

# pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Tarkoituksenmukainen  
työvaate tukee  
ravintolan imagoa

Taustamusiikin  
soittaminen on  
murroksessa

Lisämyynti on  
taitolaji, jota voi  
oppia aina lisää

Esteettömyyskeskus ESKEn johtaja Kirsti Pesola:

Esteettömyys on ravintolalle  
monitahoinen laatutekijä



## NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



# NORDIC PACK

Pakkausalan messutapahtuma

# NORDIC FOOD

Elintarviketeollisuuden messutapahtuma



## Pakkausalan- ja Elintarviketeollisuuden ammattimessut

Packaging and Food Industry Trade Fair

Konditoria-alan  
Pohjoismaiden  
mestaruuskilpailut

Nordic  
Pastry Cup  
2014

&

Leipomoalan  
Pohjoismaiden  
mestaruuskilpailut

Nordic  
Bakery Cup  
2014

**Tampereen Messu- ja Urheilukeskus 8.–10.10.2014**

Tampere Exhibition and Sports Centre 8th–10th of October 2014



Kannen kuva  
Olli Häkämies

3/2014

# SISÄLTÖ



KUVA: OLLI HÄKÄMIES

08

Esteettömyys laatutekijänä. ESTEETÖN LOUNAS JA AAMIAINEN ROLLAATTORILLA

08

## Esteetön lounas ja aamiainen rollaattorilla

Esteettömyys on ravintolalle varsin monitahoinen laatutekijä, eikä suinkaan vastakohta estetiikalle. "Ravintolan esteettömyys on oikeastaan aika laaja asia", muistuttaa Esteettömyyskeskus ESKEn johtaja, tekniikan lisensiaatti ja arkkitehti SAFA Kirsti Pesola. Valaistus ja hyvä akustiikka ovat nekin osa esteettömyyttä.

16

## Sanna Kalmari kehittää esteetöntä matkailua

SMA-lihastautia sairastava Sanna haluaa auttaa toisia ihmisiä, vaikka itsekin tarvitsee apua. Matkailuvirkailijaksi valmistuttuaan Sanna haluaa edistää esteetöntä matkailua sekä Suomessa että ulkomailla. Hän tietää, että sillä saralla riittää tekemistä. Hän itse liikkuu pyörätuolilla ja on siten todellinen asiantuntija.

18

**Alkemiaa keittiössä**

Uuden ruokatuotteen kehittäminen on keittiömestarin ammattitaidon tärkeimpiä osa-alueita – mutta miten päästään onnistuneeseen lopputulokseen? Uuden ruokalajin luominen vaatii kollektiivisen työpanoksen. Tietty innovatiivinen ote on keittiössä säilytettävä jo pelkästään työmotivaation takia: kun pannussa porisee jotain aivan uutta ja ihmeellistä, pysyy joukkojen moraalilla korkealla.



24

**Räätälöityä ruokahalua!**

Tarkoituksenmukainen työvaate tukee ravintolan imagoa. Omaleimaisilla työasuilla haetaan kilpailuetua ja erottaudutaan, mutta mikä on työvaatteiden merkitys henkilökunnan työmotivaatioon? Voidaanko työvaatteilla todella tukea tai tuhota ravintolayrityksen imagoa?



30

**Kumpaa jälkiruokaviiniä saisi olla?**

Lisämyynti on monelle kirosana. Hyvälle asiakaspalvelijalle, joka on hyvä ihmistuntija, lisämyynti ei ole kuitenkaan mikään ongelma. Siinähan vaan myydään lisää eli löydetään se asiakkaan tarve ja halu ostoon! Oli se sitten lasi sampanjaa, kupponen kahvia tai seuraava pöytävaraus.



42

**Taustamusiikin soittaminen on murroksessa**

Ravintoloihin ovat tulleet uudenlaiset, entistä helppokäyttöisemmät ja tarkasti paikan tyyliin mukaan räätälöidyt taustamusiikkipalvelut. Taustamusiikin soittajan on kuitenkin huolehdittava aina myös lupa-asioista.



48

**MASU täynnä elämyksiä**

Hans Välimäen uudessa aasialaisravintolassa kiehtoo Jaana Ekmanin tunnelman kutomisen taito. Designeri Jaana Ekmanilla on pitkä kokemus julkisten tilojen sisustamisesta ja tilasuunnittelun projektinhallinnasta, eritoten hotelli- ja ravintolatoimialalla.



**julkaisija**

PubliCo Oy  
Pälkäneentie 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  
Matti Välimäki

**kannen kuva**

Olli Häkämies

**paino**

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

# Inventus

niin energiatehokas että sinun pitää  
tarkistaa käykö kylmäkone.



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

## PORKKA

Porkka Finland Oy  
Soisalmentie 3  
15860 Hollola

puh.020 5555 12  
www.porkka.fi

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

A+

## ESTEETTÖMYYS MITTAA ASENTA

**ESTEETTÖMYYS JA SAAVUTETTAVUUS** ovat lakiin kirjattuja asioita, mutta aina ne eivät toteudu parhaalla mahdollisella tavalla. Nykyisellään ravintoloiden ja kahviloiden esteettömyydessä on usein toivomisen varaa: esimerkiksi tilat voivat olla liian ahtaita tai huonekalujen korkeudet vääriä. Ei nimittäin riitä, että ravitsemusliikkeeseen pääsee esteettömästi: myös itse tilassa on pystyttävä liikkumaan ilman, että tuntee olevansa rasite ja este kanssaihmisille.

Vaikkapa pyörätuolissa olevan henkilön näkökulmasta palvelun kokonaisvaltaiseen kokemukseen vaikuttaa teknisluonteisen esteettömyyden lisäksi tunne siitä, että hänet huomioidaan ihmisenä eikä ns. erityistapauksena.

Jos ravintoloissa ja kahviloissa osattaisiin paremmin yhdistää esteettömyyden vaatimukset ja hyvä asiakaspalvelu, voisi ajatella että kyseiset toimijat saavat tästä tiettyä kilpailuetua. Loppujen lopuksihan yksi HoReCa-alan hellityimmistä teeseistä on asiakaskeskeisyys, jossa huomioidaan asiakkaan mahdolliset tarpeet yksilöllisesti, tasa-arvoista kohtelua unohtamatta.

Paljon on tekemistä mm. sen suhteen, että uudisrakentamisessa ja remontointikohteissa aina otettaisiin esteettömyyden vaatimukset huomioon mahdollisimman varhain. Esimerkiksi vanhoissa rakennuksissa kaikkia esteettömyyden vaatimuksia ei voi toteuttaa ilman suuria muutoksia, joten huolellinen suunnittelu ja toteutus on erittäin tärkeää, jotta kaikki saadaan toimimaan kerralla.

Tietenkin myös rohkeita pioneereja tarvitaan. Invalidiliitolla on valtakunnallinen *Helppo liikkua* -kampanja, jonka tavoitteena on tehdä arjen liikkumisesta sujuvaa. Kampanjan avulla ihmisiä myös aktivoidaan kertomaan, mitkä ovat helppoja tai hankalia paikkoja liikkua. Viime lokakuussa *Helppo liikkua* -tunnus luovutettiin ensimmäistä kertaa ravintoloille, kun itähelsinkiläiset Restel-ravintolat Rax ja Mario Itis huomioitiin esteettömyysasioiden mallikkaasta hoitamisesta. Restel on samalla myös ainoa *Helppo liikkua* -kampanjassa mukana oleva valtakunnallinen hotelli- ja ravintola-alan kumppani.

Kauppakeskus Itiksen Ravintolamaailmassa sijaitsevien Rax ja Mario Itiksen ravintolatilaja on muunneltu esteetömiiksi yhteistyössä Invalidiliiton Esteettömyyskeskus ESKE:n asiantuntijoiden kanssa. Suunnittelussa on pyritty tekemään tiloista kaikille mahdollisimman helppoja liikkua ja ravintoloiden henkilökunta on valmis avustamaan ja palvelemaan apua tarvitsevia asiakkaita.

ESKE:n johtaja Kirsti Pesola totesi palkitsemisten yhteydessä, että edelläkävijän rooli on aina haastava, mutta Pesola uskoo silti, että asiakkaat alkavat arvostaa *Helppo liikkua* -tunnusta ravintolan sisäänkäynnin läheisyydessä. *Helppo liikkua* -tunnus kertoo, että kaikki asiakkaat ovat tervetulleita, liikkuvat he sitten lastenvaunujen, rollaattorin, pyörätuolin tai isojen kantamusten kanssa – eikä pöytien väliin tarvitse ahtautua.

Tunnuksen edellyttämät muutokset helpottavat kaikkien asiakkaitten liikkumista ravintoloiden tiloissa. Itiksen tapauksessa Ravintolamaailma on kauppakeskuksen toisessa kerroksessa, johon pääsee kulkemaan hissillä. Hissit sijaitsevat Ravintolamaailman keskellä ja niistä on lyhyet kulkumatkat kaikkiin ravintoloihin. Itiksen Kauppakeskus on kokonaan esteetön.

Esteettömyydestä hyötyvät viime kädessä kaikki, jos elinkaariajattelu otetaan mukaan kuvioon. Esteettömyys auttaa niin lastenvaunujen kanssa kulkevaa kuin seniorikansalaistakin.

Hyvä on muistaa sekin seikka, että liikkumisen vaikeus – syystä tai toisesta – ei vaikuta asiakkaan ajattelukykyyn. Jotta erityisasiakkaat pystyttäisiin kohtaamaan fiksusti, on kiinnitettävä enemmän huomiota henkilökunnan jatkuvaan valmennukseen ja perehdyttämiseen.

Asian tiedostamisesta on vielä matkaa siihen, että tieto viedään käytäntöön kokemuksen kautta. Asenne on paras mahdollinen ankkuri tällä saralla.

**havi<sup>®</sup>**  
**PRO**

Design by

**Finlayson**

Uutuus!



## Havi Pro design by Finlayson

Finlaysonin designia nähdään nyt Horeca-puolella Havi Pro-tuotemerkin alla. Tavoitteenamme on yhteistyöllä uudistaa ja kehittää kattaustuotteiden valikoimaa myös ravintolapuolelle.

Havi Pro design Finlayson-kokonaisuuden luomisessa on keskitytty käytännöllisyyteen, visuaalisuuteen sekä taloudellisuuteen.

Havi Pro design Finlayson-sarjan tuotteet valmistetaan Suomen Kerta Oy:n tuotantolaitoksilla Suomessa.

Koko uutuusmallisto nähtävissä: [www.suomenkerta.fi](http://www.suomenkerta.fi)

Suomen Kerta Oy | Puh. 010 843 4000 | [www.suomenkerta.fi](http://www.suomenkerta.fi) | [myynti@suomenkerta.fi](mailto:myynti@suomenkerta.fi)



405 025



A woman with short brown hair and bangs is smiling at the camera. She is wearing a bright red long-sleeved cardigan over a white top with a small black floral pattern. She is standing in a modern dining hall with large windows, purple curtains, and white chairs. The ceiling has a textured, grid-like pattern with cylindrical pendant lights. The floor is made of dark wood tiles.

# ESTEETÖN LOUNAS JA AAMIAINEN ROLLAATTORILLA



**” Esteettömyys on  
ravintolalle varsin  
monitahoinen laatutekijä.**

TEKSTI: LAURA LAAKSO  
KUVAT: OLLI HÄKÄMIES



## ESTEETÖN HENKILÖSTÖRAVINTOLA VASTAANOTTA AASIAKKAAT YHDENVERTAISINA

*Kun liikkuu ketterin jaloin ja nappaa lennosta mukaan  
palaverikahvin, ei aina käy mielessä, että jo silkka patojen  
ja pannujen ääreen pääseminen voisi olla ponnistus.*

*Että kalamureke ja perunasose tuoksuvat viiden  
ylitsepääsemättömän portaan päässä tai että laskiaispulla  
laskeutuu vitriinistä nenään, kun sitä pyörätuolista kurkottaa.*

*Niin ikään värivalot ja liukas lattia saattavat olla omiaan  
toisenlaisiin ravintolakokemuksiin, mutta lounastarjottimensa  
sitä tahtoisi kantaa kompuroimatta perille – ja osua tuoliin.*



**” Valaistus ja  
hyvä akustiikka  
ovat nekin osa  
esteettömyyttä.**

**RAVINTOLAN ESTEETTÖMYYDELLÄ** on monen korvissa lievästi steriili kaiku. Että koko ruokailumiljöö muistuttaisi siten jotenkin etäisesti invavessaa liukuestemattoineen ja hoitokodin tuoleineen. Mutta esteettömyyspä onkin ravintolalle varsin monitahoinen laatutekijä, eikä suinkaan vastakohta estetiikalle.

Invalidiliiton Esteettömyyskeskus ESKellä tiedetään mistä puhutaan. ”Ravintolan esteettömyys on oikeastaan aika laaja asia”, muistuttaa Esteettömyyskeskus ESKEn johtaja, tekniikan lisensiaatti ja arkkitehti SAFA Kirsti Pesola.

”Ensinnä tulee toki mieleen se, kuinka ravintolaan pääsee – että onko kynnyksiä tai portaita, tai onko hissiä. Tai että mahtuuko ovesta ja mah-

dollisesta tuulikaapista sisään tai saako oven auki. Mutta oikeastaan kaikki lähtee jo siitä, kuinka helposti ravintolan, sen aukioloajat ja vaikeapa ruokailistan löytää esimerkiksi ravintolan nettisivuilta. Nykyään kun tehdään paljon valintoja ihan nettisivujen perusteella.”

”Ja jos kyse on ravintolasta, jossa on noutopöytä, on tärkeää, että asiakas näkee, mitä on tarjolla ja että hän ylettyy itse valitsemaan ja annostelemaan ruokansa – riippumatta siitä, käyttääkö hän pyörätuolia tai minkä mittainen hän on”, Kirsti Pesola lisää. ”Eli noutopöytä ei saa olla liian korkea, eikä tuotteita saisi asetella moneen eri kerrokseen tarjolle.”

”Ja kun meitä ihmisiä on niin monenlaisia, eri-ikäisiä ja erikokoisia, olisi mahtavaa, jos ravintolassa olisi erikorkuisia pöytiä ja erilaisia ja erikor-

kuisia istuimia. Esimerkiksi itse olen pitkä ja muutenkin isokokoinen, joten aivan liian usein joudun istumaan 'alimittaisella' tuolilla, liian matalalla ja jopa liian kapealla. Yhdessäkin työpaikkaruokalassa tuoli nousi aina ylös mukanani, kun nousin pöydästä, kunnes opin 'oikean tekniikan', Kirsti Pesola naurahtaa.

"Pöytiin tarjoiltuna taas on paljon helpompaa, jos ravintolassa on muitakin kuin vain kiinteitä sohva-pöytä -yhdistelmiä. Niiden ääreen on ison ihmisen todella tuskaista ahtautua, eikä pyörätuolia käyttävä yleensä pääse pöytään ollenkaan. Tilaa tarvitaan pöytien välissä ja pöytien äärelläkin, jos pöydästä esimerkiksi joudutaan poistamaan istuin pyörätuolin tieltä. Rollaattoria käyttävät henkilöt taas pitävät mielellään rollaattorinsa pöydän lähellä. Tällöin heillä säilyy tunne mahdollisuudesta itse päättää, milloin lähtevät liikkeelle, eikä siis tarvitse odottaa, että joku tuo sen rollaattorin. No, tietenkin joku voi häiriintyä rollaattorista ravintolasalissa..."

### Ei kynnyksiä, kiitos

Kun uutta ravintolaa suunnitellaan, päästään parhaassa tapauksessa vaikuttamaan tiloissa liikkumiseen jo tilasuunnittelun varhaisessa vaiheessa. Aina ei kuitenkaan ole kyse uudisravintolasta, vaan vaivattoman ja yhdenvertaisen ruokahetken tulisi toteutua myös olemassa olevissa ja usein varsin omaleimaisissakin vanhoissa rakennuksissa.

"Toki olisi ihanteellista päästä niin tilasuunnitteluun, kalustesuunnitteluun, valaistus- ja värisuunnitteluun kuin akustiseenkin suunnitteluun mukaan mahdollisimman aikaisessa vaiheessa" Kirsti Pesola toteaa.

"Kalustejärjestelyä voidaan kyllä yleensä myöhemminkin tehdä, mutta

vanhoissa rakennuksissa ovat usein haasteena tasoerot, kynnykset ja kapeat oviaukot, ehkä painavat ovetkin. Ja jos rakennus on lisäksi suojelukohde, niin esteettöntä ratkaisua voi joutua pohtimaan tovin jos toisenkin. Tällöin voi joutua turvautumaan ratkaisuun, jossa kaikki eivät pysty kulkemaan tasavertaisina samasta pääovesta. Usein on kuitenkin järjestettävissä esteetön kulkureitti joltain muuta kautta, ja silloin olisikin tärkeää muistaa opastus esteettömälle sisäänkäynnille. Haasteellisissa tapauk-

sissa ovella voi olla soittokello, jonka avulla saa kutsutuksi apua ja esimerkiksi siirrettävän luisikan avulla sitten päästä sisälle."

"On lisäksi hyvä muistaa, että valaistus ja hyvä akustiikka ovat nekin osa esteettömyyttä. Hyvä valaistus auttaa näkemään ruuan eikä vääristä ruuan värejä. Ravintolasalin valaistusta tulisi myös voida säätää kellonajan mukaan, sillä onhan ihan eri asia nauttia hotellin aamiaista ravintolasalissa ja lukea samalla päivän

lehteä kuin istua siellä iltaa tarjoilijan palveluksessa."

"Huono akustiikka puolestaan saattaa torjua. Huonokuuloiset ja varsinkin kuulolaitetta käyttävät henkilöt kärsivät taustamelusta ja hälinästä, kuulokoje kun vahvistaa kaikki äänet. Ihminen kyllä kuulee – mutta liiankin kanssa. On vaikeaa saada selvää puheesta, kun se puuroutuu. Tällöin oikeastaan joutuu istumaan yksin, vaikka olisi osa seuruetta. Akustinen suunnittelu toteutuu yleensä illallisravintoloissa paremmin kuin lounasravintoloissa", Kirsti Pesola huomauttaa.

### Sujuvan syömisessä showroom

Invalidiliiton oma lounasravintola Helsingin Ruskeasuolla toimii mainiona esimerkkinä huolella esteettömäksi suunnitellusta ravintolatilasta. Ravin-

**”Invalidiliiton ravintolassa on alusta asti mietitty, mitä esteettömyys todella tarkoittaa erilaisille ihmisille.**



# JUOMAPAKKAUSTEN LAJITTELUOHJE

## HoReCa

### TÖLKKI (TLK)



Palauta PALPAn manuaalisäkissä (punainen painatus).

Ei pulloja samaan kuljetusyksikköön.

Palautuksiin ei saa laittaa roskaa, lasia tai muuta sekajätettä.



### KIERRÄTYSMUOVI-PULLO (KMP)



Palauta PALPAn manuaalisäkissä (punainen painatus).

Ei tölkkejä tai lasipulloja samaan kuljetusyksikköön.

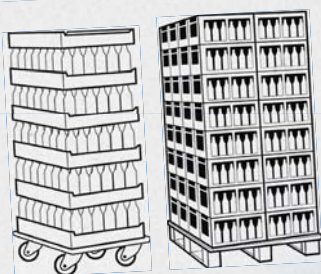
Palautuksiin ei saa laittaa roskaa, lasia tai muuta sekajätettä.



### UUDELLEEN-TÄYTETTÄVÄ LASIPULLO



Palauta panimoiden koreissa tai kennolevyillä, ei KLP-astiassa.



### KIERRÄTYSLASI-PULLO (KLP)



Palauta KLP-astiassa.

Vain lasiset juomapullot.

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



## HALUATKO PYSYÄ AJAN TASALLA?

Liity sinäkin PALPAn uutiskirjeen tilaajaksi osoitteessa [palpa.fi/uutiskirje](http://palpa.fi/uutiskirje).

Saat ajankohtaista tietoa suoraan sähköpostiisi.

Yksityiskohtaiset, päivitetty ohjeistukset löydät osoitteesta [palpa.fi/horeca](http://palpa.fi/horeca).

MUISTA  
KIINNITTÄÄ  
PALAUTUKSIIN  
TUNNISTETARRA!



# 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](http://www.tork.fi).



[www.tork.fi](http://www.tork.fi)  
Puh. 09 506 881



tolatoiminnasta vastaa Amica, jonka operatiivinen päällikkö Merja Sandberg näkee arjessa esteettömyyden edut ja hyödyt.

"Invalidiliiton ravintolassa on alusta asti mietitty, mitä esteettömyys todella tarkoittaa erilaisille ihmisille. Talossa työskentelee asi-  
antuntijaryhmä, joka pohtii ja testaa ratkaisujen toimivuutta. Koska ravintoloitsija tai suunnittelija ei aina itse tule ajatelleeksi kaikkea, niin ryhmän pyörätuolilla liikkuva jäsen, lyhytkasvuinen jäsen ja esi-  
merkiksi vain toista kättään käyttävä jäsen huomaavat puutteet ja osaavat tarjota muutosehdotuksia", Merja Sandberg kertoo.

"Koko Invalidiliiton toimitalo on rakennettu kynnyksettömäksi ja ovet aukeavat painonapista automaattisesti, mikä on myös ravinto-  
lahenkilökunnan kannalta hyvä asia. Linjastot ovat 80 senttiä korkeat eli kymmenen senttiä matalammat kuin yleensä. Tarjoiluvadit ja jopa keittopata sijaitsevat upotettuina tasoon, joten myös pyörä-  
tuolia käyttävät ja lyhytkasvuiset pääsevät annostelemaan lounasta vaivatta. Myös esimerkiksi vesihana on sijoitettu tarjotintason reu-  
naan eikä liian keskelle, jotta kaikki ylettyvät ottamaan."

"Kalusteet on sijoitettu ravintolasaliin tarpeeksi väljästi, jotta käytävillä ja pöytien väleissä mahtuu liikkumaan niin pyörätuolilla, rollaattorilla kuin lastenvaunuillakin. Myytävät tuotteet on mietitty helposti syötäväksi ja helposti kuljetettaviksi siten, että ne pysyvät pystyssä vaikka yhdellä kädellä kannettuina. Henkilökuntamme toki mielellään avustaa kaikessa, vaikka suurin osa ravintolan asiak-  
kaista haluaakin kyllä toimia itsenäisesti ja oma-aloitteisesti", Merja Sandberg muistuttaa.

**”Esteettömyyshän  
ei ole mikään  
esteettisyyden vastakohta.**

## Esteetöntä ruokahalua!

Miten ravintola-alan väki sitten ylipäättään suhtautuu esteettömyy-  
teen ja sille asetettuihin vaatimuksiin? Löytyykö suomalaisesta ravintolamaailmasta valmiutta vaivannäköön?

"Paljon on halua tehdä hyvää, ja kaikenlaiset asiakkaat ovat ravintoloihin tervetulleita. Eihän kenenkään kannata torjua maksa-  
vaa asiakasta huonoilla tiloilla", Kirsti Pesola sanoo. "Silti tuntuu, ettei sittenkään ole riittävästi tietoa esteettömyydestä. Esteettö-  
myyshän ei ole mikään esteettisyyden vastakohta."

"Vanhoissa rakennuksissa sijaitsevat ravintolat ovat toki haas-  
teiden edessä, ne kun on rakennettu kulloinkin voimassa olevien rakentamismääräysten mukaan", Kirsti Pesola muistuttaa.

"Aina ei ole ajateltu 'esteettömästi', sillä ennenhän se, ettei johonkin pääse, miellettiin yksilön omaksi ongelmaksi. Tietenkin on edelleen ravintoloita, joihin kyllä pääsee ovesta sisälle, mutta pöy-  
dät on sijoitettu turhan tiiviisti asiakaspaikkojen maksimoimiseksi. Niin sanottu esteetön wc voi olla käytännössä varastona ja siten tarkoitukseensa käyttökelvoton, kun 'eihän sitä ole tarvittu'. Ulko-  
mailla tilanne on pitkälti sama, eli uusissa rakennuksissa esteet-  
tömyys toteutuu aika hyvin, mutta vanhoissa rakennuksissa on samoja ongelmia kuin meillä. Monessa eurooppalaisessa maassa vaan on enemmän niitä vanhoja rakennuksia..."

"Ja jostain syystä esteettömyys-sanalla on vielä hiukan leimaava  
kaiku ja koetaan, että kyse on 'jostain vammaisten jutusta'. Ei ymmärretä, että esteettömyydestä on kaikille hyötyä, eikä kenelle-  
kään haittaa. Loppujen lopuksi esteettömyydestä hyötyy aina myös ravintolan henkilökunta, kun siivous, astioiden keräys ynnä muu voidaan tehdä pyörällisillä apuvälineillä. Esteettömyydessä kyse on oikeastaan niin rakentamisen kuin ravintolatoiminnan laatuteki-  
jästä." ■



# Ota herkullinen uutuus ruokalistallesi!



## Makuamme on kehuttu

Well Beef Special -pihvit ovat laktoosittomia, runsaasti proteiinia sisältäviä reilun kotitekoisen oloisia. Ne ovat hyvän makuisia kypsennystä vaille valmiita annoksiin, herkkupurilaisiin tai lämpimiin voileipiin.

### Well Beef SPECIAL jauhelihapihvi

on puhdasta naudanlihaa 99,5 % ja 0,5 % suolaa.

### Well Beef SPECIAL juustoinen jauhelihapihvin

lihapitoisuus on 89 %. Naudanlihan puhdasta makua on täydennetty reilusti juustolla sekä ripauksella mm. chiliä, valkosipulia, paprikaa ja oreganoa.



Well Beef Special  
juustoinen jauhelihapihvi  
150 g • 7,2 kg • (48 kpl)



6 408190 005500

Well Beef Special  
jauhelihapihvi  
150 g • 7,2 kg • (48 kpl)



6 408190 005555

**Ammattilaisten käsistä parasta pöytään.**

Valmistaja: Kaivon Liha Kaunismaa Oy, Kaariningonkatu 8-12, 20740 Turku, [kl@wellbeef.fi](mailto:kl@wellbeef.fi)

# SANNA KALMARI

## KEHITTÄÄ ESTEETÖNTÄ MATKAILUA

*Sanna Kalmari on 29-vuotias, iloinen ja positiivinen espoolainen nuori nainen, joka valmistui keväällä 2013 matkailuvirkailijaksi Omnian aikuisopistosta hyvin arvosanoin. Sannalla on aina ollut kaukokaipuu ja ammatti matkailun parissa oli yksi unelmista jo pikkutyöstä lähtien.*

**SMA-LIHASTAUTIA SAIRASTAVA** Sanna haluaa auttaa toisia ihmisiä, vaikka itsekin tarvitsee apua. Henkilökohtainen avustaja auttaa Sannaa arjessa ja mahdollistaa mm. opiskelun, jonka Sanna sanoo olleen viime aikojen mieluista harrastus. Sanna haluaa edistää esteetöntä matkailua sekä Suomessa että ulkomailla. Hän tietää, että sillä saralla riittää tekemistä.

Hän itse liikkuu sähköpyörätuolilla ja on siten todellinen asiantuntija. Sannalla on myös sosionomin tutkinto ja hän työskentelee tälläkin hetkellä myös sosiaalialalla pitkäaikaissairaiden ja vammaisten parissa, kuntoutussuunnittelijana Rinnekoti-Säätiön Norio-keskuksessa.

Oma matkustusinto sai Sannan hakeutumaan matkailualan opintoihin ja Omnia oli luonnollinen valinta läheltä kotia. Sanna oli keväällä 2013 kansainvälisellä työssä oppimisjaksolla Teneriffalla yrityksessä, joka järjestää mm. lentokenttäkuljetuksia ja retkiä liikuntarajoitteisille.

Sosiaalialan työn lisäksi Sanna toimii osa-aikaisena, esteettömän matkailun neuvojana Suomen Matka-Agentteilla. Yksi Matka-Agenttien erikoistumisalueista on esteettömät matkat, joita on tarjolla eri puolille Eurooppaa ja myös joihinkin kauko kohteisiin. Sanna etsii Matka-Agenteille uusia kohteita ja tietoa niiden sopivuudesta liikuntarajoitteisille, vastailee asiakkaiden kysymyksiin ja toimii välillä matkanjohtajana esteettömillä matkoilla.

Esteettömän matkailun kysyntä kasvaa jo ikääntyneiden määrän kasvun myötä. Ihmiset ovat myös aktiivisempia eivätkä anna liikuntarajoitteen estää matkailua ja uusia kokemuksia. Lisäksi esteetön matkailu on myös sosiaalisesti kestävä tapa tuottaa palveluja.

Henkilökohtaiset rajoitteet tarkoittavat käytännössä aina paljon enemmän matkavalmisteluja ja tiedon etsimistä ennen matkalle lähtöä. Juuri tiedon löytyminen onkin usein haasteellista. Suurissa kaupungeissa on yleensä jo varauduttu erilaisten matkailijaryhmien tarpeisiin, mutta tieto esteettömistä kohteista voi niissäkin olla vaikeasti löydettävissä.

Suurin ongelma on juuri liikkuminen ja kohteisiin pääseminen. Onkohan lentokenttäkuljetuksia? Entä palvelu lentokoneessa? Suomen osalta junissa liikkuminen yleensä jo sujuu, mutta esimerkiksi kaukoliikenteen bussilla matkustaminen ei yleensä pyörätuolia tarvitsevalle onnistu. Tämä jo rajoittaa matkakohteita ja nähtävyyksiä.

Sanna Kalmari tekee myös luento keikkoja liittyen vammaisuuden ja matkailuun. Kaikella tällä hän tienaa taas seuraavaa matkaa varten. Sannan matkakokemuksista voi lukea lisää blogissa Palmuasema: [www.palmuasema.fi](http://www.palmuasema.fi) ■



Paulig

# TAZZA®

**The Original Hot Chocolate**

Talvisten tunnelmien suosikkijuoma, legendaarinen Tazza on Suomen tunnetuin ja myydyin automaattikaakao, täyteläinen kuuma kaakaoherkku.

Kysy laitetta Pauligin yhteyshenkilöltäsi! Kuuma kaakaoherkku valmistuu myös ilman laitetta: 1 osa tiivistettä ja 5 osaa vettä tai maitoa.

Kätevät Tazza Stick -annospussit sopivat sellaisenaan myös juomien maustamiseen tai jälkiruokakastikkeeksi.



Tazza-kaakaojuomatiiviste 5x1 kg

Tazza-kaakaojuomatiiviste 4 litraa

Tazza Stick kaakaojuomatiiviste 50 x 33 g

Tazza take away -muki, biohajoava 2,55 dl 1000/ltk

Kysy Tazza-konseptin materiaaleja myyntipisteeseesi Paulig-yhteyshenkilöltäsi!

Esim. pöytäständejä, kolikkoalustoja, leimakeräilykortteja



# ALKEMIAA KEITTIÖSSÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: SERGEI AALTONEN

*Ravintola Ragun  
Head Chef Antti  
Asujamaa kehittää uutta,  
raaka-aine edellä.*

# UUDEN RUOKALAJIN LUOMINEN VAATII KOLLEKTIIVISEN TYÖPANOKSEN

” Kaikki lähtee  
kokeilemisesta.

*Uuden ruokatuotteen kehittäminen on keittiömestarin ammattitaidon tärkeimpiä osa-alueita – mutta miten päästään onnistuneeseen lopputulokseen?*

**HUHTIKUUN PUOLIVÄLISSÄ** ovensa avanneen Ravintola Ragun ravintoloitsija/keittiömestari Antti Asujamaa tietää, että prosessissa tarvitaan ainakin tujaus hullua tiedemiestä: "Kaikki lähtee kokeilemisesta. Se on se tärkein juttu", avaa Asujamaa Ludviginkadulla sijaitsevan ravintolan meininkiä.

Tietty innovatiivinen ote on keittiössä säilytettävä jo pelkästään työmotivaation takia: kun pannussa porisee jotain aivan uutta ja ihmeellistä, pysyy joukkojen moraali korkealla. Samalla kun kokonaan uusia latuja avataan, keittiön osaajilla on mahdollisuus kehittää ammattitaitoaan entistä monipuolisempaan suuntaan.

#### **Sopivasti vaikutteita ulkopuolelta**

Ragulla työnjako on sellainen, että erityisesti toinen keittiömestari Erno Kemi seuraa uusia tuulia ja poimii kulinaarisia helmiä maailmalta. Asujamaan mukaan parasta jälkeä syntyy, kun ei juosta orjallisesti trendien perässä, vaan imetään erilaisia ajassa olevia vaikutteita ja kehitetään niistä se ihan oma juttu.

"Esimerkiksi alku- ja jälkiruuat ovat meillä sellaisia, missä irrotellaan enemmän", hän paljastaa.

**”Tietty innovatiivinen ote on keittiössä säilytettävä jo pelkästään työmotivaation takia.**

Talon varsinainen laboratorio on kuitenkin Menu Ludari, joka on vahvasti sesonkiin ja kauden parhaisiin raaka-aineisiin nojaava 3–5 ruokalajin menu. Menu vaihtuu viikoittain, mikä taas takaa sen, että ideoita tulee tuotantoon kovalla tahdilla.

"Arviolta 70 % meidän asiakkaista tilaa Ludarin", Asujamaa tietää. Parhaat Ludari-hitit poimitaan varsinaiselle à la carte -listalle jo varsinaisina konkareina: ruoka-annokseen on tuolloin tutustunut jo 1 000 asiakasta.

#### **Raaka-aine edellä!**

Asujamaa vakuuttaa, että kaikessa toiminnassa mennään "täysin raaka-aine edellä". Samalla ravintoloitsija myöntää, että parhaiden raaka-aineiden saatavuus on välillä haasteellista – joskus tarvitaan niin ankaraa jalkatyötä kuin luovuuttakin, jotta homma saadaan toimimaan.

Ragun filosofiaan kuuluu, että eri ruokakomponenttien määrä pidetään pienenä niin, että puhtaat maut korostuvat. "Jokaisella komponentilla on oltava oma tarkoitus", chef linjaa.





*Ragun toinen keittiömestari  
Erno Kemi poimii kulinaarisia  
helmiä maailmalta,  
mutta ei juokse trendien  
perässä.*



**Katso viljelijätiedot pussista.**

**Real Snacks**  
**Kaikilla Mausteilla**  
 300 g

**Real Snacks**  
**Sour Cream Onion**  
 100 g

**Real Snacks**  
**Original**  
 40 g

**Real Snacks**  
**Suomalainen sipsi**  
[www.realsnacks.fi](http://www.realsnacks.fi)



**-Tuo maailman maut ulottuillesi**

**Deli&bbq**  
[www.deli-bbq.fi](http://www.deli-bbq.fi)

**BARBEQUE INSPIRED GRILLFOOD**

**Deli & BBQ - Oscar Holmström, Puh: 040 546 2891, S-posti: info@deli-bbq.fi - www.deli-bbq.fi**

Sinänsä tarkoituksena ei ole tehdä avantgardistista ruokataidetta, vaan Ragussa luotetaan vanhoihin, hyväksi havaittuihin makupareihin. Suutuntuman suhteen ei haluta tehdä mitään tarkoituksellisen shokeeraavia irtiottoja.

Kaikesta näkyy, että Asujamaa ja Erno Kemi ovat luoneet Ragun ruokalistan italialaisesta ruokaperinteestä ammentaen ja skandinaavisia raaka-aineita kunnioittaen. Skandikeittiön puhtaus ja kekseliäisyys inspiroi keittömestareita koviin tuloksiin, joissa näkyy myös vahva italialainen vivahde.

**”Jokaisella komponentilla on oltava oma tarkoitus.**

#### Anna sen hautua

Kupletin juoni selviää jo ravintolan nimikyllistä: ”Ragu” tarkoittaa pitkää haudutusta, ja teema totisesti näkyy listalla: erityisesti liharuoissa maistuvat intensiiviset ja pitkään haudutetut maut.

Ragussa on töissä 12 ammattilaista, joista seitsemän on keittiön puolella. Kun uusia ruokia suunnitellaan, koko keittiö lyö lusikkansa soppaan. Asujamaa puhuu ”kollektiivisesta aivomyrskystä”, jonka avulla hittiannoksia luodaan. Asujamaan ja Keminnalla uutta ideoivat Hanna Leinonen, Markus Murtovaara, Hanni Kiretti ja Marko Honkanen.

”Ideoita tulee ihan joka puolelta. Samalla uusia raaka-aineita metsätetään jatkuvasti”, hän kuvailee.

Ragun innovaatiopursi ei ole vaarassa karahtaa karille ihan pian. Kukin keittiön ammattilaisista on tullut uuteen duuniin taskut täynnä ideoita, jotka vain odottavat toteuttamistaan. Kesäkuun lopussa julkaistu uusi à la carte -menu on vain jäävuoren huippu siitä, mitä on vielä tulossa:

”Meillä on jo nyt ideoita vuodeksi tai pariaksi eteenpäin”, Asujamaa kuittaa. Myös sommelier Riia Mannisella on tärkeä rooli kokonaisuuden kannalta: ”Yhdessä luodaan sopivia annoksia myös viinien ehdoilla.”

#### Prosessiin sisään

Nykyisellään luovuusgeneraattori puskee ruokaa ulos kiitettävällä volyymillä: vähintään kolme uutta ruokaa viikossa tarkoittaa pitkälle yli sataa uutuusruokaa vuodessa. Esimerkiksi Ludari Menuun päätyvät maistelupalat syntyvät usein ensin paperille, jonka jälkeen ne valmistetaan ja koemaistetaan talon sisällä. Jos testiryhmän peukut nousevat pystyyn, uusi tulokas pääsee Ludarille yleensä jo seuraavalla viikolla.

Ragussa myös halutaan palautetta uusista tuotteista. Tähän liittyen keittiö vie ruoka-annoksen suoraan pöytään 80 % tapauksista.

”Meille on tärkeää saada suora feedback asiakkaalta. Aika usein sanotaan suoraan, että hei, tässä on ihan uusi ruoka, meitä kiinnostaisi kuulla mitä mieltä olette.”

#### Vain yksi suunta – eteenpäin!

Asiakkaan kuuntelun lisäksi tärkeää on ammatillinen uteliaisuus ja itsensä jatkuva kehittäminen. Koulutusta Asujamaa pitää todellisenä elinehtona alalla, joka menee koko ajan eteenpäin. Ragussa tämä tarkoittaa mm. sitä, että lähdetään porukalla leikkaamaan lihaa tai kalastamaan – tai näin on ainakin tarkoitus. Toistaiseksi Ragussa on nimittäin ollut niin täyttä, että kaikki energia on mennyt toiminnan pyörittämiseen. Erilaisia ekskursioita on kuitenkin luvassa, lupaa Asujamaa.

Kun 110 asiakaspaikkaa ovat täynnä illasta toiseen, voivat keittömestarit onnitella itseään: jotain on tehty oikein. Fine dining -leimaa Asujamaa kuitenkin hieman vierastaa: tähtäimessä on enemmänkin kokonaisvaltainen illalliskokemus ilman turhia paineita.

”Oikeastaan ’cozy’ on se vaikutelma, johon pyrimme. Sopivan rento paikka”, Asujamaa summaa. ■

**Kory-Görans Kebab**

**Se aito ja oikea kebab vuodesta 1988.** **ORIGINAL**

**Vaivattomaan ruuanlaittoon**  
 - CC Kebablastu 2x1,5kg, irtopakastettu  
 - Kypsä nauta jauheliha 2x2,5kg, irtopakastettu

**Maukkaita hetkiä!**

Ab Kory-Görans Kebab Oy • (06) 723 2818 • [www.gorans.fi](http://www.gorans.fi)

**Millac**

**Millac-tuoteperhe nyt uusissa pakkauksissa**

Kattava Millac-valikoima pitää sisällään ammattikeittiöille ja leipomoille suunniteltuja erikoistuotteita, mm. kasvirasvasekoitteet, kermat, maidot, kookoskerman sekä Soft Ice Mix pehmytkermajäätelöaineksen.

**Unique Food Nordic**  
[www.uniquefoodnordic.com](http://www.uniquefoodnordic.com)

*For Professionals*



## 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 henkilöstökoulutusta sekä kehittämispalveluja.

### Alkavia koulutuksia mm.

- Johtamisen/yritysjohdamisen erikoisammattitutkinto, alkaa 16.9.
- Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinto, alkaa 17.9.
- Työnohjaus ja organisaatiokonsultaatiokoulutus, alkaa 7.1.2015

Hae uutta makua uraasi  
[omnia.fi](http://omnia.fi) → Aikuisopisto



Löydät meidät myös Facebookista!



# RÄÄTÄLÖITYÄ RUOKAHALUA!

TEKSTI: LAURA LAAKSO  
KUVAT: SVEN TUPITS



# TARKOITUKSEN- MUKAINEN TYÖVAATE TUKEE RAVINTOLAN IMAGOA

*Höyrytettyä parsaa ja täydellinen hollandaise-kastike, mutta hovimestarilla nuhjuinen bänditeepaita ja tukka ihan dagen efter. Tai suussa sulava britakakun siivu kera porsliinikuppikahvin, mutta isoäidin nostalgista kahvikannua pitelee kartanomiljöössä mustiin puettu trendsetter. Joskus kontrastit tuovat kiintoisaa syvyyttä ja tyylien risteyttäminen toimii, mutta aika usein asiakas arvottaa liikeideaa logiikalla millainen kokki, sellainen soppa.*

**VAIKKA RAVINTOLAHENKILÖKUN-  
NAN** habitus ei suoraan korreloikaan maku-  
nautintojen kanssa – kuten Rottatouille-eloku-  
vasta opimme – käyttää se kuitenkin omaa kiel-  
tään kertoakseen salin ja keittiön työhyvinvoin-  
nista, ammattilypeydestä, etiikasta ja koko yri-  
tyksen strategiasta.

Suomalainen menestysyritys Hesburger on muutaman vuosikymmenen aikana onnistunut luomaan nahkansa jo useaan otteeseen, varsin tietoisena pikaruokamaailman verisestä kilpai-  
lusta ja etenkin nuoriso- ja katukulttuurin lähes ääntä nopeammin ohikiitävistä trendeistä. Hampurilaistaivaassa pätevät toisenlaiset lait kuin vaikkapa pittereskeissa fine dining -illallispai-  
koissa, mutta molemmissa työntekijöiden univormut lisäävät väistämättä omat mausteensa ruo-  
kailijoita houkuttelevaan brändikeitokseen.

Omaleimaisilla työasuilla haetaan kilpailu-  
etua ja erottaudutaan, mutta mikä on työvaat-  
teiden merkitys henkilökunnan työmotivaatioon?  
Voidaanko työvaatteilla todella tukea tai tuhota ravintolayrityksen imagoa?

## Hurmaavia hampurilaisia ja tyylikkäitä ranskalaisia

Hampurilaisravintolaketju Hesburgerilla on pitkä kokemus kotimaassa, mutta myös yhä enemmän muualla kuin Suomessa sijaitsevien ravin-



toloidensa väen vaatettamisesta. Pikaruuan suosio ei tunnu ottavan laantuaakseen, vaan lieenee pikemminkin niin, että aina uusi sukupolvi löytää kerroshampurilaisensa uudelleen. Millaisella twistillä ja millaisin tykötärpein verhottuna kulloinkin, sitä on ravintolayrittäjän kiristyvän kilpailun tiimellyksessä tarkoin punnittava.

"Vielä viitisentoista vuotta sitten riitti, että sai asiakkaan sisään, syötettyä ja sitten ulos. Nyt tilanne on täysin toinen", kertoo Hesburgerin suunnittelu- ja markkinointipäällikkö Marko Salmela.

"Ravintolan viihtyisyyden merkitys on kasvanut, kun ihmiset mielellään viipyvät pikaruuan äärelläkin pidempään. Halutaan tehdä töitä ruokailun lomassa, käyttää Wi-Fiä, ottaa kenties jälkiruoka ja kahvi päättämään lounas. Tällöin myös ravintolahenkilökunnan vaatetuksen merkitys on kasvanut."

Vaikka Hesburgereiden asiakaskunta on heterogeeninen ja ravintolat sijaitsevat erityyppisissä paikoissa, eläväiseen nuorisoon ja citykulttuuriin mielikuva hampurilaisista kuitenkin liitetään. Valtaosa Hesburgerin työntekijöistä on niin ikään nuoria, joten työvaatesuunnittelussa nuorten ääni kuuluu.

"Työvaate voi olla aivan ratkaiseva tekijä nuoren etsiessä työpaikkaa", Marko Salmela painottaa. "Paikkaa, jossa on asialliset tai jopa niin siistit kuteet, että niissä voisi vaikka lähteä töistä kotiin, ei tarvitse hävetä. Hampurilaisravintolassa vaatteelta lisäksi vaaditaan paljon, kun tiskillä joutuu paljon kyykistelemään ja liikkumaan. Työvaate ei saa olla liian tyköis-tuva tai työolosuhteisiin nähden epäsopiiva. Pikkuhousut tai rintaliivit eivät saa häiriössä näkyä, eikä takataskuista voi pullottaa esimerkiksi kännyköitä."

"Uusin, joulun aikaan käyttöön otettava ekologinen vaatemallistomme on toteutettu henkilöstön mielipiteitä kuunnellen. Meillä Hesburgerissa elää vähän sellainen Pelle Peloton -henkinen halu kokeilla erilaisia asioita. Olemme etsineet meille sopivia ympäristöystävällisiä juttuja pidempään, ja esimerkiksi tehdastamme lämmitetään kierrätyspaistöljyllä. Nyt uudistaessamme ravintoloiden kokonaisilmettä, pääsimme heittelemään hölmöjäkin ideoita yhdessä työvaatteita suunnittelevan Touchpoint Oy:n kanssa. Yhteistyö on ollut erinomaista ja oikeaoppisen luovaa."

**”Voidaanko työvaatteilla todella tukea tai tuhota ravintolayrityksen imagoa?”**

#### Vastuullisen työvaatesuunnittelun avantgardea

"Uuden polven lahjakkaat vaatesuunnittelijamme ovat kasvanee ajattelemaan vastuullisesti", mainitsee Hesburgerin työvaatteet suunnitelleen suunnitteluyritys Touchpoint Oy:n myynti- ja markkinointijohtaja Carita Peltonen.

"Laatuun ja pitkäikäisyyteen panostetaan kaikessa ja pyritään siihen, ettei ylijäämää jää. Esimerkiksi Hesburgerin chinos-housuihin on käytetty vanhojen ruutupaitojen materiaalia ja toisaalta ravintolan julisteista on tuotettu muun muassa laukkuja. Uuden malliston työpaidat valmistetaan kierrätysmuovipulloista siten, että yhteen paitaan tarvitaan kuuden tai seitsemän pullon materiaali."

"Kannustammekin yrityksiä aina tarkistamaan, mitä varastoista löytyy, sillä silloin yhdistyvät kustannustehokkuus ja vastuullisuus. Hesburgerin työvaatemallistossa haluttiin päästä eroon kausittain vaihtuvista tarjouspaidoista, ne kun edustavat mennyttä maailmaa eivätkä tue vastuullista ajattelua. Nyt käytetyt materiaalit ovat ekologisia ja myös kankaiden tuotanto tapahtuu lähialueella ja niin ikään ekologisesti."

"Hesburger on monella tavalla edelläkävijä ja toimii omalla alallaan vastuullisuuden ja ekologisuuden suunnannäyttäjänä – matalalla profiililla", Carita Peltonen muistuttaa. "Kierrätysmateriaalien hyödyntämisestä ja esimerkiksi Hesburgerin Bangladeshiin rakennuttamasta slummikoulusta ei monikaan asiakas tiedä."

"Työvaatteiden kohdalla uudet ja hillitynväriset, khakia, mustaa ja valkoista yhdistävät asut kaiuttavat sitä, mitä nuori polvi pukeutumiselta edellyttää. Toisin sanoen asut ovat katu-uskottavia, helppohitoisia ja mitoitukseltaan tätä päivää. Kansainvälisesti toimivan yrityksen työvaatteiden on lisäksi kyettävä vastaamaan eri kulttuurien asettamiin tyylillisiiin ja mitoituksellisiin haasteisiin."

Menestyvän ravintolayrityksen salaisuus lieenee siis hyvinvoiva ja tyytyväinen työntekijä. Ja hyvinvoivan työntekijän salaisuus saattavat olla hyvinistuvat puuvillahousut, joissa on helppo hymyillä. Rottatouille-elokuvassa suvereeni rottakokkikin oli oma itsensä ja ylpeä siitä. ■





” Onneksi moni  
työnantaja  
on havahtunut  
huomaamaan,  
että hyvät  
työvaatteet ovat  
keino houkutella  
ja arvostaa  
työntekijöitä.

# italesse

Design for professional use

RAGU

MT Company Oy, Ristipellontie 10, Helsinki, [www.mtcoy.fi](http://www.mtcoy.fi)

## HYVINVOINTI NÄKYÄ LAUTASELLA!

**"PUHUN MIELELLÄNI** työvaatteiden kohdalla sekä käyttäjien että brändin hyvinvoinnista", sanoo parikymmentä vuotta työvaatesuunnittelun parissa työskennellyt toimitusjohtaja Kirsimari Kärkkäinen Designplus Oy:stä.

"Hyvinvoinnithan linkittyvät toisiinsa, joten parhaassa tapauksessa lopputulos on hyvä sekä brändin että työvaatteen käyttäjien ammatillisen identiteetin kannalta. Asiakaspalvelun ja sitä kautta koko ravintolan imagon kannalta ei ole yhdentekevää, ovatko työvaatteet ravintolan ilmeen näköisiä. Ammatillaiset taas haluavat olla ylpeitä siitä, että heillä on ammattinsa mukainen vaatetus, ja työnantajan tehtävänä on pukea työntekijänsä hyvin ja asiaankuuluvasti. Toisinaan työvaatetus ja sitä kautta ravintolan imagonrakennus tulevat kuitenkin vielä prioriteettislistalla viimeisenä."

"Samalla kun erilaisten ravintoloiden kirjo on suuri, myös ravintola-alan työvaatetuksen mahdollisuudet ovat valtavat. Kulakin ravintolalla on omanlaisensa maailma, ja siihen olisi työasujenkin kiva istua. Paljon näkee kuitenkin perusratkaisuja – mustaa paitaa ja mustaa essua – vaikka aika pienellä, kuten somisteilla, painatuksilla tai brodeerauksilla, vaatteista saisi per-

soonallisempia. Isot ketjut ovat tässä mielessä helpompia, sillä isot työvaatevolyymit mahdollistavat usein profiloidumpien mallisten toteuttamisen."

"Keittiöpuolen asut puolestaan ovat pysyneet hyvinkin perinteisinä pitkään", Kirsimari Kärkkäinen muistuttaa. "Vaikka keittiössä ja ruuan parissa työtä tehdessä on toki omat sääntönsä työasujen suhteen, ovat kokit tämän päivän ravintoloissa hyvin usein näkyvillä. Se, että kokit ovat tähtiä, näkyy jo mukavasti jonkin verran työvaatteissakin."

"Onneksi moni työnantaja on havahtunut huomaamaan, että hyvät työvaatteet ovat keino houkutella ja arvostaa työntekijöitä. Ja joskus käy niinkin, että uudet työvaatteet innoittavat muihinkin uudistuksiin. Usein ravintolan koko visuaalinen ilme uusitaan kuitenkin yhdellä kertaa, jolloin sisustus, graafinen ilme ja vaatteet kulkevat käsi kädessä."

"Toivoisin silti, että työvaatteissa näkyisi vielä entistä enemmän ekologisuus", Kirsimari Kärkkäinen kannustaa. "Isolla osalla yrityksistä on kyllä vastuulliset tavoitteet, mutta ekologisten vaihtoehtojen hinta nousee usein vielä viime hetkellä kynnyskysymykseksi." ■

# KUMPAA JÄLKIRUOKAVIINIÄ SAISI OLLA?

## LISÄMYYNNTI ON TAITOLAJI, JOTA VOI OPPIA AINA LISÄÄ

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVITUS: JANNE HARJU

*Lisämyynti on monelle kirosana. Hyvälle asiakaspalvelijalle, joka on hyvä ihmistuntija, lisämyynti ei ole kuitenkaan mikään ongelma. Siinähan vaan myydään lisää eli löydetään se asiakkaan tarve ja halu ostoon! Oli se sitten lasi sampanjaa, kupponen kahvia tai seuraava pöytävaraus!*

**NOIN LISÄMYYNNISTÄ** ajattelee tamperelaisen Ravinteli Berthan viinimestari Pasi Mamia, joka valittiin äskettäin vuoden asiakaspalvelijaksi. Hän korostaa, että kaikki lähtee liikkeelle asiakkaan tarpeen tunnistamisesta. Ihmistuntemuksen lisäksi tarvitaan tietoa myytävistä tuotteista.

"Jos esimerkiksi ravintolassa ei ole ruoka-annokselle valmista juoma-suositusta, niin ruokalistakoulutuksessa kannattaa ehdottomasti käydä läpi myös laseittain saatavat viinit sekä annoksille suositeltavat viinit. Ja kun tarjoilija kysyy dinnerin jälkeen, että ottaisitteko kahvia, niin hänellä pitää olla jo valmiina hihassaan joku tuote, mitä hän voi sen kanssa myydä."

### **Tarvetta niin Neuerille, Özilille kuin Götzellekin**

Mamia muistuttaa myös, että jankuttaminen ja otsakurtulla myyminen ei toimi.

"Kohteliaisuus, pieni leikkisyys ja pelailu toimii pidemmän päälle. Pitää myös uskoa, jos asiakas on koko dinnerin ajan ollut tietoinen siitä, mitä haluaa ja mitä tilaa. Asiakkaalla on aina oikeus kieltäytyä ja siitä ei pidä asiakaspalvelijan suuttua."

**”Otolliset  
mahdollisuudet  
lisämyyntiin syntyvät  
yhteispelillä.**



# ASIAKAS- USKOLLISUUS



*Asiakasuskollisuus on yksi Ravintolakolmio-ryhmän arvoista.*





# LAGERBLAD KANAPYÖRYKÄT SUOMALAISESTA MUNAKANASTA!

Lagerblad Foodsilta saa nyt täysin uudenlaisia kanapyöryköitä! Herkulliset kanapyörykät valmistetaan Huttulan Kukon tuottamasta munakanan lihasta.

Munakanan liha on verraton raaka-aine – maukas ja ekologinen. Kanan liha on myös loistava proteiinin lähde ja sen rasvahappokoostumus on erinomainen.

Nauti kotimaisista mauista ja valmista lisäkkeeksi punajuuriohraa ja fenkolisalaattia kanafarmari Jyrki Sukulan reseptillä!



SKANNAA KOODI  
JA LUE LISÄÄ  
SEKÄ KATSO  
TUKUJEN TILAUS-  
NUMEROT!



Kanafarmari Jyrki Sukula  
suosittelee!



LEIKKAA TALTEEN!

## KANAPYÖRYKÖITÄ PIPARJUURIKASTIKKEESSA SEKÄ PUNAJUURIOHRAA JA FENKOLISALAATTIA

20 annosta

### KANAPYÖRYKÄT JA PIPARJUURIKASTIKE

|         |                                          |
|---------|------------------------------------------|
| 2560 g  | Lagerblad Kanapyöryköitä (8 x 16g / hlö) |
| 1,5 l   | kanalientä                               |
| 2-3 kpl | sipulia                                  |
| 1 kpl   | fenkolia                                 |
| 1 rkl   | kurkumaa                                 |
| 2 rkl   | raastettua piparjuurta                   |
| 2 rkl   | karkeaa dijon-sinappia                   |
| ½ dl    | omenaviinietikkaa                        |
| 3 rkl   | maissitärkkelystä                        |
|         | suolaa                                   |
|         | mustapippuria                            |
| 1 dl    | oliiviöljyä                              |

Hienonna sipuli ja fenkoli, kuullota oliiviöljyssä, lisää kurkuma.

Kaada joukkoon omenaviinietikka ja anna kiehahtaa.

Lisää kanaliemi ja keitä 15 minuuttia.

Sekoita maissitärkkelys tilkkaan kylmää kanalientä, sekoita joukkoon.

Soseuta kastikepohja tasaiseksi teho-sekoittimessa ja kaada kattilaan. Lisää sinappi ja piparjuuri.

Lisää suola ja mustapippuri, maista.

Kuumenna pyörykät uunissa ja kaada kastike pyöryköiden päälle ennen tarjoilua tai tarjoile erikseen.

### PUNAJUURIOHRA

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 2 kg  | keitettyä ohraa                 |
| 500 g | raastettua keitettyä punajuurta |
| 2 dl  | hienonnettua lehtipersiljää     |
| 2 kpl | sitruunanmehu                   |
|       | suolaa                          |
|       | mustapippuria                   |
| 50 g  | voita                           |
| 3 dl  | kanalientä                      |

Kuullota raastettu punajuuri voissa, lisää kanaliemi.

Lisää joukkoon ohra. Kuumenna ja lisää lehtipersiljää.

Lisää suola ja mustapippuri.

Lisää lopuksi sitruunanmehu ja tarkista maku.

### FENKOLISALAATTI

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 7 kpl | fenkolia                  |
| 2 dl  | hienonnettua ruohosipulia |
| 3 rkl | omenaviinietikkaa         |
| 1 dl  | oliiviöljyä               |
|       | suolaa                    |
|       | mustapippuria             |

Suikaloi fenkoli läpinäkyvän ohuiksi suikaleiksi ja laita jääveteen 3 minuutiksi.

Valuta vesi tarkkaan siivilässä ja laita sekoitus-kulhoon. Lisää muut ainekset ja sekoita.

Tarkista maku ja tarjoile heti.

LAGERBLAD FOODS

www.lagerbladfoods.fi

Mamian mukaan asiakaspalvelun pitää olla aitoa. Hän korostaa myös, että hyvä palvelu, positiivinen ravintolakokemus ja sitä kautta otolliset mahdollisuudet lisämyyntiin syntyvät yhteisellä pelillä.

"Jos ammattilaiset pelaavat yksin, niin jotain jää asiakkaalta kuitenkin puuttumaan – käy niin kuin brasseille MM-futiksessa. Jos taas kaikki salissa ja keittiössä toimivat yhdessä, auttavat ja tukevat toisiaan, niin homma sujuu kuin saksalaisten MM-futis. Lopputulos näkyy asiakaspalvelijan palvelussa, lautasella olevassa tuotteessa sekä asiakastytyväisyydessä."

**”Parasta psyykkaamista on se, kun esimies näyttää itse esimerkillään mallia suosittlevasta myynnistä.**

### Elinikäistä oppimista

Myös Ravintolakolmio-ryhmän kehitysjohtaja, Senior Partner Elina Ostela-Pyhälän mielestä lisämyynti – tai suosittleva myynti, on taito, jota voi ja kannattaa opiskella.



KUVA: RAVINTELI BERTHA

Ravinteli Berthan viinimestari Pasi Mamia valittiin äskettäin vuoden asiakaspalvelijaksi.



"On tärkeää, että henkilökunnan annetaan itse oivaltaa, miten suosittelevaa myyntiä kannattaa tehdä. Kyse on myös elinikäisestä oppimisesta: joskus alalla vuosikymmeniäkin ollut voi saada ahaa-elämyksen, että noinhan tuo asia kannattaa tehdä."

Ravintolakolmio-ryhmän ravintoloissa tehdään säännöllisesti suosittelevaan myyntiin liittyviä kampanjoita. "Mietimme ravintolapäälliköiden kanssa, mitä tuotteita olisi milloinkin hyvä nostaa esille. Sitten pidämme pienen valmennuksen siitä, miten tuotetta voitaisiin myydä."

#### **Pieniä välitavoitteita, vinkkejä ja esimiehen kannustusta**

Ravintola Lasipalatsissa toteutettiin viime vuonna kampanja, jolla haluttiin nostaa jälkiruokaviinien myyntiä. Kyseessä on varsin haasteellinen tuote, sillä harva tulee ravintolaan mielessään, että 'ostanpa tänään jälkiruokaviiniä'.

**” Asiakkaan on koettava, että hän on saanut enemmän kuin on hoksannut pyytää.**

"Lähdimme tekemään hommaa pieninä palasina. Kun välitavoitteena on vaikkapa kaksi annosta per vuoro, niin henkilökunnan on helppo sitoutua tavoitteeseen."

Ostela-Pyhälä kertoo, että alkuvalmennuksessa tarjottiin ikään kuin esimerkkejä ja raameja, joiden sisällä voisi persoonallisesti liikkua. "Yksi konkreettinen vinkki oli esimerkiksi kysymys, että otatteko jälkiruokaviiniä A vai B, jolloin asiakkaalle ei tarjottu vaihtoehtoa olla ostamatta..."

Ostela-Pyhälän mukaan oleellisen tärkeää oli myös sitouttaa päälliköt kertomaan viikkotasolla henkilökunnalle missä mennään – ja kertomaan esimerkiksi, mitä lisämyynti tarkoittaa konkreettisesti ravintolan bisnekselle.

"Esimiesten on oltava myös kiinnostuneita ja kannustavia. Parasta psyykkaamista on se, kun esimies näyttää itse esimerkillään mallia suosittelevasta myynnistä."



KUVA: RAVINTOLAKOLMIORYHMÄ / TONYS DELI

### Asiakastytyväisyys kaiken perustana

Kun Lasipalatsissa myytiin vuotta ennen vastaavana kahden kuukauden ajanjaksona 350 annosta jälkiruokaviinejä, niin nyt kampanjatoimitteeksi otettiin 900 annosta. Toteuma oli 1 373 annosta. "Paras yksittäinen myyjä palkittiin ja sen lisäksi koko porukka palkittiin, tavalla, johon se sai itse vaikuttaa."

Haasteena on ylläpitää suosittelevaa myyntiä myös kampanjoiden loppumisen jälkeen.

"Tässä tullaan jälleen esimerkiksi esimiesten rooliin. Heidän pitää kysyä henkilökunnalta kampanjoiden jälkeenkin, että oletteko muistaneet tehdä suosittelevaa myyntiä."

Elina Ostela-Pyhälä korostaa, että suositteleva myynti on osa hyvää asiakaspalvelua; se ei saa olla tuputtamista, vaan asiakkaan on koettava, että hän on saanut enemmän kuin on hoksannut pyytää.

"Meillä asiakastytyväisyys on kaiken lähtökohta. Ravintola-alalla kukaan ei voi täysin suojella liikeideaansa. Hyvää palvelua kukaan ei sen sijaan voi varastaa", Ostela-Pyhälä korostaa. ■

**Bonne™**  
makeaa hyvällä tavalla

**AIDOISTA  
MARJOISTA JA HEDELMISTÄ  
LAAJA VALIKOIMA  
MEHUJUOMIA, TÄYSMEHUJA,  
TÄYSMEHUTIIVISTEITÄ  
JA SOSEITA.**

Tutustu:  
[www.bonnejuomat.fi](http://www.bonnejuomat.fi)

Mäntynummentie 8, 08500 Lohja as. Puh. 019 382 233  
[bonne@bonnejuomat.fi](mailto:bonne@bonnejuomat.fi)



**”** Myönnän olevani  
huono juoksemaan  
rahan perässä – mielekäs  
tekeminen painaa  
vaakakupissa enemmän.

# SAFKASSIT ISKEE

## MONIOSAAJA ANTTI TUOMOLA NAUTTII CATERING-BISNEKSEN NOPEATEMPOISUUDESTA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: ISTOCKPHOTO

*HoReCa-liiketoiminnasta puhuttaessa tuo kombon viimeinen palikka – catering – uhkaa jäädä hiukan lapsipuolen asemaan. Suomalaiset ovat kuitenkin pikkuhiljaa oppineet ostamaan catering-palveluja niin firman kortilla kuin omallakin rahalla. Samalla kentälle on tullut uudenlaista diversiteettiä, kun nuoret, ennakkoluulottomat tekijät ovat tulleet peliin mukaan. Edes taantuman tuulet eivät sanottavasti ole estäneet uusia toimijoita kehittämästä uusia konsepteja ja palvelupaketteja.*



# Raaka-aineet luonnosta, jo vuodesta 1972

Polarica on toimittajasi tarkkaan valituissa raaka-aineissa metsien sekä tuntureiden antimista – riistaliha, sienet ja marjat kuuluvat valikoimaamme. Meillä on alkuperäiset juuret sekä sydän lähellä luontoa. Kaikki sen takia, että Sinä saat nauttia luonnon loistavat makunautinnot, terveellisesti. Punainen aurinko näyttää sinulle tietä metsien raaka-aineisiin, luonnollisesti Polaricalta. [www.polarica.fi](http://www.polarica.fi)



**ESIMERKIKSI PALVELUT 2020** -hankkeen loppuraportissa on arvioitu, että samalla kun kansainväliset ketjut kasvavat ja maailma globalisoituu, jää kannattavia liiketoimintamahdollisuuksia myös pienille ja keskisuurille ravitsemusyrityksille. Tässä uudessa kuviossa painotetaan eniten asiakkaiden tarpeiden tunnistamista ja ennakkointia, myynti- ja markkinointitaitoja, yhteistyökykyä ja asiakasosaamista. Myös catering-puolella on elintärkeää ymmärtää liiketoiminta- ja palveluprosessit.

Yksi loppuraportin mainitsemista uusista mahdollisuuksista liittyy suuriin ikäluokkiin, joilla on aikaa, rahaa ja halua käyttää ravitsemuspalveluja. Nyt eläkkeelle jäävillä ostovoimaisilla senioreilla ei ole samanlaista "itse täytyy tehdä, oli kyseessä talo tai kakku" -mentaliteettia kuin edeltäneillä sukupolvilla, vaan he ovat paremmin sinut ostopalvelujen kanssa. Jos catering-toimijat pystyvät tarjoamaan harmaiden panttereiden makuun sopivia elämyksiä, puhelin voi soida muutenkin kuin vain 70-vuotisjuhlien lähestyessä.

## Räättälöi reilusti

Mutta koska tarpeet ovat yksilöllisiä, yritykseltä vaaditaan yhä paremmin räätälöityjä palveluja. Tällöin auttaa, jos ei ole kaavoihin kangistunut jo valmiiksi. Antti Tuomola on hyvä esimerkki uuden ajan catering-yrittäjästä.

Tulevaisuuteen Tuomola katsoo luottavaisin mielin – ei dollarinkuvat silmissä, mutta sitä vastoin hyvissä fiiliksissä siitä, että mukavaa hommaa riittää.

"Odotan tekemisen iloa", toteaa Tuomola ja myöntää olevansa huono juoksemaan rahan perässä – mielekäs tekeminen painaa vaakakupissa enemmän. Niin kauan kuin duunin osaa pitää hauskana, kaikki on hyvin.

## Pilke silmäkulmassa

Itse asiassa Tuomola pitää "huumorin säilyttämistä" yhtenä keskeisenä liiketoiminnan haasteena uuden catering-toimijan uralla. (Ainakaan haastattelua tehdessä ei tosin tule mieleenkään, että huumorin kukka olisi kuolemassa.)

"Business menee niin helposti kovin vakavaksi – samaan aikaan pitäisi olla tulos- ja huumorivastuullinen, ja nämä kaksi toiminnan muotoa astuvat välillä toistensa jaloille", hän arvioi.

Mikä cateringissa sitten innostaa – tuon mainitun tekemisen riemun lisäksi? Tuomolan mukaan elämä juoksuhaudoissa tarjoaa sopivasti säpinää ja hyötyliikuntaa, joka pitää tiimin tiiminä.

"Pitää roudata niin perkeleesti koko ajan, että kaikki meistä omaa jumalaisen vartalon tästä juomisen määrästä huolimatta", Tuomola heittää.

Tuomola vakavoituu pari piirua, kun kysytään mitä erityisiä ominaisuuksia catering-yrittäjältä vaaditaan. Hänen mukaansa wanted-listalla on ainakin isojen kokonaisuuksien hallinta ja hyvä logistinen ajattelu.

"Jos joku vielä tekee hyvää ruokaa, on massisade taattu."

## Voitolla yöhön

Tuomolaa on helppo uskoa, kun hän sanoo, että catering-sissi-iskut tuovat mukavaa vaihtelua ravintolan pyörittämisen arkeen.

"Toisin kuin ravintolan pyörittämisessä, cateringissa kaikki taistelut voitetaan – tai ainakin ne loppuvat. Ravintolan pyörittäminen on omalla tavallaan loputonta taistelua", hän vertailee.

Alalla Tuomola tunnetaan out-of-the-box-ajattelijana, jonka ravisut-tavin maineteko lienee Ravintolapäivän ideominen kolme vuotta sitten.



” Niin kauan kuin  
duunin osaa pitää  
hauskana, kaikki on hyvin.

Tuolloin Tuomolan entinen työnantaja oli perustamassa ravintolaa, mutta ruuan myyntiä koskevien lupien ja säännösten vuoksi hänen olisi pitänyt tehdä harvinaisen tyyris remontti – itse asiassa niin tyyris, että kaveri päätyi avaamaan ravintolan ilman ruokamyyntiä.

Tuomola pohti hetken tätä asioiden saamaa kafkamaista käännettä ja päätti, että jotain on tehtävä. Voisiko ihmisyydenvastaisia säädöksiä vastaan viettää jonkinlaista kansalaistottelemattomuuspäivää, hyvillä fiiliksillä ja ilman viranomaisen hönkäälyä niskaan? Tuomola kavereineen – sisäpiiriin kuuluivat myös Olli Sirén ja Timo Santala – levitti tietoa Ravintolapäivästä Facebookissa ja ensimmäisellä kerralla toukokuussa 2011 mukana tempauksessa oli heti lähes 50 ravintolaa.

#### Ravintolapäivästä jo instituutio?

Nyt jo uhmaikään ehtinyt Ravintolapäivä on tärkeä osa kaupunkikulttuuria ja kulinariasta maisemaa – ja Ravintolapäivälle on myönnetty esimerkiksi Helsingin kaupungin Vuoden kulttuuriteko -palkinto. Ex-kulttuuri- ja urheiluministeri Paavo Arhinmäki taas on hehkuttanut Ravintolapäivän olevan komein ruokakulttuuriteko sitten keskioluen vapauttamisen ja jopa Helsingin kaupunginjohtaja Jussi Pajunen on fani.

Tuomola on siis ollut (ja on edelleen) monessa mukana – mutta miten hän näkee cateringin osana koko pakettia? Miten tärkeä palanen se on miehelle? Tuomolan mukaan catering on olennainen osa kokonaisuhtälöä – ja samalla estää sammalen tarttumista pintaan varsin tehokkaasti.

"Keikat ovat erinomainen tekosyy poistua työpaikaltaan jonnekin muualle", hän summaa.

Tuomola odottaa catering-bisneksen "junnaavan samoilla raiteilla" vielä parikymmentä vuotta, kunnes löydetään toiset raiteet. Mies vain epäilee, että nekin saattavat viedä aivan yhtä väärrään suuntaan.

"Tässä ei sinänsä ole kuitenkaan mitään vikaa, sillä suuren yleisön makua ei voi koskaan aliarvioida liikaa." ■

## Ravintola- ja catering-palvelua vuodesta 2000



# Curry Palace

### Itämaisten elintarvikkeiden maahantuonti

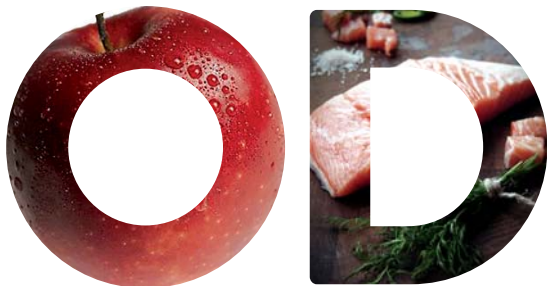
Laadukkaat riisit, öljyt, mausteet ja muut itämaisen keittiön raaka-aineet.

### Itämainen catering-palvelu

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

**Curry Palace**

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



## TALLINN FOODFEST 2014 VIRON PERINTEINEN ELINTARVIKEALAN HUIPPUTAPAHTUMA

Elintarvikkeet ja juomat  
Keittolaitteet ja -välineet, taloustarvikkeet  
Kattaus- ja tarjoiluvälineet  
Ravintoloiden, baarien, kahviloiden sisustus, kalusteet, laitteet  
Laitteet ja välineet elintarvikkeiden valmistusta, varastointia ja myyntiä varten  
Pakkaus koneet, -materiaalit ja -välineet  
Puhdistus, hygienia  
Jätteenkäsittely  
Työvaatteet  
Ruoka-aiheiset lehdet, kirjat  
IT-palvelut, verkkokauppa  
Koulutus, perehdytys, ammattijärjestöt  
Muut elintarvikealan tuotteet ja palvelut

Messut on avattu 30.-31.10. – ammattilaisille

1.11. - yleisölle – ruuan ystävien päivä

Lisätietoja ja osallistumisehdot:

[www.proffexpo.ee/foodfest](http://www.proffexpo.ee/foodfest)

+372 626 1347 | [info@proffexpo.ee](mailto:info@proffexpo.ee)

 **PROFFEXPO**

**TALLINN**  
**food**  
**FEST 2014** 30.10 – 1.11

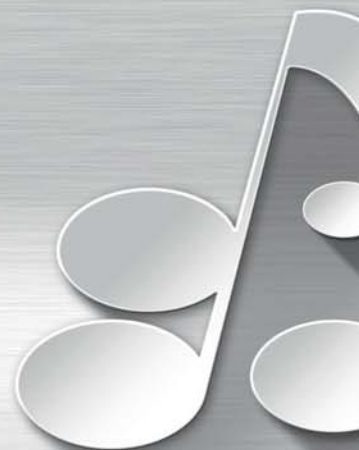
# TAUSTAMUSIIKIN SOITTAMINEN ON MURROKSESSA

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVA: ISTOCKPHOTO

*Ravintoloihin ovat tulleet uudenlaiset, entistä  
helppokäyttöisemmät ja tarkasti paikan tyylin  
mukaan räätälöidyt taustamusiikkipalvelut.*

*Taustamusiikin soittajan on kuitenkin  
huolehdittava aina myös lupa-asioista.*





” Taustamusiikki  
voi toimia myös  
esimerkiksi ääniverhona  
eli suojan antajana.

**TAUSTAMUSIIKKI LUO** tunnelmaa. Se kertoo, miten vaikkapa pub on profiloitunut ja minkälainen asiakunta kokee sen omakseen. Taustamusiikki voi toimia myös esimerkiksi ääniverhona eli suojan antajana sekä häiritsevän hälyn karkottajana.

Myyntipäällikkö Olli Aska musiikkipalveluja markkinoivasta Viihdeväylä Oy:stä kertoo, että taustamusiikki voi tutkimusten mukaan nostaa myös suoraan myyntiä. Ilmiö on tuttu paitsi tavarataloista, myös ravintoloista.

"Eräässä tutkimuksessa huomattiin, että kun ruokaravintolassa soi arvokkaasti koettu klassinen tai jazz-musiikki, niin asiakkaatkin tilasivat listalta helposti jotain vähän arvokkaampaa."

Taustamusiikin rooli ja merkitys vaihtelee ravintolan mukaan. Pubeissa ja iltapaikoissa taustamusiikki soikin nykyään yleisesti, mutta ruokaravintoloista sitä käyttää Askan mukaan arviolta puolet.

"Emme ole ehkä vielä osanneet lähestyä ruokaravintoloita oikealla tavalla. Jotkut ovat myös tehneet linjauksen, että he panostavat vain maku- ja näköaistiin", hän miettii.

Viihdeväylän lisäksi alan suuria toimijoita Suomessa ovat esimerkiksi Mood Media sekä DJ Online. Lisäksi monista rock-baareista ja yökerhoista löytyy palvelu nimeltä Trend Chanel, jossa voidaan esittää musiikin ohella myös musiikkivideoita.

### Musiikki yhdistää – ja erottaa

Monissa ravintoloissa ovat soineet jo reilun viiden-toista vuoden ajan kaupallisten tarjoamat pc-avusteiset musiikkipalvelut. Ravintoloilla on ollut käytössään esimerkiksi erilaisia mahdollisuuksia tehdä kappaleista omia listoja.

Olli Askan mukaan tarkempi tunnelman luominen musiikin avulla on jäänyt tällöin kuitenkin ravintolan omalle vastuulle. Joskus musiikkipalvelu on myös hankittu pohtimatta sen tarkemmin, minkälaista tunnelmaa sen avulla itse asiassa halutaan luoda. Joka paikassa ei myöskään välttämättä ole riittävästi musiikkiin liittyvää asiantuntemusta ja tietotaitoa. Kappaleiden valinta on saattanut osua nappiin – tai sitten on menty iloisesti metsään.

Kun musiikki oikein käytettynä voi tukea liiketoimintaa, niin väärin käytettynä se voi tehdä tälle hallaa.

"Esimerkiksi Lapin tunturikeskuksissa aika tavallinen tarina on, että kun kausityöntekijät tulevat etelästä, niin he ryhtyvät soittamaan oman makunsa mukaista musiikkia. Työntekijät itse saattavat kyllä viihtyä oikein hyvin, mutta samaa ei voi sanoa ravintolan asiakkaista."

Ja jos joku sellaista haluaa, niin musiikkia voi käyttää ihan suoraan ihmisten karkottamiseen. Taanoinhan esimerkiksi Tampereen Koskikeskuksen liepeillä hengailevia nuoria ryhdyttiin häätämään soittamalla heille klassista musiikkia...

### Kohti valmiiksi suunnitelluja paketteja

Olli Askan mukaan taustamusiikkipalvelut ovat kuitenkin murroksessa. Suuntauksena on, että asiakkaille halutaan tarjota entistä helpompia ja tarkasti räätälöityjä palveluita. Viihdeväylä lanseerasi esimerkiksi taannoisilla Gastro-messuilla uuden Maestro-palvelun, jossa ideana on, että asiakas voi valita suoraan haluamansa tunnelman. Palvelussa on jatkuvasti päivittyviä valmiita tunnelmakanavia ja listoja. Neljä pääkanavaa ovat pop, rock, easy sekä suomalaisten suosikit.

"Jatkuvan päivittymisen ansiosta vältetään se ärsytävä tilanne, että samat biisit soivat uudelleen ja uudel-



” Taustamusiikki  
voi tutkimusten  
mukaan nostaa myös  
suoraan myyntiä.

## Hanki musiikin käyttösovimukset helposti Gramexin verkkokaupasta.



Musiikki tekee hyvää, myös  
yrittäjän kassavirralla. Muu-  
sikojen ja musiikkituottajien  
tekijänoikeusjärjestö Gramex  
tahtoo tehdä musiikin käytön  
Sinulle helpommaksi.



GRAMEX.fi

### Onko mahdollista

- säästää 50 % öljykuluista?
- parantaa ruuan makua ja terveellisyyttä?
- vähentää työtä?

**VITO-öljynsuodatusjärjestelmällä se onnistuu!!!**  
**Ja investointi maksaa itsensä jopa 6 kuukaudessa!**



Ota yhteyttä!  
Järjestämme mielellämme esittelyn  
ja toimitamme referaatteja.

**Tmi Tarquinia**  
Kirkkonummi  
puh. 041-5354230 / Hannu Anttila  
e-mail: tarquiniatmi@gmail.com





## MICROS kassaratkaisut

Ole yhteydessä myyntiimme, ja sovitaan esittely  
Puh. 0303 9110 tai email [fi-myynti@micros.com](mailto:fi-myynti@micros.com)

[www.micros.fi](http://www.micros.fi)

leen. Toisaalta esimerkiksi tunnelman vaihtaminen käy nopeasti yhdellä napin painalluksella vaikkapa rauhallisemmasta menevämmäksi. Toisella napin painalluksella voi siirtyä taasen vaikkapa teemabileiden maailmaan, esimerkiksi Oktober-fest -tunnelmiin."

Palvelua ohjataan Windows 8.1:n tai tabletin kautta. Se hyödyntää pilvipalvelua eli jos vaikkapa tabletti rikkoontuu palvelun voi ladata välittömästi uudelleen vastaavalle laitteelle.

Itse musiikki ladataan kuitenkin viiveiden välttämiseksi koneelle eikä se tule suoratoistona pilvestä.

Palvelussa on 12 miljoonan kappaleen tietokanta. Premium-palveluun voidaan liittää myös esimerkiksi karaoke- ja mainosnäyttöpalvelu. Toisaalta tarjolla on myös riisutumpi versio, joka on suunnattu erityisesti kahviloille.

### Lupa myös Gramexilta ja Teostolta

Ravintoloille ei kuitenkaan riitä pelkkä sopimus taustamusiikkioperaattorin kanssa. Gramex ry:n myynti- ja markkinointipäällikkö Petri Kiiski muistuttaa, että taustamusiikin soittamiseen tarvitaan aina myös tekijänoikeuksien haltijan lupa.

"Luvat tarvitaan sekä Gramexilta, joka edustaa äänitteillä esiintyviä taitelijoita ja tuottajia että Teostosta, joka edustaa musiikin tekijöitä ja kustantajia."

Sekä Gramexilla että Teostolla luvan hinta vaihtelee paikan koon mukaan muutamista kympeistä satoihin euroihin vuodessa. Käytännössä luvan voi hankkia netistä tai puhelimitse asiakaspalvelusta. Kummallakin organisaatiolla on myös ympäri Suomea alue-edustajia avustamassa asiakkaita lisenssien hankinnassa.

**Suomalaiset ravintolat ovat hoitaneet lupa-asiansa varsin hyvin.**

"Alue-edustajat tekevät myös valvontaa. Maksamattomia lupamaksuja voi joutua tilittämään takautuvasti", Kiiski kertoo. Hän huomauttaa, että suomalaiset ravintolat ovat hoitaneet lupa-asiansa varsin hyvin, joskus alue-edustajat törmäävät lähinnä tietämättömyydestä johtuviin puutuksiin.

### Lupa tarvitaan myös cd-levyjen soittamiseen

Vaan entäpä se, ravintoloitsijalle kieltämättä työläämpi tapaus, että ravintolassa soitetaan cd-levyjä? "Jos cd-levyjä soitetaan osana liiketoimintaa, mutta ilman että levyjä tallennetaan mihinkään, niin luvat tarvitaan Gramexilta ja Teostolta."

"Mutta mikäli ravintoloitsija tallentaa ja kopioi levyjä vaikkapa tietokoneen kovalevyille ja tekee niistä listoja, niin lisäksi tarvitaan vielä tallennuslupa Gramexilta ja Teostolta." Kiiski muistuttaa, että luvat Gramexilta ja Teostolta tarvitaan myös, jos ravintolassa soitetaan radiota – tai jos musiikki tulee televisiosta.

### Suomen Spotify – yksityiseen käyttöön

Lisäksi tulevat vielä ainakin Spotify ja muut vastaavat striimauspalvelut, joilla pystyy myös helposti tekemään erilaisia soittolistoja. Spotify tulee perusidealtaan melko lähelle monia taustamusiikki-operaattorien palveluita.

"Suomalaisen Spotifyn käyttöehdoissa sanotaan, että palvelu on tarkoitettu vain ja ainoastaan yksityiseen käyttöön. Mutta Spotify on jo julkaissut Ruotsissa myös bisneskäyttöön tarkoitettua versiota. Tulevaisuus näyttää, mitä tapahtuu Suomessa", Kiiski huomauttaa. ■



# MASU TÄYNNÄ ELÄMYKSIÄ

## HANS VÄLIMÄEN UUDESSA AASIALAISRAVINTOLASSA KIEHTOO JAANA EKMANIN TUNNELMAN KUTOMISEN TAITO

TEKSTI: LAURA LAAKSO  
KUVAT: KIM EKMAN / VISION51



*Hämeenkadulla tuulee ja asvaltti  
kiiltää. Vastapäätä Stockmannin  
tavarataloa ja kulmittain  
rautatieaseman kuhinaa vartoilee  
vaitelias ovi, tamperelaiseen  
tapaan itsestään sen enempää  
numeroa tekemättä. Siniset "nysset"  
huristavat ohi, kun utelias tarttuu  
ovenriipaan ja astuu sisään, vähän  
niin kuin lapset astuvat vanhaan  
vaatekaappiin C.S. Lewisin Narnia-  
sarjassa. Askel askel hyppy – ja  
yhtäkkiä kaikki on jotenkin toisin.*

**ON RAVINTOLOITA**, joissa parsä à la  
hollandaise maistuu taivaalliselta tai joissa  
karitsan carré on juuri parahultaisen bien cuit.  
Mutta sitten on ruokamaailmoja, joissa toden-  
totta humauttaa hetkeksi toiseen todellisuu-  
teen, kokonaisvaltaisesti ja moniaistisesti, ei  
vain vatsan kautta.

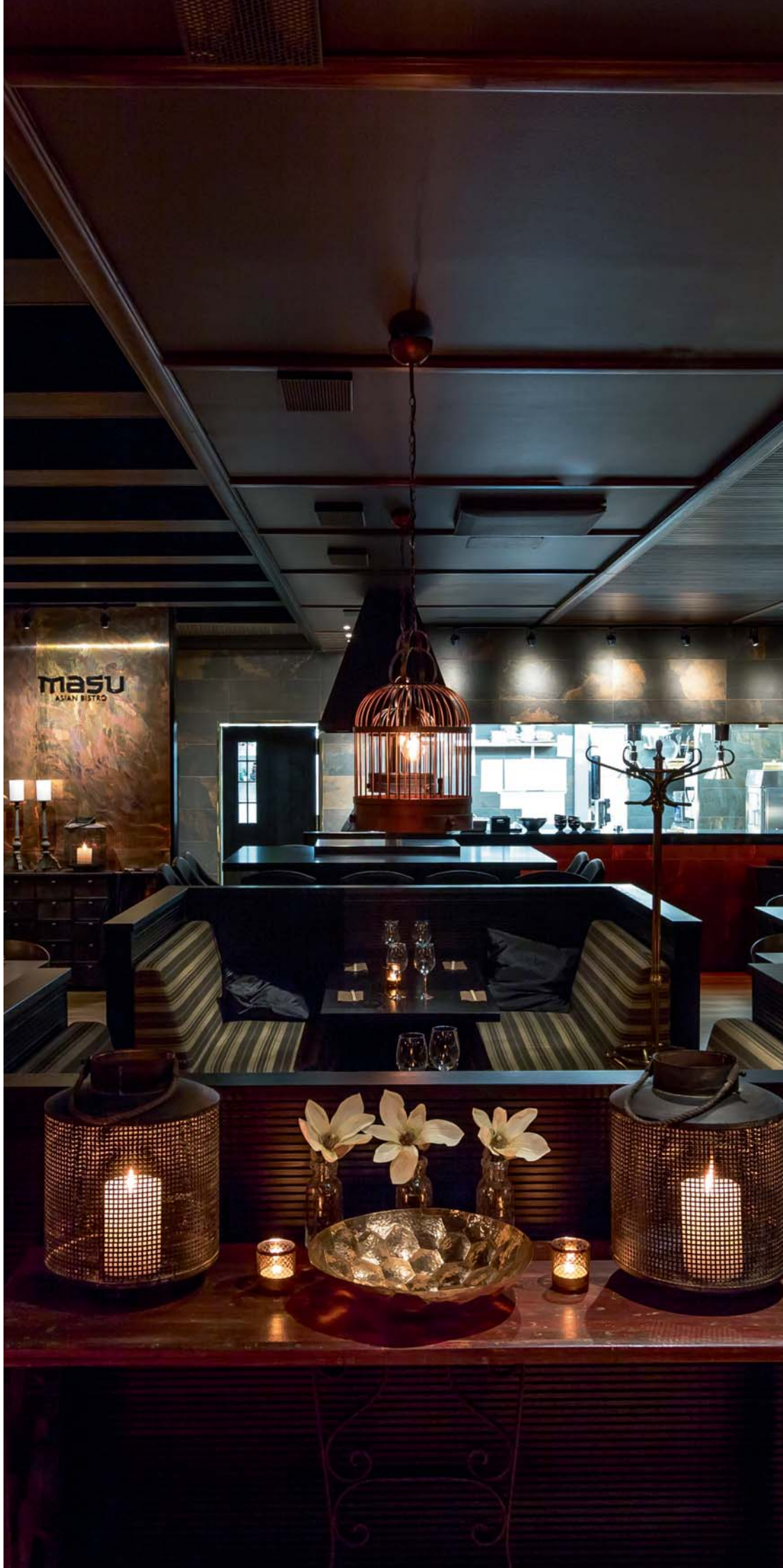
## **MASUssa kantavana ideana on moderni aasialaisuus.**

Jos on joskus tullut pistäytyneeksi Tam-  
pereella Aleksanterinkadun Café Europassa,  
tietää nahoissaan, että jopa salaatti todella  
voi olla vihreämpää sateenkaaren tuolla puo-  
len. Designeri Jaana Ekmanilla on pitkä koke-  
mus julkisten tilojen sisustamisesta ja tilasuun-  
nittelun projektinhallinnasta, eritoten hotelli- ja  
ravintolatoimialalla.

Ekmanin ja hänen yrityksensä  
VisionaryDesignPartnersin kädenjälki tai  
pikemminkin taikasauvan heilautus on nyt  
koettavissa Hans Välimäen ja Gastromax Oy:n  
lanseeraamassa modernissa aasialaisravinto-  
lassa Tampereella.

"Lähtökohtani on aina elämys, jonka  
haluan tarjota asiakkaille. Vaikka miljö ei ruo-  
karavintolassa voisiakaan pelastaa pääasiaa  
eli ruokaa, niin ainutlaatuinen kokemus syn-  
tyy nimenomaan silloin, kun kaikki ravintolan  
osa-alueet tukevat toisiaan. Kun asiakas lähtee  
ulos syömään, hän ei välttämättä edes havain-  
noi tilaa ja sen rakennuspalikoita, mutta ais-  
tii ravintolakäynnin kokonaiskokemuksena.  
Kyse on siis pitkälti elämysbisneksessä", Jaana  
Ekman muistuttaa.

"Minulle naurettiin aikanaan paljon ja epäil-  
tiin, ettei tapani toteuttaa persoonallisia ja yksi-  
öllisiä ravintolatiloja voisi millään kannattaa.





**Valmistus ja myynti:**  
**Puusepäntiike Hannes ky**  
Pappilantie 11, 14820 Tuulos  
p. 0500 - 895 510  
[info@puusepanliikehannes.fi](mailto:info@puusepanliikehannes.fi)  
[www.puusepanliikehannes.fi](http://www.puusepanliikehannes.fi)





Että vaikkapa muhkeiden, kutsuvien antiik-kisohvien takia ravintolan maksimaalinen asia-kaspaikkamäärä jää täyttymättä tai että tyyliin sopiva rekvisiitta lähtisi asiakkaiden matkaan. Uskallus tehdä asioita herkällä vaistolla ja mui-den mielipiteistä välittämättä on kuitenkin kerta toisensa jälkeen osoittautunut oikeaksi lähes-tymistavaksi. Esimerkiksi 1990-luvun Café Europasta tuli Tampereella käsite ja edelläkä-vijä, kaupunkilaisten yhteinen eurooppalainen olohuone.”

**” Tutkin huolella  
katselukulmat,  
että ravintolan  
jokaisesta kolkasta  
riittäisi mielenkiintoista  
katseltavaa.**

#### **Tosielämän skenografi**

”Tulin tavallaan murtaneeksi ravintolasisusta-misen logiikan jo Café Europan aikana”, Jaana Ekman sanoo elävän tulen lepattaessa MASUn tunnelmallisessa, kullan- ja kuparinhoitoisessa ravintolatilassa.

”Tein ratkaisuja, joita ei oikeastaan olisi saanut tehdä tai joita ei olisi kuulunut tehdä. Mutta minusta ihan mitä vain voi tehdä, kun sen tekee sydämellä ja ajatuksella, että asiakas todella on ravintolan vieras – minun tai mei-dän vieraamme. Sisustaminen ei sen tähden minulla lähde koskaan yksittäisestä huoneka-lusta tai esimerkiksi tietyn suunnittelijan valai-simesta, vaikka hyvin erityyppisiä tiloja suun-nittelenkin, pelkistetyistä miljöistä aina hyvin runsaisiin ja värikylläisiin tiloihin. Tila on aina lähtökohta, kuten MASUssakin, eli alan pohtia, kuinka tilasta saisi mahdollisimman elämyksel-lisen. MASUssa kantavana ideana on moderni aasialaisuus, joka tarkoittaa rouheaa ja hel-posti lähestyttävää kansainvälistä bistroa, ei siis perinteistä aasialaista ravintolaa eikä toisaalta liian kylmää ja pelkistettyä linjaakaan.”

MASU Asian Bistron pitkänomainen tila jakautuu väljästi kolmeen osaan. Etualan loun-gessa vieraat saavat aloitella tai jatkaa iltaa loikoisilla sohvilla kuka mitenkin, tyyli on vapaa. Mustaa, kuparia, sinapin- ja kullankeltaista värimaailmaa sekä suklaanruskeita valaisinten sävyjä yhdistävä visuaalinen harmonia saa ytyä taidokkaasti suunnitellusta valaistuksesta, joka muuntuu päivän spottivalaistuksesta illan ja yön punahehkuiseksi led-maailmaksi. Ylellistä tun-nelmaa tilaan tuo aistikas Mercin tapetti, jonka kullanhoitoisesta pinnasta nousee hätkähdyt-tävän kolmiulotteisena vanhan valurauta-aidan aihio.

Loungen editse käydään baaritiskille, jolle niin ikään huolella harkittu ledvalaistus luo enti-sestään lisää luksuriöösiä kosmopoliittitun-nelmaa. Aivan loungen perältä asti, samoin

kuin baarituolin perspektiivistä käsin avautuu näkymä koko ravintolan läpi, aina avokeittiö-estradille saakka, jossa tyylikkäisiin grafiitinharmaisiin työtakkeihin pukeutuneet keittiötaiteilijat luovat makuelämyksiä nautittaviksi.

Varsinainen ruokapuoli sijaitsee siten muutamaa askelta alempana, joten loungesta ja baarista voi katsella aidon robustin tiiliseinän, kuparin ja ruosteisten peilien rajaaman keittiön ja teppanyaki-grillin touhuja kuin teatterin parvelta konsanaan.

"Ravintola ei kuitenkaan saa olla pelkkä lavaste", Jaana Ekman muistuttaa. "Asiakkaan on saatava aistia aitous ja tuntee olonsa kodikkaaksi. Mutta tilan persoonallisuus vetoaa ihmisiin – tietty käsityön leima, yksilöllisyys ja erilaisten, jopa toisiinsa yhteen sopimattomien tyylien yhdistely. Liian täydellinen on liian tylsää!"

## ”Elämyksellinen tila luo ravintolavierailusta ikimuistaisen kokemuksen.

### Makustelun fenomenologiaa

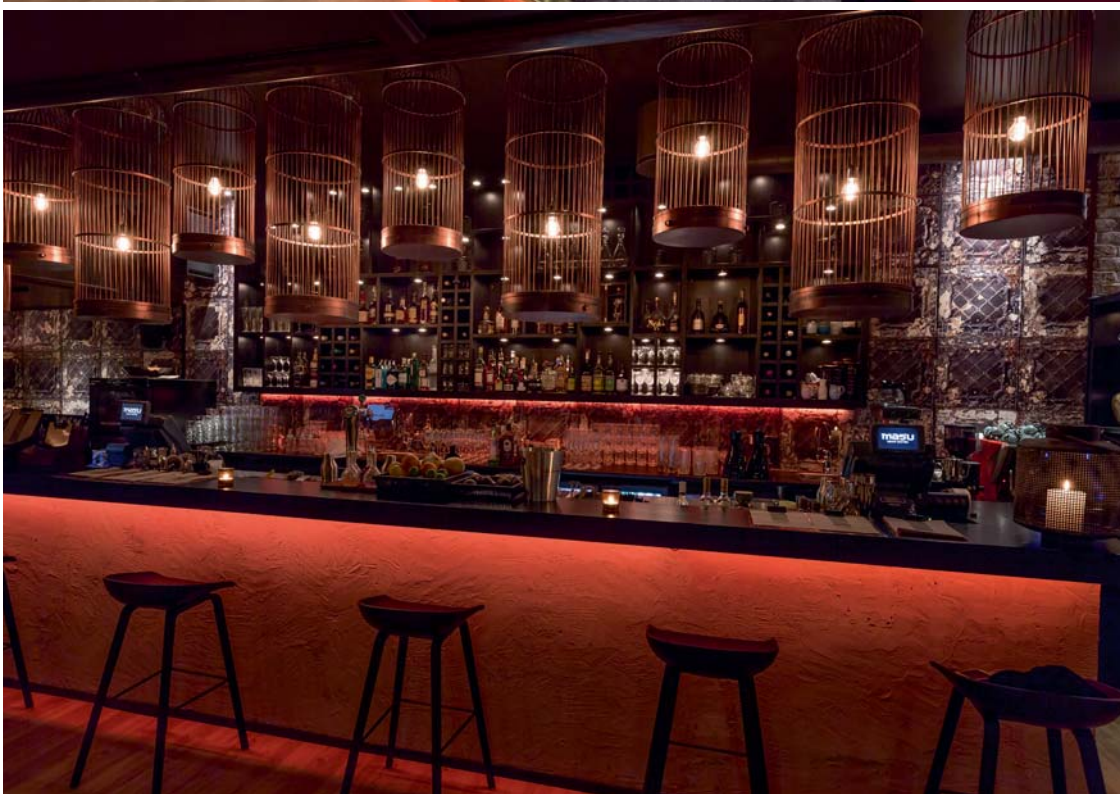
Eräänlaista fuusiokeittiön filosofiaa voisi ajatella tyyli-taituri Ekmanin ja Visionary Design Partnersin siis toteuttavan ravintolasuunnittelussa. Kun ruoanlaiton huippuammattilaiset tekevät parhaansa, että "rapugyozat" ja "samurain porsaanribsit" maistuvat ensiluokkaisilta, luo elämyksellinen tila ravintolavierailusta ikimuistaisen kokemuksen.

"On oltava herkkä aistimaan ja ennakoimaan asioita", Jaana Ekman tähdentää. "Itse ajattelen, että MASU voisi sijaita oikeastaan missä päin maailmaa tahansa ja että ravintola-alan osaamistamme voisi hyödyntää vielä nykyistä laajemmin kansainvälisesti. Uskaltamisesta kaikki on kiinni, ja uskallus taas syntyy pitkälti siitä, että suunnittelijaan luotetaan. MASUssa kaikkien ammattilaisten yhteistyö sujui erinomaisesti." Niin ikään keittiömestari Hans Välimäki kehuu sisustusprojektin olleen sujuva ja lopputuloksen häkellyttävän komea.

"Tykkään yhdistellä sisustuksissakin erilaisia materiaaleja, mokkaa, nahkaa, peltä, karvaa ja vaikka ruosteisia metallipintoja", Jaana Ekman kertoo.

"Tutkin huolella katselukulmat, että ravintolan jokaisesta kolkasta riittäisi mielenkiintoista katseltavaa. On ollut ilo huomata, että ihmiset ovat löytäneet sekä itse paikan että paikkoja tilassa, joissa todella nauttia ruuasta, juomasta, musiikista ja tunnelmasta!"

Päällysvaatteita puetaan ja jälleennäkemiä ounastellaan, kunnes ovi ravintolavieraan takana sulkeutuu. On taas harmaaseen taittava arki, Tampere ja vartin yli normipäivä. Mutta äsken tuolla sisällä oli jotenkin toisenlaista, aika oli jotenkin erilaista. Masussa hyrisevät perhokset. ■





## GREEN DESIGN IN EVERY COLOR

Työvaatteita, joissa viihtyisi myös vapaa-aikana.  
Yrityslahjoja, joita haluaisi itsekin saada.  
Kierrätystuotteita, jotka kertovat yrityksesi tarinan.  
Sydämellä, tyyllillä ja ekologisella intohimolla. Ei sen enempää, ei sen vähempää.

Samalla reseptillä TouchPoint on suunnitellut ja toteuttanut Robert's Coffeen uudet työvaatteet, sekä Coffert kierrätysmalliston.

**TOUCHPOINT**  
www.touchpoint.fi

## pure fruit. xxs.

**uutuus: froosh shorty 150 ml hedelmäsmoothiet.**

- 100% hedelmiä ja marjoja. ei mitään lisättyä.
- kaksi herkullista makua nyt uudessa kierrätettävässä kartonkitölkissä.
- säilyy huoneenlämmössä 9kk. myydään viileästä. nautitaan kylmänä.
- minibaariin. kokoustarjoiluun. autoon. veneeseen. retkelle. lapsille.

yhtedenotot:  
froosh oy, myynti@froosh.fi, puh 020 703 2838  
myyntipäällikkö Janne Mäkinen

follow us on facebook



froosh shorty  
mango & appelsiini  
smoothie 150 ml

myyntierä

kuluttajapakkaus



kespro ean: 7350020720680  
metro: 0259614  
heino: 8039654  
meira nova: 80810



froosh shorty  
mansikka, banaani  
& guava smoothie 150 ml

myyntierä

kuluttajapakkaus



kespro ean: 7350020720710  
metro: 0258582  
heino: 8039655  
meira nova: 80809

**fróosh**  
fruit: bottled





## ATERIOIDEN KULJETTAMINEN ON TARKKAA JA IHMISLÄHEISTÄ TYÖTÄ

**TOIVE KOTONA** asumisesta on yhä useammalle vanhukselle totta. Itella kuljettaa valmiita aterioita valmistuskeittiöiltä suoraan koteihin joka arkipäivä. Kuljettajan työ on ihmisten kohtaamista, ja siihen valikoituvat tietynlaiset henkilöt. He saavat monenlaista koulutusta, sillä työssä voi kohdata yllättäviä tilanteita.

Kun ovikello kilahtaa yhdentoista aikaan aamupäivällä, ei Liisa Saarnen tarvitse kiirehtiä ovelle. "Ville on niin jämpä, että voisin laittaa kellon hänen mukaan", Liisa hymyilee.

Kuljettaja Ville Flodström kääntää avainta ovesa ja kantaa styrox-laatikon sisään. Perjantaina päivän lämpimän aterian lisäksi mukana on myös kylmät viikonlopun ateriat. Ville lukee Liisalle, mitä viikon loppuun on tarjolla. Ennen Villen lähtöä vaihdetaan säätiedot ja muut tärkeimmät kuulumiset.

Ateriakuljetusten suunnittelussa jatkuva vuoropuhelu keittiöiden

kanssa on tärkeää. Keittiön aikataulutarve ohjaa kuljetuksia, ja sen mukaan hiotaan reitit.

"Itella kuljettaa sekä lämpimiä että kylmiä aterioita, ja kuljetukset räätälöidään kalustoa ja aikataulua myöten tilaajan kanssa", Itellan Pakettipalveluiden tuotepäällikkö Jyri Westerholm kertoo.

Aterioiden mukana voivat sovittaessa kulkea muun muassa kaupakassit ja kirjastonkirjat. Itella kuljettaa aterioita valtakunnallisesti, noin 80 paikkakunnalla. Paitsi koteihin aterioita kuljetetaan myös valmistuskeittiöiltä jakelukeittiöihin, esimerkiksi kouluihin ja päiväkoteihin. Valtaosa Itellan hoitamista ateriakuljetuksista on julkisia hankintoja, jolloin sopimukset tehdään kuntien ruokapalveluiden kanssa. ■

Lisätietoja: [www.itella.fi/ateriat](http://www.itella.fi/ateriat)

UUTUUS: FROOSH SHORTY  
HEDELMÄSMOOTHIE 150 ML  
– PIENI KOKO, TÄYTTÄ TAVARAA

*Suomen hedelmäsmoothiemarkkinoita nopeimmin valloittava Froosh on tuonut tuttujen lasipullojen rinnalle kaksi suosikkimakua kätevän kokoisissa pikku pakkauksissa. Trendikkääseen nestekartonkitölkkiin pakattu Froosh Shorty on pienestä koostaan huolimatta täyttä tavaraa – 100 % hedelmää ja marjaa, ei mitään lisätyä.*

**TERVEELLINEN HEDELMÄSMOOTHIE** sopii erinomaisesti aamu- tai välipalaksi tai vaikkapa reissuevääksi. Froosh hedelmäsmoothioiden maku syntyy vain murskatuista hedelmistä ja aidosta hedelmämehestä – ne eivät sisällä lainkaan lisäaineita, säilöntäaineita, makeutusaineita tai lisätyä sokeria. Froosh hedelmäsmoothiet ovat mainioita luonnollisen energian lähteitä, ja niissä on runsaasti hedelmien terveellisiä vitamiineja ja kuituja.



Käteväkokoinen pahvitölkki kulkee kevyesti mukana repussa, käsilaukussa tai treenikassissa ja se sopii hyvin pienenkin kuluttajan käteen. Käytön jälkeen tölkki voidaan lajitella pahvinkeräykseen.

Froosh Shorty sopii mainiosti tarjolle kahvilalinjastoon, kokouskattauksiin, tai vaikkapa minibaariin. Uutuuspakkauksilla on kaikille Froosh hedelmäsmoothieille tuttuun tapaan yhdeksän kuukauden säilyvyys. Nautitaan ravistettuna ja kylmänä. ■

Lisätietoja: [www.froosh.fi](http://www.froosh.fi)

**Tuttujen 250 ml ja 750 ml lasipullojensa rinnalle Froosh on nyt tuonut markkinoille 150 ml nestekartonkitölkkiin pakatun uutuustuotteen Froosh Shortyn, kahdella eri makuvaihtoehdolla:**

**Froosh Shorty mango & appelsiini hedelmäsmoothie 150 ml**  
Appelsiinin raikkaus ja mangon makea pehmeys yhdistyvät aurinkoisessa hedelmäsmoothieessa.

**Froosh Shorty mansikka, banaani & guava hedelmäsmoothie 150 ml**

Suomalaisten suosimat mansikka ja banaani saavat seurakseen ripauksen trendikkään guavan raikasta happamuutta ja annoksen sen runsaasti sisältämää C-vitamiinia.



## PAINA NAPPIA JA TUNNELMA ON VALMIS

### Perinteisen musiikkipalvelun ongelmat

Ravintolamusiikin edellinen vallankumous tapahtui, kun musiikin soitto siirtyi cd-levyiltä tietokoneelle. Viihdeväylä Oy oli jo tässä muutoksessa mukana Maestro-ohjelmistollaan. Asiakkaalla oli vapaus tehdä omia listoja ja ajastaa musiikkia.

Oikean tunnelman luonti musiikilla vaati kuitenkin paljon aikaa ja perehtymistä. Kaiken lisäksi ravintolatyöntekijöiden luoma musiikkityyli ei välttämättä istu yrittäjän visioon ravintolan brändistä. Vaikka ravintolaan sopiva lista onnistuttaisiin lopulta luomaan, huomataan seuraava ongelma viimeistään silloin, kun pitäisi nopeasti vaihtaa musiikkityyliä esimerkiksi teemajuhlien vuoksi. Silloin joudutaan taas käyttämään aikaa listan luontiin. On tärkeää, että oikean musiikin valitsemiseen käytetään paljon aikaa, mutta pohjatyö tähän pitäisi tulla palveluntarjoajalta.

### Ratkaisu

Havaittujen ongelmien pohjalta Viihdeväylä päätti lähteä liikkeelle puhtaalta pöydältä. Mukana oli kuitenkin 30 vuoden kokemus ravintolamusiikista ja sen käyttötavoista. Viihdeväylä on juuri julkaissut Windows-kaupassa uudistuneen Maestro Business Music palvelun, joka tuo tarjolle musiikkiasiantuntijoiden ylläpitämiä tunnelmakanavia ja -listoja. Nyt ravintolatyöntekijän tehtäväksi jää ainoastaan painaa nappia ja haluttu tunnelma valtaa ravintolan.

Musiikin voi edelleen ajastaa automaattiseksi ja omia listojaakin voi tehdä. Nyt tunnelman saa kuitenkin vaihdettua salaman nopeasti. Listojen rakentamisessa lähdettiin siitä, että ravintoloitsijan ei tarvitse miettiä, mikä musiikki sopii esimerkiksi Lounge ravintolaan tai Piano Baariin. Nyt riittää, että painaa Lounge-listan päälle. Yhdellä painalluksella saa päälle myös eri tapahtumiin tehtyjä listoja kuten Cocktail, Ysäribileet tai Oktoberfest.

### Eivätkä ne mullistukset tähän loppu

Viihdeväylä tuo markkinoiden ensimmäisenä kaiken musiikin saataville, mikä on ennen näkemätöntä musiikin julkiseen esittämiseen tarkoitetuissa palveluissa. Uusi 12 miljoonan kappaleen tietokanta on aina ulottuvilla. Myös kaikki uudet kappaleet ovat saatavilla heti julkaisusta.

Uusi Maestro Business Music ottaa parhaat puolet pilvipalvelun eduista. Musiikin toistoa ei ole siirretty pilveen, koska nettiyhteyden katkeamiset aiheuttaisivat luotettavuus ongelmia. Sitä vastoin koko asiakkaan Maestro-lisenssin tietokanta tallentuu jatkuvasti pilveen. Eli mikäli laite tuhoutuu tai se varastetaan, voidaan lisenssi aktivoida saman tien toiselle laitteelle ja kaikki omat ajastukset ja listat ovat heti toiminnassa. ■

Lisätietoja: [www.viihdevayla.fi](http://www.viihdevayla.fi)

# HAVI 185 VUOTTA JUHLAVUOSI

## Suomalaista kynttilänvalmistusta vuodesta 1829

Havi 185 juhluvuoden kunniaksi on luotu kynttilämallisto, jonka ideana on tuoda esille Havin pitkää historiaa yhdistettynä moderniin ja selkeään asetteluun. Havi 185-kokoinaisuus rakentuu kolmeen perusajatuksen: Klassinen ajattomuus, Moderni henki sekä Nostalgia. Juhlavuoden logoon on otettu mukaan 1900-luvun alun Havi AB-logon elementtejä.

Havi 185-mallistoon on valittu tuotteiksi valkoinen juhlakruunu, Tuikku sekä pöytäkynttilä. Klassinen juhlakruunu on nyt mallistossa kuuden kynttilän kartonkirasiassa. Havin arvostettu Tuikku on pakattuna näyttävään mutterinmuotoiseen rasiaan, joka sisältää 55 laadukasta lämpökynttilää. Pöytäkynttiläkokonaisuudessa on kaksi eri uutta kokoa: 8 x 16 cm ja 8 x 19 cm.

Juhlavuoden malliston pöytäkynttilävärit ovat helmiäinen, hopea sekä kupari. Värien valinnassa on haluttu tuoda modernia henkeä valitsemalla kuparin hohtoa ja hienostunutta helmiäistä.

Havin kynttilätehdas on Suomen Kerta Oy:n omistuksessa. Suomen Kerta on suomalainen perheyrittäjä ja omistuspohjansa että tuotantolaitostensa sijainnin suhteen. Riihimäen kynttilätehtaalla valmistetaan kaikki Havi® ja Tuikku®-tuotemerkkien alla myytävät kynttilät.

Havi – Hyvä sydän. ■



## VITO – UPPOPAISTOSUODIN

**SUODATTAMALLA UPPOPAISTOÖLJYI** voit säästää jopa 50% öljykuluistasi. Lisäksi ruokiesi maku ja terveellisyys kohenee, keittiön ilma paranee, työaika säästyy, ikävät öljynvaihdot puoliintuvat. Kaikki tämä vaatii vain noin 1 minuutin ja suodatus tapahtuu keittimessä 5 micronin tiheydellä.

### Investointi maksaa itsensä takaisin noin 6 kuukaudessa!

Öljy pilaantuu kun siinä olevat mikropartikkelit palavat kuumuudessa ja siitä syntyvät karsinogeenit yhtyvät öljyyn. Aluksi partikkelit ovat isompia – lämmön vaikutuksesta ne jakautuvat pienemmiksi ja pienemmiksi kunnes eivät enää kykene, jolloin ne palavat. Tässä vaiheessa on mahdollista puuttua öljyn pilaantumiseen suodattamalla nämä partikkelit öljystä.

VITO 80 suodattaa öljyn työpäivän jälkeen; töpöseli seinään / sytty vihreä valo ja laite nostetaan keittimeen (öljy max +170 °C), painetaan punaista starttinaappulaa ja siivilöity öljy alkaa virrata VITO 80:n etusäleikön kautta.

Runsaan minuutin kuluttua laite on siivilöinyt mikropartikkelit käytetystä öljystä ja se pysähtyy automaattisesti. Se nostetaan valumakaukaloonsa, johon valuva öljy voidaan kaataa takaisin keittimeen. Jos päivän

mittaan uppopaistetaan runsaasti, myös lounasajan jälkeen suodatusta kannattaisi harkita.

Tämän jälkeen uutta öljyä voidaan tarvittaessa lisätä keittimeen, jonka jälkeen markkinoiden tarkimmalla mittarilla, Oiltesterillä mitataan öljyn laatu. Näin saadaan varmuus milloin öljy on aiheellista vaihtaa; ei liian aikaisin eikä liian myöhään.

Filterin vaihto on ajankohtaista silloin kun puhtaan öljyn virtaus laitteen etuosasta lähes loppuu. Samalla voidaan VITO (moottoriosaa lukuunottamatta) pestä astianpesukoneessa. Uusi filteri asetetaan kotelonsa siten, että sen päät ylittävät kummatkin päädyt.

VITO 80:llä takuu on 1+1 vuotta ja Oiltesterillä 1 vuosi. Saksan terveysviranomaiset sekä EURO-TOQUES (Euroopan kokkiyhdistys) arvosovat VITO-systeemin erinomaiseksi.

VITO 80 ohella on myös saatavilla pienempiä malleja sekä yksi isompi; VITO X 1 teolliseen käyttöön. ■

Lisätietoja ja video suomenkielisin tekstein löytyy osoitteesta:

<http://handling.vito.ag/portable.html?lang=fi>

Referaatteja: [http://de.vito.bz/fileadmin/website\\_v3/caterer.pdf](http://de.vito.bz/fileadmin/website_v3/caterer.pdf)



# THIS IS A GREEN TABLE

Introducing the world's first range of compostable unicolours

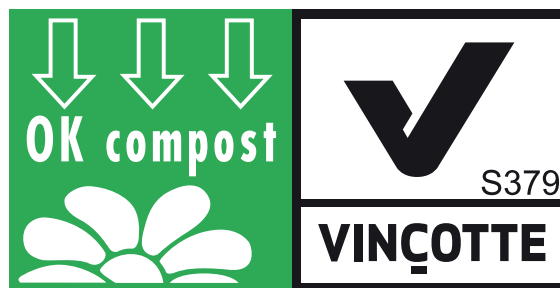
## TÄMÄ PÖYTÄ ON VIHREÄ

**DUNI TUO** markkinoille maailman kattavimman valikoiman kompostoituvia yksivärisiä lautas- ja pöytäliinoja.

Kun haluat suojella ympäristöä, mutta saada väriä kattaukseen, on kompostoituvien yksiväristen tuotteidemme valikoima luonnollinen valinta. Tarjoamme ensimmäisenä maailmassa kattavan valikoiman, joka sisältää sekä kompostoituvia lautas- että pöytäliinoja.

Kompostoituvat tuotteet on merkitty OK compost -tunnuksella. Tämä tarkoittaa sitä, että niiden biohajoavuus kompostointilaitoksessa on taattu. Tuotteet eivät myöskään sisällä haitallisia kemikaaleja ja ne voidaan lajitella biojätteisiin. Tuotteisiin lukeutuvat Dunin Dunicel®, Evolin®, Dunilin®, Dunilin® Brilliance, Dunisoft®, Duni Elegance® ja lautasliinat (1–4-kerroksiset tissue).

Elisabeth Gierow, Dunin yhteiskuntavastuu- ja laatu- ja ympäristöjohtaja kertoo valikoiman taustasta: "Tuomme valikoiman markkinoille kahdesta syystä. Ensiksi haluamme vastata ympäristöä säästävien tuotteiden lisääntyneeseen kysyntään. Toiseksi innovaatiot, laatu, turvallisuus ja ympäristöystävällisyys kulkevat Dunilla aina käsi kädessä." ■



### Tärkeimmät edut:

- OK compost- ja FSC®-sertifiointi
- Eivät sisällä ympäristölle haitallisia kemikaaleja
- Biohajoavat muutaman viikon kompostoinnin jälkeen
- Voidaan lajitella biojätteisiin
- Sopivat väreiltään yhteen kynttilöidemme ja tarvikkeidemme kanssa

Lisätietoja: [www.duni.com/kompostoitavuus](http://www.duni.com/kompostoitavuus)

# TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 49 € / VUOSI

Hinta sisältää alv 10 %. Lehti ilmestyy 4 kertaa vuodessa.  
Tarkemmat tilaustiedot: [www.proresto.fi/vuositilaus.html](http://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](http://www.proresto.fi)

Tilaaajapalvelu  
Arkisin klo 8–16 puh. 03 4246 5309 tai  
sähköpostilla [tilaaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi](mailto:tilaaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi)

pro  
**RESTO**



## VIRON ELINTARVIKE-ALAN TAPAHTUMA – TALLINN FOODFEST 2014

*Viron perinteinen elintarvikealan huipputapahtuma, Tallinn FoodFest 2014 -messut järjestetään loka-marraskuun taitteessa Tallinnassa. Tällä kertaa aloitusisku annettiin jo Gastro Helsinki 2014 -messuilla. Helsingissä esiteltiin Viron ainoata, tänä vuonna jo 22. kerran pidettävää ruoka-alan huippunäyttelyä.*

### TALLINN FOODFEST 2014

(TFF 2014) jatkaa vuonna 1993 alkunutta perinnettä, joka yhdistää kaikki Viron elintarvikealan tahot. Tapahtuma järjestetään 30.10.–1.11. 2014 Tallinnassa. Joka toinen vuosi pidettävä Tallinn FoodFest on Viron elintarviketeollisuuden ja ruokailualan ammattilaisten sekä elintarvikealan tukku- ja vähittäiskauppiaidentapaamispaikka. TFF 2014 on laajuutensa, moniuloisuutensa ja tarjoamiensa kontaktien ansiosta paras mahdollisuus tavata Viron ruoka-alan ammattilaisia.

TFF 2014 kutsuu osallistumaan myös suomalaisyrityksiä, etenkin niitä, joiden tuotteet eivät vielä ole Viron markkinoilla. Messut on hyvä mahdollisuus juuri pienyrityksille, jotka haluavat oppia tuntemaan sekä tulevia liikekumppaneita että virolaista kuluttajaa.

Myös suomalaisten ravintoloitsijoiden, kokkien ja muiden ruoka-alan ammattilaisten osuus messuilla on suuri. Messuilla on vuosittain mukana yli 200 suomalaista. TFF 2014 tarjoaa tulevanakin syksynä suomalaisille alan toimijoille antoisia messukokemuksia ja hyödyllisiä yhteyksiä Viroota. ■

Tervetuloa Tallinnaan FoodFest -messuille 30.10.–1.11. 2014!

Lisätietoja: [www.proffexpo.ee/foodfest](http://www.proffexpo.ee/foodfest)



# JUOMATÖLKKIEN PANTTIMERKINTÄ MUUTTUU

*Suomen Palautuspakkaus Oy (PALPA) yhtenäistää juomapakkausten panttimerkintöjä. Alumiinisten juomatölkkiä pantillisuuden voi jatkossa todeta soikeasta panttimerkistä, joka on ennestään tuttu pantillisista muovi- ja lasipulloista. Siirtymäaikana kaupoissa näkyy sekä uusilla että vanhoilla merkinnöillä varustettuja tölkkejä.*

**PANTILLINEN VAI EI?** Tähän asti asian on voinut tarkistaa juomatölkkin yläreunan nuolikuviosta ja tekstistä PANTTI – PANT 0,15 e. Jatkossa yläreunan merkintä jää pois, ja tölkin pantillisuuden vahvistaa soikea panttimerkki, jonka keskellä näkyy panttiarvo. Juomapakkausten kierrätysjärjestelmiä hallinnoiva PALPA suosittelee, että juomavalmistajat sijoittaisivat panttimerkin tölkin viivakoodin läheisyyteen.

"Vastaava merkki on ollut jo aiemmin käytössä pantillisissa muovi- ja lasipulloissa. Pantillisten pakkausten tunnistaminen tulee johdonmukaisemmaksi, ja erilaisten pakkausten panttiarvot ovat selkeästi esillä soikeassa merkissä", sanoo PALPAn toimitusjohtaja Pasi Nurminen.

Muutokseen liittyy yli kolmen vuoden siirtymäaika, joka päättyy 31.12.2017. Ensimmäiset soikealla panttimerkillä varustetut tölkit ovat tulleet kauppoihin kesän 2014 aikana, mutta vuoden 2017 loppuun saakka myynnissä voi olla yhtäaikaista uudella ja vanhalla tavalla merkittyjä tölkkejä.

Panttimerkinnän muutos ei vaikuta tölkin panttiarvoon. Panttiarvon määrää jätelain juomapakkausasetus, ja sen perusteella juomatölkkiä



pantti on tällä hetkellä 15 senttiä. Väistyvällä nuolimerkinnällä varustetuista tölkeistä saa pantin takaisin myös vuoden 2017 jälkeen.

Alumiininen juomatölkki on Suomen yleisin ja palautetuin juomapakkaus. Vuonna 2013 myydyistä pantillisista tölkeistä huikeat 95 % – kaikkiaan noin 1,2 miljardia kappaletta – palautui kiertoon. Tölkeistä saatiin noin 17 000 tonnia kierrätysalumiinia, josta valmistetaan uusia tölkkejä. ■

Lisätietoja: [www.palpa.fi](http://www.palpa.fi)

## MILLAC-TUOTEPERHE NYT UUSISSA PAKKAUKSISSA

**KATTAVA MILLAC-VALIKOIMA** pitää sisällään ammattikeittiöille ja leipomoille suunniteltuja erikoistuotteita, mm. kasvirasvasekoitteet, kermat, maidot, kookoskerman sekä Millac Soft Ice Mix pehmytkerma-jäätelöaineen.

Millac-tuotteiden korkea, tasainen laatu pohjautuu Irlannin vihreillä niityillä laiduntaneen karjan maitoon, josta Euroopan johtaviin meijerituotejalostajiin kuuluva Lakeland Dairies jalostaa huipputuotteita noin 70 maan markkinoille.

Suomessa Millac-tuoteperehettä uusissa, selkeissä ja yhtenäisissä pakkauksissa markkinoi Unique Food Nordic Oy.

For Professionals. ■

Lisätietoja: [www.uniquefoodnordic.com](http://www.uniquefoodnordic.com)

Unique Food  
Nordic



## ONNI SYÖTTÖTUOLI NYT UUTUUSVÄREISSÄ

**ONKO RAVINTOLATILASSANNE** huomioitu kaikki käyttäjäryhmät? Design kuuluu myös lapsille.

Onni syöttötuoli viimeistelee julkisen tilan sisustuksen. Muotokieleltään pelkistetty ja ajaton Onni syöttötuoli on erittäin korkealuokkainen. Istuinosa ja kehän materiaali on koivuvaneria. Kehän ja istuinkannen pinta on pinnoitettu korkeapainelaminaatilla. Jalkojen materiaali on massiivikoivua. Onni syöttötuoli on turvallinen. Se täyttää lasten syöttötuoleja koskevan EN-3 -standardin vaatimukset.

Projektimyymyntimme palvelee julkisten tilojen kalustajia erittäin asiakaslähtöisesti ja joustavasti. Pystymme tarjoamaan Onni syöttötuolit myös asiakkaan omissa väreissä. Laminaattipintaan löytyy satoja väri vaihtoehtoja. Puuosat pystymme käsittelemään tilausrasjoihin vahattuna, petsattuna, lakattuna tai maalattuna haluttuun sävyyn.

Puusepäntiike Hannes on perheyritys, joka suunnittelee ja valmistaa design huonekaluja. Valmistamme mittatilaustyönä massiivipuiset julkitilakalusteet. ■

**Vakioväreinä tarjoamme viisi eri väri vaihtoehtoa:**

- valkoinen laminaatti/puu
- musta laminaatti/puu
- punainen laminaatti/puu
- musta laminaatti/läpikuultava musta
- valkoinen laminaatti/läpikuultava valkoinen



Lisätietoja: [info@puusepanliikehannes.fi](mailto:info@puusepanliikehannes.fi),  
[www.puusepanliikehannes.fi](http://www.puusepanliikehannes.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  
[ayriaiistukku@ayriaiistukku.fi](mailto:ayriaiistukku@ayriaiistukku.fi)  
[www.ayriaiistukku.fi](http://www.ayriaiistukku.fi)

**pro**  
**RESTO**

Tervetuloa Heinon Tukkumessuille  
Helsingin Messukeskukseen  
2.-3.9.2014 osastollemme 4f25!

Osastollamme vierailleten kesken arvomme

**EVERCUT®**

**FURTIF**

Santoku-kokkiveitsiä (arvo 129 €).



# *Mitä lapsemme oikeasti syövät koulussa?*

*Tule kuuntelemaan vastaus  
tähän ja moneen muuhun  
kysymykseen.*

4.11.2014 klo 9-16  
Wanha Satama, Helsinki  
Ilmoittaudu veloituksetta  
[www.julkinenateria.fi](http://www.julkinenateria.fi)

Julkisen ruokahuollon  
ja sopimusruokailun  
ammattilaispäivä

*Aterial<sup>o</sup> 14* Koko Suomi saman pöydän ääressä

