tietomäärän perusteella, mutta tehokkuuteen tähtäävissä suurissa yksiköissä prosessit ovat yleensä kunnossa ja niistä pidetään tarkasti kiinni. Tasalaatuisuus on tällöin kunnossa ja keittiö kiiltää puhtauttaan.

”Suurkeittiöt eroavat myös tavallisista ruokaravintoloista siinä, että suurkeittiöissä tehdään etupäässä ruokaa ihmisille päivin, mutta illaksi ne

sulkevat ovensa", Häggman pohtii. Kun työ kestää aamusta iltaan, voisi ajatella että ainakin informaatiokatkoksia tai muita epäjatkuvuuskohtia voi syntyä vähemmän pitkän päivän aikana. Häggman korostaa vielä, että kaikki on kuitenkin toistaiseksi vain spekulatiota, ennen kuin saadaan konkreettista faktaa suurkeittiöiden "oivallisuudesta".

Suurkeittiöt paljon vartijana

Mutta koska suurkeittiöt usein palvelevat yhteiskunnan herkimpiä tai haavoittuvaisimpia jäseniä – päiväkotilapsista sairaaloiden vuodepotilaisiin – on todella hyvä kuulla tietoa kentältä, että suurkeittiöt ovat hymynaaman väärttejä.

"Tämä on erittäin iloinen asia", Häggman vahvistaa.

Yleisellä tasolla haasteita vielä kuitenkin riittää – ja usein ne ovat niitä samoja vanhoja. Häggman toteaa, että omavalvontasuunnitelma olisi ravitsemusliikkeille pitänyt olla laadittuna jo 20 vuotta sitten, mutta yhä edelleen se puuttuu monesta. Myös työntekijöiden asianmukainen vaateus voi olla hakusessa.

"Sitten on aina tärkeä lämpötilanhallinta: pitää muistaa pitää kylmä kylmänä ja kuuma kuumana", Häggman toteaa. "Myös pakkausmerkinät tahtovat välillä unohtua."

**” Suurkeittiöt
ovat pärjänneet
Oivassa erittäin hyvin.**

Kunnat eivät ole yhdestä puusta

Häggman muistuttaa, että Oivalla sinänsä ei ole omaa tarkastusorganisaatiota, vaan tarkastuksia tekevät kuntien elintarvike- ja terveystarkastajat. Tällöin jokainen kunta etenee ikään kuin omalla nopeudellaan omien resurssiensa mukaan. Joskus huono onnikin heittää kapuloita rattaisiin:

"Esimerkiksi jos paikkakunnalla on esim. ruokamyrkytys epidemia päällä, niin resurssit menevät sen hoitamiseen, eikä Oiva silloin ole se kaikkein tähdellisin asia", Häggman toteaa. Joka tapauksessa vuoden loppuun mennessä Oiva-naama löytyy lähes joka ravintolasta Suomessa.

Oiva laajenee vaihteittain kaikkiin säännöllisen valvonnan piirissä oleviin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2015 aikana. Tällä hetkellä Oivassa mukana ovat jo elintarvikemyymälöistä kaikenkokoiset ruokakaupat ja kioskit. Tarjoilupaikoista mukana ovat ravintolat, kahvilat, grillit, pikaruokapaikat, pubit, lounasravintolat ja suurkeittiöt. Tässä vaiheessa mukana eivät ole esimerkiksi ulkomyynti, myyntiautot eikä etämyynti kuten internet- ja suoramyynti.

Raporttien julkaisu Oivan muissa vaiheissa alkaa vuoden 2015 aikana. Vaiheessa II mukaan Oivaan tulevat elintarvikealan laitokset, kuten lihaleikkaamot ja meijerit. Vaiheessa III Oivan piiriin liittyvät muut elintarvikehuoneistot, esimerkiksi leipomot, makeistehtaat ja tukkumyynti.

Juvenes juhlatuulella

Yksi Oivan systeemissä hyvin pärjänneistä toimijoista on monialakonserni Juvenes-Yhtiöt, jolla on yli kaksikymmentä henkilöstö- ja opiskelijaravintolaa sekä kahvilaa korkeakoulujen kampuksilla, ammattioppilaitoksissa, yritysten toimitaloissa sekä yrityskeskittymissä erityisesti Tampereen seudulla. Toimipisteistä 17:ssä on jo vierailut tarkastaja ja tulokset puhuvat puolestaan: tämänhetkinen saldo on seitsemän hymynaamaa ja peräti 10 huippulaatuun viittaavaa "superhymynaamaa".

Kehitysohjaaja Ritva Hietala Juvenekselta kertoo, että Oiva on otettu talossa hyvin vastaan. "Systeemi ei ole vaatinut mitään poikkeavaa toimintaa entisestä tavasta toimia", Hietala toteaa.

Mitä sitten on kovien tulosten takana? – Hietala vastaa, että Juveneksella on vuosien saatossa panostettu paljon omavalvonnan perehdytykseen, toiminnan jalkauttamiseen ja itse omavalvontaprosessiin.

"Omavalvonta on yksi meidän strateginen painopiste", toteaa Hietala.



OIVALLINEN



HYVÄ



KORJATTAVAA



HUONO



OIVA

– FAKTAA & FIKTIOTA

Mitä Oiva on:

- Oiva tuo elintarvikealan yritysten valvontatulokset kuluttajien tietoon.
- Oivassa kuntien elintarvikevalvojat arvioivat yritysten elintarvikeeturvallisuutta.
- Oiva on elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmä, jota koordinoi Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira.
- Elintarvikkeiden vähittäismyyntiä ja tarjoilua koskevat tarkastustulokset julkaistaan hymynaamoin netissä sitä mukaa, kun elintarvikevalvojat tekevät tarkastuksia. Vuoden vaihteessa 2014 Oiva-raportit tulee laittaa yrityksen sisäänkäynnin yhteyteen kuluttajilla nähtäväksi ennen asiointipäätöstä.
- Oiva laajenee vaiheittain kaikkiin elintarvikealan yrityksiin vuoden 2015 aikana.

Mitä Oiva ei ole:

- Oivassa ei arvioida asiakaspalvelun tai muun palvelun tasoa eikä ruoan makua.
- Oiva ei muuta lainsäädännön vaatimuksia tai anna tulkintoja säännöksistä.
- Yrityksissä tarkastettavat asiat eivät Oivan mukaisten tarkastusten myötä muutu.

Laatua lautaselle

Juveneksen ravintolat ja kahvilat tarjoavat laadukkaita aterioita ja kahvilapalveluja aamusta myöhään iltapäivään, asiakaskunnan tarpeiden mukaan. Tarjolla on päivittäin useita monipuolisia ja ravitsemuksellisesti korkeatasoisia lounasvaihtoehtoja ja myös erityisruokavalioista ja esimerkiksi kasvisruokailijoiden tarpeista huolehditaan. Ravintolat ja kahvilat hoitavat myös tilaustarjoiluja.

Juvenes panostaa omaan tuotekehitykseen ja esimerkiksi ravintola-konsepteja ja ruokalistoja hiotaan jatkuvasti. Talon vahva osaaminen juhlapalvelupuolella tuo laatua myös lounaslautaselle.

Hietalan mukaan menestyksen takana on paljolti myös se, että pääprosessien rakentamisessa on nähty vaivaa ja ne pidetään kunnossa. Tämä tarkoittaa mm. sitä, että vähintään kaksi kertaa vuodessa yksikön omavalvonnasta vastaava henkilö saa omavalvontakoulutusta. Oma roolinsa on myös taitavalla ja motivoituneella henkilöstöllä.

Ässä kummassakin hihassa

Hietala itse taas vastaa koko organisaation omavalvonnasta ja laatu-asioista. Hänen mukaansa Juveneksella on pari valttikorttia hihassa näihin asioihin liittyen:

"Ensinnäkin meillä on käytössä sisäinen ja ulkoinen auditointijärjestelmä. Toinen asia on sitten uuden teknologian hyödyntäminen mahdollisuuksien mukaan."

Pelkää auvoa ei kehitysohjatjankaan elämä sentään ole, vaan joitain haasteitakin pöydälle on kasaantunut.

"Osa yksiköistä toimii vanhoissa tiloissa ja tämän myötä toimitilat ovat kuluneita", Hietala pohtii. ■

KUVA: SINI PENNANEN





Inventus

niin energiatehokas että sinun pitää
tarkistaa käykö kylmäkone.



Porkan uusi energiatehokas,
rahaa säästävä INVENTUS
ammattikylmä- ja
pakastekaappi sarja.

PORKKA

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
15860 Hollola

puh.020 555 12
www.porkka.fi

Inventus suurkeittiökaappisarja täyttää
jo nyt www.topen.eu sivustollia olevan
energialuokituksen A+



EKOLOGISEMPAA PUHTAUTTA OTSONILLA

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVAT: ISTOCKPHOTO

*Lika ei irtoa puhaltamalla, joten ruokapalvelun
puhtaanapitoa tehdään kemiallisesti.
Kemikaalit puolestaan rasittavat luontoa.
Voiko laadukkaaseen puhtauteen päästä
luontoystävällisillä keinoilla?*

” Keittiöhenkilökunta
saa liian
vähäisen koulutuksen
puhtaanapidosta.

TÄTÄ ON pohtinut kemiaan erikoistunut tohtori Tuula Suontamo, joka on jo yhdeksän vuotta tehnyt puhtausmittauksia erilaisissa kohteissa ja ympäristöissä oman perheyrittäjänsä Tuula Suontamo Oy:n kautta. Lisäksi hän kiertää Suomea kouluttamassa puhtausasioiden tiimoilta.

"Tutkimuksen avulla saa paljon arvokasta tietoa, mutta laboratoriotutkimus ei aina vastaa käytäntöä. Siksi teen puhtausmittauksia todellisissa olosuhteissa", Suontamo kertoo.

Hän neuvoo puhtausnäytteiden perusteella, kuinka kohteessa voisi parantaa puhtaanapitoa. Suontamo ei ole viranomainen, joka antaa määräyksiä, jos puhtausnäytteet eivät ole hyvät. Sen sijaan hän käy siivouskäytänteitä läpi kohteen siivousvastaavien kanssa.

"En ole saanut siivoamisesta päivääkään alan koulutusta, vaan olen oppinut siitä teorian kautta. Minulla on fiksua työkavereita ja yhteistyökumppaneita, joiden kanssa olen oppinut perusasiat, että voin neuvoa muita."

Loppu letkutukselle

Suontamo on tehnyt työtään uimahalleissa, kouluissa ja päiväkodeissa. Näistä työ on laajentunut myös keittiöiden puolelle. Hän ottaa puhtausnäytteitä pääasiassa kuntien keskuskeittiöistä. Keittiöt eivät työmaana eroa kovin paljon muista ympäristöistä, sillä niissä vallitsevat samat kemian perusasiat.

Lian poistamiseksi tarvitaan kemiallisia aineita. Ne saattavat olla liian vahvoja, tai niitä annostellaan liikaa, mikä rasittaa luontoa. Jos pinnoille jää likaa, pinnat kuluvat ennen aikojaan ja ne joudutaan uusimaan. Tämäkään ei ole ekologista.

Siivousvälineiden huono hoito aiheuttaa myös ongelmia.

"Siivouspyyhkeet ja mopit ovat periaatteessa hyvin kestäviä, mutta jos niitä pestään ja hoidetaan huonosti, lika syö myös niitä. Sitten ne on pakko vaihtaa, jolloin syntyy lisää kaatopaikkajätettä", Tuula Suontamo kuvailee.

**”Otsonia vastaan
ei voi kehittyä
resistenssikantoja, koska se
tuhoo mikrobien kertalaakista.**

Suontamon näkemyksen mukaan ruokapalveluissa olisi parannettavaa puhtausasioissa. Keittiöhenkilökunta saa hänen mielestään liian vähäisen koulutuksen puhtaanapidosta, koska tärkeintä on ruuanlaitto.

Tästä syystä keittiöihin on pesiytynyt huonoja käytäntöjä. Suontamo ei katso hyvällä, kun lattioita suihkutetaan suurella määrällä vettä.

"Lattioita letkuttamalla muutetaan hirvää määrää puhdasta vettä jätevedeksi. Lisäksi puhtausnäytteet osoittavat, että lattiat eivät tule edes puhtaita. Letkutus ei puhdista, vaan jopa ruokii bakteerikasvuston syntymistä."

Suontamon mielestä keittiöhenkilökunnat pitäisi saada ymmärtämään, että vähemmälläkin vedellä pärjää.

Työturvallisuuskysymys

Vesi voi olla silti ratkaisu laadukkaampaan ja ympäristöystävällisempään puhtauteen, kun siihen sekoitetaan otsonia.

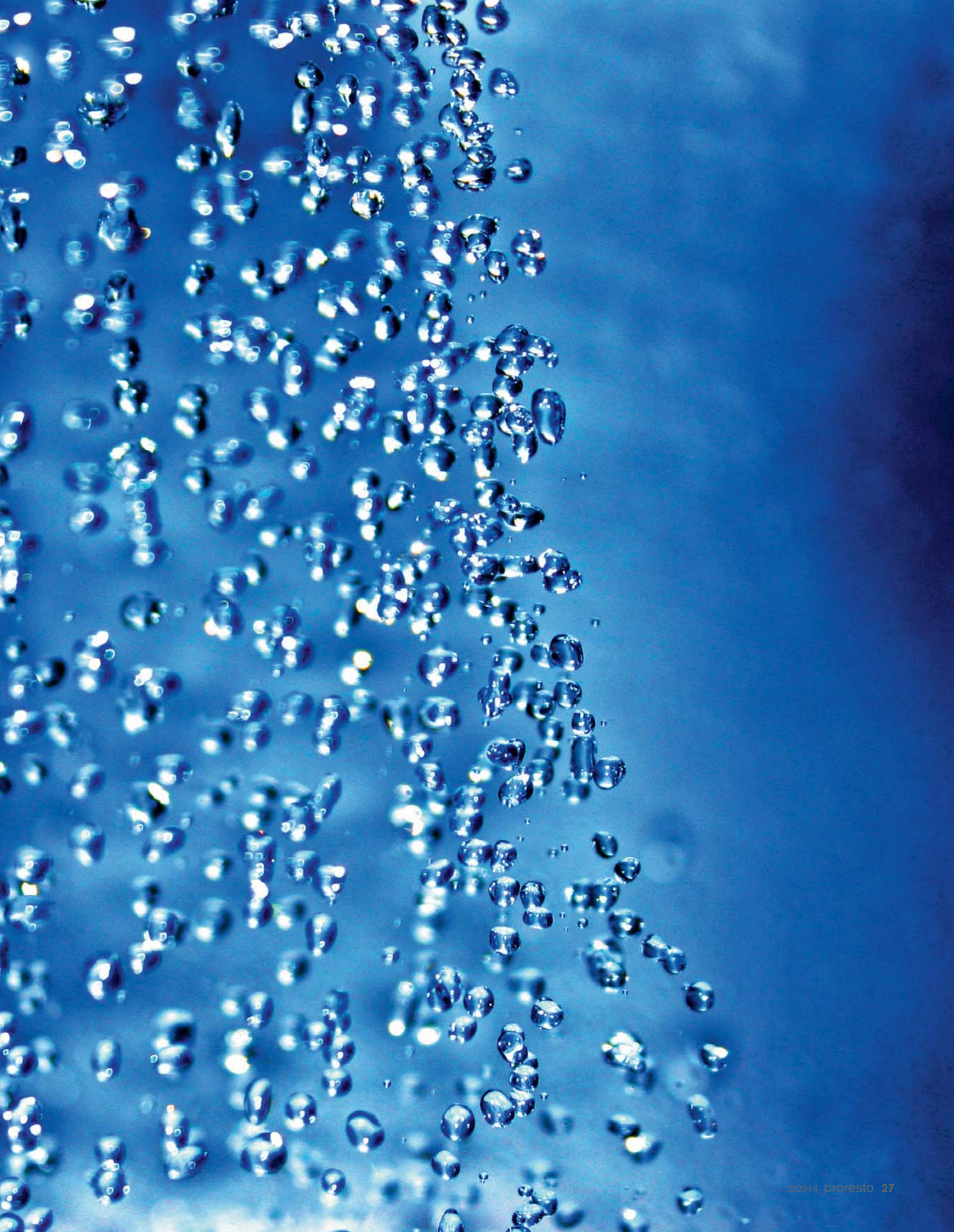
Otsonoitu vesi ei ole uusi asia puhtaanapidon näkökulmasta. Sitä on hyödynnetty jonkin verran elintarviketurvallisuudessa ja satunnaisesti kirurgisten työvälineiden desinfioinnissa.

Tuula Suontamo kiinnostui otsonoidun veden käytöstä siivoamisessa, mutta aluksi hänellä oli epäilyksensä menetelmän suhteen. Otsonia on käytetty kaasuna homesiivouksessa, jonka perusteella tiedetään, että otsonin hengittäminen on epäterveellistä.

Suontamoa arvelutti, kuinka paljon otsonoidusta vedestä vapautuu otsonia joko siivouksen aikana tai veden tuotannon aikana.

"Pyysin Itä-Suomen yliopiston ympäristötieteen tutkijaa Kuopiosta mittaamaan otsonin määrää ilmasta, kun vedellä tehtiin siivousta. Mittauksia tehtiin myös eräässä siivouskeskuksessa, jossa otsonoitua vettä tuotava laite sijaitsee", Tuula Suontamo sanoo.





Vähennä lautasliinojen kulutusta 25%



Tork Xpressnap® annostelijat

Lautasliinojen annostelu yksi kerrallaan pienentää lautasliinojen kulutusta 25% verrattuna perinteisiin annostelijoihin.

Valittavana kolme trendikästä väriä: musta, punainen ja vaaleanharmaa. Lue lisää www.tork.fi.



www.tork.fi
Puh. 09 506 881



Tulokset olivat menetelmän käyttökelpoisuuden kannalta erittäin hyvät: käytönaikaiset otsonipitoisuudet eivät poikenneet juuri lainkaan ulkoilman otsonimäärästä, johon mittaustuloksia verrattiin siivoamisen ja veden tuotannon aikana. Samalla tutkimuksessa päätettiin huomioida siivoojien työsuojelu, sillä heidän perinteisesti käyttämistään vahoista, liuottimista ja muista aineista vapautuu ilmaan haihtuvia yhdisteitä, jotka voivat olla hyvinkin haitallisia hengitettynä.

Otsoniveden vapauttaman otsonin pitoisuudet osoittautuivat niin vähäisiksi, että menetelmä voisi olla parempi myös työturvallisuuden kannalta.

"Vuoden päästä valmistuu eräs opinnäytetyö, joka käsittelee työturvallisuutta otsonoidun veden käytössä. Lähdän myös itse viemään asiaa koulutuksissa eteenpäin. Minulla pitää olla aina valmis tutkimustulos, jonka pohjalta jaan tietoa koulutuksissa", tohtori Tuula Suontamo toteaa.

Otsonoitua vettä tuotetaan otsonaattorilla, joka kytketään hanaveteen esimerkiksi siivouskeskuksen seinään. Kylmän veden hana avataan, minkä jälkeen laite käynnistetään. Vesi kulkee ensiksi epäpuhtauksia poistavaan kapseliin. Vedestä poistetaan muun muassa kalkkia ja magnesiumia.

**Otsoni muun muassa hajottaa
rasvaa, joka on silloin
helpompi pyyhkiä pinnoilta pois.**

Epäpuhtauksien poisto on tärkeää, sillä metallit vaikuttavat, kuinka kauan otsoni pysyy vedessä. Mitä puhtaampaa vesi on, sitä kauemmin otsoni pysyy siinä.

Tämän jälkeen vesi virtaa itse laitteeseen, joka samalla imee ilmaa huoneesta sisäänsä. Koneen sisällä on sähkökenttä, jossa muodostuu pieni salama, jolloin ilman hapestä muodostuu otsonia. Tämän jälkeen otsoni sekoitetaan veteen kaasuna.

Laite ilmaisee merkkivalolla, kun otsonipitoista vettä on saatavilla. Vettä voi laskea suoraan esimerkiksi lattioiden siivoamiseen tarkoitettuun yhdistelmäkoneeseen. Koneeseen ei tarvitse laittaa puhdistusainetta. Otsonoidun veden voi laskea myös astiaan, jolloin sillä voi kostuttaa mopit ja siivouspyyhkeet.

Tehokas mikrobin tappaja

Otsonivedellä voi siivota samalla tavalla kuin puhdistusaineliuoksella. Yhden neuvon Tuula Suontamo kuitenkin antaa: pyyhettä tai moppeja ei kannata jättää vain nihkeäksi, vaan väline kannattaa kostuttaa huolella.

"Kokemus on osoittanut, että otsoni toimii tehokkaammin, kun pyyhe tai moppi on tarpeeksi kostea mutta ei kuitenkaan liian märkä."

Otsonin desinfiointiteho perustuu sen erittäin nopeaan hapestuskykyyn: se hapettaa mikrobin solun niin pahasti, että se tavaltaan polttaa mikrobin hajalle. Se eroaa tässä suhteessa olennaisesti desinfiointiaineista, kuten kloorista, joka lähinnä vioittaa solukalvoa, mutta ei tapa sitä kokonaan, ellei käytetä riittävän suurta annosta.

Jos kloorikäsittelyn jälkeen mikrobeja jää henkiin, niiden hävittäminen on vaikeampaa, koska ne kehittävät resistenssikantoja klooria vastaan. Otsoni on tässäkin mielessä parempi, sillä sitä vastaan ei voi kehittyä resistenssikantoja, koska se tuhoaa mikrobin kertalaakista.

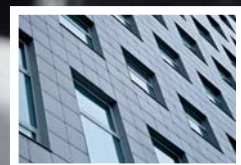
Lisäksi otsoni irrottaa tehokkaasti likaa. Tuula Suontamo ei ole vielä löytänyt aukotonta selitystä sille, miksi näin tapahtuu, mutta hänen mukaansa otsoni muun muassa hajottaa rasvaa, joka on silloin helpompi pyyhkiä pinnoilta pois.

Otsonivesi on erittäin ympäristöystävällinen puhdistusmenetelmä, sillä se ei jätä jäämiä.

"Kun otsonista irtoaa se kolmas atomi eli happiatomi, sinne jää vain happea. Se on täysin jäämätön desinfiointiaine, ja sen vuoksi ympäristöystävällinen." ■

Puhtausalan
kansainväliset
ammattimessut

Vuoden päätapahhtuma!



Esillä uusimmat
tuotteet
ja palvelut

**finn
clean**

30.9.–2.10.2014

Tampereen Messu- ja Urheilukeskus

www.finnclean.fi

- » Puhtausalan uudet tuotteet ja palvelut mm. hoiva-, ravintola- ja kiinteistöalalle
- » Ajankohtaiset luennot ja koulutukset ammattiosaamisen kehittämiseen
- » Monipuolinen seminaariohjelma – joka päivä eri teemalla
- » Puhtausalan työmahdollisuudet

 Tampereen Messut
Tampere Trade Fairs

 SSTL
Puhtausala ry

Yhteistyössä

ALANVAIHTAJAN MANSIKKAPAIKKA?

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: RODEOIMAGES MI

MONIPUOLISEN
AIKUISKOULUTUKSEN
KAUTTA HORECA-
PUOLELLE VIRTAA
OSAAVAA TYÖVOIMAA





” HoReCa-ala menee
eteenpäin pitkälti
hyvien ja monipuolisten
tutkintojen tukemana.



HoReCa-sektorilla on nyt nostetta. Toimiala on osoittautunut yllättävänkin "lamareresistentiksi" ja nousukauden tuulten alkaessa puhaltaa voidaan odottaa jo huomattavaakin kasvua. Takana on kehitys, jonka myötä elintarviketeollisuus on noussut Euroopan suurimmaksi yksittäiseksi teollisuudenalaksi. Kärjistäen voidaan sanoa, että uusia tehtaita vanhalle mantereelle tulee harvaksen, mutta hotelleita ja ravintoloita syntyy jatkuvalla syötöllä. Elintason nousu – ja halu panostaa elämyksiin ja vapaa-aikaan – saavat kuluttajat käyttämään HoReCa-sektorin niitäkin palveluita, joita ennen pidettiin vain eliitin huvina.

SUOMESSA OSANA tätä muutosta on suurten ikäluokkien poistuminen työmarkkinoilta. Paljon osaajia on suuntaamassa kohti ovea, mutta onko nuorta voimaa tulossa sisään vastaavalla volyymilla? HoReCa-alan vetovoima nuorison keskuudessa on hyvällä tolalla mm. vahvan ruokabuumin ansiosta – ja esimerkiksi alan vihreät teesit vetoavat parikymppisiin. Mutta kokonaan ei osaamisvajetta alan yrityksissä voi paikata nuorilla, vaan myös hiukan varttuneempaa väkeä – esimerkiksi alanvaihtajia – tarvitaan mukaan.

Ei samasta puusta

Aikuiskoulutus ja aikuisten osaamisen kehittäminen ovat isoja asioita, joista puhuttaessa törmätään usein intressiristiriitoihin. Mihin toimialoihin

pitäisi panostaa ja miten? Mitkä tutkimustulokset antavat parhaiten kuvaa siitä, mitä tulevaisuus tuo tullessaan?

Hiljattain julkaistussa kansainvälisessä aikuistutkimuksessa PIAACissa arvioitiin 16–65-vuotiaan väestön lukutaitoa, numerotaitoa ja tietotekniikkaa soveltavaa ongelmanratkaisutaitoa 24 maassa. Suomalaiset osoittautuivat kansainvälisessä vertailussa perustaidoiltaan erinomaisiksi. Mutta, mutta: hyvistä tuloksista huolimatta meillä on iso joukko 16–65-vuotiaita, joiden perustaidot ovat heikot. Lisäksi ikäryhmien väliset erot ovat isot.

Tutkimus paljastaa että 20–40-vuotiaat ovat vertailun huippua, kun taas vanhemmat ikäluokat ovat tutkimukseen osallistuneiden maiden keskimääräisellä tasolla. Parhaat tulokset saavuttavat ne ryhmät, jotka ovat



olleet täysimääräisesti mukana peruskoulussa – sen sijaan ne ikäryhmät, jotka ovat suorittaneet opintonsa ennen nykymuotoista peruskoulua, eivät yllä huipputuloksiin vaan edustavat OECD-maiden keskitasoa.

Aikuiskoulutus tasa-arvoisemmaksi

Tiedossa on sekin seikka, että uusimpien aikuiskoulutusta koskevien kansallisten ja kansainvälisten tutkimustulosten mukaan aikuisten kouluttautuminen kasautuu edelleen hyvin voimakkaasti maassamme. Asian korjaamiseksi tehdyistä yrityksistä huolimatta koulutus jakautuu – yhä edelleen – epätasaisesti. Aikuiskoulutukseen osallistuvat muita enemmän verrattain hyvässä sosioekonomisessa asemassa olevat ja hyvän koulutustaustan omaavat kaupunkilaiset naiset. Koulutuksellisen tasa-arvon näkökulmasta koulutuksen piiriin tulisi kuitenkin houkutella myös muita ryhmiä. Opetusministeriössä mietitäänkin, miten ammatillisen aikuiskoulutuksen rahoitusta kehittämällä voidaan edesauttaa koulutukseen osallistumisen kannalta aliedustettujen ryhmien opintojen aloittamista.

Ministeriön aikuiskoulutuspolitiikan yksikön johtaja Kirsi Kangaspunta toteaa, että aikuiskoulutuksessa korostuu työelämän kehittämistehtävä.

"Kyse on yhä enemmän yksilöiden osaamisen kehittämisen ohella yritysten tuotanto- ja palveluketjujen kehittämisestä. Tehtävä korostuu nykyisessä rakennemuutostilanteessa", Kangaspunta pohtii. Hänen mukaansa yrityksillä on keskeinen rooli aikuiskoulutuksen suunnittelussa ja toteuttamisessa – ja jatkossa koulutuksen ja työelämän yhteistyö tulee olemaan aiempaakin tiiviimpää.

"Kevään kuluessa jätetään hallituksen esitys ammatillisen koulutuksen



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
- Vielä ehdit hakea syksyn kiinteistö- ja puhdistus-
palvelualojen tutkintoihin.

Hae uutta makua uraasi
omnia.fi/aikuisopisto



Löydät meidät myös Facebookista!



tutkintorakenteen kehittämiseksi. Siinä keskeisenä tavoitteena on, että tutkimukset ja tutkimusten osat palvelevat nykyistäkin paremmin työelämän tarpeita ja tutkimuksen osia voidaan käyttää joustavasti erilaisiin tarpeisiin.”

Etunojaa ennakointiin

Viime vuosina ministeriössä on panostettu erityisesti ns. laadulliseen ennakointiin, jossa pyritään ennakoidaan työtehtävien sisällöllisiä muutoksia ja niiden vaikutuksia tutkimusten sisältöihin ja tutkintorakenteeseen. Tämä myös osaltaan parantaa koulutuksen työelämävastaavuutta, Kangaspunta uskoo.

Aikuiskoulutus on kuitenkin myös leikkauksen kohde. Kangaspunta toteaa, että hallituksen rakennepolitiittisten linjausten mukaisesti toisen asteen järjestäjaverkkoa kehitetään siten, että se kykenee vastaamaan alueellisiin koulutustarpeisiin tilanteessa, jossa toisen asteen koulutustarjontaan on käytettävissä nykyistä vähemmän resursseja.

”Väistämättä säästöt kuitenkin johtavat tarjolla olevan aikuiskoulutuksen määrän vähenemiseen”, hän myöntää.

Tutkinto työn ohessa Seinäjoella

Liisa Nuotio Seinäjoen ammattikorkeakoulusta tietää alan haasteet. Elin- tarvike- ja maatalouden (ravitsemisala) koulutusohjelmapäällikkö kertoo, että Seinäjoella aikuiskoulutus on kuitenkin saatu hyvään lentoon.

”Meillä aikuisten restonomikoulutus on hyvässä suunnassa ja vauhdissa. Opiskelijoita riittää”, hän toteaa. Nuotion mukaan SeAMKissa pyritään koko ajan kehittämään opetusjärjestelyjä siihen suuntaan, että opinnot olisi mahdollisimman sujuvaa suorittaa työn ohella.

”Vuonna 2015 alkaa ylempi ammattikorkeakoulutus nimeltä Ruokaketjun johtaminen. Siihen voivat hakeutua restonomit (AMK), agrologit (AMK) ja elintarvikeinsinöörit (AMK) ja samalla hankkia oman alansa ylempään ammattikorkeakoulututkinnon”, Nuotio kertoo.

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa restonomikoulutus on kuulunut syksystä 2013 alkaen yksikköön, jossa opiskellaan koko ruokaketjun toimintaa. Elin- tarvike ja maatalous -yksikössä koulutetaan restonomeja, agrologeja ja elintarvikeinsinöörejä. Tammikuussa 2014 aloittaneet

”Säästöt johtavat tarjolla olevan aikuiskoulutuksen määrän vähenemiseen.

aikuisopiskelijat ovat kevään ajan opiskelleet yhdessä suuren osan opinnoistaan.

”Varsinkin ensimmäisen vuoden opinnoista on löydetty sopivia kokonaisuuksia yhdessä opiskeltaviksi. Jatkossa hyödynnämme opintosisä- l- töjen rajapintoja yksikön koulutusohjelmien välillä ja syvennämme yhteistyötä opetuksen ja projektien osalta”, toteaa Nuotio.

Eväitä yrittäjyyteen

Entä sitten tulevat pienyrittäjät ja heidän tarpeensa saada koulutusta ja tarvittavaa osaamista? – Liisa Nuotio vastaa, että SeAMK:n kaikkien alojen opiskelijat voivat jo ensimmäisenä opiskeluvuotenaan hakeutua Yritystalliin, jossa oman alan opettaja toi-

mii yritysvalmentajana.

”Yritystallissa opiskelija voi tutkinnon suorittamisen aikana samalla kehittää omaa yritysideaansa sekä osaamistaan tulevana yrittäjänä ja kyt- keä tämän omiin opintoihinsa. Kampuksella toimiva Protomo Seinäjoki tarjoaa opiskelijoille myös ilmaista sparrausta ja yritys- idean testausta.”

Toinen paljon puhuttu asia on julkisen sektorin kasvava osaamisen tarve – ja Nuotio vahvistaa, että HoReCa-osaajia tarvitaan rutkasti lisää myös julkiselle sektorille. Julkisen puolen imagoa olisi kuitenkin syytä nostaa, jotta alalle kouluttautuvat innostuisivat hakeutumaan myös sinne, Nuotio pohtii. Esimerkiksi Paula Juurakon vuonna 2013 tekemän, nuorille suunnatun tutkimuksen mukaan kuntien ruokapalvelut tulevat koke- maan työntekijäpuolaa, sillä vain yksittäiset vastaajat osoittivat jonkin asteista mielenkiintoa julkisia ruokapalveluja kohtaan. Julkisten ruokapal- velujen sijasta vetovoima suuntautuikin täysin á la carte- ja anniskelura- vintoloiden suuntaan.

Ammattikorkeakouluillekin luontevampi reitti esimerkiksi yhteistyö- kumppanien suhteen on juuri yksityinen sektori:

”Teemme paljon opetukseen liittyviä projekteja alan yrityksille sekä myös opetuksen kehittämiseen tähtäävää yhteistyötä alan toimijoiden kanssa. Sillä tavalla pyrimme varmistamaan, että opetussisällöt vastaisivat siihen tarpeeseen, joka kentällä on. Samalla luodaan myös opiskelijoille tilaisuuksia tutustua alan erilaisiin toimintaympäristöihin.”

Työn raskaan raatajaksi?

Palvelualapääällikkö Eija Lenkkeri Edupolista on samaa mieltä toimialaa kohtaavista haasteista. Hänen mukaansa tulevien vuosien iso kysymys on se, mistä saadaan uudet osaajat alalle – kun sekä nuorta verta että konkareita tullaan tarvitsemaan.

"Työ on usein raskasta niin fyysisesti kuin henkisesti, joten ihmisten jaksaminen ja jatkaminen alalla eivät suinkaan ole itsessään selvyksiä." Lenkkerin mukaan haasteena on siis ihmisten saaminen alalle ja siellä pitäminen. Työvoimapulaan helpotusta Lenkkeri odottaa niin alanvaihtajilta kuin maahanmuuttajiltakin.

"Lisäksi työelämän ja koulujen yhteistyötä on tässä tilanteessa jatkuvasti kehitettävä", hän uskoo.

Lenkkerin mukaan HoReCa-ala menee eteenpäin pitkälti hyvien ja monipuolisten tutkintojen tukemana, mutta tälläkin kohdalla on aiheellista kysyä, kuinka hyvin tutkintosisällöt pysyvät mukana muutosten virrassa?

"Tarvitaan entistä tiukemmin räätälöityjä tutkintoja ja koulutuksia, jotta ajan hermolla pysytään", hän arvioi. Ikähaitarin suhteen Edupolissa ollaan sikäli hyvässä tilanteessa, että opiskelijoissa on sekä nuoria että vanhoja. Opiskelijoiden keski-ikä on 36 vuotta.

”Julkisen puolen imagoa olisi syytä nostaa, jotta alalle kouluttautuvat innostuisivat hakeutumaan myös sinne.

Kukkaronnyörit tiukassa

Rahan saaminen aikuiskoulutukseen ei sitten aina olekaan niin helppoa. Eija Lenkkeri muistuttaa, että koulujen valtionosuuksia on jatkuvasti leikattu ja sama savotta jatkuu vuoteen 2017 asti. Lisäksi oppisopimuskoulutuksen rahavirtoja – tai noroja – on pienennetty niistäkin, vaikka monessa tapauksessa juuri käytännönläheinen oppisopimus voisi tuoda osajia oikeisiin paikkoihin suhteellisen nopeastikin.

"Yhä enemmän on kiinni yrityksistä itsestään ja näiden on käytettävä omaa rahoitusta, jotta osaaminen organisaatiossa säilyy riittävällä tasolla", Lenkkeri toteaa ja lisää, että kun rahaa on firmoissa rajallisesti, erilaiset täsmäkoulutukset valtaavat alaa.

Yksi Edupolin fokusalueista on yrittäjille soveltuvan koulutuksen räätälöiminen. Lenkkerin mukaan tällä puolella riittää haasteita, koska etenkin pienyrittäjä on niin kiinni yrityksen toiminnan pyörittämisessä, että koulun penkille ei juuri ehdi istahtaa.

"Olemme räätelöineet koulutuksia, joissa yrittäjä tulee tunniksi tai kahdeksi opiskelemaan työpäivän päätteeksi. Myös verkkokoulutuksen mahdollisuuksia hyödynnetään", hän kertoo.

Käyttöä moniosaajalle ja specialistille

Lenkkeri on pitänyt silmällä myös julkisen puolen vaihtelevia tarpeita, jotka sivuavat HoReCaa. Esimerkiksi kuntien keskuskeittiöihin tarvitaan porukkaa hommiin jatkuvalla syötöllä. Työ ei kuitenkaan ole niin yhdestä muutista kuin voisi kuvitella:

"Julkisella puolella on nyt kysyntää moniosaajille, jotka yhdistävät esimerkiksi keittiötyöskentelyn ja hygieniä- ja puhdistustyön."

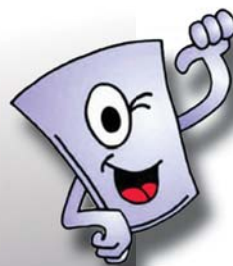
Yhä enemmän myös erikoistutaan, koska yhtä ja samaa läski-soosia ei enää tarjota juuri missään. Kasvisruokavalion rinnalle tulee uskontokuntien tai etnisten pohdintojen raamittamaa ruokaa – ja esimerkiksi allergiat asettavat omat rajoituksensa.

"Mitään 'perusruokaa' ei enää välttämättä edes tehdä, vaan ainoastaan erilaisia erikoisruokia. Se on iso haaste koko alalle," hän pohtii. ■



Finnvacum

PAKKAUSKONEET JA MATERIAALIT



Meiltä pienet ja vähän isommat sirkulaattorit

*PEARL L,
FashionChef*

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*

Sirkulaattorit

Annostelijat

www.finnvacum.fi

BAARIMESTAREILLE TARJOILTIN ESPOON JA LONTOON OPPEJA

TEKSTI: MERJA KIHILÄ JA ARI MONONEN

KUVAT: TOMI NAARVALA



*Pirita Kallio, Joonas Kaivoluoto
ja Asta Isosavo sekoittavat
drinkkejä lontoolaisbaarissa.*



Baarimestarikoulutukseen hakeutuvilla on oltava tarjoilijan peruskoulutus tai 2–3 vuotta työkokemusta. Koulutus Omnian aikuisopistossa Espoossa kestää yhden vuoden. Opiskelijat keuhvat koulutusta monipuoliseksi. Alkuvuodesta 2014 kuvioon kuului myös opintomatka Lontooseen.

KEVÄÄLLÄ 2014 Espoon Omniasta valmistuu baarimestareiksi 17 opiskelijaa. "Uusi kurssi alkaa maaliskuussa 2014. Olemme saaneet noin 30 hakemusta. Opiskelemaan pyrkivien haastattelut ovat juuri meneillään", sanoo ravintola-alan kouluttaja Jaana Karvinen Omniasta.

"Haastatteluissa selvitetään hakijoiden soveltuvuus alalle. Baarimestareilla on oltava hyvä ulosanti, mutta heidän on myös oltava hyviä kuuntelijoita."

Omnian aikuisopistossa koulutus baarimestarin erikoisammattitutkintoa varten alkoi vuonna 2011. Kolme kurssillista on jo valmistunut ammattiin. Yleensä hakijat ovat olleet koulutuksen alkaessa yli 21-vuotiaita. Koulutus tapahtuu työn ohessa, ja siihen kuuluu vuoden aikana 20–22 lähiopetuspäivää.

” Baarimestareilla on oltava hyvä ulosanti, mutta heidän on myös oltava hyviä kuuntelijoita.

Tietoja, taitoja ja tutkintoja

Baarimestariksi valmistumista varten opiskelijoiden on suoritettava kolme tutkinnon osaa ja laadittava jokaista varten kirjallinen näyttösuunnitelma. "Ensinnäkin on hallittava baaritarjoilu. On osattava esimerkiksi avata ja sulkea baari sekä pitää yllä myyntivalmiutta ja kontakteja asiakkaisiin", Karvinen täsmentää.

"Toinen osio kattaa baarin myynti- ja palvelutoiminnot. Siihen kuuluu muun muassa juomien valmistus." Kolmas osio on valinnainen. Siinä voidaan korostaa vaikkapa baarivastaavan työtä tai viinitarjoilua. "Lisäksi valmistuvien on suoritettava koulussa käytännön työkoe, jossa on hallittava muun muassa 90 juomasekoitusta."

Aikanaan osa valmistuneista todennäköisesti liittyy FBSK:n eli Suo-



men baarimestareiden ja kannattajien kerhon jäseniksi. Sinne tosin on tiukat pääsyvaatimukset, koska mukaan pääsee vain alan parhaimmisto kahden aktiivijäsenen suosituksesta. FBSK järjestää toisinaan baarimestareille kilpailuja, joissa nähdään muun muassa taidokasta pullojen ja lasien käsittelyä. Tämä Flairtending kuuluu myös Omniassa baarimestarin koulutukseen.

Espoon Omnian lisäksi baarimestarikoulutusta järjestetään useissa muissakin oppilaitoksissa eri puolilla Suomea. Paikkakuntia ovat esimerkiksi Helsinki, Hämeenlinna, Kuopio ja Rovaniemi.

Koulutukseen Keski-Suomesta

Keväällä 2014 Omniasta valmistuvat ovat suurelta osin pääkaupunkiseudulta, mutta mukana on joitakin opiskelijoita myös Keski-Suomen suun-



nalta. Opiskelijat Tiina Hakkarainen ja Elise Karvinen ovat kotoisin Jyväskylästä, mutta päättivät lähteä Omnian oppiin ja ajavat kerran kuussa kotiseudultaan Espooseen.

"Olisimmehan me helpommalla päässeet jos olisimme jääneet Jyväskylään, mutta täällä on saanut paljon parempaa opetusta", Karvinen perustelee.

Hakkarainen on samoilla linjoilla: "Olin kuullut, että Espoossa järjestetään monipuolisempaa koulutusta. Tiimimme Omniassa on ollut varsin sekalaista sakkia, mutta tulemme kaikki toimeen keskenämme ja saamme pienistäkin asioista aikaan isoja ja hauskoja juttuja."

Helsingistä kotoisin oleva Sofia Matchalov harmittelee, että alalta on melko vaikea saada vakituisia töitä. Hänellä on kolmen vuoden työko-

kemus. "Voisin kyllä lähteä ulkomaillekin töihin jossakin vaiheessa. Itse asiassa sellaisia suunnitelmia on harkinnassakin – mutta ei ihan tässä vaiheessa vielä."

Matchalovin mukaan opinnot ovat pääosin sujuneet kohtalaisen helposti. "Tosin teoriapuolella on tullut vastaan joitakin sellaisia termejä, joita on ollut vaikea opetella ulkoa. Niissä on ollut pänttäämistä."

Ei oppi ojaan kaada

Opiskelija Tomi Naarvala on ollut alalla viitisen vuotta. "Työskentelen mielelläni ihmisten parissa. Keikkahommia on riittänyt. Nyt olen perustanut oman yrityksenkin", Naarvala toteaa. Tulevaisuudessa siintää ikioma viinitai cocktail-baari. Myös maahantuontiin liittyvät työt ovat vaihtoehtoina.



Kurssi tutustui Lontoossa muun muassa Fullersin olutpanimon tuotantoon.

"Ulkomailla voisi olla mukavaa tehdä ainakin lyhytaikaisia keikkoja. Olen ollut Espanjassa vuoden ajan töissä ja opiskellut vähän espanjaa ja ranskaa." Naarvala on käynyt European Bartender Schoolissa 'Instructor'-koulutuksen. "Se oli neljän viikon intensiivikurssi. Opiskelen tässä samaan aikaan myös viinimestarin tutkintoa. Varsinkin Väli-meren alueen viinit kiinnostavat."

"Baarimestariksi opiskelu on ainakin käytännönläheistä, joten siitä on suoraa hyötyä töissä. Nyt vasta olen käsittänyt, mitä kaikkea tähän alaan oikein liittyy."

Vantaalainen Evelyn Nyanney oli ennen Omniaan tuloaan töissä kotikaupungissaan à la carte -ravintolassa runsaat kolme vuotta. "Alalle valmistumisen jälkeen voisin tehdä baarimestarin työtä vaikkapa keikkaluonteisesti. Aina joskus tulee soittoja, että jossakin olisi baarikeikkaa tarjolla", Nyanney mainitsee.

Espoon Tuomarilassa asuva Shafiul Alam, joka on alunperin kotoisin Bangladeshista, jatkaa baarimestariksi valmistuttuaan vielä kokiksi opiskelemista. "Alan töissä olen ollut lähes viisi vuotta, viimeksi ravintola Prankkarissa Helsingissä", Alam sanoo. "Suomeen tulin seitsemän vuotta sitten. Olen kyllä aikeissa jäädä maahan – mutta aika näyttää."

**” Baarimestariksi
opiskelu on ainakin
käytännönläheistä, joten siitä
on suoraa hyötyä töissä.**

Erikoistaitoja Englannista

Baarimestarikurssin viisipäiväinen opintomatka Lontooseen ajoittui tammi-kuun 2014 loppuun.

Innokas opiskelijaryhmä siirtyi suoraan lentokentältä ravintola Roadhouseen seuraamaan baarimestarien flairtending-taitokilpailua. Siellä sellaisia pidetään kuukausittain.

Seuraavana päivänä ryhmä tutustui oluen valmistukseen Fullersin olutpanimolla. Sitä oli kuulemma ollut hankala löytää, mutta kierros oli tarjonnut runsaasti uutta tietoa. Panimotoimintaa nykyisellä Fullersin tehdasalueella Lontoon Chiswickissä on ollut jo noin 350 vuotta.

Illemmalla ryhmän tutkimusmatka eteni Callooh Callay Bariin sekä ravintola ECC Chinatowniin, joissa molemmissa oli tarjolla erikoislaatuisia drinkkejä. Yöunien ja

sightseeing-kierroksen jälkeen opiskelijat jatkoivat Vinopolisiin tutkimaan skottilaisia viskejä.

Sitä seuraavana päivänä tutustumiskohteena oli viskiä ja giniä valmistava Sipsmithin tislamo läntisessä Lontoossa. Matkan loppupäässä opiskelijat tutustuivat yhdeksään klassiseen juomasekoitukseen ja niiden valmistukseen. ■



Tampereen Messu- ja Urheilukeskus panostaa Mitsubishi Electric-laatuun

Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksessa vierailee vuositasolla n. 650 000 urheilu-, yritys-, yleisö- ja messutapahtumakävijää. Kiinteistön kehityspäällikön **Olli Tokoin** mukaan yrityksessä tiedostettiin messukeskuksen saniteettitilojen merkittävä säästö-potentiaali ja merkitys messukävijän kokemassa palvelussa.

”Useinhan asiakas poistuu messukeskuksesta juuri saniteettitilojen kautta, halusimme että myös tämä viimeinen palvelutapahtuma jää asiakkaamme mieleen positiivisena. Myös säästöpotentiaali henkilöstö-, ja jättekustannuksissa oli motivaationa palvelun tehostamisessa”.

Yrityksessä tutkittiin markkinoilla olevia vaihtoehtoja ja päädyttiin Suomessa vasta ensiaskeleita ottavaan ilmapatjakuivain-tekniikkaan ja uskottiin myös tekniikan kehittäjän, **Mitsubishi Electricin** takaavan investoinnin kannattavuuden laitteiden oletettavissa olevan, pitkän elinkaaren myötä. Kesällä 2013 Tampereen Messu- ja Urheilukeskuksen saniteettitiloihin asennettiinkin **Mitsubishi Jet Towel-laitteet**. Lähes 50 kuivainlaitteen asennus oli nopeaa sekä vanhan että uuden syksyllä 2013 valmistuneen E-hallin tiloihin.



”Yhden talvisesongin myötä voimme todeta jokaisen laitteen toimivan moitteitta, olemme myös huomanneet ilkeäntoimisen saniteettitilojen sotkemisen loppuneen täysin, aika näyttää toteutuvan todellisen säästön mutta tällä hetkellä olemme tyytyväisiä myös vapautuneisiin henkilöstöresursseihin” kertoo Tokoi.

Lisätietoja: Scanoffice Oy / Timo Lindholm, 050 336 4426
timo.lindholm@scanoffice.fi

LAATU- JA TEHOKKUUS- VAATIMUKSET KIRISTYVÄT – KUINKA RUOKA- PALVELU PYSYY MUKANA?

TEKSTI: JARKKO BÖHM
KUVAT: LEIJONA CATERING OY

Ruokapalvelualalla laadulliset vaatimukset kasvavat jatkuvasti, sillä alan yritysten asiakkaat haluavat aina entistä parempaa. Tämä tuo haasteensa myös palvelun tehokkuudelle.





**”Tietoisuus ja
kiinnostus ruokaa
kohtaan lisääntyy jatkuvasti,
joten asiakkaat haluavat
parempaa kuin ennen.**

RUOKAPALVELUYRITYS LEIJONA CATERING OY:N toimitusjohtaja Ritva Paavonsalo pitää asiakkaiden kasvavia vaatimuksia luonnollisena asiana.

”Tietoisuus ja kiinnostus ruokaa kohtaan lisääntyy jatkuvasti, joten asiakkaat haluavat parempaa kuin ennen. Alalla joudutaan miettimään, miten asiakkaan odotuksiin vastataan niin, että hinta ja laatu kohtaavat oikeassa suhteessa.”

Paavonsalo korostaa, että kaikki lähtee asiakkaan tarpeista: miten hänelle toteutetaan sellaiset ruokapalvelut, että se vastaa asiakkaan toiveita. Tällöin tarvitaan myös tehokkaita työskentelymenetelmiä.

Valtion omistamassa Leijona Catering Oy:ssä on runsaasti kokemusta palveluiden tehokkaasta järjestämisestä, sillä se huolehtii muun muassa puolustusvoimien ruokapalvelun toteuttamisesta. Puolustusvoimien lisäksi yritys palvelee myös toisia yrityksiä ja esimerkiksi oppilaitoksia.

Kustannukset kuriin

Tehokkuutta hakiessa on tärkeää löytää kultainen keskitie.

”Asiakkaalle ei ole äärimmilleen viritetystä tehokkuudesta ja halvoista kustannuksista mitään hyötyä, jos palvelu ei vastaa asiakkaan haluamaa laatua”, toimitusjohtaja Ritva Paavonsalo toteaa.

Mitä asiakkaat tänä päivänä ruokapalveluilta haluavat? Ruuan herkullisuus on etusijalla, mutta se ei tarkoita pelkästään ruuan makua. Moni asiakas arvioi jo ulkonäön perusteella, miltä ruoka maistuu, joten sen pitää myös näyttää ja tuoksua hyvältä. Näiden eri vaatimusten keskellä ruokapalveluiden on pidettävä samalla hinta ruoka-annosta kohden kurissa.

Ritva Paavonsalon mukaan myös luomuruokaa arvostetaan suuresti, mutta toisaalta siitä ei mielellään makseta enempää kuin muusta ruuasta. Asiakkaiden vaatimusten täyttämisen on jatkuvaa tasapainottelua.

Lisääntyneisiin haasteisiin voidaan vastata monella tavalla. Ammattitaitoisen henkilöstö seuraa aikaansa niin tarkasti, että he osaavat vastata asiakkaidensa tarpeisiin ennen kuin he itse edes tietävät pyytää uusia asioita. Asiakkaiden mielihalujen seuraaminen vaatii myös herkkyyttä havaita niitä.

”He eivät aina osaa ilmaista, mitä kaipaavat. Toiveet saattavat joskus olla hieman epämääräisiäkin. Mutta heitä pitää kuunnella, ja joskus pitää osata lukea rivien välistäkin. Ilahdutamme asiakkaitamme siten, että tarjoilemme heille uusia asioita, joita he eivät ole välttämättä osanneet vielä ääneen toivoa”, Ritva Paavonsalo kuvaa vuorovaikutuksellista suhdetta ruokapalvelun asiakkaaseen.

Oikealla asenteella paremmaksi

Henkilöstön osaamisen kehittäminen on tärkeä tapa kohdata nousevat laatu- ja tehokkuusvaatimukset. Ruokapalveluyritys voi kehittää sitä esimerkiksi tehtäväkierrolla ja vaihtamalla työntekijöidensä toimipaikkaa silloin tällöin, jolloin he oppivat uusia työskentelymenetelmiä käytännön tekemisen avulla.

Osaamisen kehittämisen on oltava suunnitelmallista. Paavonsalon mielestä ruokapalveluyrityksen päämäärän on oltava selvillä ennen kuin henkilöstön osaamista voi kehittää.

”Minun mielestäni ensin pitää ymmärtää, mistä on kysymys ennen kuin voi oppia tekemään asioita toisella tavalla. Pitää tietää, minkälaista osaamista yrityksessä halutaan parantaa.”

Osaamisensa kehittäminen vaatii työntekijältä oikeanlaista asennetta eli halua ja kiinnostusta oppia uusia asioita ja kehittyä työssään. Ruokapalveluyrityksessä tämä pitää huomioida jo uusien työntekijöiden rekrytoitaessa. Ritva Paavonsalon mielestä perusammattillisilla valmiuksilla ja hyvällä asenteella pääsee pitkälle kiristyvien laatu- ja tehokkuusvaatimusten kanssa kilpailemalla.



Huomioidaanko kasvavat vaatimukset tällä hetkellä tarpeeksi hyvin Suomessa alan oppilaitoksissa? Paavonsalon mielestä kyllä, sillä tehokkuusvaatimukset ovat jatkuvasti julkisesti esillä. Yrityksille jää silti aina oma osuutensa henkilöstön osaamisen kehittämisessä, sillä ruokapalvelun strategia määrittää mihin suuntaan taitoja tarvitsee kehittää.

”Henkilöstön osaamisen kehittäminen on tärkeä tapa kohdata nousevat laatu- ja tehokkuusvaatimukset.

Vähemmän on enemmän

Myös järkevällä laitteistokokoonpanolla on merkitystä, kun ruokapalveluyritys haluaa panostaa laatuun ja tehokkuuteen. Markkinointipäällikkö Juha Jokinen ammattikeittolaitteita valmistavalta ja toimittavalta Metos Oy:ltä kertoo, että nykyaikaiset keittolaitteet ovat nopeita, monipuolisia ja energiatehokkaita.

”Yhdellä nykyaikaisella laitteella tekee enemmän ja nopeammin, jolloin voi pärjätä pienemmällä määrällä pienempikokoisia laitteita, mikä säästää tilaa”, Juha Jokinen tämentää.

Myös tiedonhallinta on helpompaa kehittyneen tekniikan ansiosta. Patojen ja yhdistelmäuuunien ohjelma- ja prosessikirjastoja voidaan luoda ja ylläpitää sähköisesti, jolloin tiedot voidaan siirtää nopeasti laitteesta toiseen tai jopa kokonaan toiseen paikkaan ja keittiöön.

”Tämä parantaa ja vakioi toivottua ja tavoiteltua laatua. Oma-valvonnan tarvitsemia tietoja, kuten lämpötiloja, voidaan kerätä ja tallentaa automaattisesti. Näin säästetään työaikaa, varmistetaan laatua, ehkäistään tuotannon häiriötilanteita ja vähennetään hävikin riskiä”, Jokinen luettelee.

Ruokapalvelun laadun ja tehokkuuden hallinta on siis helpointa, kun käytössä on asianmukainen laitteisto, jota käyttää osaava, motivoitunut ja asiakastaan kuunteleva henkilöstö. ■

KULINAARIKURIIRI ISKUSSA

ITELLAN LANSEERAAMA TERMO-PALVELU SAA LÄHI- JA LUOMURUUAN TUOTTAJAT MYHÄILEMÄÄN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: ITELLA / MIKKO KÄKELÄ

Luomu- ja lähiruokabuumi tuovat säpinää verkkoon – ja sitä kautta myös maanteille. Tuottajat ovat avanneet täyden palvelun verkkokauppoja, joista sekä kuluttajat että ravintolat voivat tilata suoraan raaka-aineensa. Ravintoloille tämä mahdollistaa, paitsi laadukkaan tuoreen raaka-aineen käytön, myös laajemman valikoiman avautumista.

VALLANKUMOUSTA TEKEMÄSSÄ on Itellan lanseeraama Termo-kuljetuspalvelu, joka auttaa tuottajia ja asiakkaita löytämään toisensa. Palvelun avulla pienetkin kylmäkuljetusta vaativat tuote-erät voidaan toimittaa asiakkaalle kustannustehokkaasti. Lyhyt toimitusketju ja nopea kuljetus takaavat tuotteiden säilymisen ensiluokkaisina.

Itella Termo mahdollistaa ruuan lähes valtakunnallisen myynnin suoraan tiloilta (tuottajilta ja teollisuudelta) asiakkaille, kertoo tuotepäällikkö Taina Sarenius Itellalta.

"Meillä on pitkään puhuttu luomu- ja lähiruuan läpimurrosta ja Itella haluaa olla mukana tässä", Sarenius linjaa.

Kylmäketju kunnossa

Termo palvelee tuottajien lisäksi asiakkaita, jotka tahtovat ostaa esimerkiksi luomutuotteita suoraan tuottajilta. Kun toimitusketju on lyhyt, tuotteiden alkuperä pysyy kirkkaana. Muun muassa meijeri- ja leipomotuotteet, lihajalosteet ja luonnontuotteet kuljetetaan asiakkaille, joita voivat olla niin ravintolat, kaupat, ruokapiirit kuin yksityishenkilöt. Välimatka ei ole enää este erikoisempienkaan kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden tilaamiselle.

"Termolaatikoissa on laatikkokohtainen lämpötilan seuranta, joka tallentaa kulloisenkin lämpötilan muistiin viiden minuutin välein", kertoo Sarenius. Kun lähetys toimitetaan perille, lähettäjä voi tutustua lokiin varmistaakseen katkeamattoman kylmäketjun toteutumisen. Tiettyä tarkkaa lämpötilaa ei kuitenkaan voida taata, sillä siihen vaikuttaa paljon lähtöyksen koko, tuotteen rakenne ja lähtölämpötila.

"Esimerkiksi leivonnaisten tai salaatin osalta rakenteessa on paljon ilmaa, kun taas liha on tiivistä", vertailee Sarenius.



Kolmas vuosi alkoi

Tammikuussa palvelu aloitti jo kolmannen vuotensa, mutta ensimmäisen vuoden ajan Termo keskittyi vain B2B-puoleen. Esimerkiksi MTK näkee Termon mahdollisuutena maaseutuyrittäjille, joiden asiakkaat ovat kaukana elintarvikkeen valmistuspaikasta. Monet maaseutuyrittäjät nimittäin kuljettavat pieniä tuote-eriä omalla ajallaan asiakkailleen, mikä sitoo aikaa ja resursseja. Termon myötä käsiä vapautuu muihin, tähdellisimpiin hommiin.

Kuinka monta tilaa sitten jo käyttää Termo-palvelua? Sarenius ei paljasta tarkkaa määrää, mutta kertoo että tällä hetkellä puhutaan sadoista lähettäjästä.



"Elintarviketeollisuusalan yrityksiä on kolmasosa ja kaksi kolmasosaa on tiloja", hän kertoo asiakaskunnasta.

Termo soveltuu hyvin pienien toimijoiden käyttöön, mutta myös isommat elintarviketeollisuusyritykset ovat löytäneet palvelun, jonka avulla voi esimerkiksi lähettää tuotenäytteitä ruokabloggareille ja ruokatoimittajille – ilman tähtitieteellisiä kustannuksia.

"Maatilat ovat vasta heräämässä palvelun kaikkiin mahdollisuuksiin", Sarenius toteaa ja lisää, että tulee olemaan mielenkiintoista nähdä, mitä jatkossa tapahtuu.

**” Lyhyt toimitusketju
ja nopea kuljetus
takaavat tuotteiden
säilymisen ensiluokkaisina.**

Prosessit haltuun!

Ihan ilman kitkaa pientilat eivät yleensä kuitenkaan hyppää verkkokauppabisnekseen, Sarenius tietää. Tuttuja ja lukuisia ovat tilanteet, joissa alkuinnostus on kova mutta kaikkia prosessin yksityiskohtia ei ole ajateltu loppuun asti. Sarenius muistuttaa, että suoramyyntin prosessit ja markkinointi

kannattaa suunnitella ennen aloitusta huolellisesti. Markkinointi ei useinkaan ole tuottajan ominta alaa, mutta sen osaaminen on välttämätöntä, mikäli haluaa menestyä.



"Prosessinhallinnan hiominen vie oman aikansa ja se vaatii tietysti sitä tuottajan omaa työpanosta."

Kiinnostus lähiruokaan, luomutuotteisiin ja erikoisempiin herkkuihin tulee kasvamaan jatkossakin, uskoo Sarenius.

"Kuluttajat ovat jo varsin valveutuneita ja haluavat varmasti suosia esimerkiksi eettisesti kasvatettua karjaa tehotuotetun sijasta", hän pohtii.

Saisiko olla Herefordia?

Yksi vastuunsa tunteva lihan tuottaja on Laidun Hereford. Kyseessä on kolmen emolehmiäkasvattajan perustama yritys, joka markkinoi omia Hereford-lihatuotteitaan. Laidun Hereford -tuotteiden raaka-aineena käytetään eettisesti kasvatettua naudanlihaa – eli eläimet hoivataan väkivallasta aikuiseksi keskittyen niiden hyvinvointiin, lajintyypin käyttäytymisen mahdollistamiseen sekä eläintä kunnioittavaan kohteluun loppuun saakka. Lopputuotteena tarjotaan kotimaista, tilateurastettua ja lisäainetonta naudanlihaa eri muodoissa.

Yrityksen lihatilaukset asiakkaille hoituvat Itellan Termo-kuljetuksella. Jussi Harju Laidun Herefordista kertoo, että kuljetusalueena on koko Suomi pohjoisinta osaa lukuun ottamatta.

"Nyt kun alun pienet ongelmat on korjattu ja järjestelmää opittu käyttämään, ei haasteita oikeastaan ole", hän kuvailee systeemin sujuvuutta. Toimituspäivä on tiedettävä viikko tai vähintään kolme päivää etukäteen ja sitten alkavat pyörät pyöriä. Tiafiikkia on etenkin ravintoloiden suuntaan,

mutta yksittäiset kuluttajat ovat tilaajina koko ajan kasvava asiakaskunta, Harju kertoo.

"Tarjoamme molemmille ryhmille hiukan erilaisen tilausvalikoiman."

Oppia lennossa

Harjun mukaan ravintolat ovat yritykselle varsin luonteva yhteistyökumppani, sillä näin saadaan myös näkyvyyttä tuotteille. Hän kiittelee, että ravintolat ovat varsin rohkeasti ja ennakkoluulottomasti ottaneet yrityksen vastaan – ainakin jos ajattelee, että pienen toimittajan kanssa jotkut asiat voivat olla haasteellisempia kuin ison.

"Olemme onnistuneet melko hyvin arvioimaan voimavaramme ja 'ei oota' ei ole tarvinnut myydä. Ravintolat ovat myös muokanneet menuaan siten, että on mahdollista käyttää koko eläimen lihat eikä pelkästään jotain tiettyä osaa", Harju kertoo.

Harjun mukaan matkan varrella on keittiömestareilta ja kokeilta opittu valtavasti asioista, joista karjankasvattajilla ei vielä muutama vuosi sitten ollut hajuakaan. Näitä ammattilaisia Harju kollegoineen tahtookin nyt nöyrästi kiittää. Samalla tietenkin lautasen monimuotoisuus on parantunut useammassakin ravintolassa.

**Maatilat ovat vasta
heräämässä palvelun
kaikkiin mahdollisuuksiin.**

Kotitilan antimet verkossa

Toinen tyytyväinen Termo-asiakas on Suomen Kotitila Oy, joka pyörittää Kotitila.fi -verkkokauppaa. Yritys tarjoaa asiakkailleen vaivattoman tavan ostaa hyvää ruokaa suoraan tilalta, kätevästi kotiin kuljetettuna.

Kotitila.fi on perustettu vuonna 2012 toimimaan välittäjänä tuottajien ja kuluttajien välillä.

Eläinten hyvinvointi ja kestävä kehitys eri muodoissaan ovat Kotitilan tuottajakumppaneille ensiarvoisen tärkeää, kertoo Eeva-Maria Kytönen, yksi verkkokaupan perustajista.

"Tuottajakumppaneillemme tarjoamme kätevän ja joustavan tavan myydä tuotteita suoraan asiakkaille, jotka arvostavat laadukasta ja reilua ruokaa. Kotitila.fi-palvelun kautta tuottajat voivat myydä tuotteitaan kätevästi lähes koko Suomeen", hän toteaa.

Itellan lisäksi yrityksen kuljetuspartnerina toimii A2B, joka keskittyy pääkaupunkiseudun toimituksiin. Kytösen mukaan Termo-palvelu on valttia heti, kun lähdetään vähän kehä kolmesta kauemmas:

"Palvelun konsepti on vakaalla pohjalla, koska posti kulkee joka päivä syrjäseuduillakin."

Valikoima laajenee

Verkkokauppa avattiin jo vuoden 2013 toukokuussa, mutta iso pyörä alkoi pyöriä oikeastaan vasta syksyllä. Ensivaiheessa on keskitytty tuoreeseen luomu- ja lähilihaan, koska sen saatavuus on haasteellista suurimmissa kaupungeissakin. Nyt valikoimassa on pihvikarjaa, possua, lamasta ja kanaa, kaikkia myös luomuna. Jatkossa valikoimaa aiotaan laajentaa myös muihin tuotteisiin. Ainakin poronliha ja kananmunat ovat tuloillaan.

"Kokemukset tästä alkuvaiheesta ovat hyviä ja meiltä tilanneet asiakkaat ovat tilanneet toistekin", Kytönen toteaa.

Ravintoloita kotitila.fi-asiakkaina ei toistaiseksi ole, vaan asiakaskunta koostuu tavallisista kuluttajista. Kytönen myöntää, että yksi suurimmista haasteista on ajattelutavan muutoksessa: ihmisten on vaikea ajatella, että ostanpa nyt 5–10 kiloa lihaa.

"Mutta semmoinen määrä mahtuu useimpiin pakastimiin oikein hyvin eikä esimerkiksi nelihenkinen perhe sitä kauan edes syö", Kytönen tietää.

Kytösen mukaan lähi ja luomu ovat kovaa valuutaa myös tulevaisuudessa:

"Laatu ja läpinäkyvyys ovat ihmisille tärkeitä asioita, joihin halutaan panostaa", hän uskoo. ■

ULKOISILLA AVUILLA
TÄNÄ PÄIVÄNÄ HORECA-ALAN YRITYKSET
VOIVAT HALUTESSAAN ULKOISTAA
KAIKEN SIIVOUSPALVELUISTA
PALKANLASKENTAAN

TEKSTI: LAURA LAAKSO
KUVAT: ISTOCKPHOTO



Tärkättyjä serviettejä ja tyhjennettyjä paperikoreja. Tarkastettuja tilinauhoja ja ratkaistuja nettipulmia. Harvempi HoReCa-alan yritys pyörii nykypäivänä pelkästään omin hartiavoimin, vaikka itse ydinsaamisen takana olisikin talon oma väki.

JA KUN puhutaan vähänkään isomman mittakaavan HoReCa-yrityksestä, tarve ulkoisen työvoiman käytölle on usein perusteltu. Joustavasti erilaisiin tilanteisiin ja tilaisuuksiin mukautuvaa vuokratyövoimaa on tarjolla runsaasti, joten moni yritys hyödyntää henkilöstösuunnittelussaan ulkoistamismahdollisuuden.

"Kun toiminta on kausiluonteista ja vaihtelee sesongeittain ja kun eri tilaisuuksiin tarvitaan erilaisia määriä työvoimaa, on vuokratyövoiman käyttö hyvä vaihtoehto", kertoo keskisuuren HoReCa-alan ketjun, Theron Cateringin toimitusjohtaja Jarno Mäkisalo.

"Toisinaan tilaisuudet ovat todella isoja tai samana päivänä saattaa olla useita tapahtumia, jolloin ehdottomasti tarvitsemme vuokratyöfirmasta ulkopuolista työvoimaa. Meillä vuokratyöntekijöitä on käytössä myös aivan päivittäin kahdessatoista eri lounasravintolassamme."

"Sali- ja keittiöhenkilökunnan lisäksi Theron Catering käyttää ulkopuolisia palveluntarjoajia muun muassa siivouksessa ja taloushallinnossa, eli esimerkiksi palkanlaskennan hoitaa tilitoimisto", Jarno Mäkisalo jatkaa.

"Samoin IT-puoli on ulkoistettu, eli saamme tietokoneasioissa asiantuntija-apua ulkopuoliselta toimijalta. Niin ikään pesulapalvelut, liinat ja servietit tulevat ulkopuolelta. Omien autojemme lisäksi käytämme myös jonkin verran kuljetuspalveluja, jos on oikein kiireisiä päiviä tai erityisen isoja tapahtumia."

"Palveluntarjoajien valinnassa meillä on käynyt varsin hyvä tuuri, sillä olemme olleet todella tyytyväisiä yhteistyökumppaneihimme kautta linjan. Pääsääntöisesti käytämme salin ja keittiön puolen työntekijöiden hankkimiseksi yhtä vuokratyöfirmaa, jolloin voimme useimmiten pyytää töihin tuttuja, yrityksemme tavat ja käytännöt tuntevia ihmisiä. Hyvä tyyppi kun

”Haastavimpia hyvän työvoiman löytämisen suhteen ovat kaikkein isoimmat, useita kymmeniä tarjoilijoita kaipaavat tilaisuudet.

löytyy, niin mielellään hän sitä sitten käyttää. Osa ihmisistä nimenomaan haluaa tehdä HoReCa-alan töitä vuokratyöfirmojen kautta, vaihtelevasti erilaisissa tilaisuuksissa ja erilaisissa paikoissa. Muiden palvelujen suhteen olemme saaneet vinkkejä hyvistä palveluntarjoajista taas muiden yhteistyökumppaneidemme kautta tai sitten olemme kilpailuttaneet tarjouksia.”

Ulkona ja sisällä

Theron Catering on parikymmentä vuotta alalla toiminut catering-yritys, joka tuottaa laadukkaita ravintolapalveluita liki puoleentoista tuhanteen tapahtumaan vuosittain. Tilaisuuksia on aina kahden hengen intiimeistä illallisista tuhannen ruokailijan istuviin illallisiin ja useiden tuhansien asiakkaiden gaalatilaisuuksiin.



Ravitsemis- ja puhdistuspalvelualan koulutusta työyhteisöille

- + Työyhteisöille räätälöidyt koulutukset
- + Asiakslähtöiset ateria- ja puhdistuspalvelut
- + Erityisruokavalioiden suunnittelu ja valmistus
- + Siivoustyön ohjaaminen ja perehdytys
- + Toiminnan prosessien, talouden ja laadun hallinta
- + Toimintojen suunnittelu, kehittäminen ja johtaminen
- + Anniskelupassi ja hygieniapassi
- + Clean Card
- + Ravitsemis- ja puhdistuspalvelualojen ammattilliset tutkinnot

Kysy lisää!

Eija Lenkkeri, p. 040 776 8728, eija.lenkkeri@edupoli.fi

+ LUE LISÄÄ
WWW.EDUPOLI.FI

edupoli

Helsinki / Kerava / Porvoo / Vantaa

Tasokkaat tarjoilut rakentuvat aina kulloisenkin asiakkaan toiveiden mukaan, joten cateringista voidaan puhua oikeastaan tilaajana toimivan asiakasyrityksen niin ikään ulkoistamana ravintolapalveluna. Theron Catering operoi siis ikään kuin ulkoistettujen palvelujen molemmiin puoliin.

”Tapahtumien tekijänä olemme saaneet aina erittäin hyvää palautetta”, Jarno Mäkisalo toteaa keskeltä April Jazz -tapahtuman kuhinaa. Theron Catering toteuttaa huhtikuisen jazz-tapahtuman tapahtumateltan ravintolapalvelut, eli huolehtii viikon ajan noin tuhannen päivittäisen asiakkaan anniskelusta, neljän ruokalajin show dinner -illallispaketeista, terasista sekä VIP-tarjoiluista.

”Pääasiassa toimmme pääkaupunkiseudulla, mutta olemme vie-neet ravintolapalveluja myös pitkin Suomea, aina Pohjois-Suomeen asti. Paikka ei ole meille ongelma, joten olemme toteuttaneet tarjoiluita esimerkiksi veneellä saareen ja niin edelleen. Haastavimpia hyvän työvoiman löytämisen suhteen ovat kuitenkin kaikkein isoimmat, useita kymmeniä tarjoilijoita kaipaavat tilaisuudet. Onneksi olemme kuitenkin löytäneet aina hyvää väkeä, sillä toimiva palvelu on toki imagollisestikin tärkeä juttu.”

Notkeasti toimivalla Theron Cateringilla on tilaustoiminnan ja kahdentoista Helsingin seudulla toimivan lounasravintolan lisäksi myös oma Bakery, jonka leivonnaiset, herkulliset kakut ja tuoreet leivät tuovat Jarno Mäkisalon mukaan mukavasti lisäarvoa cateringiin. Osassa lounasravintoloita järjestetään myös lounasajan ulkopuolella esimerkiksi yritystapahtumia.

”Osa omasta henkilökunnastammekin haluaa käydä myös iltatapahtumissa töissä, joten hiljaisempina kausina emme välttämättä kaipaakaan niin paljoa ulkopuolista työvoimaa. Tämän kesän uutuutemme on lisäksi kaksisataapaikkainen M/S Aava -ravintolalaiva, jossa saamme tarjota charterasiakkaille hyvää ruokaa ja laadukasta palvelua. Toivonkin oikein vilkasta ja kaunista tulevaa kesää ja paljon tyytyväisiä asiakkaita”, Jarno Mäkisalo summaa ja palaa työväkensä kanssa täyttämään viinilaseja svengaavan jazzin tahtiin. ■



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk





Curry Palace – korkealuokkaiset itämaiset elintarvikkeet suoraan maahantuojalta.

Ensimmäistä kertaa Gastro Helsinki -messuille osallistuva Curry Palacen Sanjive Kumar oli tyytyväinen tapahtumaan.

"Yrityksemme tarjoaa laajan valikoiman korkealuokkaisia itämaisia elintarvikkeita nopealla toimituksella suoraan maahantuojalta. Tämä näytti kiinnostavan messuyleisöä. Saimme hyviä kontakteja, jotka ovat johtaneet toimenpiteisiin. Haluamme kiittää hyvin järjestetyistä messuista ja olemme mukana myös vuonna 2016."

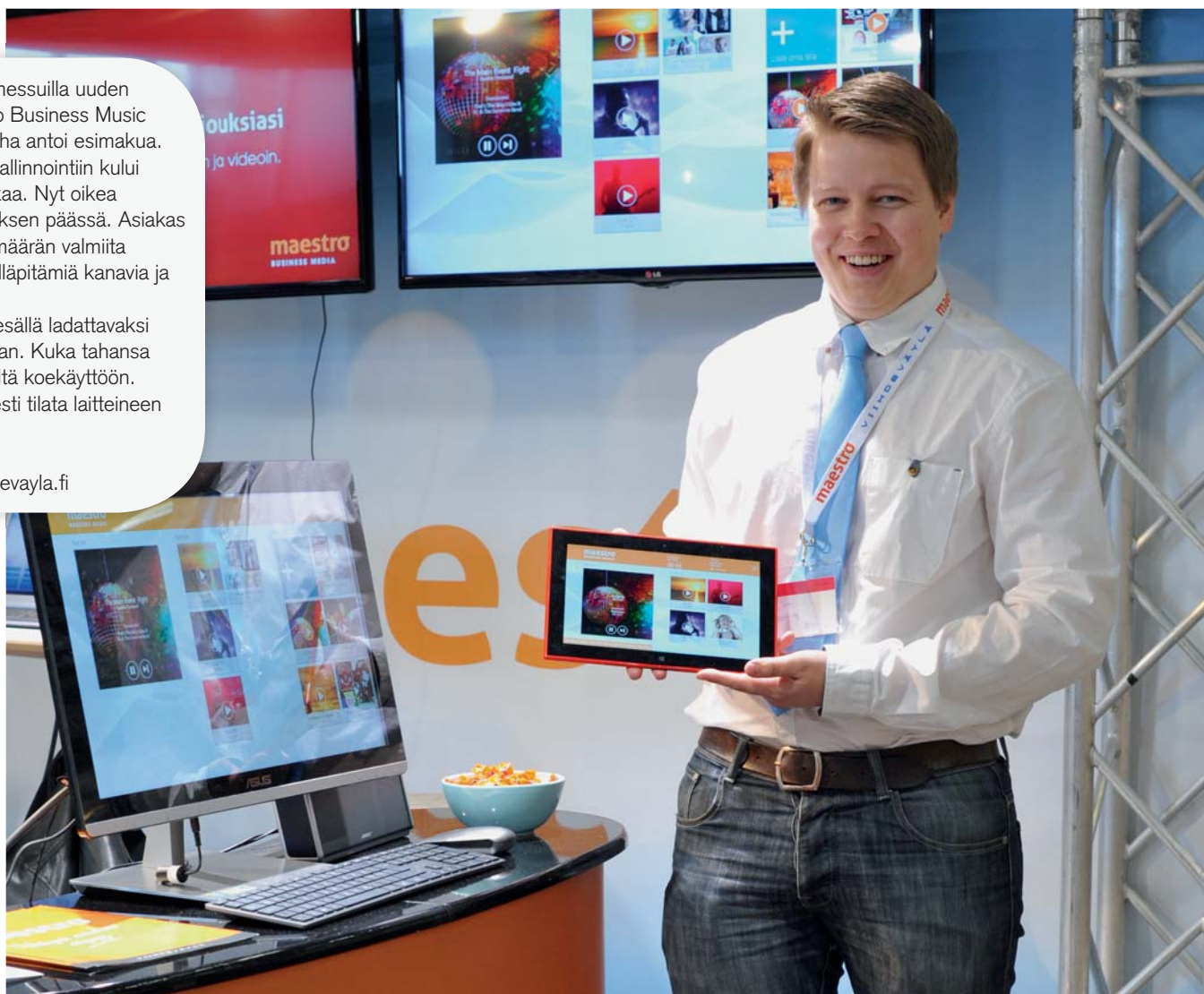
Lisätietoja: www.currypalace.fi



Viihdeväylä esitteli messuilla uuden käänteentekevän Maestro Business Music -palvelun, josta Jussi Vanha antoi esimakua. Ennen ravintolamusiikin hallinnointiin kului työntekijöiltä valtavasti aikaa. Nyt oikea tunnelma on vain painalluksen päässä. Asiakas saa käyttöönsä valtavan määrän valmiita musiikkiasiantuntijoiden ylläpitämiä kanavia ja teemalistoja.

Uusi Maestro tulee kesällä ladattavaksi Windows-sovelluskauppaan. Kuka tahansa voi ladata sovelluksen sieltä koekäyttöön. Palvelun voi vaihtoehtoisesti tilata laitteineen Viihdeväylältä.

Lisätietoja: www.viihdevayla.fi



Bonne™

makeaa hyvällä tavalla

AIDOISTA
MARJOISTA JA HEDELMISTÄ
AJA VALIKOIMA
OMIA, TÄYSMEHUJA,
MEHUTIIVISTEITÄ
JA SOSEITA.

www.bonnejuomat.fi

Bonne Juomat Oy esitteli Gastro 2014 messuilla Bonne hedelmä- ja marjasoseperhettä. Tällä kertaa asiakkaat saivat maistella aprikoosi-, luumu- ja päärynäsosetta, joita on saatavana nyt myös 0,5 litran korkkipakkauksessa.

Sokeroimattomat 100 % Bonne-soseet on valmistettu aidoista marjoista ja hedelmistä ilman lisä- ja säilöntäaineita. "Tuotteet on pastöroitu ja aseptisesti pakattu, joten sosetta voi säilyttää avaamattomana huoneenlämmössä jopa vuoden ja avattuna jääkaapissa noin viikon", kertoi avainasiakaspäällikkö Catharina Karlsson Bonne Juomien osastolla.

Lisätietoja: www.bonnejuomat.fi



Duni goes Vallila

Duni lanseerasi Gastro-messuilla uuden elinvoimaisen Vallilan kuoseja sisältävän tuotesarjan, joka on suunnattu ammattikeittiöille.

Designs for Duni®, johon myös nyt lanseerattava Vallilan valikoima kuuluu, tuo jännittävää, uutta ja innovatiivista muotoilua kattaukseen ja tekee yhteistyötä oman alansa suuntaa näyttävien suunnittelijoiden kanssa.

Uusi Vallilan tuotevalikoima sisältää kaksi eri kuosivalikoimaa, joiden avulla voidaan tehdä elegantteja ja yllätyksellisiä kattauksia. Valikoima sisältää sekä huippulaadukkaita lautasliinoja ja kuppeja useassa eri koossa.

Tuotteita esittelemässä olivat Jan-Olof Korrström, Juhani Bask ja Pepe Risu. Uudet Vallila-tuotteet ovat saatavissa 1.5. alkaen.

Lisätietoja: www.duni.fi

**DESIGN®
FROM
FINLAND**

Paulig Professional on Pauligin uusi liiketoimintayksikkö, joka tarjoaa asiakkailleen saman katon alta niin laatucahvit kuin kahvilaitteet, tarvikkeet, huoltopalvelut ja Paulig Instituutin koulutukset.

Gastrossa Instituutin kouluttajat valmistivat erikoiskahveja ja kertoivat niksejä täydellisen espresson valmistamiseen.

Baristapisteessä oli käytössä Nuova Simonellin uutuudet Aurelia Digit II -espressolaite sekä Mythos One -espressomylly.

Lisätietoja:
www.pauligprofessional.fi



Mobiilius ravintoloissa jakaa nykyään käyttäjäkuntaa kahteen eri leiriin, toisessa tabletit ja toisessa kovaan käyttöön suunnatut kannettavat kassalaitteet ja varastopäätteet.

"Microksen kantavana toiminta-ajatuksena on tarjota jokaiselle jotakin, aina tarpeen mukaan", toteaa Micros-Fidelio Finland Oy:n varatoimitusjohtaja Kai Sirén.

Lisätietoja: fi-myynti@micros.com





SCA mukana Gastro -messuilla yhdistetyllä Lotus Professional ja Tork kattaus- ja hygieniatuotevalikoimalla. Lotus Professional tuotteet ovat nyt osa Tork-tuotemerkkiä.



Tork® esitteli uudistuneen Tork Mix n' Match kattausvalikoiman. Väri- ja teemavalinnoilla luot uusia tunnelmia myös vuodenaikojen ja tilaisuuksien vaihtuessa.



Muotoilupalkitut, mustat **Tork Elevation** -annostelijat antavat tyylikkään vaikutelman saniteettitiloihin.

Lisätietoja: www.tork.fi

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

PRORESTO KIITTÄÄ MESSUVIERAITA!

Gastro Helsinki -messuilla tuoreen proresto -lehden haki osastoltamme yli 2 000 ammattilaista. Halukkaat osallistuivat myös arvontaan, jossa arvottiin yhteensä 25 kpl Evercut Furtif -kokkiveitsiä.

Tällä kertaa onnetar suosi seuraavia henkilöitä:



- Johanna Ekholm - Royal Ravintolat Oy
- Janne Autio - Pohjoisen Keski-Suomen oppimiskeskus POKE
- Ritva Aho - Kylpylähotelli Päiväkumpu
- Tarja Inttilä - Naantalin kaupunki
- Minna Kaikkonen - Restbar Oy
- Joanna Gustafsson - Restel Oy
- Mikko Seppälä - Wigren Catering Oy
- Raisa Porvali - Rantasipi Imatran Valtionhotelli
- Anne Raunio - Turun ammatti-instituutti
- Violeta Salonen - Haaga-Helia
- Harri Wahlroos - Klubbrestaurangerna KEWA Ab
- Merja Hytönen - Attendo Oy
- Juha Pekkanen - Forssan ammatti-instituutti
- Minttu Tuhkanen - Hyria Oy
- Jenny Björklund - News Catering

- Taru Uotila - SSP Finland Oy
- Jaana Lamppu-Blick - TryffDeli Oy
- Leena Teittinen - Vantaan ammattiopisto Varia
- Minna Korppinen - Vehmaan keskuskeittiö
- Marco Sundström - Sundström Ravintolat Oy
- Mari Tähtinen - Linnan Ateria Oy

Onnea voittajille!

Lisätietoja: www.proresto.fi



SOFTLIN – SIISTIIN JA NÄYTTÄVÄÄN ESILLELAITTOON

KAUNIIN KATTAUKSEN kruunaavat laadukkaat Softlin Aterinliinat ja kätevällä Softlin Koriliinalla viimeistellään tyylikäs ja siistinä pysyvä tarjoilu. Enää kattauksen ei tarvitse näyttää tusinatuotannolta, sillä Fiblonin Softlin-tuotteet räätälöidään asiakkaan tarpeiden mukaan. Liinat ovat oiva keino vahvistaa yksilöllistä ilmettä ja toistaa haluttua yritysviestiä.

Hotelli- ja ravintola-alalla on ollut tarvetta tuotteisiin, jotka soveltuvat haastavien kuten rasvaa ja sokeria sisältävien tarjottavien käsittelyyn. Tuotteiden tulee näyttää tyylikkäältä, mutta ennen kaikkea olla hygieenisia ja turvallisia. "Olemme vastanneet alan toiveisiin ja kehittäneet monikäyttöisen Softlin-tuoteperheen. Materiaalina Softlin on eläväpintainen ja pehmeä materiaali. Se hylkii rasvaa, on hyvin imukykyinen ja pysyy pitkään siistinä. Tuoteperheeseen kuuluu tällä hetkellä viisi tuotetta: Softliina, Aterinliina, Koriliina, Tarjotinliina sekä upea valikoima herkullisen värisiä lautasliinoja. Uskon, että Softlin-tuoteperhe tulee kasvamaan useilla tuotteilla", arvioi Director Business Development Eerik Korpunen Fiblonilta.

Korpunen tähdentää, että Fiblonin toimintatapa on asiakaslähtöinen ja tuotteet räätälöidään aina asiakkaan toiveiden ja käyttötarpeiden mukaan. Softlin-tuotteet voi valita painettuina, jolloin tuotteiden hyöty monikeräistetaan. "Voimme painaa esimerkiksi logon, tervehdystekstin tai vaikkapa asiakasyrityksen ajankohtaisen viestin. Softlin-tuotteet vahvistavat yksilöllistä ilmettä ja ovat erinomainen viestinnän väline. Softlin-materiaalin värivalikoima on laaja. Koska valmistamme profiloituja tuotteita, pystymme tarjoamaan asiakkaalle ainutlaatuisia ja uniikkeja vaihtoehtoja", kiteyttää Korpunen tuotteiden monikäyttöisyyttä.

"Kuka haluaisi syödä toisten käsin koskemaan leipää?"

Korpunen kertoo, että hotellien ja ravintoloiden noutopöydissä Softlin

koriliina ja kätevä Softliina ovat jo kysyttyjä vaihtoehtoja leipomotuotteiden esillelaitossa. "Kuka haluaisi syödä toisten käsin koskemaan leipää? Noutopöydissä näkee monenlaisia virityksiä. Ravintola-asiakkaat esimerkiksi yrittävät leikata leipää paperista serviettiä apuna käyttäen, joka rispaantuu ja on epäsiisti. Softlin tuotteissa näitä ongelmia ei ole ja ne voi käytön jälkeen kierrättää joko bio- tai energiajätteeksi".

Jopa ammattilaisilta saattaa unohtua, että kaikkien käytössä olevien lautasliinojen tai paperituotteiden tulee sopia elintarvikekäyttöön. "Elintarviketurvallisuus kärsii, jos ruokatarjoilussa käytetään värikkäästi koristeltuja lautasliinoja, joista voi irrota vahingollista väriä. Oma pelottava lukunsa leipäkoriliinoina ovat kankaiset keittiöliinat, jotka saattavat olla pestyt omalla kotikoneella", toteaa Korpunen.

Softlin pitää myös leipomotuotteet ja koreissa tarjoiltavat tuotteet tuoreen näköisinä, koska materiaali kestää hyvin rasvaa. "Vitrineissä ja leipäkoreissa erityisesti rasvaiset tuotteet, kuten munkit ja vienerit tahrivat alusliinat nopeasti epäsiistin näköisiksi. Softlin Koriliina toimii myös asianmukaisena pisarasuojana ja sillä voi suojata myös itse esittelyvitriiniä sekä leipäkoreja rasvalta ja sokerilta", kertoo Korpunen.

Monikäyttöinen Softliina on käytössä ruokatarjoilun lisäksi myös esimerkiksi hotellihuoneissa. Softliina soveltuu minibaarin lasien alle tai pesuallaiden hammasmukien suojaksi ja pysyy siistinä pitkään erinomaisen ominaisuuksiensa vuoksi. Aivan samalla tavalla kuin Koriliinaankin, myös Softliinaan voi painattaa ravintolan tai hotellin ilmeen ja ajankohtaisen yritysviestin. ■

Lisätietoja:

eerik.korpunen@fiblon.com, www.fiblon.com



NUOVA SIMONELLI

LAITTEET TÄYDELLISEN ESPRESSON VALMISTAMISEEN

NUOVA SIMONELLI on italialainen perinteisiä espressolaitteita valmistava yritys. Se on valmistanut espressolaitteita jo vuodesta 1936, jolloin Orlando Simonelli kehitti ensimmäisen espressolaitteen nimeltään "1936". Se oli aikansa innovatiivisin laite ja teknisesti alan edelläkävijä.

Tänään Nuova Simonelli valmistaa laajan valikoiman tuotteita, jotka täyttävät erilaisten kahviloiden ja baristojen tarpeet. Yhtiön panostaminen tuotekehitykseen on tuonut arvostettuja tunnustuksia mm. Compasso d'Oro design -innovaatiopalkinnon. Nuova Simonelli on ollut myös World Barista Championship virallinen laite-toimittaja usean vuoden ajan.

Nuova Simonellin perinteiset espressolaitteet, Aurelia ja Appia, on suunniteltu niin, että lopputulos on hyvä, vaikka käyttäjä ei olisikaan ammattibaristan tasoinen kahvinvalmistaja. Espresso valmistettaessa Soft Infusion System (SIS®) eliminoi kahvikakun pakkaamisessa ilmenevät erot, ja varmistaa tasaisen lopputuloksen.

Maitovaahdon tasalaatuisuuden varmistamiseksi manuaalisen höyryputken voi korvata autosteamerilla. Se höyryttää maidon aina samettisen pienikuplaiseksi, oikean lämpöiseksi vaahdoksi.

Laitteissa on kiinnitetty erityistä huomiota käyttöergonomiaan, mm. kahva on muotoiltu baristan rannetta säästäväksi.



Uutuusmylly Mythos One

Myllyn Clima-Pro -teknologia pitää laitteen ja pavut jatkuvasti vakiolämpötilassa, jolloin lopputuloksena on tarkempi ja luotettavampi jauhatus baristan taitoihin katsomatta. Laite on erityisen hiljainen, mikä lisää miellyttävää käyttökokemusta. Mythos One:ssa on tehokas ja tarkka jauhatus, jolla hukkaan menevän kahvin määrä minimoituu.

Laitteessa on mikrometrinen karkeudensäätö ja LCD-näyttö. Lukittuva teline gruppokahvalle vapauttaa baristan kädet muuhun työhön jauhatuksen aikana. Myllyn 1,3 kilon papusäiliöstä riittää kahvia kiireiseenkin kahvilaan. ■

Lisätietoja:

juho.patto@paulig.com,
www.pauligprofessional.fi



HYGIENIA- JA ANNISKELUPASSIT SAA TULKATTUINA EDUPOLISTA

EDUPOLI JÄRJESTÄÄ hygienia- ja anniskelupassi-koulutuksia sekä -testejä tulkattuina eri kielillä. Kotimaisten kielten ja selkokielen lisäksi koulutuksia ja testejä järjestetään muun muassa arabiaksi, turkiksi, kurdiksi, vietnamiksi ja eestiksi. Myös muut kielet ovat mahdollisia. Edupolissa suoritetaan vuosittain kahdeksisensataa tulkattua passia.

Tulkatut koulutukset ja testit toteutetaan ryhmillä. Koulutuksen ja testin materiaalit ovat suomenkielisiä. Testitilanteessa tulkki lukee testikysymykset osallistujille näiden äidinkielellä. Yksittäisten henkilöiden on mahdollista saada testi käännettynä omalle äidinkielelleen.

Etnisten ravintoloiden määrät ovat kasvussa etenkin isommissa kaupungeissa. Niiden työntekijöiden suomen kielen taito ei useinkaan riitä testin tekemiseen suomeksi tai koulutuksen ymmärtämiseen. Elintarvike- ja alkoholilait kuitenkin edellyttävät hygienia- tai anniskelupassia kaikilta elintarvikkeiden tai alkoholin parissa työskenteleviltä henkilöiltä.

Edupoli on pääsääntöisesti Uudellamaalla toimiva monipuolinen aikuisten ja organisaatioiden osaamisen kehittäjä. Sen koulutustarjonta käsittää 22 osaamisalaa ja yli 80 työelämän tutkintoa. Edupolissa opiskelee vuosittain yli 10 000 aikuista. Edupolin toimipisteet sijaitsevat Helsingissä, Porvoossa, Vantaalla ja Keravalla. ■

Lisätietoja: eija.lenkkeri@edupoli.fi, www.edupoli.fi

NATURESSE

NATURESSEN KERTAKÄYTTÖASTIAT valmistetaan uusiutuvista ylijäämäraaka-aineista. Materiaaleina on käytetty palmunlehtiä, sokeriruokoa sekä biomuovia, joista valmistetut astiat voi huoletta kierrättää biojätteenä tai kompostoida. Tuotteissa korostuvat ekologisuuden lisäksi myös toimivuus sekä muotoilu. Tyylikäs astia nostaa tarjoillavat ansaitusti esille parantaen koko ruokailuelämystä.

Uutuustuotteista löytyy paljon erilaisia astioita kasvavaan take away -tarjontaan. Palmulehdistä sekä sokeriruo'osta valmistetut tuotteet kestävät kuumuutta vanhan malliston tapaan uunissa ja mikroaaltouunissa aina +220°C asti.

Biomuovista saa nyt entistä monipuolisemmin mukeja sekä astioita esimerkiksi jogurtin ja myslin järkevään esillepanoon. Palmunlehdestä uusina tuotteina ovat tulleet monikäyttöinen ja syvä 600 ml Trigon Bowl -astia sekä kolmionmallinen Triangle-lautanen esimerkiksi piirakoille, kakkupaloille tai pizza slicelle. Sokeriruokosarjan uutuuksista löytyy kätevä kannellinen ja kaksijakoinen take away -astia sekä yksi- ja kaksijakoiset lautaset. ■

Lisätietoja Naturesse-tuotteista: www.naturesse.fi



*Näyttävä, toimiva ja ekologinen:
Naturesse-palmunlehtiastiat.*



ITALESSE

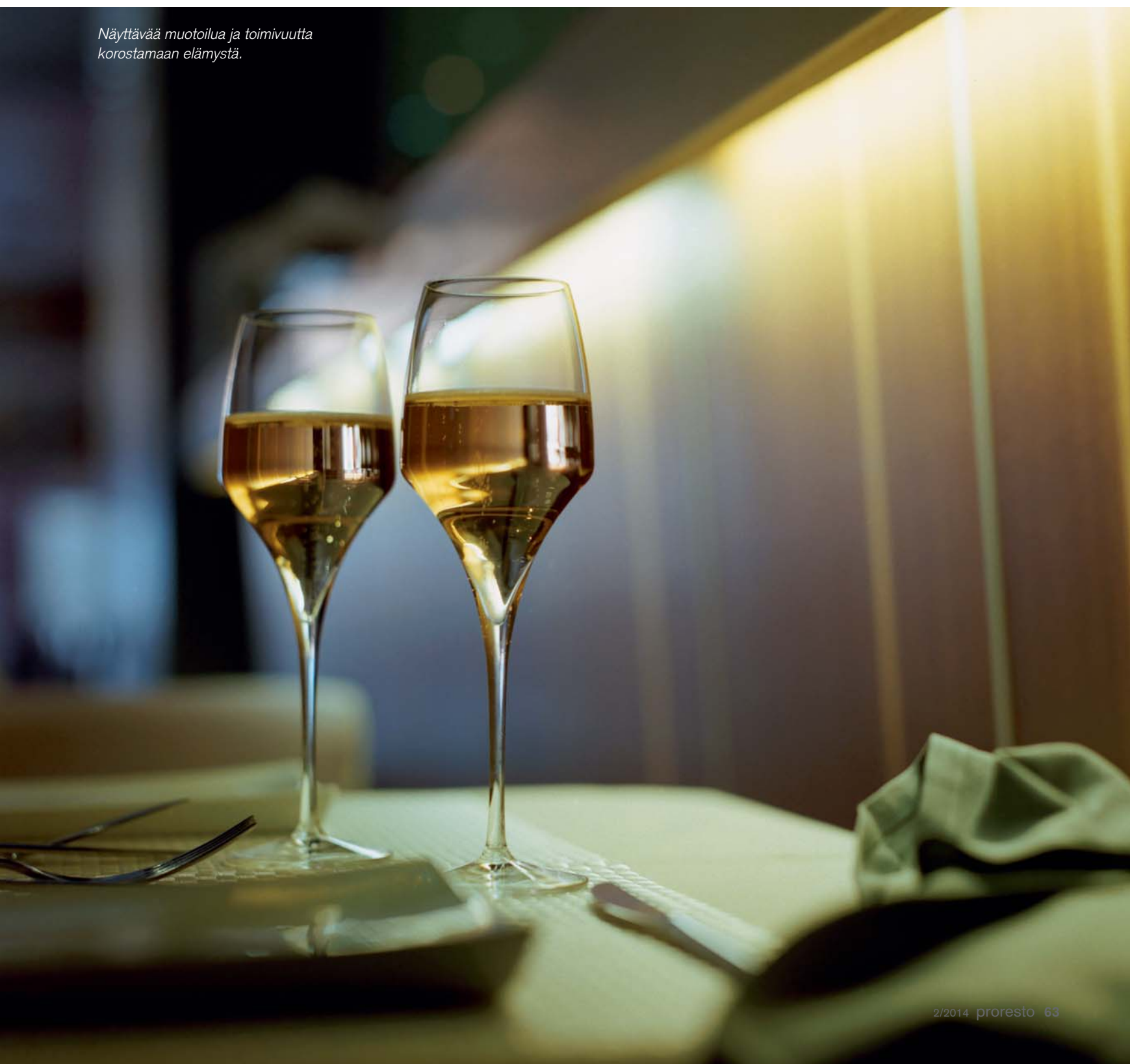
ITALESSE-LASIT ON valmistettu vaatimaan ammattikäyttöön ja niiden muotoilussa näkyy tunnettujen suunnittelijoiden kädenjälki. Laadukas design tukee muotoilun lisäksi tuotteiden käytettävyyttä ja korostaa suoritusta ulkonäön sekä toimivuuden kautta.

Suosittuun, linjojensa puolesta erottuvaan Tiburón-sarjaan on nykytrendin myötä tullut uutuutena suupuhalletusta ja läpivärjätystä kristaliinilasista käsintehty vesilasi, jonka värit eivät haalistu käytössä. Väreillä kattaukseen saa helposti ilmettä ja yksilöllisen tyylin.

Väritrendi näkyy myös Bolle-tuoteperheen uusissa tuotteissa, kuten läpivärjättyssä lasissa, kaatimessa sekä kakkulautasessa. Monipuolisen Bolle-sarjan on Italessele suunnitellut Luca Trazzi. Peruslasisarja täydentyy kestäväillä Bora-laseilla, joiden valmistuksessa on käytetty "pull stem" -teknologiaa. Lasien laserleikattu reuna takaa miellyttävän ja hienostuneen maistelukokemuksen eri viinityypeille. ■

Lisätietoja Italesse-tuotteista: www.italesse.fi

*Näyttävää muotoilua ja toimivuutta
korostamaan elämystä.*



IRTOPAKASTUS-IQF (= INDIVIDUAL QUICK FREEZING)

IRTOPAKASTUKSELLA TARKOITETAAN tuotteita, jotka eivät ole pakastettuna yhteen. Jokainen yksittäinen pala on irrallaan pakkauksessa. Irtopakastuksen myötä tuotteiden käyttömukavuus on aivan eri luokkaa kuin blokkipakastetuissa.

AB KORV-GÖRANS KEBAB OY:LLA on käytössään moderni ZIP Roll pakastustunneli. Tällä sovelluksella voidaan pakastaa ohuet ja pienenkokoiset tuotteet nopeasti, jolloin niiden tuoreus ja maku säilyvät paremmin.

Irtopakastetut tuotteet eivät tartu toisiinsa ja vähäisempikin käyttö on vaivatonta. Hävikki vähenee kun ei tarvitse sulattaa isoja määriä kerrallaan. Pakastamiseen käytetään nestemäistä typpeä. ■

Irtopakastetut tuotteet:

- * kebablastut
- * kypsä jauheliha
- * lihapullat

Lisätietoja: magnus@kebab.cc, www.gorans.fi

MODUULI

HORECA-alan ammattilaisen palveluhakemisto



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
Huolto on elintärkeää ravintolatuotannossa
Henkilöstövoimavaroja on kunnioitettava
Koulutuslääkärin rooli ravintolatuotannossa
Sisäilmaston merkitys
Valion Teija Keso ja Jaana Tolonen korostavat ikäntyvien ravitsemuksen tärkeyttä



pro RESTO
horeca-alan ammattilehti
Käsitöiden kehittäminen
Koulutuslääkärin rooli ravintolatuotannossa
Sisäilmaston merkitys
Määrätietoisella asenteella hyvin tuloksiin



pro RESTO
horeca-alan ammattilehti
Enkeli on maailman paras
Lähtö ja lähtökappale
Morguonin alustuksen kautta HoreCa-puolelta osana työtä
Kuningas hampurilainen
Fastfood tarjoaa yhä meille meidän jokapäiväisen sundaamin



pro RESTO
horeca-alan ammattilehti
Varaa paikkasi tästä!
Hinta alkaen 160 € + alv.
www.proresto.fi



facebook
Sähköposti tai puhelin
Salasana
Kirjaudu sisään
Pida minut sisäänkirjautuneena
Unohtiko salasanasi?

Proresto on Facebookissa.
Rekisteröidy Facebookin nyt ja saat yhteyden käyttäjiin Proresto.
Rekisteröidy Kirjaudu sisään

Proresto
388 tykkäystä · 32 puhuu tästä

Aikakauslehti
proresto on korkeatasoinen horeca-alan ammattilehti joka tarjoaa tietoa ja esittelee ratkaisuja ammatillisen osaamisen sekä liiketoiminnan kehittämiseen.

388

PRORESTO SOMETTA!

Osallistu keskusteluun HoReCa-alan ajankohtaisista aiheista:

www.facebook.com/prorestolehti

proresto lukijatutkimus



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

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

Lukijatutkimuksen toteutti Promenade Research Oy.

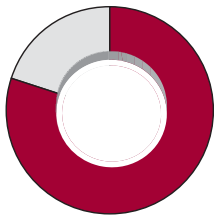
Lisätietoja tutkimuksesta antaa proresto -lehden tuotepäällikkö Sebastian Berner

sebastian.berner@publico.com, puh. 09 6866 2546.

”proresto -lehdellä on yli 25 000 lukijaa”

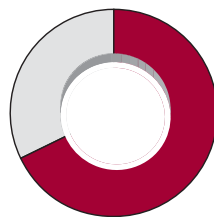
lukijamäärät keskimäärin 3,7 hlöä / yksittäinen lehti / Promenade Research 2012

80%



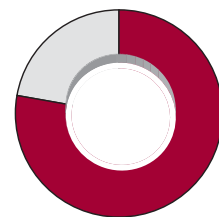
päittää yksin tai osallistuu yrityksen
hankintapäätöksiin työssään

68%



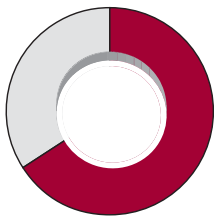
työskentelee esimiesasemassa

78%



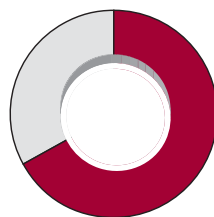
voi hyödyntää lehdessä esiteltyjä
tuotteita, ratkaisuja ja palveluita

66%



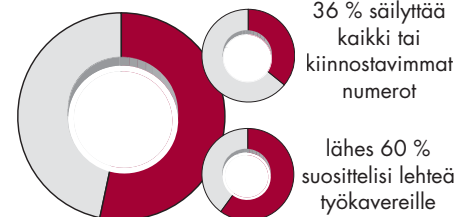
n. 30–50-vuotiaita

67%



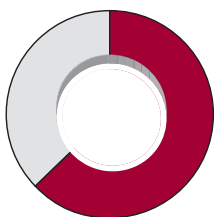
työskentelee yrityksissä, joissa on
yli 10 työntekijää

54%



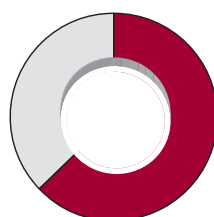
laittaa lehden muiden
luettavaksi/kiertoon

63%



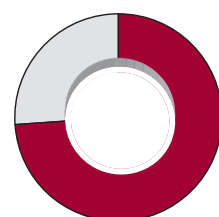
pitää lehteä visuaalisesti
kiinnostavana

63%



pitää lehden näkökulmia tuoreina ja
raikkaina

74%



arvostaa lehden artikkeleiden
ammattimaista otetta

VALO™

TILAUSPALVELU



Food Service ammattilaisten verkkokauppa!

VALO Tilauspalvelu™ on Food Service ja teollisuusasiakkaille tarkoitettu uudenlainen **helppokäyttöinen** verkkokauppa, josta voi tilata **useiden tavarantoimittajien** tuotteita samalla kertaa. Tuotteiden toimitus yhdessä kuormassa toimitusvarmasti.

Palvelusta voi tilata Valion ja Atrian tuotteita sekä Nestlén jäätelöitä ja pakasteita. Syksyllä 2014 palvelun tarjonta laajenee edelleen.

Lue lisää:

www.valotilaus.fi

Palvelussa myös
mukana

Atria®

