

pro

# RESTO

horeca-alan ammattilehti

Onnistuneet  
kehityskeskustelut  
ovat osa henkilöstön  
motivointia

Lisämyyntiä lounaalla

Riistaa ei riitä  
suurkeittiöön

TUORE ON  
MAHDOLLISTA

Tuore on mahdollista tuottamalla on kätkeyty maa- ja metsätaloustuotteiden kassaan.

EkoCentrian Hanne Husso:

Vastuulliset  
elintarvikehankinnat  
edistävät kestäväää kehitystä

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

HINTA 14,50 EUR



## NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa  
Alkaen 51 euroa/vrk





# Itella Termo vie huipputuotteesi kylmänä suoraan asiakkaillesi.

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

## Pienet erät nopeasti perille

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

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

## Ekologisesti ympäri Suomen

Itella Termo perustuu Itellan kattavaan kuljetusverkkoon, jolloin pieniä eriä

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

## Lämpötila jatkuvassa seurannassa

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

## Yrityksiin ja kotitalouksiin omat jakeluajat

Yrityksille lähetykset jaetaan lähet-

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

## Ota yhteyttä

Soita 0200 77 000 tai skannaa QR-koodi.

[itella.fi/termo](https://itella.fi/termo)





Kannen kuva  
Olli Häkämies

4/2014

# SISÄLTÖ



KUVA: OLLI HÄKÄMIES

08

Vastuulliset elintarvikehankinnat edistävät kestäväää kehitystä.  
VASTUUNKANTO ON KYMMENOTTELU

08

## Vastuunkanto on kymmenottelu

Vastuulliset elintarvikehankinnat ja ruokalistasuunnittelu edistävät kestäväää kehitystä kunnissa – mutta sosiaalinen näkökulma uhkaa unohtua. Kun tulevaisuudessa ympäristövastuullisuus tullaan huomioimaan yhä enemmän julkisissa elintarvikehankinnoissa, raaka-ainevalinnat ja ruokalistasuunnittelu ovat avainasemassa.

16

## Sosiaalinen vastuu mukana elintarvikeyritysten vastuullisuuspaletissa

Paulig Groupin yritysvastuullisuuspäällikkö Leena Miettinen ja Eckes-Granini Finland Oy:n tuotepäällikkö Nina Lindén kertovat esimerkkeinä kuinka vastuullisuus liittyy kaikkeen, mitä yritys tekee.

18

**Vastuullisuus kasvaa teoista**

Vastuullisuudessa tehdään nykyään innokkaasti suunnitelmia ja raportteja, ja yritykset listaavat sen arvoihinsa ja visioihinsa. Teot kuitenkin puhuvat sanoja äänekkäämmin niin taloudellisen, ekologisen kuin sosiaalisenkin vastuun kantamisessa.



22

**Mitäs täällä kehkeytyy?**

Kehityskeskustelut ovat monilla työpaikoilla jo vuotuinen traditio, mutta millaisiksi ne kokevat dialogin osapuolet, työntekijät ja esimiehet? Onko kehityskeskustelujen maine hyödyttömänä pakkopullana pelkkää huhupuhetta vai voisiko kehityskeskustelun nähdä rakentavana, molemminpuolisen motivoinnin välineenä?



30

**Lisämyyntiä lounaalle**

Henkilöstö- ja lounasravintoloissa lisämyynnin tekeminen voi tuntua usein lähes mahdottomalta ajatukselta. Apua voivat kuitenkin tarjota esimerkiksi brändäys, oikein rakennettu tuotevalikoima sekä harkittu esillepano.



34

**Riistaa ei riitä suurkeittiöön**

Riistalihan hyödyntäminen ruuanlaitossa on monessa mielessä hyvä valinta. Miksi riistaa ei sen hyvistä puolistaan huolimatta hyödynnetä enempää suurkeittiöissä? Riistalihan hinta on noussut niin korkeaksi, että se alkaa olla julkisilta keittiöiltä saavuttamattomissa taloudellisesti haastavina aikoina.



38

**Keittiössä vihertää**

Ekologinen ajattelu sekä energiatehokkaiden vaihtoehtojen etsiminen niin laitteiden kuin toimintatapojenkin osalta ovat nousseet viime vuosina tärkeiksi puheenaiheiksi – myös keittiön ovella.



**julkaisija**

PubliCo Oy  
Pätkäneentie 19 A  
00510 Helsinki  
puh. 020 162 2200  
info@publico.com  
www.publico.com

**päätoimittaja**

Jussi Sinkko

**tuotepäällikkö**

Sebastian Berner  
sebastian.berner@publico.com  
puh. 020 162 2251

**toimituksen**

**koordinaattori**  
Mirkka Lindroos

**graphic design**

Riitta Yli-Öyrä

**tilaajapalvelu**

puh. 03 4246 5309  
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

**toimittajat**

Sami J. Anteroinen  
Merja Kihl  
Ari Mononen  
Laura Laakso  
Matti Välimäki  
Jarkko Böhm

**kannen kuva**

Olli Häkämies

**paino**

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen



## Omniassa ammattimaistuu

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

### Alkavia koulutuksia mm.

- Baarimestarin erikoisammattitutkinto & opintomatka Eurooppaan, alkaa 9.3.2015
- Dieettikokin erikoisammattitutkinto, alkaa 19.1.2015
- Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinto, alkaa 9.3.2015
- Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinto, alkaa 7.5.2015
- Työnohjaus ja organisaatiokonsultaatiokoulutus, alkaa 7.1.2015

Hae uutta makua uraasi  
omnia.fi → Aikuisopisto



## VALMIINA VASTUUSEEN?

**VASTUULLISUUS ON** kova sana esimerkiksi koulujen ja sairaaloiden ruokapöydässä. Kaavailujen mukaan lähi- ja luomutuotteiden käyttö julkisissa ruokapalveluissa on arkipäivää vuoteen 2020 mennessä ja tuotantoketjujen on oltava katseenkestäviä alusta loppuun.

Aina ei ajatella loppuun asti sitä, että päättäjät – sekä valtakunnalliset että kunnalliset – itse asiassa vastaavat päätöksillään mitä, miten ja missä suomalaiset syövät. Siirryttäessä kestävien elintarvikehankintojen maailmaan tarvitaan strategista otetta. Hankintastrategiassa tulee huomioida ja ohjeistaa kestävä kehityksen mukaiset elintarvikehankinnat.

Jos alueen ruokapalveluissa käytetään laajemmin paikallisten tuottajien raaka-aineita ruokapalveluissa, tämä merkitsee maatalouden ja elintarvikkeiden jatkojalostuksen turvaamista. Lisäksi elintarvikehankintojen suuntaaminen oman alueen tuotantoon luo työllisyyttä, kehittää elinkeinoja sekä parantaa ruokaturvallisuutta ja huoltovarmuutta.

Kun puhutaan julkisesta sektorista, takana ovat usein valtavat volyymit. Niin tässäkin tapauksessa: Suomessa syödään päivittäin noin kaksi miljoonaa ateriaa julkisissa ruokapalveluissa. Julkinen sektori – eli koulut, sairaalat, päiväkodit, puolustusvoimat sekä kuntien ja valtion virastot ja laitokset – valmistavat noin 419 miljoonaa ruoka-annosta vuosittain, mikä tarkoittaa noin 350 miljoonan euron raaka-ainehankintoja. Julkisilla hankinnoilla on siis varsin ratkaiseva rooli oman talousalueen hyvinvoinnin ja ympäristötavoitteiden edistämisessä.

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

Hallitus on myös sitoutunut vahvasti lähi- ja luomuruoan edistämiseen julkisissa ruokapalveluissa. Niin ikään vuodelta 2013 ovat perua hallituksen lähiruokaohjelma ja hallituksen luomualan kehittämisohjelma, jotka toteuttavat hallitusohjelman tavoitteita luomu- ja lähiruokatuotannon lisäämisestä ja tuotteiden jalostusasteen nostamisesta.

Katseet kääntyvät keittiöön, koska etenkin ammattikeittiöiden rooli koko elintarvikeketjussa on kiistämätön. Ammattikeittiöt tarjoavat yhteensä runsaat 890 miljoonaa ateriaa vuodessa ja suomalainen syö vuosittain keskimäärin 165 ammattikeittiöiden valmistamaa ateriaa vuosittain – kahviloissa, ravintoloissa, henkilöstöravintoloissa, hoitokodeissa, kouluissa, päiväkodeissa jne.

Ammattikeittiöissä ympäristöasiat liittyvät kiinteästi keittiön jokapäiväiseen toimintaan ja kehittämiseen. Ammattikeittiöt voivat näyttää esimerkkiä tuottamalla ruokapalvelunsa kestävästi – ja myös viestimällä sen asiakkailleen. Ympäristöasiat tulee ottaa huomioon myös muissa prosesseissa, kuten ruoan valmistuksessa, jakelussa, varastoinnissa, puhtaanapidossa, jätehuollossa jne.

Vastuullisuus ei kuitenkaan ole pelkkää vihreää. Sosiaalisesti kestävät julkiset hankinnat ovat vasta tulossa meille, mikä sinänsä on pienimuotoinen yllätys. Erilaisten poliittisten ja hallinnollisten ohjauskeinojen avulla voitaisiin edistää sosiaalista vastuullisuutta siinä missä ekologisuuhtakin, mutta näin ei kuitenkaan ole tehty.

Monet eurooppalaiset kunnat ovat valovuosia Suomea edellä sosiaalisesti kestävässä hankinnoissa ja esimerkiksi Malmön kaupunki on ottanut käyttöön riskimaahankintojen auditoinnit. Finnwatchin viimevuotisen selvityksen mukaan vain harvat suomalaiset kunnat asettavat tarjouspyynnöissään sosiaalisen vastuullisuuden takaavia kriteereitä.

# acrelec

INNOVATE WITH OUR TECHNOLOGY



## acrelec

**Luotettavat kokonaisratkaisumme nyt myös Suomesta:**

- itsepalvelukassat
- integroidut järjestelmät
- digital signage
- asiakaspaikantimet
- IT -tukipalvelut
- kassajärjestelmät

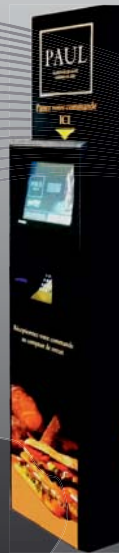


**Puhelin:** 044 7737733

**Osoite:** Tarmontie 6 E  
15860 HOLLOLA

**Email:** myynti@acrelec.fi

**WWW.ACRELEC.FI**



**tcpos**



- Hakulaite.fi - kutsujärjestelmät
- Julkisten tilojen äänentoistojärjestelmät
- Leikkipaikat ja -laitteet
- The Cloud -asiakaswifit



**Suomen Prolaite Oy**

**Puhelin** 044 773 7733

**Email** myynti@prolaite.fi

**HME**  
WIRELESS

**BOSE**

Objekteinrichtung  
**TME**  
**RUSTA**  
PLAYLAND



**Hakulaite.fi -kutsujärjestelmät:**

**Asiakaskutsu** - jonojen hallintaan niin ravintoloissa kuin muuallakin  
**Tarjoilijakutsu** - keittiö/salikommunikaation vahvistamiseen  
**Palvelukutsu** - asiakaspalvelun ja pöytiin tarjoilun tehostamiseen

Hakulaite -kutsujärjestelmien etuja:

- nopeuttaa palvelua
- purkaa jonotustilanteet
- tehostaa henkilöstöresursseja
- parantaa viihtyisyyttä
- asiakastytytyväisyys kasvaa



**WWW.PROLAITE.FI**

# VASTUUNKANTO ON KYMMENOTTELU

VASTUULLISET ELINTARVIKEHANKINNAT JA  
RUOKALISTASUUNNITTELU EDISTÄVÄT KESTÄVÄÄ  
KEHITYSTÄ KUNNISSA – MUTTA SOSIAALINEN  
NÄKÖKULMA UHKAA UNOHTUA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: OLLI HÄKÄMIES

” Hankinta-  
osaamisessa on  
parannettavaa.

**TUORE ON  
MAHDOLLISTA**

Tämän aineiston tuottamiseen on käytetty maa- ja metsätalousministeriön

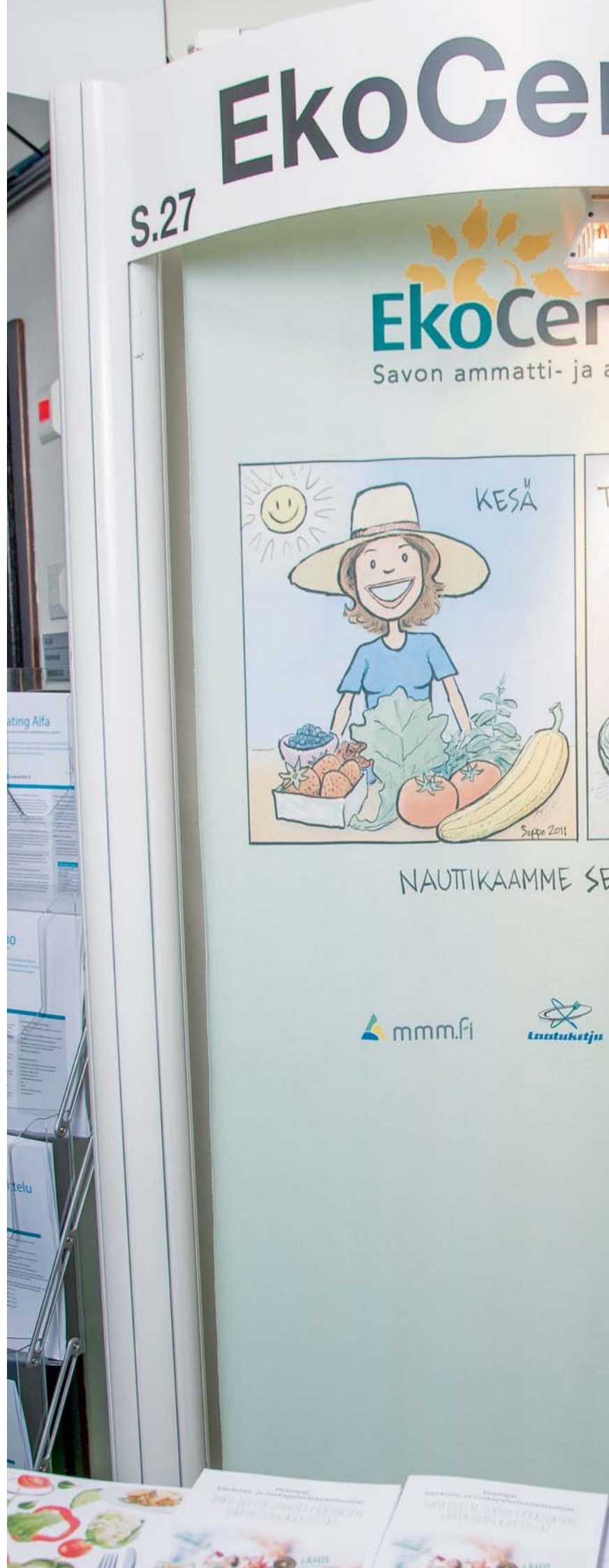
*Asiakkaiden mielenkiinto ruoan ympäristövaikutuksia ja eettisyyttä kohtaan lisääntyy jatkuvasti – ja ammattikeittiön ympäristövastuullinen toiminta voi olla merkittävä etu kilpailussa asiakkaita. Ympäristöasioihin panostaminen tuottaa keittiölle myös kustannussäästöjä ja parantaa tuottavuutta. Julkisen sektorin puolella on panostettu kestävän kehityksen mukaiseen, vastuulliseen hankintapolitiikkaan.*

**” Paikalliset yrittäjät eivät usein edes jätä tarjouksia, koska kokevat prosessin niin ohdakkeiseksi.**

**EKOCENTRIAN KESTÄVÄT HANKINNAT** -hankkeen hankepäällikkö Hanne Husso katsoo, että oikealla tiellä ollaan – mutta tekemistä riittää yhä edelleen. ”Kun tulevaisuudessa ympäristövastuullisuus tullaan huomioimaan yhä enemmän julkisissa elintarvikehankinnoissa, raaka-ainevalinnat ja ruokalistasuunnittelu ovat avainasemassa”, hän linjaa.

Valtiota kirittää Euroopan unioni, joka hyväksyi uuden hankintadirektiivin viime vuoden puolella. Tällä hetkellä on käynnissä kansallinen valmistelu, jota koordinoi Työ- ja elinkeinoministeriö. Uuden hankintalain pitäisi tulla voimaan Suomessa vuoden 2016 alussa. Lakiuudistuksen arvioidaan antavan paremmat mahdollisuudet hankkia lähialueen tuotteita, mikäli uudistuksen myötä hankinnassa osataan hyödyntää mm. ympäristövastuullisuutta ja sosiaalisia kriteereitä.

”Haasteena on kuitenkin se, ettei näitä mahdollisuuksia vielä tunneta eikä käytetä Suomessa”, toteaa Husso. Hankintakriteereissä voidaan ruotia myös elinkaarikustannuksia ja ottaa mahdollinen ympäristömerkki huomioon, mutta näistäkään ei olla totuttu jyvittämään pisteitä suomalaisissa hankintaprosesseissa.



# ntria

# ntria

aikuisopisto

TALVI

SONG

TUORE ON  
MAHDOLLISTA



# 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

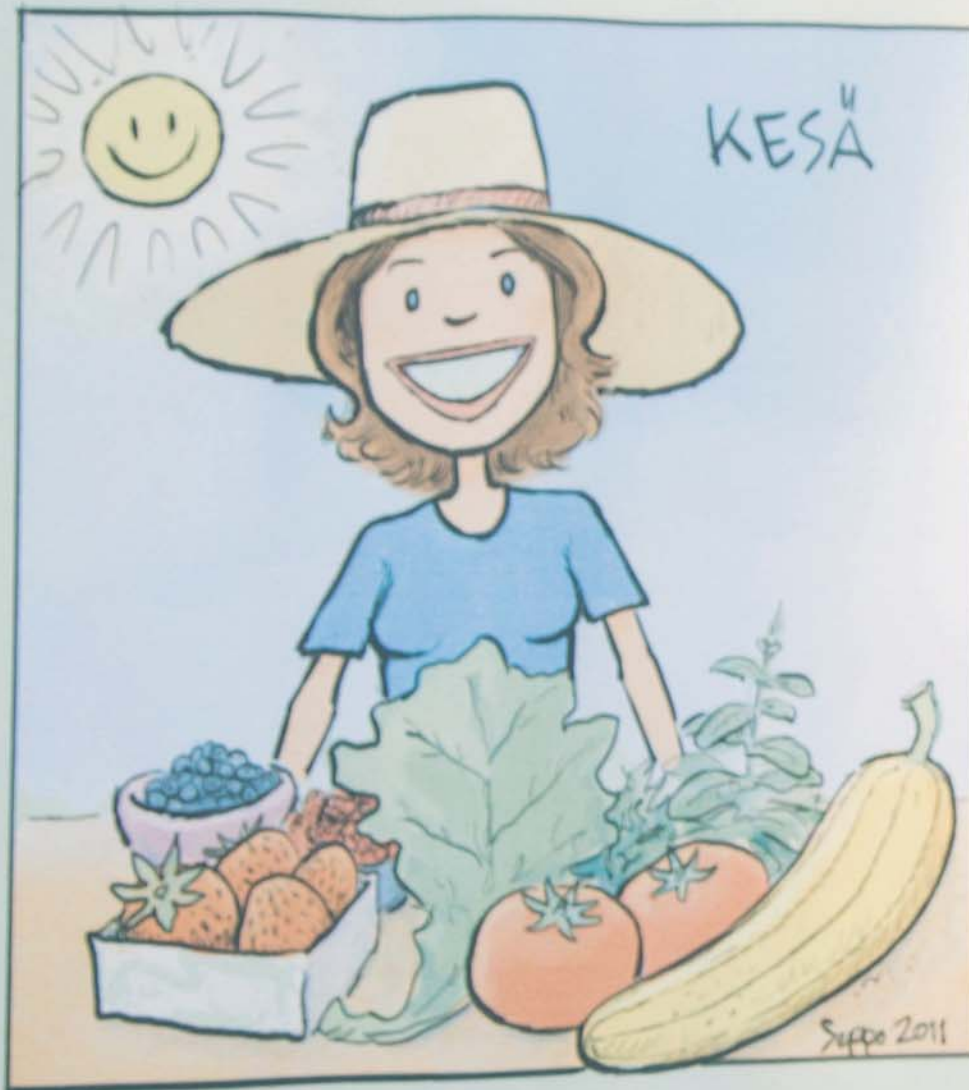
puh.020 5555 12  
[www.porkka.fi](http://www.porkka.fi)

Inventus suurkeittiökaappisarja täyttää  
jo nyt [www.toppen.eu](http://www.toppen.eu) sivustollia olevan  
energialuokituksen A+

A+

# EkoCentria

Savon ammatti- ja aikuisopisto



NAUTTIKAAMME SESONGISTA!

## Halvin hinta ei määrää

Uusi laki tarkoittaa myös sitä, että arvoltaan merkittävät hankinnat voidaan jakaa pienempiin osiin ja halvin hinta poistuu tarjouksen ainoana valintaperusteena. Lisäksi kansallisen hankinnan kynysarvoa tullaan todennäköisesti nostamaan nykyisestä 30 000 eurosta.

Julkisten ruokapalveluiden hankintaprosesseihin osallistuvien kestävien elintarvikkeiden – luonnonmukaisen, kasvispohjaisen tai sesongin-

**”Ostajan tulisi miettiä perusteellisesti mitä haluaa ostaa.**

mukaisen ruoan – hankintaosaamisessa on parannettavaa, toteaa Husso.

”Yksi suuri haaste on strateginen päätöksenteko ja sen toteutumisen seuraaminen.”

EU- ja kansallisen tason linjaukset tähän ovat toki olemassa, mutta maakunta/kuntatasolla

tarvitaan usein strateginen päätös (esimerkiksi kunnissa kunnanhallituksen päätös) lähiruoan käytön lisäämisestä ja sen toteutumisen seuramisesta.



"Ilman päätöstä sitoutuminen asiaan jää vajavaiseksi ja myös seuranta on vaikeampaa", Husso toteaa ja muistuttaa, että meistä jokainen voi tehdä aloitteen esimerkiksi juuri oman kuntansa valtuustolle.

#### Jäikö tarjous tekemättä?

Vastuullisuusprinsiippien juurtumista hidastaa sekin, että hankinta nähdään hankalana ja vaikeana asiana. Paikalliset yrittäjät eivät usein edes jätä tarjouksia, koska kokevat prosessin niin ohdakkeiseksi. Husso näkee koulutuksen olevan avainasemassa tässä suhteessa:

kassajärjestelmät  
**winpos**



## 8 hyvää syytä hankkia Winpos kassajärjestelmä

1. Helppokäyttöinen ja kokonaisvaltainen ratkaisu
2. Sopii loistavasti niin yksittäisille ravintoloille kuin suurille ravintolaketjuille
3. Monipuolinen raportointi
4. Tehokas ja älykäs varastonhallinta
5. Nopea tiedonkulku salin ja keittiön välillä
6. Selkeä, helposti muokattava kassanäkymä
7. Integroitavuus ERP- ja varausjärjestelmiin
8. Kannettavat tabletit, maksupäätteet ja kuittikirjoittimet



**Ota yhteyttä ja tule esittelyyn!**

06 346 2000 | [myynti@winpos.fi](mailto:myynti@winpos.fi)

*Kestävät hankinnat* -hankkeen kahdeksassa pilotissa on järjestetty hankintavalmennuksia, joissa yrittäjät, ruokapalvelut ja hankinta-asiantuntijat pohtivat yhdessä hankintaprosessin optimoimista kohdaltaan.

"Hankintaosaamisen kehittämisessä ajoitus on tärkeää: tärkein työ tehdään hankinnan valmistelussa ja itse tarjouspyyntö-tarjous-prosessi on vain pieni osa. Hankinnan suunnittelu on hyvä aloittaa jo vähintään 1–2 vuotta ennen varsinaista tarjouksen jättöpäivää", Husso neuvoo. Näin jää aikaa miettiä, mitä tarkalleen halutaan hankkia, mitä alueella olisi tarjolla ja mitä hankintamenettelyä kannattaa käyttää.

Hankinnan kriteerien määrittämisessä näkyy myös kirjavia käytäntöjä. Ostajan tulisi miettiä perusteellisesti mitä haluaa ostaa: jos tarjouspyynnössä lukee vain "kala", on epätodennäköistä, että hankituksi ja lopulta lautaselle päätyy järvikala. Kriteereissä pitää huomioida syrjimättömyyden periaatteet, mutta on paljon kriteereitä, joilla mahdollistetaan esimerkiksi paikallinen tai kotimainen tuote, Husso muistuttaa.

### Tuotekehitystä yhdessä

Ammattikeittäjiä taas mietityttää sopivien raaka-aineiden ja tuotteiden löytäminen. Tarvitaan ammattikeittäjien ja yrittäjien vuoropuhelua: mitä tuotteita olisi tarjolla ja mitä tarvitaan? Husso näkee, että yhteistyön avulla voidaan kehittää myös uusia tuotteita. Esimerkkinä hän nostaa esiin ruisleivän: paikallinen ruisleipä ei ehkä löydä tietään ammattikeittäjiin, ellei sitä ole siivutettu valmiiksi tai jos siivun kokoa ei ole määriteltä yhdessä. Myös yhteistarjousten ja -toimitusten tekemisessä on järkeä.

Onko vastuullisuuden hintalappu sitten korkeampi kuin "normitavaran"? Husson mukaan kovaan hintaan vedotaan aina ensiksi, mutta se harvoin muodostuu miksikään ylitysepääsemättömäksi esteeksi, jos hankinta suunnitellaan yhdessä ja riittävän ajoissa. Hankinnassa kaiken A ja O on fiksua ruokalistasuunnittelu: ensin pitää miettiä, mitä tarjotaan ja sitten vasta hankkia raaka-aineita.

"Ruokalistasuunnittelussa olisi hyvä huomioida suomalaiset sesongit – sesongissa oleva raaka-aine on usein edullisempaa, parempilaatuista ja usein saatavilla lähialueelta tai ainakin kotimaisena."

### Sosiaalisesti kestäväkö?

Kestävästä kehityksestä puhuttaessa huomio keskittyy usein luomun ja lähiruokaan, mutta Finnwatchin tutkimuksen mukaan sosiaalinen vastuullisuus on monille kunnille outo asia. Finnwatchin viimevuotisen selvityksen mukaan vain harvat suomalaiset kunnat asettavat tarjouspyynnöissään sosiaalisen vastuullisuuden takaavia kriteereitä. Selvityksessä tutkittujen 76 riskituoteryhmän tarjouspyynnöistä vain neljässä asetettiin laadukkaita sosiaalisen vastuun kriteereitä. Merkittävä osa kuntiin ostettavista riskimaatuotteista tulee siis olosuhteista, joita kukaan hankintaorganisaatioissa ei tunne eikä valvo.

Selvityksessä tarkastellut suurimmat kunnat vahvistivat, että sosiaalisten kriteerien huomioon ottaminen on suurimmassa osassa kunnista alkutekijöissään. Kunnat kertovat, että niiltä puuttuu erityisesti osaamista sosiaalisesti vastuullisista hankinnoista. Joissain kunnissa oli puutetta myös poliittisesta ohjauksesta ja taloudellisista resursseista.

Finnwatch huomauttaa, että kuntien tulee kantaa vastuunsa silloin, kun ne ostavat tuotteita maista, joissa on kohonnut riski ihmis- oikeusloukkauksiin erilaisten tuotteiden tuotannossa. Kuntapäätäjien tulisi antaa hankintaorganisaatioille riittävä poliittinen ohjaus ja resurssit sosiaalisesti vastuullisten hankintojen tekemiseen.

### Mallia maailmalta

Lähes kaikki Finnwatchin kyselyyn vastanneet kaupungit katsoivatkin tarvitsevansa lisää koulutusta ja neuvontaa sosiaalisesti kestävien hankintojen tekemiseen. Suomessa ekologisesti kestäviä hankintoja tuetaan ja ohjataan huomattavasti sosiaalisesti kestäviä hankintoja enemmän.

**Sosiaalisten kriteerien huomioon ottaminen on suurimmassa osassa kunnista alkutekijöissään.**

Monet eurooppalaiset kunnat ovat paljon Suomea edellä sosiaalisesti kestävässä hankinnoissa.

Esimerkiksi Malmön kaupunki on ottanut käyttöön riskimaahan- kintojen auditoinnit ja tekee vastuuvälvonnassa yhteistyötä useiden muiden kaupunkien kanssa. Vastaavasti München tarjoaa kaupungin hankintayksiköille erillistä neuvontaa sosiaalisesta vastuullisuudesta ja vaatii lukuisille riskimaatuotteille kolmannen osapuolen sertifiointeja.

Zürichissä toimittajat taas joutuvat allekirjoittamaan vastuusitoumuksen ja San Sebastian on vaihtanut aiemmin vapaaehtoiset vastuullisuus- kriteerit pakollisiksi kaikille tarjoajille.

Suomen ei kuitenkaan pitäisi olla "tarkkailu- luokan" oppilas näissä asioissa, sillä jo hallitus- ohjelmassa linjataan, että sosiaaliset näkökohdat tulee huomioida paremmin hankinnoissa. Myös Euroopan unioni on antanut ohjausta sosiaalisesti vastuullisiin hankintoihin.

### Vastuullisuusvaje tuntuu

Husso on samoilla linjoilla Finnwatchin kanssa: yhä kovenevassa maailmassa globaali (tai edes kansallinen) taloudellinen tilanne ei juuri sosiaalisen vastuun kanssa kättä lyö. Husso näkee vaarana polarisoitumisen, myös ruokatuotannossa.

"Ruokatuotannossa ja elintarvikealalla vastuullisuus näkyy aika vähän. Toki meillä on esimerkiksi Reilu kauppa, mutta vaikkapa sosiaalisen yrittäjyyden mahdollisuuksia hyödynnetään Suomessa todella vähän, vaikka tämän toimialan työtehtävissä olisi paljon tähän sopivia tekijöitä ja töitä", Husso ihmettelee.

"Mielenkiintoista on myös se, että lähiruoka, luomu ja Reilu kauppa asetetaan joskus toisiaan vastaan. Kuka lanseeraisi kotimaisen Reilun kauppa -merkin?"

Husso huomauttaa, että lähiruoka on nimenomaan myös kannanotto sosiaalisen vastuullisuuden puolesta, sillä alueellisten tuotteiden käyttö lisää usein sosiaalista hyvinvointia. *Kestävät hankinnat* -hankkeessa onkin arvioitu laajasti juuri lähiruokan sosiaalisia vaikutuksia.

"Lähiruokan sosiaalisten vaikutusten merkitys ja tärkeys aletaan vasta nyt hahmottaa meillä", Husso uskoo. Sosiaalisten vaikutusten selvittämisen lisäksi hankkeen piloteissa on tehty myös tuotteiden elinkaarianalyseja.

### Reilujen kaupunkien esiinmarssi

Kuntien valmiudet käsitellä ruokaan liittyviä kestävä kehityksen asioita vaihtelevat, mutta ainakin Reilu kauppa on vakiinnuttanut asemansa hyvin – ja löytyyppä maastamme jo useita Reilun kaupan kaupunkejakin. Reilun kaupan kaupungin arvonimen ovat saaneet Tampere, Joensuu, Espoo, Pori, Riihimäki, Lohja ja Helsinki (ja vastaavasti Utajärvi ja Kirkkonummi ovat Reilun kaupan kuntia).

Husson mukaan kestävä kehitys näkyy kuntien ruokapalveluissa jo esimerkiksi jätteiden lajittelussa – mutta työtä on edelleen mm. kasvisruokan tarjonnassa. Aika monen kunnan ja kaupungin strategioissa vilahtelee kestävä kehitys viittaavaa jargonia, mutta käytännön toteutuksessa ja seurannassa riittää kehitettävää.

"Meillä menee Suomessa vielä niin hyvin, että kestävä kehitys ja vastuullisuutta – esimerkiksi juuri sosiaalisesta näkökulmasta – ei halua vielä ajatella." ■

*Kestävät hankinnat* -hanke on kolmivuotinen (1.2.2012–31.12.2014), maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun tuella toteutettava hanke. Hankkeen tavoitteena on parantaa julkisten ruokapalveluiden hankintaprosesseihin osallistuvien kestävien elintarvikkeiden (luonnonmukaisen, kasvispohjaisen tai sesonginmukaisen ruoan) hankintaosaamista. Lisäksi hankkeessa tuotetaan malleja kestävien elintarvikevalintojen kilpailutusprosesseista kahdeksassa pilotikohteessa.



# Kotoisaa pikkunälkään



**Kokeile  
lämpimiin  
leipiin**

## Makuamme on kehuttu

Kaivon Lihan rouheista Well Beef Special -pihveistä pyöräytät hetkessä kotoisen oloisia, lihaisia huikopaloja. Lämpimiä voileipiä, herkkupurilaisia ja robusteja miniannoksia iltapalaksi, yöpalaksi tai pikkunälkään. Kompaktissa, kukkarolle sopivassa annoksessa silti isosti makua ja runsaasti proteiinia.

Well Beef SPECIAL jauhelihapihvi on 99,5 % puhdasta naudanlihaa ja 0,5 € suolaa.

Well Beef SPECIAL juustoisin jauhelihapihvin 89 % naudanlihapitoisuutta täydentää juuston lisäksi mm. ripaus chiliä, valkosipulia, paprikaa ja oreganoa.



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

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



6 408190 005500



6 408190 005555

**Ammattilaisten käsistä parasta pöytään.**

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



# SOSIAALINEN VASTUU MUKANA ELINTARVIKEYRITYSTEN VASTUULLISUUSPALETISSA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: PAULIG / LASSE KELTTO

*Yritysvastuupäällikkö Leena Miettinen Paulig-konsernista kertoo, että vastuullisuus liittyy kaikkeen, mitä yritys tekee. Esimerkkejä asioista, joihin Pauligilla keskitytään, ovat ympäristöpuolella energiatehokkuus, jätteiden määrän vähentäminen, pakkausmateriaalien kehittäminen ja vastuullisessa hankinnassa, toimittajien sitoutuminen yhtiön eettisiin periaatteisiin ja jäljitettävyyss.*

**”LISÄKSI MERKITTÄVIÄ** asioita ovat ihmisten näkökulmasta hyvä työterveys ja -turvallisuus sekä mahdollisuus kehittyä työssä, tuki kahviviljelijöiden ammattitaidon kehittämiseen ja viljelijäyhteisöjen hyvinvointiin International Coffee Partners -toiminnan avulla”, toteaa Miettinen ja lisää, että tuotteiden ja palveluiden osalta tuotteiden laatu ja tuoteturvallisuus ovat avainasemassa.

Pauligin sosiaalisen vastuun kriteerit pohjautuvat YK:n Global Compact -aloitteeseen, jossa ihmisoikeudet ja työelämän oikeudet ovat keskeinen osa.

”Edellytämme koko toimitusketjumme sitoutuvan eettisiin periaatteisiimme ja edistävän niiden mukaisia käytäntöjä. Hankintaketjumme on pitkä, joten myös haasteet ovat ketjun eri osissa erilaisia.”

Parhaillaan yrityksessä testataan uudistettuja vastuullisen hankinnan toimintatapoja ja työkaluja, kuten toimittajakyselyitä ja -auditointeja, jotta sosiaalisen vastuun toteutumiseen voidaan entistä paremmin vaikuttaa.

”Esimerkiksi kahvin osalta tavoitteemme on, että kaikki kahvit ovat jäljitettävissä tilatasolle vuoden 2018 loppuun mennessä.” Tällä hetkellä jäljitettävyyss tiloille on noin 40 % ja osuuskuntatasolle noin 90 %.

## Mehua vastuullisesti

Tuotepäällikkö Nina Lindén Eckes-Granini Finland Oy:stä toteaa, että koska yritys valmistaa elintarvikkeita kuluttajille, vastuullisuusasteen on oltava erityisen korkea.

”Raaka-aineet valitaan tarkkaan valikoiduilta ja sertifioiduilta tuottajilta ja tehtaanamme on IFS-auditoitu”, Lindén kertoo. Eckes-Granini Finland on mm. mukana työ- ja elinkeinoministeriön koordinoimassa energiatehokkuussopimusjärjestelmässä. Lisäksi yritys on sitoutunut pakkaus- ja pakkausjättemääräysten valtakunnallisiin tavoitteisiin ja kuuluu Pakkausalan ympäristörekisteriin (PYR).

Sosiaalista vastuuta kannetaan siten, että yritys hankkii käyttämänsä hedelmäraaka-aineet (Eckes-Granini-konsernin keskitetyn oston toimesta) kansainvälisen laadunvarmistusjärjestön SGF/IRMA:n auditoilta toimittajilta. SGF/IRMA (International Raw Material Assurance) on globaali, mehualan yleisimmin käyttämä järjestö tuotteiden aitouden ja raaka-aineiden toimittajien eettisten valmistusolosuhteiden auditointiin.

”Eckes-Granini Finlandin tehtaalta Turussa tehdään vuosittain säännöllinen auditointi SGF:n toimesta. Näin varmistetaan raaka-aineiden aitous hedelmätalalta kuluttajapakkaukseen asti”, Lindén kertoo. ■



Innovation  
that excites

Zero Emission

# TÄYSIN UUSI 100 % SÄHKÖINEN NISSAN e-NV200 SÄHKÖISTÄ TEHOKKUUTTA LIIKETOIMINTAAN AAMUKAHVIN HINNALLA



## TÄYSIN SÄHKÖINEN NISSAN e-NV200

**ALKAEN 33 845 €**

(Hinta sisältää toimituskulut 600 €.

Autoveroton hinta 31 682 €, autovero 1 562,57 €)

e-NV200 – hyötyajoneuvojen tulevaisuus. Vain n. 3 € päivittäisillä käyttökustannuksilla, luokkansa suurimmalla tavaratilalla, 170 km toimintamatkalla ja ainutlaatuisella ajomukavuudella tämä kompakti hyötyauto tehostaa liiketoimintaasi. Lue lisää [Nissan.fi/e-nv200](http://Nissan.fi/e-nv200).



# VASTUULLISUUS KASVAA TEOISTA

TEKSTI: SEVENTH SENSE OY / LEENA AAVAMERI JA KAISU VENHO

KUVAT: KAISU VENHO

*Vastuullisuudesta tehdään nykyään innokkaasti suunnitelmia ja raportteja, ja yritykset listaavat sen arvoihinsa ja visioihinsa. Teot kuitenkin puhuvat sanoja äänekkäämmin niin taloudellisen, ekologisen kuin sosiaalisenkin vastuun kantamisessa.*





*Ravintola Henricus kouluttaa tulevia kulinaristeja myös lastenkutsuilla, jolloin lapset oppivat tapakulttuuria, uusia makuja ja tutustuvat ammattikeittiön toimintaan.*

**ESPOOLAISessa AMMATILLISTA** koulutusta järjestävässä Omniassa vastuullisuus elää opiskelijoiden ja henkilöstön asenteissa ja toiminnassa. "Talousnäkökulma pitää huomioida toiminnassa aina ensin, mutta taitavasti toimittaessa ympäristöhyödyt kulkevat rinnalla sivutuotteena. Omniassa ympäristöhyötyjä on saatu jopa vahingossa", kuvailee mm. vastuullista yritystoimintaa opettava lehtori Juha Vettenniemi. Hän kertoo esimerkkinä, kuinka Omnian autojen kilometrimäärät vähenivät huomattavasti, kun autoihin asennettiin käyttöä seuraavat gps-laitteet.

Asennemuutos kohti aitoa vastuullisuutta on Vettenniemen mukaan tapahtunut, sillä Omniassa on ymmärretty, etteivät taloudelliset ja ekologiset tavoitteet ole ristiriidassa keskenään.

#### **Luomua, lähiruokaa ja kierrätystä keittiössä**

"Tulevien keittiöammattilaisten silmät avataan kestävän kehityksen ajatteluun koulutuskeittiössä jo opiskelun alkuvaiheessa tyhjentämällä roska-astia sekä lajittelemalla ja punnitsemalla sen sisältö", kertoo majoitus- ja ravitsemisalan lehtori Arja Allekotte. Jäteastioiden kokoa on pienennetty ja todettu myös sen vähentävän jätteen määrää.

Oppilaat valmistavat Lakelan kampuksen ruokalan lounaan ja raaka-aineiden käytössä huomioidaan sekä ravintosuosikset että kestävä kehitys. Kasvisten ja sesonkiruokien määrää on lisätty ja suurin osa siitä tulee lähiseudun luomuviljelijöiltä. Kasvissyöjäksi ei tarvitse erikseen

ilmoittautua, vaan kasvisruokaa saa aina ottaa linjastosta. "Terveellisyys ja kestävä kehitys kulkevat oikeastaan käsi kädessä", toteaa Allekotte.

"Ruokalassa ei enää käytetä tarjottimia ja lautasta ei siksi enää lapata kukkuralleen, mutta lisää saa tietysti hakea. Jätteen määrä on näin vähentynyt. Tarjottimien pesun pois jäänti säästää työtä, vettä ja pesuainetta. Lisäksi tulevat ravintola-alan ammattilaiset oppivat kantamaan useaakin lautasta kerralla", myhäilee Allekotte.

Oppilaille tarjotaan aamupuuro, joka keitetään luomukaurasta. Luomua ovat Omniassa myös mm. maito, piimä ja vehnäjuhat. Samassa rakennuksessa on Fridan torin myymälä, jossa opiskelijat myyvät "harjoitusmateriaaliaan" eli ruokaa ja leivonnaisia omasta tuotannosta.

Omnian opetusravintola Henricus on nimetty piispa Henrikin mukaan ja ravintola sijaitsee Omnian Kirkkokadun kampuksen päässä Espoon tuomiokirkon läheisyydessä. Henricus toimii lounas- ja tilausravintolana. Siellä koulutetaan kokkeja ja tarjoilijoita, keittiössä ja salissa on kummasakin kaksi vakituista työntekijää opiskelijoita ohjaamassa.

Henricus on sitoutunut kestävään kehitykseen ja toimii korkeimmalla luomupuortaalla. Opiskelijat sisäistävät vastuullisuuden ja kestävän kehityksen arvomaailman jokapäiväisen toiminnan osana. Ravintolan hankinnoissa on liha noin 90-prosenttisesti luomua ja vihannekset satokauden aikana suomalaista luomua. Talvella joudutaan turvautumaan Keski-Euroopan luomutuotantoon. Ostot ja kuljetukset ja tilausrytmiikka opti-



moidaan mahdollisimman hyvin. Sama auto voi tuoda tuotteita useammalta toimittajalta ja pesuaineita, jotka luonnollisesti ovat myrkyttömiä, fosfaattittomia ja PET-pulloissa, voidaan taas ostaa suuremmissa erissä.

"Biojäteastia on monen ravintolan kallein astia", toteaa keittiömestari Pauli Hakala. Opiskelijoiden kanssa tyhjennetään astia ja mietitään, onko sinne mennyt käyttökelpoista tavaraa ja paljonko sen kilohinta mahtaa olla. Esim. juuresten paloistahan voi vielä keittää liemen. "Luomutuotteiden etuja voi konkretisoida vaikka maistamalla", toteaa Hakala. Kumpi kahdesta porkkanasta on maukkaampi? Se maukkaampi on luomua.

Jäteastioiden kyltitystä ollaan Omniassa uusimassa, koska Espoon uusi jätteenpolttolaitos imee myös sekajätettä. Lasi-, metalli- ja pahvi-jäte kerätään edelleen erikseen ja biojätteen määrää yritetään koko ajan vähentää.

### Pitää sijoittaa, jotta voi säästää

Vastuullisen yritystoiminnan kursseilla käsitellään esimerkiksi sitä, miten yrittäjä voi ekologisesti ja sosiaalisesti vastuullisesti toimiessaan saada aikaan taloudellisia hyötyjä. "Miten elättää itsensä yrittäjänä – ja samalla parantaa paikallisyhteisön ja ympäristön hyvinvointia", toteaa Vettenniemi. Käyttämällä vaikkapa paikallisia materiaaleja säästetään kuljetuskustannuksia ja vähennetään ympäristöhaittoja. Samalla työllistetään paikallisia yrittäjiä.

Vettenniemi toivoo Omnian päättäjiltä rohkeutta ja ymmärrystä vaikeassa taloustilanteessakin. "Esimerkiksi 30 000 euron jätehuoltoinvestoinnilla voitaisiin säästää jätehuollossa vuosittain tuhansia euroja ja samalla sahanpuruista voisi syntyä opiskelijoiden harjoitusyrityksille brikettejä myytäväksi", Vettenniemi kertoo. ■

# Fastfood & Café ∞ Ravintola 2015

25. – 26. helmikuuta | Messukeskus, Helsinki

## SUOMEN PARAS AMMATTILAISTEN KOHTAAMISPAIKKA

**Kahdessa päivässä kaikki ravintoloista, pikaruoista ja kahviloista**

- ✓ Trendit ja tulevaisuuden maut
- ✓ Kolmella teemalavalla ajankohtaisia seminaareja
- ✓ Paljon inspiraatiota
- ✓ Täällä tapaavat alan johtavat päättäjät
- ✓ Markkinoiden uusimmat tuotteet
- ✓ Kilpailuja ja aktiviteetteja
- ✓ Verkostoitumista
- ✓ Runsaasti mahdollisuuksia yrityksellesi



**UUTTA!**

Luomupuisto  
Alkoholialue  
Teemalavat

**Kokonaisvaltainen tapahtumakokonaisuus:**

**Fastfood & Café  
∞ Ravintola 2015**

**Myymälä 2015**

**e-commerce**

HELSINKI 2015



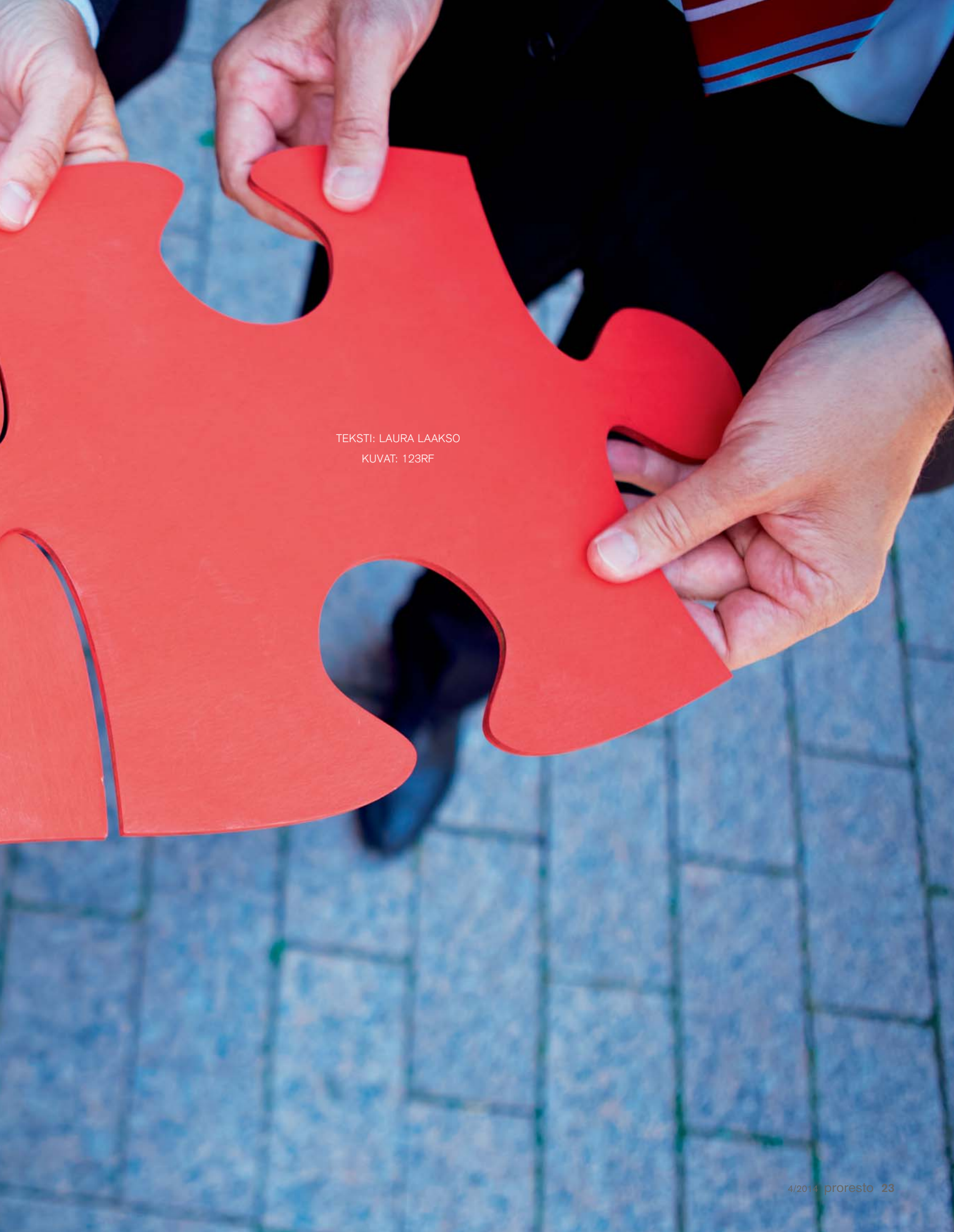
Tarjolla tulevaisuuden kattaus – maista pala menestystäsi!  
[www.easyfairs.com/ffcr](http://www.easyfairs.com/ffcr)

**easyFairs®**



# MITÄS TÄÄLLÄ KEHKEYTYY?

ONNISTUNEET  
KEHITYSKESKUSTELUT  
OVAT OSA  
HENKILÖSTÖN  
MOTIVOINTIA

A large, vibrant red puzzle piece is the central focus of the image. It is being held by three hands: one at the top left, one at the top center, and one on the right side. The hands are light-skinned and appear to be belonging to different people. The background is a blue brick wall, which is slightly out of focus. The overall composition suggests a theme of teamwork or problem-solving.

TEKSTI: LAURA LAAKSO  
KUVAT: 123RF

*Antoisaksi vuoropuheluksi yltävä vuotuinen kohtaaminen vai kysymyspatteriston rutiininomainen läpiluku? Kehityskeskustelut ovat monilla työpaikoilla jo vuotuinen traditio, mutta millaisiksi ne kokevat dialogin osapuolet, työntekijät ja esimiehet? Onko kehityskeskustelujen maine hyödyttömänä pakkopullana pelkkää huhupuhetta vai voisiko kehityskeskustelun nähdä rakentavana, molemminpuolisen motivaation välineenä?*

**MITEN ON** ravintola-alalla, haudataanko kiireeseen ja henkilöstön kiihkeään vaihtuvuuteen vedoten herkästi työntekijöitä hellan ja nyrkin väliin vai voisivatko kehityskeskustelut sittenkin maksaa vaivan ja irrottaa työttömyydestä entistä enemmän ytyä ja makua?

Kaksi henkilöstön motivaation ja kehityskeskustelujen asiantuntijaa kertoo, miksi keskustelutaitojen oppiminen on niin tärkeää.

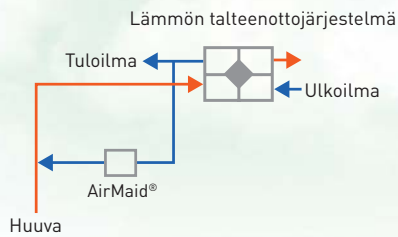
"Vaikka silloin tällöin kuuleekin työntekijöiden taholta mielipiteitä, että kehityskeskustelut ovat turhauttavia eivätkä johda mihinkään, ovat

ne johtamisen kannalta todella tärkeä työkalu, joita eivät palaverit korvaa", sanoo kouluttaja Anna-Maija Paananen Aikuisten oppimiskeskus Edupolista.

"Kehityskeskustelujen avulla voi avata ovia tulevaisuuteen ja nähdä, mitä on kenties odotettavissa esimerkiksi henkilöstön koulutusprosesseihin tai eläköitymisiin liittyen. Esimiehen tulee tuntea työntekijänsä ja nähdä, jos jollakulla on vaikkapa potentiaalia ja halua haastavampiin työtehtäviin. Esimiehen tehtävänä on myös nostaa esiin työpaikalla mahdol-



# TEHOKAS LÄMMÖN TALTEENOTTO RASVAKANAVISTA



AirMaid® generaattorin tuottama otsoni pilkkoo rasvamolekyylit jonka ansiosta rasvan kertymistä kanaviin minimoidaan



AirMaid® mahdollistaa tehokkaan lämmöntalteenoton käytön myös keittiön rasvakanavissa



AirMaid® ratkaisun ansiosta kustannukset vähenee, paloriski minimoituu ja rasvakanavat pysyvät puhtaimpina



Puhelin: +358 440 304 896 • info@interzon.com • www.interzon.com

## Vinkkejä onnistuneisiin kehityskeskusteluihin (Wink 2007)

| RAKENNA<br>LUOTTAMUSTA             | YMMÄRRÄ<br>ERILAISUUS JA<br>TUNNISTA<br>SAMANLAISUUS | LISÄÄ ROHKEUTTA JA<br>VOITA PELKOSI                            |
|------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Osoita hyväksymisen tarpeesi       | Luo yhteenkuuluvuuden tunnetta                       | Uskalla paljastaa omia tunteitasi                              |
| Osoita kiitollisuutta              | Anna tukea                                           | Uskalla paljastaa työyhteisön tunteita                         |
| Anna tunnustusta                   | Osoita keskinäistä riippuvuutta                      | Osoita kiinnostusta työpaikkasi kehittymiseen ja kehittämiseen |
| Pohdi arvojasi ja omaa toimintaasi | Näe toisen muuttuminen                               |                                                                |
| Paljasta omia kehittymishaaveitasi |                                                      |                                                                |
| Anna anteeksi                      |                                                      |                                                                |

# 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



lisesti kyteviä ristiriitoja ja osata katkaista ketju, mikä toki asettaa esimiehen neuvottelutaidot ja kuuntelemisen taidon todella koetukselle."

"Kehityskeskustelut ovat JHL:n kyselytutkimuksen perusteella työntekijöiden mielestä kuitenkin varsin ristiriitainen henkilöstön motivaation väline", toteaa puolestaan Julkisten ja hyvinvointialojen liiton työyhteisökehittäjä, FT Heini Wink.

"Kehityskeskusteluja koskeva kyselymme tavoitti noin 1 500 toimisto-, hallinto- ja IT-alan vastaajaa, joista osa piti kehityskeskusteluja todella hyödyllisinä, mutta osa taas täysin hyödyttömänä vuosittaisena teatterina. Esimiesten ja organisaatioiden intresseissä kehityskeskustelut toki yleensä ovat jo lähtökohtaisesti, kun kulloisistakin työntekijöistä näin saatava tieto, kokonaisuuksien hahmottuminen ja suunnittelun helpottuminen toimivat motivaattoreina. Sen sijaan työntekijöiden kehityskeskusteluista saaman hyödyn tulisi olla entistä selkeämpi."

**Voisiko  
kehityskeskustelun  
nähdä rakentavana,  
molemminpuolisen  
motivaation välineenä?**

Kehityskeskusteluista väitöskirjankin tehnyt Heini Wink on havainnoinut ja tutkinut "kehkejä" jo 1990-luvun loppupuolelta alkaen. Opetushallituksen Johtamisen erikoisammattitutkintoja perustamassa ja kehittämässä ollut Wink on seurannut kehityskeskusteluja kunnioitettavan määrän ja on niin ikään toiminut pitkään tulevien esimiesten kouluttajana ja kehittämisasiantuntijana Johtamistaidon Opisto JTO:ssa.

Tampereen yliopistolle tekemässään väitöskirjassa *Kehityskeskustelu dialogina ja diskursiivisina puhekäytäntöinä* Heini Wink tutki, voiko kehityskeskustelusta syntyä aitoa dialogia tavanomaisen juttuhetken, yksinpuhelun tai väittelyn sijaan.

"Ei riitä, että kehityskeskustelun käymisestä saadaan rasti ruutuun, vaan merkityksellistä on keskustelun laatu." Wink painottaa. "Koska kehityskeskustelut ovat pitkälti peruja tulosjohtamisen aikakaudelta, keskustelu painottuu herkästi suorituksiin ja tuloksellisuuteen. Samoin erilaiset hierarkiat ja aiemmat negatiiviset kokemukset kehityskeskusteluista heikentävät helposti keskusteluun osallistuvien välistä tasa-arvoisuutta. Jos kuitenkin työpaikan ilmapii on hyvä sisältäen positiivista energiaa ja luottamusta, keskustelussa uskalletaan käsitellä myös hankalia asioita ja näin synnyttää dialogia. Kehityskeskusteluja seurattessani olen huomannut, että keskustelijat jopa unohtavat ulkopuolisten läsnäolon, jos kommunikoiivat aidossa dialogissa toistensa kanssa."

## Kehkekin kehittyi

Edupolin organisoimiin esimiesopintoihin kehityskeskustelukoulutus kuuluu olennaisena osana. Anna-Maija Paanasen mukaan ravintola-alalla ajatukseen kehityskeskustelujen järjestämisestä suhtaudutaan periaatteessa arvostavasti, mutta muun muassa työn keikkaluontoisuudesta ja väen vaihtuvuudesta johtuen hyvät aikomukset kaatuvat usein ajanhallinnan ja järjestelyjen hankaluuksiin.

# Onnistuneessa kehityskeskustelussa tarvitaan

- Kumpaakin osapuolta, sekä esimiestä että työntekijää
- Kummankin halua onnistua ja aitoa mukana oloa tasapuolisesti sekä tasavertaisesti
- Kummankin pyrkimystä yhteiseen hyvään



Myös ravintola-alalla yleiset vuokratyöfirmat herkästi monimutkaistavat kehityskeskustelukuvia, kun toisaalta juuri tätä kautta työpaikoille syntyvää työntekijöiden eriarvoisuutta voisi olla keskusteluissa hyvä purkaa.

"Työntekijän motivointi pitäisi aina kytkeä työntekijän ammatilliseen kehittymiseen", Heini Wink mainitsee. "Kehityskeskustelunkin hyöty näyttäytyy siinä, miten työntekijä näkee asemansa, osaamisensa ja vahvuutensa kyseisessä työtehtävässä kyseisessä organisaatiossa ja millaisia vaikutuksia työntekijä näkee keskustelun tuovan kehittymiseensä, työuraansa ja työhyvinvointiinsa. Kehityskeskustelussa sovitut asiat tulisi niinkin kirjata ylös ja toteutuksen seurannasta sopia, sillä muuten asiat herkästi jäävät... Vaikka lyhyitäkin seurantakeskusteluja olisi hyvä pitää pari kertaa vuodessa, jottei kerran vuodessa pidettävään yhteen keskusteluun latautuisi liikaa paineita."

"Esimiesten taas olisi hyvä nähdä kehityskeskustelu ja palautteenanto joskus jonkun toisen silmin, jotta työntekijän kohtaamisesta ei muodostuisi rutinoitua läpihuutojuttua", Wink lisää.

"Samoin esimiesten tulisi käydä myös itse kehityskeskusteluja ylempiensä kanssa, jotta oma kehittyminen olisi mahdollista. Perehdyttäminen kehityskeskusteluihin on kaiken kaikkiaan vielä kovasti kesken, sillä jos aina ei löydy alan koulutusta esimiehillekään, niin vielä harvemmin valmennusta on tarjolla työntekijöille."

"Täytyy muistaa, että jokainen kehityskeskustelu on omanalaisensa, eikä keskustelua voi ennalta käsikirjoittaa", tiivistää Anna-Maija Paananen. "Esimies katsoo tilannetta yleensä kokonaisuutena henkilöstön hyvinvoinnin ja tuloksellisuuden näkökulmasta, kun taas työntekijä tarttuu herkemmin arkeen eli tuliko noteeratuksi esimerkiksi, kuinka sämpylöiden paisto juuri tietynä aamuna onnistui. Molempipuolinen kuuntelemisen taito on siten ensiarvoisen tärkeää, ja motivoivaa kiitosta ja kannustamista saisi ilman muuta lisätä."

"Tämän päivän alituisissa muutoksissa työntekijät, tilanteet ja esimiehet muuttuvat ja asiat voivat olla toisinaan kiusallisiakin", Heini Wink muistuttaa. Pitäisi realistisesti miettiä, mikä on järkevää ja onko vaikkapa sadan hengen esimiehenä toimiminen millään tavoin järkevää.

"Kyselytutkimuksemme mukaan työntekijöiden ärtymys kulminoituu usein lisäksi jo kymmensivuisiin lomakkeisiin, joita ei kenties ole ollenkaan räätälöity työpaikan tarpeisiin ja joiden läpikäynti ottaa ja vie kehityskeskusteluissa liikaa tilaa avoimelta keskustelulta. Joskus jopa kehityskeskustelun käyminen kävelylenkillä tai jossakin uudessa paikassa voi auttaa ja vapauttaa. Loppujen lopuksi realististen ja motivoivien tavoitteiden asettaminen yhdessä hyvän palautekulttuurin kanssa on tärkeintä antia, jota kehityskeskustelussa voi saada. Palautetta ei etenkin Suomessa anneta koskaan liikaa." ■

# KOLUMNI

**Eija Lenkkeri**

Asiakaspäällikkö  
Edupoli

*Kirjoittaja toimii aikuisten osaamiskeskus Edupolin asiakaspäällikkönä ja asiakasyritysten osaamisen kehittäjänä. Koulutukseltaan hän on Restonomi, YAMK ja hän on työskennellyt ravitsemisalalla erilaisissa työtehtävissä.*

KUVA: VIRPI LEHTINEN

## JOTTA PYSTYY MOTIVOIMAAN, PITÄÄ MYÖS OLLA MOTIVOITUNUT



**KEHITYSKESKUSTELUILLA ON** suuri merkitys yrityksen henkilöstön osaamisen ylläpidossa ja valmistautumisessa toimintoihin tulevaisuudessa. Mikäli kehityskeskustelut ja henkilöstön kehittämisen suunnitelmallisuus toteutuisi, tulisi esimiehen itsensä olla motivoitunut ja kiinnostunut kehityskeskusteluista. Kun esimies on tietoinen edustamansa yrityksen visioista ja tulevaisuuden suunnitelmista, pystyy hän paremmin valmistautumaan kehityskeskustelujen pitämiseen ja silloin henkilöstön motivointikin onnistuu paremmin.

Horeca-alan yritysten haasteena on tulevaisuudessa tarvittavan ammattitaidon ja osaamisen arvioiminen sekä henkilöstön osaamisen saattaminen tarvittavalle tasolle. Horeca-alalla ei vielä tarpeeksi mietitä tulevaisuutta ja tulevaisuudessa tulevia haasteita osaavan ja motivoituneen työvoiman pitämiseksi yrityksessä. Mm. tuotannon prosessit, palvelumallit, tekniikka, työyhteisö ja asiakkaiden tarpeet muuttuvat asettaen alan toimijoille erilaisia osaamistarpeita tulevaisuudessa. Jotta tarvittava ammattitaito ja osaaminen pystyttäisiin mittaamaan ja saamaan esille, on käytettävissä osaamiskartoituksia, joita voidaan hyödyntää kehityskeskusteluissa. Näiden avulla on mahdollisuus rakentaa henkilöstölle urapolkuja yritykseen ja sitä kautta sitouttaa osaavaa henkilöstöä.

Vähiten ei tule muuttumaan tulevaisuudessa henkilöstö ja henkilöstön asettamat toiveet omalle työlle ja yritykselle. Kehityskeskustelujen käyminen voi tuntua turhauttavalle, kun henkilöstön vaihtuminen on suurta ja työhön suhtaudutaan keikkaluontoisesti, jolloin ei ole sitou-

duttu yrityksen tulevaisuuden suunnitelmiin. Kehityskeskustelu tulisi kuitenkin nähdä tilaisuutena saada pysyvämpää ja motivoitumpaa henkilöstöä.

**” Itseään kehittävä  
ja osaamisen  
kehittämiseen kannustava  
esimies motivoi myös  
henkilöstöä kehittämään  
omaa osaamistaan.**

Vuorovaikutustaidot tulevat olemaan koko Horeca-alaa koskeva tulevaisuuden haaste ja nyt jo näkyvissä oleva osaamisen vaje sekä esimiehillä että henkilöstöllä. Tämä näkyy mm. asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön sisäisissä keskusteluissa. Kehityskeskusteluissa ei pystytä kommunikoimaan eikä myöskään pystytä ottamaan palautetta vastaan puolin eikä toisin. Esimiehen on helpompaa esittää kehittämisen kohteeksi käytännön ammatillinen osaaminen kuin vuorovaikutukseen ja henkilöön itseensä liittyvät kehittämisen kohteet.

Monikulttuurisuus on myös haaste kehityskeskusteluissa. Erilaiset kulttuuritaustat, kieli ja tavat voivat olla esteenä kehityskeskustelujen onnistumiselle. Onkin tärkeää, että esimies on tietoinen henkilöstönsä kulttuurista ja tavoista, jotta pystyy asennoitumaan ja valmistautumaan kehityskeskustelun käymiseen.

Jotta esimies onnistuisi kehityskeskusteluissa sekä kehityskeskustelun tavoite täytyisi, tulisi esimiehen itsensä olla kiinnostunut omasta osaamisestaan ja sen kehittamisestä. Itseään kehittävä ja osaamisen kehittämiseen kannustava esimies motivoi myös henkilöstöä kehittämään omaa osaamistaan.

Innostunut ja motivoitunut esimies pystyy valmistautumaan tulevaisuuden tuomiin haasteisiin jo ennakolta. ■

# 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**

# LISÄMYYNTIÄ LOUNAALLA

## MISSION: POSSIBLE

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVA: FLICKR.COM / VISIT HELSINKI

*Henkilöstö- ja lounasravintoloissa lisämyynnin tekeminen voi tuntua usein lähes mahdottomalta ajatukselta. Apua voivat kuitenkin tarjota esimerkiksi brändäys, oikein rakennettu tuotevalikoima sekä harkittu esillepano.*

**HENKILÖSTÖ- JA LOUNASRAVINTOLOISSA** bisnestä tehdään tiukkojen reunaehtojen sisällä. Lounassetelit ja yleinen kipukynnys ovat asettaneet lounashinnan alle kymmenen euron. Maksu tapahtuu useimmissa tapauksissa ennen syömistä, mikä tekee lisämyynnistä enemmän kuin haastavaa.

Helsingin Ruoholahdessa toimistohotellin alakerrassa sijaitsevassa Ravintola Pihkassa on lähdetty luomaan uudenlaista lounasruokakonseptia. Ravintoloitsija Jarkko Myllymäki kertoo, että Pihkassa panostetaan ravintola Juuren tavoin kotimaisuuteen, luomuun ja puhtaisiin raaka-aineisiin – hän huomauttaa, että lisämyyntiä voidaan tehdä vasta, kun itse perustuote on kunnossa. Lounaalla on oma vahva brändinsä.

"Päätuotteemme on vihreä pöytä, jossa on etenkin sesongin mukaisia kotimaisia juureksia, kylmiä kasviksia sekä proteiinin lähteenä vaikkapa papuja. Tämän lisäksi tulee sitten lämmin ruoka. Eli ideanamme on saada lounas maistumaan, tarjoilla hyviä kotimaisia raaka-aineita sekä täyttää proteiinien tarve."

### **Lisämyyntinä leipomotuotteita, omia mehuja, rahkoja...**

Pihkassa on 70–80 asiakaspaikkaa. Koska lounasaikaan tulijoita olisi usein enemmänkin, niin ravintola on panostanut erityisesti takeaway-puoleen.

"Pihkasta haetaan valmiiksi pakattuja lounasruoka-annoksia oman työpisteen ääreen. Toisaalta myymme ulospäin myös oman leipomomme tuotteita, esimerkiksi erilaisia sämpylöitä. Myymme takeawayna

A close-up photograph of three blueberry tarts. Each tart has a golden-brown, fluted crust, a thick layer of white cream, and is topped with several fresh blueberries dusted with powdered sugar. The tarts are arranged on a silver, scalloped-edged doily with a cross-hatch pattern. The background is a dark, textured wooden surface.

**”Lisämyyntiä  
voidaan  
tehdä vasta, kun  
itse perustuote on  
kunnossa.**

myös Juuri-puodin tuotteita, jatkossa toivottavasti entistä enemmän, kun otamme pian käyttöön kylmäkaapin.”

Myllymäki kertoo, että suosittuja tuotteita ovat myös Pihkan omat mehut, limsat ja erilaiset rahkat. ”Pihkan talossa on myös oma kunto-sali, ja meiltä tullaan hakemaan usein juotavia ja rahkoja tai muuta proteiinipitoista välipalaa.”

Jarkko Myllymäki arvioi, että vilkkaimpaan prime time -aikaan, kello

11–13 välillä, takeawaylla on noin 5–10 prosentin osuus kokonaismyynnistä.

#### **Vitriinit houkutteleviksi**

Jarkko Myllymäki korostaa, että esillepanolla on keskeinen rooli lisämyynnissä. ”Vitriinien pitää olla hyvin esillä – ja ennen kaikkea niiden pitää olla täynnä. Puolityhjä vitriini ei houkuttele ketään ostoksille. Mutta kun vitriinit ovat täynnä, niin vaarana on tietenkin se, että jotain jää helposti myös yli.”

Ravintola Pihkan talossa on myös varattavia neuvotteluhuoneita, joihin voi tilata Pihkasta lounasruuan tai muuta tarjoilua. Neuvotteluhuoneisiin on nyt saatu myös alkoholioikeudet.

Onko Pihka siis elvyttämässä jo kerran kadonneen kansanperinteen: pitkätkä lounaat?

”No, ei todellakaan. Mutta lasilliselle punaviiniä, valkoviiniä tai olutta ruuan yhteydessä on jonkin verran kysyntää. Ennen kaikkea kyse on asiakkaiden palvelemisesta – ja pienestä lisämyynnistä siinä sivussa.”

"Alkoholilupien saaminen ei ollut kuitenkaan mitenkään helppoa. Siitä tuskin on laajemmin alalle lisämyynnin pohjaksi."

### Sanalliset arkut auki

Entä miten ravintolan henkilökunta voi tehdä lounasruokailun yhteydessä lisämyyntiä?

"Kun ruoka haetaan linjalta ja maksetaan etukäteen, niin lisämyynnin tekeminen on vaikeaa. Helpommin se sujuu tietenkin pöytiin tarjoilun yhteydessä. Luontevin tapa olisi tällöin esitellä mitä kaikkea olisi tarjolla – ja kaikenlaista tuputtamista pitää tietenkin välttää."

Tärkeää on tietenkin myös se 'lisämyynti', mitä pääasiassa lounasruokailuun profiloitunut ravintola voi tehdä ilta-aikaan. "Me olemme panostaneet muun muassa catering-toimintaan, olemme olleet mukana järjestämässä tarjoiluja esimerkiksi Helsingin juhlatuokkien tapahtumiin."

Jarkko Myllymäki kertoo, että Pihka-lounasravintolakonseptille on tulossa jatkoa. Seuraava Pihka-ravintola valmistuu Helsingin Lintulahteen.

### Lisämyyntivetriiniin hyvin säilyviä tuotteita

Myös Europicnicin tuotekehityspäällikkö Pirkka Mamia korostaa oikein rakennetun tuotevalikoiman sekä esillepanon merkitystä. Europicnic tuottaa muun muassa paistovalmiita pakasteleivonnaisia ja sulatusta vaille valmiita tuotteita kaikkialta maailmasta.

Mamia on samaa mieltä kuin Myllymäki: vitriinit kannattaa sijoittaa näytävästi esille, niiden on näytettävä herkullisilta ja täysiltä.

Vaan entäpä ne tuotteet, jotka eivät käy kaupaksi ja uhkaavat vanhentua? "Lähtökohtana on, että lisämyyntituotteiksi kannattaa valita laadukkaita tuotteita, joissa on pidempi säilyvyysaika. Runsas myy ja pitkä säilyvyys mahdollistaa runsaamman esillepanon myös hiljaisina hetkinä, kun ei tarvitse huolehtia hävikistä."

Mamia mainitsee esimerkkinä Europicnicin valikoimista Delicaton lattepalat sekä Daim-suklaapallot. Delicaton tuotteita on hänen mukaansa helppo laittaa lisää esille menekin mukaan ja pienikokoisina ne sulavat nopeasti.

Kannattaa myös muistaa, että vaikkapa yön yli levänneet croissantit pystyy tuunaamaan kätevästi seuraavana päivänä halkaisemalla ne ja lisäämällä väliin täytteen."

### Pieni on kaunista

Lisämyyntituotteissa, esimerkiksi jälkiruuissa ja muissa takeaway-tuotteissa on tietenkin myös omat trendinsä, joita valikoimaa rakentaessa kannattaa pitää mielessä.

Brändit ja ruokiin liittyvät tarinat ovat tärkeitä – myös lounasmaailmassa. Aito amerikkalainen brownie tai Rosalassa leivottu saaristolaisleipä houkuttelevat monia ehkä jo pelkällä maineellaan.

Mamian mukaan makumaailmassa liikutaan ylipäättään kohti entistä raikkaampia ja kevyen tuntuista tuotteita. Sokeri ei ole suosiossa. Tai jos onkin – niin pieninä annoksina.

Mamia korostaa makea jälkipala voi olla ehkä hyvinkin pieni kooltaan – perinteinen iso viineri on jo useimpien mielestä aivan liian tuhti. Sallimme itsellemme mielessämme myös helpommin useamman pienen makupalan kuin yhden ison.

"Pienien tuotteiden annoshinta on edullisempi, mikä madaltaa ostokynnystä. Niiden avulla voi tehdä kätevästi paljouskampanjan, tarjota vaikkapa kahta erimakuista tuotetta yhden hinnalla."

### Luonnollista, terveellistä, eettistä

Tärkeää on, että tuote on luonnollisen näköinen ja käsin tehdyn oloinen. "Terveellisyys on suosiossa, esimerkiksi gluteiinittomista tuotteista ovat nykyään kiinnostuneita muutkin kuin keliakikot. Myös ylipäättään tuotetiedon antaminen on tärkeää. Ihmiset haluavat tietää mitä syövät ja miten ruoka on valmistettu."

"On mielenkiintoista nähdä, tuleeko esimerkiksi paluöljyittömyyden merkitys kasvamaan tulevaisuudessa eettisistä ja ekologisista syistä."

Mamia huomauttaa, että nykyisistä valmispakasteista löytyy paljon myös sellaisia tuotteita joita voi ravintoloissa tuunata persoonallisiksi, jolloin niihin saadaan käsin tehdyn leima. ■

**Esillepanolla on keskeinen rooli lisämyynnissä.**

KUVA: HELSINGIN KAUPUNGIN AINESTOPANKKI / COMMA IMAGE OY

## 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  
currypalace@currypalace.fi  
www.currypalace.fi  
Soita catering-palveluista ajoissa.



ORANFRESH-KONEILLA PURISTAT APPELSIINIMEHUN  
NOPEASTI JA VAIVATTOMASTI TUOREISTA APPELSIINEISTA

#### Miksi Oranfresh?

Patentoitu puristuskone, jolloin kitkerät  
kuoriöljyt eivät pääse mehuun • helppo puhdistaa •  
nopea • pieni koko • kannattavuus



Loistava myös linjakäyttöön!

MARKO KÄRKKÄINEN  
marko.karkkainen@fiorange.fi  
050-4098131

**FIORANGE**

MARKUS PARTANEN  
markus.partanen@fiorange.fi  
050-4098130

FIORANGE.FI

ORANFRESH.COM

OJVENDING.COM

# RIISTAA EI RIITÄ SUURKEITTIÖÖN

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVA: RODEO.FI

*Riistalihan hyödyntäminen ruuanlaitossa on monessa mielessä hyvä valinta. Riistaeläimet saavat elää vapaana ja itselleen lajityypillistä elämää, joten riistalihan käyttö on eettisesti kestävä. Lisäksi se on pääsääntöisesti terveellisempää kuin lihateollisuuden tuottama raaka-aine muun muassa vähärasvaisuutensa vuoksi. Miksi riistaa ei sen hyvistä puolistaan huolimatta hyödynnetä enempää suurkeittiöissä?*





**RIISTAN KÄYTTÄMINEN** elintarvikkeena on osittain sukupolvikysymys. Moni vanhemman ikäpolven edustaja tottui lapsuudessaan syömään hirvipataa, jänispaistia, peuraa tai poroa, mutta nykyään yhä useammalle nuorelle riistaliha alkaa olla suorastaan outo elintarvike.

Riistalihan käytössä on myös maantieteellisiä eroja. Lapissa poroa saatetaan syödä jopa arkiruokana. Perinteisesti eteläisessä Suomessa on syöty enemmän hirveä, koska hirvikannat ovat olleet siellä Pohjois-Suomea isommat. Viime vuosina tosin hirvikannat ovat pienentyneet koko Suomessa, joten hirven lihaakaan ei ole näkynyt kovin monessa ruokapöydässä.

Käyttö on vähäistä myös suurkeittiöissä. ISS:n ruokailupalveluiden tuotesuunnittelija Terhi Paldan kertoo, että ISS:n keittiöt käyttävät riistalihaa maksimissaan 5–10 prosenttia kaikesta lihasta.

"Kuntapuolella riistalihan käyttö on erittäin vähäistä. Pääkonttoritasolla käyttö nousee 10 prosenttiin, koska sitä käytetään edustustilanteissa. Normaalisti henkilöstöruuasta osuus on hyvin pieni", Paldan erittelee riistalihan käyttöä.

ISS:n kokit valmistavat riistaruoansa pääasiassa saksanhirvestä tai hirvestä, joita käytetään varsinkin henkilöstöravintoloissa. Poroa käytetään lähinnä edustustilanteissa. Sorsat, jänis tai riekot ovat sen verran erikoisia tuotteita, että niitä tarjotaan ainoastaan edustuksessa.

Riistaa soisi hyödynnettävän suurkeittiöissä enemmänkin. Tätä mieltä on riistapastori Petri Huhta liha- ja marjanjalostusyhtiö Polaricalta. Mieleenpainuva ammatinimike keksittiin hänelle 11 vuotta sitten Lapissa, kun Huhta puhui innokkaasti riistan käytön puolesta.

Sitä hän tekee edelleen. Huhdalla on selvä näkemys siitä, miksi henkilöstöravintoloiden ja julkisten keittiöidenkin kannattaisi hyödyntää enemmän riistaa ruuanlaitossaan. "Erikoistuotteet ovat ihmisten suosiossa, ja ne nostavat ravintolan arvoa", Huhta toteaa.

Lisäksi se on terveellistä. Riistaeläin on atleetinen, joten lihassa ei ole yhtä paljon rasvaa kuin esimerkiksi porsaas- tai naudanlihassa. Riistalihassa on myös runsaasti vitamiineja. Petri Huhta huomauttaa, että poronliha on yksi vitamiinipitoisimmista lihoista, minkä lisäksi siinä on runsaasti proteiinia.

#### Vaihtelua käristykselle

Huhdan mielestä riistalihaa pitäisi tarjota monipuolisemmilla tavoilla kuin nykyään. Kun suurkeittiö valmistaa riistaa, se on usein riistakäristystä, joka on yleensä sekoitus Uudesta-Seelannista tuotua saksanhirveä.

"Riistakäristystä on totuttu tekemään, koska sitä on helposti saatavilla, se osataan valmistaa, ja kuluttaja eli ruokailija tykkää syödä sitä", Huhta sanoo.

Miksi riistaa ei käytetä suurkeittiöissä enempää sen hyvistä puolistaan huolimatta? Päällimmäisenä syynä on raaka-aineen niukka saatavuus. Kaikesta Suomessa saadusta riistasaaliista päätyy yleisille markkinoille pieni osuus, arviolta 10–15 prosenttia. Tästäkin määrästä merkittävä osa menee vähittäisliikkeisiin.

Myös hinta muodostaa esteen. ISS:n tuotesuunnittelija Terhi Paldanin mukaan annoksen kustannukset voivat riistaa käyttäessä nousta jopa yhdellä eurolla. Jos ravintolassa on noutopöytätarjoilu, annoskokoja ei voi määrittää. Ihmiset saattavat syödä kerran päivässä, jolloin noutopöydästä otetaan mahdollisimman suuri annos. Tällöin hinta nousee palvelun ostajalle liian kalliiksi.

Riistalihan hinta on noussut niin korkeaksi, että se alkaa olla julkisilta keittiöiltä saavuttamattomissa taloudellisesti haastavina aikoina. Varsin-

**”Nykyään yhä useammalle  
nuorelle riistaliha alkaa olla  
suorastaan outo elintarvike.**

KUVA: POLARICA

kin poronlihan kysyntä on huomattavasti suurempaa kuin tarjonta. Tämä tekee poronlihasta arvokasta. "Poron kohdalla volyymi ei riitä, koska niin moni keittiö haluaa sitä. Silloin hintakin nousee", Terhi Paldan kuvailee.

Poronkäristys on monelle maistuvaa herkkua, eikä riistapastori Petri Huhta usko, että sen hinta raaka-aineena tippuisi lähitulevaisuudessa. Lihaa on saatavilla vähemmän, koska porojen teurastus on laskenut huomattavan paljon viime vuosien aikana. Vuosina 2004–2005 teurastettiin noin 120 000 poroa, mutta kaudella 2013–2014 teurastettiin enää 62 000. Etelä-Suomen markkinoille lihaa ei riitä kovin paljon, koska tietty osa jää poromiesten omiin suihin tai ylipäättään Lapin alueelle.

Teurastusmäärät ovat laskeneet, sillä riistalihan saannissa ollaan luonnon armoilla. Tämä pätee kaikkeen riistaan mutta varsinkin poroon. "Poronvasojen syntyvyys on matalampi kuin ennen. Poroilla on ollut ravintoa saatavilla vähemmän, varsinkin sieniä, joista ne saavat itselleen rasvaa. Myös petoeläinten, kuten ahmojen, määrä on kasvanut. Porojen hyvinvointi on ollut koetuksella", Huhta luettelee syitä, miksi poronlihaa ei ole saatavilla yhtä paljon kuin menneinä vuosina.

Luonnon olosuhteet ovat ravitaneet porotaloutta sekä Suomessa että Ruotsissa. Jotta poromiesten kannattaa jatkaa poronhoitoa jatkossakin, pitää lihasta saada parempi hinta.

#### Laatu maksaa

Toisaalta hyvästä pitää myös maksaa vähän enemmän, ja poronliha on arvostettua lihaa. "Kyllähän sen kuulee monesta suusta, että kun on syönyt poronlihaa, niin se on todella hyvää. Se on uniikki tuote, eri kastissa kuin muu liha. Koska se on arvostettua, niin ehkä sen pitää maksaakin enemmän", riistapastori Petri Huhta pohtii ääneen.

Huhdan mielestä ei kannata jäädä odottamaan poronlihan hinnan laskua. Sen sijaan kannattaisi kehittää ruokareseptejä niin, että raaka-

ainetta tarvitaan aikaisempaa vähemmän. Samaa voisi helposti soveltaa muistakin riistaeläimistä tehtyihin ruokiin, sillä riistalihassa on vahvempi maku kuin esimerkiksi porsaanlihassa.

"Normaalissa ravintolassa aikuisen annokseen käytetään raakapainoltaan 200–220 grammaa riistakäristystä ennen kuin se valmistetaan. Linjastoruokailussa tarjotaan 100 prosenttista riistakäristystä, joskus siinä on sipulia tai sieniä, mutta yleensä vain kastike, jolloin annosta kohden menee jopa 300 grammaa raakapainona käristystä", Huhta sanoo.

Petri Huhdan mielestä pitäisi kokeilla rohkeammin uusia riistasta tehtyjä ruokakokonaisuuksia, kuten pataruokia, kiusauksia tai pastakastikkeena. Tällöin riistalihan määrä voitaisiin pudottaa jopa puoleen. "En näe, että raaka-aineen hinta halpenee tulevaisuudessa. Pitää vain keksiä uusia reseptejä, joissa riista on pienemmässä roolissa."

Vaikka riista on arvostettua, aivan kaikille se ei kelpaa. Tämä pitää huomioida suurkeittiöissä ruokalistaa suunniteltaessa. "Riista jakaa mielipiteitä. Loppukäyttäjissä on tietty valikoitu porukka, joka haluaa riistaa", ISS:n tuotesuunnittelija Terhi Paldan toteaa.

THL:n ravitsemusyksikön erikoistutkija Susanna Raulion mukaan henkilöstöravintoloissa voidaan vaikuttaa ruokailijoiden ruokailutottumuksiin. "Näin voidaan tehdä kahdella tavalla: suoraan tarjonnan kautta ja toisaalta epäsuoraan totuttamalla asiakkaita erilaisiin elintarvikkeisiin ja aterioihin muuttamalla siten heidän kulutustottumuksiaan", Raulio kommentoi sähköpostitse.

Paldanin mukaan ISS:n keittiöiden kokit hyödyntävät riistaa ilolla. Koska riista saapuu keittiöön raakana, sen käsittely vaatii ammattitaitoa. Toisaalta raaka liha tuo myös omat etunsa käsittelyn suhteen. Lisäksi myyntierät ovat järkevän kokoisia, koska riista ei ole volyymituote.

"Olisi hyvä saada enemmän kasvattajia ja toimijoita meidänkin rinkiin, koska riista on ravitsemuksellisesti hyvä tuote, ja se on luonnon hyvinvoinnin kannalta parempi. Sen käyttö on vastuullisempaa kuin naudanlihan käyttö", Paldan sanoo.

"Lisäksi riista on mielestäni hyvän makuista ja korkealaatuista." ■



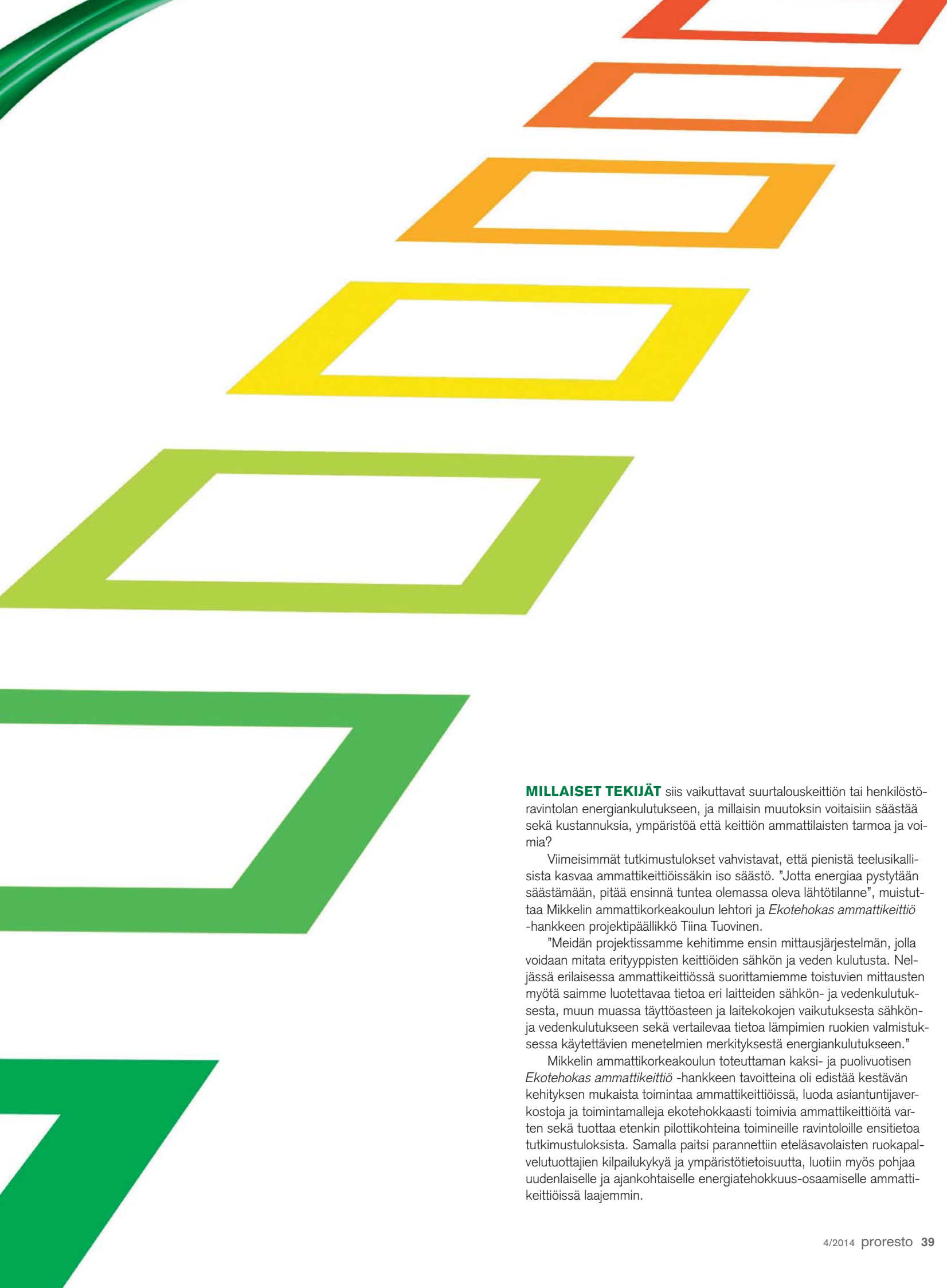
# KEITTIÖSSÄ VIHERTÄÄ

## EKOTEHOKAS AMMATTIKEITTIÖ SÄÄSTÄÄ YMPÄRISTÖÄ JA TEHOSTAA TUOTANTOA

TEKSTI: LAURA LAAKSO

KUVAT: 123 RF

*Ekologinen ajattelu sekä energiatehokkaiden vaihtoehtojen etsiminen niin laitteiden kuin toimintatapojenkin osalta ovat nousseet viime vuosina tärkeiksi puheenaiheiksi – myös keittiön ovella. Ammattikeittiöissä, joissa päivittäin valmistuu satoja tai jopa tuhansia aterioita, hurisevat höyrykeittimet ja porisevat painekattilat, joten sähköä kuluu ja vettä virtaa.*



**MILLAISET TEKIJÄT** siis vaikuttavat suurtalouskeittiön tai henkilöstö-ravintolan energiankulutukseen, ja millaisin muutoksin voitaisiin säästää sekä kustannuksia, ympäristöä että keittiön ammattilaisten tarmoa ja voimia?

Viimeisimmät tutkimustulokset vahvistavat, että pienistä teelusikallisista kasvaa ammattikeittiöissäkin iso säästö. "Jotta energiaa pystytään säästämään, pitää ensinnäkin tuntea olemassa oleva lähtötilanne", muistuttaa Mikkelin ammattikorkeakoulun lehtori ja *Ekotehokas ammattikeittiö* -hankkeen projektipäällikkö Tiina Tuovinen.

"Meidän projektissamme kehitimme ensin mittausjärjestelmän, jolla voidaan mitata erityyppisten keittiöiden sähkön ja veden kulutusta. Neljässä erilaisessa ammattikeittiössä suorittamiemme toistuvien mittausten myötä saimme luotettavaa tietoa eri laitteiden sähkön- ja vedenkulutuksesta, muun muassa täyttöasteen ja laitekokojen vaikutuksesta sähkön- ja vedenkulutukseen sekä vertailevaa tietoa lämpimien ruokien valmistuksessa käytettävien menetelmien merkityksestä energiankulutukseen."

Mikkelin ammattikorkeakoulun toteuttaman kaksi- ja puolivuotisen *Ekotehokas ammattikeittiö* -hankkeen tavoitteina oli edistää kestävä kehityksen mukaista toimintaa ammattikeittiöissä, luoda asiantuntijaverkostoja ja toimintamalleja ekotehokkaasti toimivia ammattikeittiöitä varten sekä tuottaa etenkin pilottikohteina toimineille ravintoloille ensitietoa tutkimustuloksista. Samalla paitsi parannettiin eteläsvolaisten ruokapalvelutuottajien kilpailukykyä ja ympäristötietoisuutta, luotiin myös pohjaa uudelle ja ajankohtaiselle energiatehokkuus-osaamiselle ammattikeittiöissä laajemmin.



Pilottikeittiöistä Mikkelin kaupungin keskuskeittiö Isopata tuottaa päivittäin lounaan jopa noin kuudelle tuhannelle ruokailijalle. Mikkelin keskus-sairaalan ruokapalvelut taas operoi noin puolentuhannen lounaan volyymilla. Tutkimuksessa mukana olleista pienemmistä ammattikeittiöistä Anttolanhovi ja Opetusravintola Talli valmistavat päivittäin aterioita keskimäärin hieman alle sadalle lounastajalle.

"Tämänkaltaisen tutkimus istui hyvin ammattikorkeakoulunkin tutkimus- ja kehittämistoimintaan, jossa teoria ja ajankohtainen käytäntö yhdistyvät", Tiina Tuovinen kertoo. "Ja jos vielä samalla onnistuimme tehostamaan prosesseja ja helpottamaan työntekoa työpaikoilla, niin tut-

kimuksellamme oli sekä taloudellista, ekologista että sosiaalista merkitystä. Kaikkeahan ei ammattikeittiössä pystytä optimoimaan, mutta tietoisuus esimerkiksi siitä, minkä verran energiaa mikäkin ruoanvalmistuksen osa-alue kuluttaa, auttaa jo hahmottamaan sitä, miten keittiön ekotehokkuutta voisi parantaa."

#### Entistä ekompi

"Veden- ja sähkönkulutuksessa vertailimme lämpimien ruokien valmistuksessa käytettyjä laitteita, emme siis esimerkiksi esivalmistuksessa tai astianpesussa käytettyjen laitteiden kulutusta", Tiina Tuovinen muistuttaa.



"Painekeittokaappi kulutti selkeästi eniten vettä, laitteen toiminta kun perustuu höyryyn. Niin ikään höyrykypsennyksessä käytetty yhdistelmä-uuni kulutti runsaasti vettä. Ruuan jäähdetyksessä taas on huomionarvoista tavoitelämpötila, johon pyritään, sillä mitä alhaisempiin lämpötiloihin vaikkapa marjapuuro halutaan jäähdyttää, sitä enemmän tarvitaan vettä. Toki on tässä muistettava energian kokonaiskulutus ja työergonomia, eli hyödykästä ei ole kuumen puuron siirtely isosta padasta jäähdytyskaappiin erillisissä pienemmissä astioissa."

"Laitteiden täyttöasteet ja mitoitus ovat energiatehokkuuden kannalta merkittäviä, sillä keittiö ei voi toimia tehokkaasti, jos laitteet ovat väärän-

kokoisia. Usein esimerkiksi yhdistelmäuunit ovat liian suuria, ja silloin niiden täyttöaste jää pieneksi. Muuttuvassa maailmassa ei tietenkään voida joka vuosi hankkia uusia keittölaitteita, joten hankinnassa pitkän tähtäimen elinkaariajattelu olisikin tärkeää."

"Lämmön suhteen energiatehokkain laite keittiössä oli induktioliesi, joka kykenee hyödyntämään jopa 90 prosenttia tuotetusta energiasta. Tällöin tavoiteltu lämpötila saavutetaan nopeasti ja lämpöenergia pystytään suuntaamaan tarkoin ruokaan. Tulevaisuudessa induktioteknologialta sosisikin odottaa lisää, sillä vielä ei induktion avulla pystytä keittiöissä kaikkea tekemään."

"Yhdistelmäuuni taas on tehokas, mutta kuluttaa runsaasti sähköä", Tiina Tuovinen lisää. "Yhdistelmäuunilla kypsennettäessä kypsennyshäviöt ovat kuitenkin pienempiä kuin vaikkapa rusketettaessa lihaa pannulla. Lisäksi uusiin yhdistelmäuuneihin on ohjelmoitu erilaisia valmistusprosesseja, joita täysimääräisesti hyödyntämällä voitaisiin päästä lämpötilojen ja ajan manuaalista säätämisestä. Uusi teknologia tarjoaa keittiöillekin paljon uusia mahdollisuuksia, kun vaan aina tekijät ehtisivät pysyä perässä. Jatkossa haluaisimmekin tutkia keittiön ekotehokkuutta prosessien kehittämisen näkökulmasta eli sitä, miten ammattikeittiöissä opittaisiin entistä paremmin kyseenalaistamaan omia toimia ja käytäntöjä ja rohkaistuttaisiin tarttumaan uusiin vaihtoehtoihin."

**”Miten ammattikeittiöissä opittaisiin entistä paremmin kyseenalaistamaan omia toimia ja käytäntöjä?”**

#### Ekompaa ilmaa

Ammattikeittiöiden ilmanvaihdon kannalta energiansäästö on niin ikään ajankohtainen ja huomioon otettava asia. Ilmanvaihdon asiantuntijayritys Halton tarjoaa uusia ja innovatiivisia ratkaisuja ammattikeittiöille, jotta patojen ääressä säästettäisiin paitsi energiakuluissa, myös taattaisiin keittiöhenkilökunnan hyvinvointi ja turvallisuus.

"Huolellisella ilmanvaihdon suunnittelulla voidaan säästää suur- talouksissa valtavasti", tiivistää Halton Foodservice Suomen myyntipäällikkö Mikko Liljeberg. "Jos ilmanvaihto toteutetaan tarpeenmukaisesti eli hyvin suunnitellussa keittiössä segmentoidusti jopa työpiste kerrallaan, saatetaan säästää energiakuluissa jopa kaksi kolmasosaa. Hyvin harvoinhan kaikki laitteet ovat keittiöissä käytössä yhtä aikaa. Ja jos mukaan otetaan vielä lämmön talteenotto, energiansäästö on vielä suurempi."

"Halton toimittaa ilmanvaihdon suunnitelmien lisäksi asiakkaalle aina myös laskelmat, joten esimerkiksi kuntasektorilla voidaan miettiä investointien määrät ja takaisinmaksuajat valmiiksi", Liljeberg jatkaa.

"Lisäksi olemme erikoistuneet IV-suunnittelun toteuttamiseen kaupunkikeskustojen mataliin ravintolatiloihin, mikä monesti saattaa olla isokin haaste. Investoinnit ovat isoja, kun lähdetään toteuttamaan toimivaa ravintolakeittiötä tiloihin, joissa ei aikaisemmin ole keittiötä ollut."

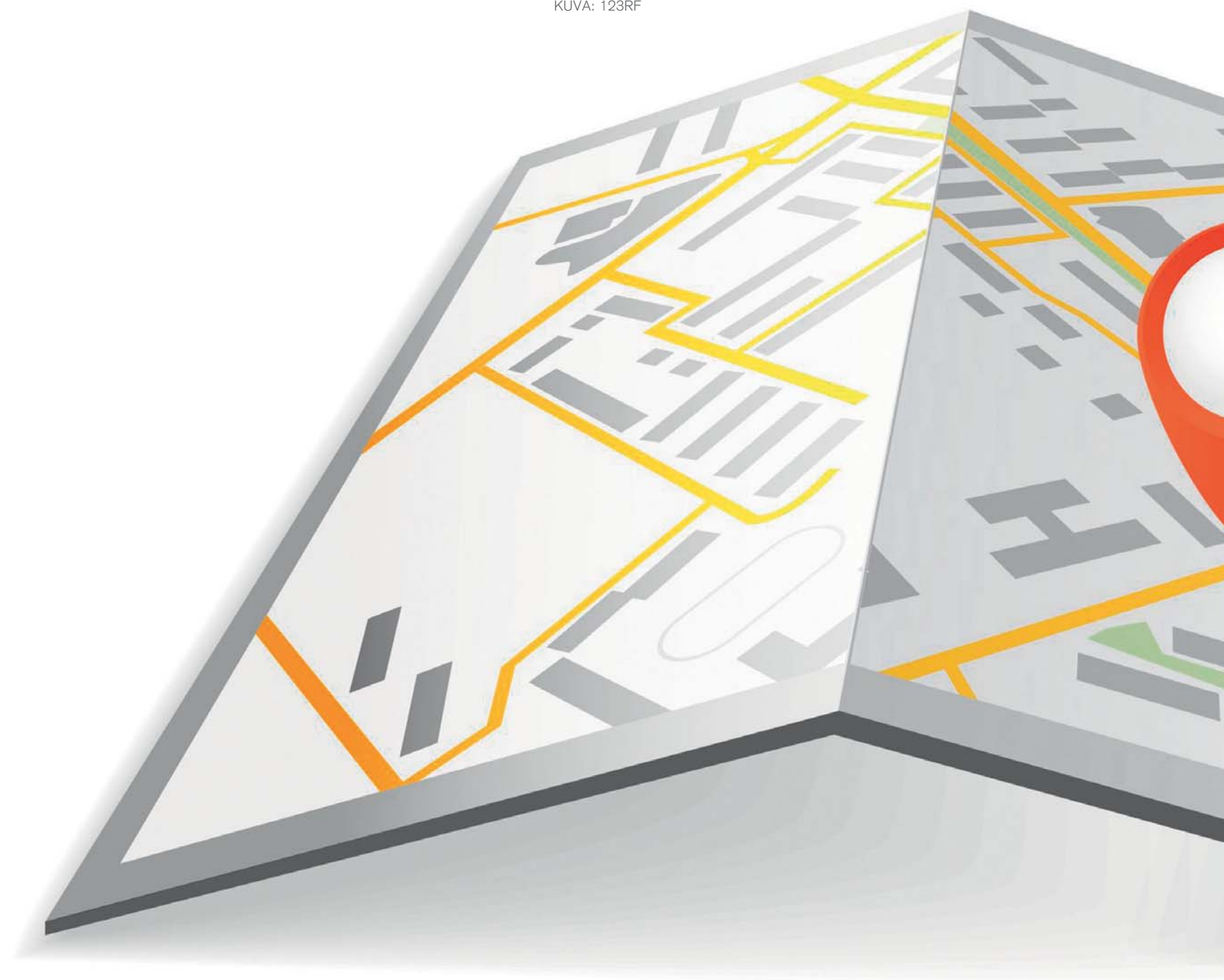
"Ravintolakeittiön ilmastoitu herkästi ali- tai ylimoitetaan, varsinkin kun selkeitä standardeja ei Suomessa ole. Me haluamme räätälöidä ilmanvaihdon kuhunkin tilaan sopivaksi, mikä tarkoittaa myös pirteämpää ja tehokkaampaa keittiöhenkilökuntaa. Laadukas ja hyvin suunniteltu ilmanvaihtokanavisto pitää katkerat käryt ja sakeat sumut loitolla ja toimii samalla myös tulipalotilanteiden ehkäisijänä. Uutuutemme on lisäksi mukana kulkeva kierrätettävä ilmanvaihtolaitte, joka kulkee näppärästi vaikka pop-up -ravintolan mukana ja putsaa rasvat ja höyryt tilasta kuin tilasta", Mikko Liljeberg vinkkaa. ■

# KETJU KESTÄÄ

KUNTIEN RUOKAKULJETUKSIIN KOHDISTUU  
ENNENNÄKEMÄTTÖMIÄ PAINEITA – MUTTA MYÖS  
RATKAISUJA ON OLEMASSA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: 123RF



*Kuntien ruokapalveluyksiköissä volyymit ovat suuria ja elintarvikkeiden ostot ovat ennakoitavissa pitkälle ajalle. Ruoantuotantoa on 5–7 päivänä viikossa ja peruselintarvikkeita sekä jalosteita käytetään suuria määriä ympäri vuoden – ja esimerkiksi koulujen ja sairaaloiden kohdalla ruokapalvelun täytyy toimia optimaalisesti kaikkina aikoina. Tärkeä lenkki kokonaisuuden kannalta on logistiikka: kuinka ruokakuljetukset hoidetaan kunnissa tänä päivänä?*

**”Ateriakuljetukset ovat minuuttipeliä ja edellyttävät palveluntuottajalta jatkuvaa kuljetussuunnittelua.**





**ITELLAN ATERIAKULJETUSTEN** tuotepäällikkö Jyri Westerholm kertoo, että Itella on vahvasti mukana tekemässä kunnallista ruoka-huoltoa: yhtiö toteuttaa ateriakuljetuksia tällä hetkellä noin 100 paikka-kunnalla Suomessa.

"Valtaosa Itellan hoitamista ateriakuljetuksista on julkisia hankintoja, ja sopimukset tehdään kuntien ruokapalveluiden kanssa. Ateriakuljetuksia valmistuskeittiöiltä jakelukeittiöihin suoritamme noin 80 paikka-kunnalla ja annosateriakuljetuksia kotihoidon asiakkaille noin 50 paikka-kunnalla", Westerholm kertoo ja lisää, että ateriakuljetukset toteuttaa yksi toimija joka paikkakunnalla.

### Keskuskeittiöt jyrää

Viimeisten vuosikymmenten aikana trendinä on ollut, että kuntien ruokapalvelua tehostetaan siirtymällä suuriin keskuskeittiöihin ja keskitettyihin elintarvikehankintoihin, minkä seurauksena valmistuskeittiöiden määrä on supistunut. Samalla tuotantokeittiöt ovat suurentuneet korvaten kuntien pienet, yksikkökohtaiset keittiöt – ja valmistusmäärät ovat lisääntyneet kasvavan vanhusjoukon vuoksi.

Itse ruuanvalmistus on muuttunut käsityövaltaisesta toiminnasta teolliseksi prosessiksi, jossa yhdistellään komponentteja tarkan prosessikuvauksen mukaisesti. Kuvaan kuuluu, että keittiöhenkilöstön määrä on vähentynyt – mutta samalla kuljetus- ja jakelutoiminta on kiihtynyt ruokakuljetusten vuoksi. Joka puolella toimitaan tiukkojen kustannuspaineiden alla säästötoimien lisääntyä.

Kuntien keittiöille toimitusvarmuus korostuu kaikessa ostotoiminnassa. Tänä päivänä keittiöiden varastotilat ovat rajalliset ja tuotanto perustuu jatkuviin toimituksiin. Ruokalistasuunnittelu ohjaa tilauksia ja elintarvikkeiden kierto varastoissa on jatkuvaa. Keittiöiden asiakasmäärät saattavat hyvinkin olla satoja jokaisella ruokailukerralla ja elintarvikeerien täytyy olla sovittuna aikana toimitettuna.

### Ankkurina toimitusvarmuus

Ruokakuljetusten toimitusvarmuus on vankka lähtökohta Itellan palveluille. Westerholmin mukaan kaikki Itellan tarjoamat alueelliset ateriakuljetukset ovat asiakaskohtaisesti räätälöityjä ratkaisuja, jolloin kuljetusajat ja paikat sekä toimitatavat on sovittu kuljetustarpeen mukaan. Tärkeässä osassa on toimiva omavalvonta sekä tiivis yhteistyö keittiön kanssa, esimerkiksi yhdessä toteutettavan lämpötilaseurannan suhteen.

"Ateriakuljetukset ovat minuuttipeliä ja edellyttävät palveluntuottajalta jatkuvaa kuljetussuunnittelua, kykyä reagoida päivittäisiin muutoksiin sekä poikkeamatilannehallintaan", Westerholm toteaa ja lisää, että poikkeamatilanteisiin – kuten kalustorikot, sairastapaukset ja liikennehäiriöt – on olemassa ennalta määritetyt toimintamallit.

Haasteitakin riittää. Westerholm huomauttaa, että ateriakuljetukset sitovat paljon kuljetuskalustoa hyvin lyhyeksi ajaksi päivittäin. "Tämä taas edellyttää kuljetuskumppanilta resursseja sekä varautumista myös poikkeamiin."

### Suunnittelemalla sujuvuutta

Ruokakuljetusten suunnittelun merkitystä ei voi yliarvioida. Itellan ateriakuljetuksissa keittiön aikataulutarve ohjaa kuljetusten toteutusta, eikä päinvastoin, vakuuttaa Westerholm. "Kaikki ateriakuljetukset räätälöidään kalustoa ja aikataulua myöten tilaajan kanssa."

Itellalla ajatellaan, että kuljetusbisnestä pystyttäisiin kehittämään entistä monipuolisemmaksi, mikäli tahtoa on. Westerholmin mukaan ateriakuljetuksen yhteyteen voi liittää muita arkea helpottavia palveluita

kuten esimerkiksi ostosten tai kirjastokirjojen noutoja – tai muita lisäpalveluita, jotka auttavat kotihoidon asiakasta arjen sujuvuudessa.

"Näin asiakasta tuetaan selviytymään päivittäisistä arkisista toiminnoista kotona."

### Mistä rohkeutta investointeihin?

Malmi-Steel Oy:llä on ruokakuljetusasiakkaana noin 40 kuntaa ja 20 sairaalayksikköä. Niistä yli puolet käyttää Malmi-Steel Oy:n tarjoamaa ScanBox-ruoankuljetusratkaisua. Määrä on jatkuvassa kasvussa, kertoo toimitusjohtaja Timo Halonen.

"Asiakkaalle tärkeä laatu ja toimitusvarmuus saavutetaan hyvällä suunnittelulla, hyvillä kuljetussopimuksilla, katkeamattomalla kylmän ja lämminketjulla ja ergonomisilla, korkealaatuisilla ruoankuljetusvaunuilla", Halonen määrittelee.

Entäs sitten ne haasteet? – Halosen mukaan etenkin julkishallinnon ruokahuolto kärsii rahapula – mutta nyt jos koskaan pitää investoida, jotta pystytään tulevaisuudessa säästämään.

"Kunnat kasvavat yhdistymällä ja ruoanvalmistus keskittyy. Ruoka kuljetetaan tarjoilupaikoille joko jakelukeittiön kautta tai suoraan tarjoilulinjastoon. Hyvä, kestävä, toimiva ja helppokäyttöinen ruoankuljetuskalusto on tässä ketjussa avainroolissa." Halonen näkee, että investoimalla entistä tehokkaampaan toimintaympäristöön ja ruoankuljetukseen pystytään kutistuvienkin resurssien avulla

ilmassa takaamaan maukas ja ravitseva ruoka kaikille ruokahuollon asiakkaille.

### ScanBoxin evoluutio

Halosen luotsaama Malmi-Steel on jo vanha kettu kuljetusbisnessä: ruoankuljetus vaunuilla alkoi jo 1990-luvun alussa. ScanBoxin neutraalivaunut olivat tuolloin kova sana ruoan ergonomisessa ja hygieenisessä kuljetuksessa; kuljetusäisyyksien noustessa ja ruoan lämpötilavaatimusten kasvaessa kehitettiin ja tuotiin markkinoille lämmitettävät ScanBox-vaunut.

"Myöhemmin myös kylmänä kuljetettaville tuotteille, kuten salaateille ja meijerituotteille, lisättiin maksimilämpötilavaatimuksia. Tällöin jäädytettävät vaunut alkoivat yleistyä", Halonen toteaa.

Kaksi perheyrittystä, Malmi-Steel Oy ja ScanBox, ovat olleet yhdessä tämän kehityksen kärjessä. Halonen toteaa tyytyväisenä, että nykyisin työnteon ergonomiaan kiinnitetään ansaitusti enemmän huomiota.

### Kustomoi ruokavaunu

Toimitusjohtajan mukaan haasteellinen toimintaympäristö vaatii monipuolisia ja joustavia ratkaisuja. "Vaunut voi tilata juuri omien tarpeiden mukaan varustettuina, esimerkiksi keskusjarrulla tai liukuovilla. Samaan vaunuun voidaan yhdistää vaikkapa lämmitettävä ja jäädytettävä osasto."

Ruokavaunujen tunnistamista ja työn organisointia helpottaa mahdollisuus valita vaunulle mieleinen väri. Monessa ammattikeittiössä lämmin ScanBox-vaunu on punainen, kylmän väriksi on valittu musta ja neutraaliksi harmaa.

Scanbox-ruoankuljetusjärjestelmä toimii niin kunnissa kuin kulinaristien taiteiden huipputasollakin. Halonen mainitsee, että myös esimerkiksi Matti Jämsén – Suomen edustaja maailman arvostetuimmassa kokkien maailmanmestaruuskilpailussa Bocuse d'Or – on valinnut ScanBox ruoankuljetusvaunut Ranskan Lyonissa tammikuussa 2015 pidettävään kisaan. ■

## Terveisiä Heinin Tukkumessuilla!

Heinin Tukkumessut ravintoloille, suurkeittiöille ja kaupan alan ammattilaisille pidettiin Helsingin Messukeskuksessa 2.–3.9.2014. Kiireisestä ajasta huolimatta vieraili Heinin tämänvuotisilla Tukkumessuilla yhteensä 2 356 kävijää.

Messutunnelmaan ja kävijöiden profiliin oltiin tyytyväisiä. Osastoilla vierailijoiden kanssa ehdittiin keskustella ja tehdä kauppaa. Messukävijöistä yli 75% edustikin tyyppiä ”hankinnoista päättävä” tai ”hankintapäätökseen osallistuva”.

Näytöskeittien ja Alkoholimailman demobaarin ohjelma sisälsi runsaasti kiinnostavia aiheita. Ohjelmasta vastasivat pääosin Heinin yhteistyökumppanit. Näytteilleasettajat saivat halutessaan lahjoittaa ylimääräiset elintarvikenäytteet Pelastusarmeijalle.

## TUKEA JA TUNNUSTUSTA JUHLARAHASTOLTA

Heinin Tukku Oy:n 100-vuotisjuhlarahaston apurahan ja tunnustuspalkinnon saajat julkistettiin 3.9.2014. Apurahan saivat Helsingin Yliopiston professori Päivi Palojoki ja filosofian tohtori Seija Lintukangas Kouluruokailukirjan ajantasaistamiseen ja käännättämiseen englanniksi. Heinin Tukun tunnustuspalkinto myönnettiin suomalaisen ravintolakulttuurin soihdunkantajalle ja alan arvostetulle edelläkävijälle ravintoloitsija Ragni Rissaselle.

Samaan aikaan julkistettiin myös kiehtova ja ehdottomasti tutustumisen arvoinen Johanna Catanin *Syömään vai drinkille?* -kirja. Se esittelee suomalaista ravintolakulttuuria viimeisen 50 vuoden ajalta, 1960-luvulta tähän päivään. Kirja on syntynyt Heinin Tukun 100-vuotisjuhlarahaston aloitteesta ja tuella.



**Tork** esitteli Heinin Tukkumessuilla uudet trendit kattaukseen uudella Mix n' Match -valikoimalla. Neljä uutta teemaa perustuvat erilaisiin tunnelmiin, tyyliin ja väreihin. Niitä voidaan myös räätälöidä asiakkaiden yksilöllisiin tarpeisiin soveltamalla osia kahdesta teemasta.

SCA/Tork on mukana maailman vaativimmassa avomeripurjehduksessa – *Volvo Ocean Race 2014–2015* -kilpailussa, joka starttaa Espanjan Alicanesta lokakuussa 2014. SCA:n joukkue on ainoa, joka koostuu pelkistä naisista.

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



"Olemme saaneet erittäin positiivista palautetta tuotteistamme sekä niiden herkullisesta mausta. Äskettäin pantillisiksi muuttuneiden 250 ml lasipullojemme rinnalle on tullut 150 ml uutuuspakkaus, **froosh shorty**. Tämä nestekartonkipakkauksessa myytävä uutuustuote on saanut todella innostuneen vastaanoton, sillä säilyvyytensä, kierrätettävyytensä ja kätevän kokonsa ansiosta se sopii erittäin hyvin hotelleihin, kahviloihin ja ravintoloihin", kertoo myyntipäällikkö Janne Mäkinen.

Lisätietoja: Janne Mäkinen,  
janne.makinen@froosh.fi,  
www.froosh.fi



**Kaivon Liha** maistatti osastollaan lihaisia uutuuspihvejä, joissa hyvän maun lisäksi ihasutti pihvien rouhea ulkonäkö. Aidot maut pohjautuvat tuoreisiin raaka-aineisiin sekä korkeaan lihapitoisuuteen. Kotitekoisen ulkonäkönsä ne ovat saaneet alansa osaavien ammattilaisten käsistä.

Well Beef Special jauhelihapihvi on 99,5 % naudanlihaa ja 0,5 % suolaa. Well Beef Special juustoisten jauhelihapihvien 89 % lihapitoisuutta puolestaan täydentää juuston lisäksi mm. ripaus chiliä, valkosipulia, paprikaa ja oreganoa.

Kumpikin pihvi sai loistavaa palautetta myös helpon valmistettavuutensa sekä monikäyttöisyytensä ansiosta. Well Beef Special -pihvit ovatkin omiaan mm. kompaktin kokosiin herkkupurilaisiin ja lämpimiin voileipiin.

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



### Tamperelaisen **Leipomo**

**Munkkimiesten** syötävän herkullisella osastolla esiteltiin tuotteita niin omien leipurien käsistä kuin maailmaltakin leppoisisissa tunnelmissa.

Messuilla oli esillä kauden suosikkituotteita, mm. PISTAASIKRISTALLI-pulla ja keväällä markkinoille tuotu TOMAATTIFOCCACIA. "Nämä kypsät pakastetuotteet ovat saatavilla tukkujen kautta", yksi Munkkimielistä, Mauri Aro huikkasi ja kehoitti käymään Munkkimiesten [www-sivuilla katsomassa lisätietoja](http://www.sivuilla.katsomassa.lisatietoja).

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



**KontioMehun** Helsingin alueen edustajat, Pirkko Havukainen ja Markku Takanen, maistattivat Heinon Tukkumessuilla alkoholittomia kuohujuomia, Lehtikuohua ja Karpalokuohua.

Juomat valmistetaan Kiiskisten marjatilalla Kontiolahdella. Lehtikuohu on täysin kotimainen "Hyvää Suomesta" -tuote, ja sen tuotanto tarjoaa kesätyötä kymmenille koululaisille Kontiolahdella.

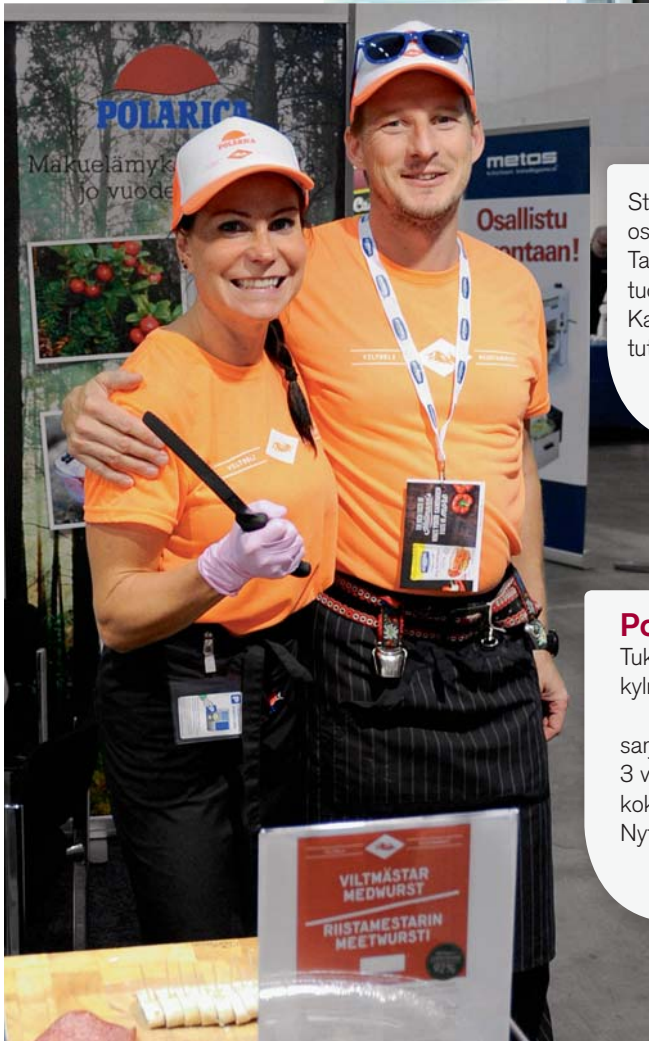
Helsingin Sanomien Jouko Mykkänen antoi Lehtikuohulle viisi tähteä ja totesi arvioissaan: "Lehtikuohu on varmasti yksi onnistuneimpia viinin alkoholittomia vastineita markkinoilla." Heinon Tukun kanssa tehtävä yhteistyö mahdollistaa tuotteen tarjonnan useissa ravintoloissa ja kahviloissa eri puolella Suomea.

Lisätietoja: [www.kontiomehu.fi](http://www.kontiomehu.fi) ja [www.kuohujuoma.fi](http://www.kuohujuoma.fi)



Street food trendit olivat näyttävästi esillä ja maistossa **HKScan Finland Oy:n** osastolla 4E15 Heinin Tukkumessuilla. Keittiömestarimme Risto Mikkola ja Tom Tapper (kuvassa) loihdivat huikeita makuelämyksiä mm. uusista Pulled-tuoteperheen tuotteista, HK Rypsiporsas® Ylikypsästä kyljestä sekä HK Tsazikisalaatista. Kahden päivän aikana osastolla vieraili lähes 1 500 kävijää niin maistelemassa kuin tutustumassa HK Rypsiporsas®-tuotteisiin.

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



**Polarica Oy**, riistapastori Petri Huhdan johdolla esitteli Heinin Tukkumessuilla 2014 korkealuokkaisia premium riista- ja salami tuotteita. Pitkään kylmäsavussa kypsuneissä tuotteissa on vahva riistan sekä leppäsavun maku. "Haluimme pitkästä ajasta tuoda markkinoille korkealuokkaisen riistatuotesarjan. Savustusammattilaistemme osaavissa käsissä 2 viikkoa savustuneet ja 3 viikkoa jälkikypsuneet premium luokan Polarica Deli meetwurstit ja salamit, pitää kokea itse. Jokaisen kahvion vitriinistä löytyy kalkkunaa, kanaa, possua ja härkää. Nyt haluamme tarjota sinne myös aitoja makuja riistasta", Huhta tuumaa.

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

## Lagerblad Foods Oy

Paras tapa tutustua **Lagerblad Foodsin** tuotteisiin ja tekemiseen on maistaa herkulliset tuotteemme ja tavata ammattilaisiamme.

Messut ovat hyvä kontaktointipaikka uusien tuotteiden tiedottamisessa, asiakkaiden tapaamisessa ja kuulla kollegoiden kuulumisia.

Kuvassa iloinen ja motivoitunut messutiimimme kertomassa ilosanomaa ja välillä muistuttavat sloganistamme: "Pyrimme tekemään tuotteen sen näköiseksi, oloiseksi ja makuiseksi, kuin se olisi itse tehty."

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



# pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

## PRORESTO KIITTÄÄ MESSUVIERAITA!

Heinon Tukkumessuilla tuoreen proresto -lehden haki osastoltamme yli 1 350 ammattilaista. Halukkaat osallistuivat myös arvontaan, jossa arvottiin Evercut Furtif Santoku -kokkiveitsiä.

Tällä kertaa onnetar suosi seuraavia henkilöitä:



- Lilja Vassel – Vantaan Työttömät ry
- Titta Lindstedt – KotiBaari
- Minna Innanmaa – Attendo Tyrvään Kartano Oy
- Niklas Roiha – Full time Oy
- Miia Janhunen – Misa Deli Oy
- Maija Torvikoski – Tuusulan Kunta
- Ritva Kaipainen – Sälinkään Kartano
- Leena Nuolioja – RouheRavintolat Oy
- Anna Kovanen – Blue Rings Kahvio
- Mirjam Kettunen – Vantaan Tilapalvelut Vanhti Oy
- Vesa Tapanila – Ravintola Taivaanranta
- Sari Silvan – Hus Ravioli

- Petri Fast – Ravintola Koivunoksa
- Pasi Vataja – Tampere Talo Oy
- Milla Broman – Turun Kolmoisvoitto
- Anne Rinne – Pitopalvelu Anne Rinne

Onnea voittajille!

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

# BONNE UUTUUKSIA!



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

**Bonne Premium  
Tomaattimehu**

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



**Uusia Bonne-soseita 0,5 litran pakkauksessa:  
Luumu, Persikka ja Päärynä**

Uudet Bonne-hedelmäsoseet ovat aprikoosi, luumu ja päärynä, aidosti 100 % täyttä hedelmää, ei muuta. Nyt soseita on saatavana 0,5 litran korkillisissa pakkauksissa, litran pakkausten lisäksi. Bonne soseet ovat lisäaineettomia, säilöntäaineettomia, eikä niihin ole lisätty sokeria. Myyntierässä on 6 kpl puolen litran purkkia.

Bonne hedelmä- ja marjasoseet sopivat välipalaksi sellaisenaan, lisukkeeksi mm. jogurtin, ohukaisten, murojen ja puuron kanssa sekä smoothie-juomiin ja drinkkeihin. Soseista voi valmistaa herkullisia jälkiruokia ja käyttää myös muussa leivonnassa ja ruoanlaitossa.

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

# YHTEISTYÖSSÄ SYNTYI MONIKULTTUURINEN KEITTOKIRJA

**EDUPOLI JULKAISI** elokuussa Edupolin opiskelijoiden ja henkilökunnan yhteistyössä työstämän eri kulttuurien ruokia sisältävän keittokirjan. Painetun teoksen lisäksi kirjasta tehtiin nettiversio.

Suurin osa kirjan ruokaohjeista on peräisin Edupolissa kotoutumiskoulutuksessa opiskelevilta maahanmuuttajilta. Edupolin kokkiopiskelijat testasivat ohjeet ja muokkasivat niitä tarvittaessa

suomalaiseen keittiöön soveltuviksi. Ruokaohjeiden lisäksi kirjassa on esitelty eri ruokakulttuureja sekä henkilötarinoita keittokirjan takana.

Keittokirjan työstäminen oli käytännönläheinen toiminnallinen oppimismalli. Sen yhteydessä opiskelijat harjoittelivat niitä taitoja, joita tarvitaan tämän päivän työelämässä: olemassa olevien tehtävien hallintaa, uudistamista ja kehittämistä, yhteistyötä moninaisessa työympäristössä sekä projektiosaamista.

Nettikeittokirja on kaikkien käytettävissä. Ruokaohjeita voi hakea reseptihaulla tai selata ruokakulttuureittain. Niitä voi suositella tai jakaa sosiaalisessa mediassa. Sivuilla on myös mahdollista ehdottaa omaa reseptiä julkaistavaksi. Omia kokkaus- tai ruokakuvia voi jakaa Instagramissa tunnisteella #EdupoliKK. ■

Nettikeittokirja löytyy osoitteesta:  
<http://keittokirja.edupoli.fi>



## NATURESSE

**UUSIUTUVISTA** ylijäämäraaka-aineista valmistetut Naturesse-kertakäyttöastiat säästävät luontoa ja työtunteja. Materiaaleina on käytetty palmunlehtiä, sokeriruokoa, kartonkia, puuta sekä luonnollisesta tärkkelyksestä valmistettua biomuovia, joista tehdyt astiat voi huoletta kierrättää biojätteenä tai kompostoida. Tuotteet ovat paitsi ekologisia, myös muotoilultaan toimivia ja laaja valikoima sisältää monipuolisesti eri tarjoiltaville suunniteltuja astioita.

Ruokosokerin tuotannosta ylijäänyt kuitu on tavallisesti poltettu, mutta Naturesse-tuotteissa se on otettu hyötykäyttöön ja siitä on valmistettu muun muassa valikoima elegantteja ja toimivia take away -astioita, jotka on tehty varta vasten erilaisten aterioiden mukaan.

Yhden sokeriruo'on varresta voidaan valmistaa jopa viisikymmentä kertakäyttölautasta. Sarjassa on myös paljon käteviä kannellisia annoslautasia sekä rasioita, jotka pitävät muotonsa tukevan, mutta kevyen materiaalin ansiosta.

Vesi ja rasva eivät läpäise sokeriruo'osta ja palmunlehdistä valmistettuja astioita. Astiat kestävät pakkasta  $-25^{\circ}\text{C}$  sekä kuumuutta uunissa tai mikroaaltouunissa aina  $+220^{\circ}\text{C}$  asti, joten ne soveltuvat hyvin myös ruokien säilyttämiseen, valmistamiseen sekä lämmittämiseen.

Kertakäyttöastioiden ei tarvitse olla valjun näköisiä ja kompeloitua käyttöä. Laadukkaiden palmunlehtiastioiden elävä pinta ja sokeriruokosarjan tyylikäs muotoilu viimeistelevät annoskokonaisuuden ja ne parantavat näin myös ruokailuelämystä.

Kertakäyttöastiat ovat omiaan ammattikäyttöön terasseille sekä tapahtumiin, koska niiden ansiosta jätteiden lajittelu helpottuu huomattavasti. Biojätteenä kierrätettävistä Naturesse-tuotteista voi halutessaan koota koko kattauksen, sillä aterimiakin löytyy kestävästä valkoisesta CPLA-biomuovista ja koivusta valmistettuna. Näin vältetään myös tiskaamisen aiheuttamalta työltä sekä ympäristölle haitalliselta muovijätteeltä. ■

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



# SUODATUSJÄRJESTELMÄ PARANTAA ILMANVAIHTOA AMMATTIKEITTIÖISSÄ

TEKSTI: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

**MIKKELISSÄ PÄÄKONTTORIAAN** pitävä Jeven Oy aloitti toimintansa 25 vuotta sitten. Yrityksen molemmilla perustajilla oli jo silloin pitkä kokemus ilmanvaihtotekniikasta.

Jevenin asiakkaat ovat pääosin LVI-alan urakoitsijoita ja suunnittelijoita sekä loppuasiakkaat ammattikeittiöitä.

Yhtiön tuotteita valmistetaan Ruotsin Söderhamnissa ja käytetään Suomen lisäksi paljon muissakin Itämeren ympäristövaltioissa sekä muun muassa Itävallassa ja Bulgariassa.

"Tavoitteemme on parantaa ammattikeittiöiden sisäilman laatua ilmanvaihdon avulla", kertoo Jeven Oy:n toimitusjohtaja Kalle Korhonen.

## Puhtaampaa ilmaa

Jevenin merkittäviin innovaatioihin kuuluu keittiöiden ilmanvaihdossa käytettävä JSI-Turbo -ilmakruunu, joka on varustettu TurboSwing-rasvansuodattimilla. Järjestelmän kehitystyö alkoi viitisen vuotta sitten. Ilmakruunu on tuloilmahuuva, josta ilma voidaan puhalttaa yhdeltä, kahdelta, kolmelta tai neljältä sivulta. Perusmateriaalina on ruostumaton teräs.

Järjestelmään kuuluva suodatusratkaisu on suunniteltu nimenomaan ammattikeittiöiden rasvanerotukseen. "Vanhanaikaiset mekaaniset rasvanerotimet ovat heikkotehoisia. Sen sijaan TurboSwing-ratkaisussa ilma johdetaan pyörivän reikälevyn läpi, rasva saadaan tehokkaasti erotetuksi ilmavirrasta", Korhonen sanoo.

"Uudessa suodatinratkaisussa rasvanpoisto toimii myös pienillä ilmavirroilla silloin, kun käytetään muuttuvia ilmavirtoja." Ilmasta poistettu rasva kerätään tyhjennettävään teräskuppiin.

Keskeistä on, että tehokas rasvanpoisto tekee lämmöntalteenoton (LTO) mahdolliseksi ammattikeittiöiden ilmanvaihdossa. "TurboSwing-rat-



kaisu pitää LTO-laitteistot ja ilmanvaihtokanavistot puhtaina", vakuuttaa Korhonen.

Tämä uusi Jevenin järjestelmä on tähän mennessä asennettu jo yli sataan ammattikeittiöön eri maissa. Yhtiö tarjoaa asiakkailleen myös neuvonta- ja suunnittelupalveluja. ■

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

## SQUEEZE YOUR BUSINESS!

# ORANFRESHIN KONEILLA TARJOAT VAIVATTOMASTI ASIAKKAILLESII Terveellistä ja raikasta tuorepuristettua appelsiinimehua



**FIORANGE OY** maahantuo italialaisia Oranfresh merkkisiä vending-automaatteja.

Oranfreshin automaateilla tarjoat asiakkaillesi paikasta riippumatta terveellistä mehua, tuoreista appelsiineista heti nautittavaksi tai take away-tuotteena. Asiakas voi seurata koko puristustapahtuman automaattissa olevan suuren panssarilasin läpi.

Ainutlaatuinen, kansainvälisesti patentoidun puristusmekanismin ansiosta automaatti tekee muutamassa sekunnissa korkealaatuista mehua ilman kitkerää kuoriöljyä.

Koneiden huolto ja puhdistettavuus on nopeaa ja helppoa automaattissa olevan automaattisen puhdistusjärjestelmän ansiosta. Koneen hallintaa ja toimintaa voidaan seurata kätevästi reaaliaikaisesti etäohjausohjelman kautta tietokoneelta tai matkapuhelimelta. Automaatin toimintaa voidaan myös säädellä ohjelman kautta.

Näyttävät Oranfresh automaattit sopivat hyvin sijoitettavaksi erilaisiin tiloihin, esimerkiksi hotelleihin, kouluihin, kauppakeskuksiin, kauppoihin, toimistoihin ja sairaaloihin.

Oranfreshin mallistosta löytyy myös koneet horeca-puolelle. ■

Lisätietoja: Fiorange Oy,  
[marko.karkkainen@fiorange.fi](mailto:marko.karkkainen@fiorange.fi), [markus.partanen@fiorange.fi](mailto:markus.partanen@fiorange.fi),  
[www.fiorange.fi](http://www.fiorange.fi), [www.oranfresh.com](http://www.oranfresh.com), [www.ojvending.com](http://www.ojvending.com)





## CURRY PALACE – ITÄMAISIA MAKUJA AMMATTIKEITTIÖIHIN!

### CURRY PALACE

tarjoaa laajan valikoiman autenttisia itämaisia makuja ja tuoksua ammattikeittiöiden tarpeisiin.

Laajasta sekä korkea-luokkaisesta kuivaelin-tarvikkeiden valikoimasta löytyvät mm. riisit, pavut, öljyt ja mausteet.

Toimitukset noudettuna tai kuljetuksella. ■

Lisätietoja:  
[www.currypalace.fi/tukkumyynti](http://www.currypalace.fi/tukkumyynti)



## UUTUUS PUNAJUURILAATIKOT

### KYMPPI-MAUKKAIDEN UUTUUSTUOTTEET

punajuurilaatikko 2 kg  
raaka-pakaste tanko ja  
2,5 kg valmiiksi paistettu punajuurilaatikko.

Laatikat ovat täyteläisen makuisia, monikäyttöisiä ja säästävät työtä valmistusvaiheessa. Ne soveltuvat sellaisenaan esim. laattikoihin, keittoihin, gratiineihin ja leivontaan. Lisäämällä sinihome-, vuohen- tai fetajuustoa saat vaihtelua laattikoihin / keittoihin.

Lisää reseptejä löydät: [www.kymppi-maukkaat.fi/reseptit](http://www.kymppi-maukkaat.fi/reseptit)

Tuotteet ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja kananmunattomia. Tuotteet on myynnissä läpi vuoden. ■



Punajuuri 2 kg raaka-pakaste 2 tanko x 2 kg  
Punajuuri 2,5kg valmispakaste 3 ras x 2,5 kg

Lisätietoja: [www.kymppi-maukkaat.fi](http://www.kymppi-maukkaat.fi)

## UUSI INNOVAATIO AMMATTIKEITTIÖIDEN ILMANVAIHTOON

**HALTON OY** on tuonut markkinoille uuden innovaation koskien ammattikeittiöiden ilmanvaihtoa.

Halton MobiChef on liikuteltava, itsenäinen ja kanavaton ilmanvaihto- ja päästöjenhallintajärjestelmä ammattikeittiöihin.

Se mahdollistaa ravintola-liiketoiminnan laajentamisen kaikenlaisiin sisätiloihin ja kiinteistöihin riippumatta tilan muusta ilmanvaihdesta. ■

Lisätietoja: Halton Oy Foodservice,  
Mikko Liljeberg,  
[mikko.liljeberg@halton.com](mailto:mikko.liljeberg@halton.com),  
[www.halton.com](http://www.halton.com)



# MUSIIKKI TEKEE HYVÄÄ LIIKETOIMINNALLES

**MUSIIKIN ON** tutkitusti osoitettu vaikuttavan yrityksen liiketoimintaan ja siinä menestymiseen. Musiikki vaikuttaa positiivisesti asiakkaiden viihtyvyyteen sekä asiakastyytyväisyyteen, myös henkilökunta viihtyy paremmin.

Musiikilla on mahdollista erottautua kilpailijoista ja kohdentaa toimintaa haluttuun kohderyhmään. Ravintoloitsijat ovat musiikin käytön hyödyt vuosien varrella todenneet ja nykyään lähes kaikissa ravintoloissa soi musiikki eri muodoissaan. Musiikkia esitetään ja soitetaan enemmän kuin koskaan aikaisemmin.

Musiikki tekee hyvää, myös yrittäjän kassavirralle. Muusikkojen ja musiikkituottajien tekijänoikeusjärjestö Gramex tahtoo tehdä musiikin käytön Sinulle helpommaksi. Huomioithan, että tarvitset luvan musiikin esittämiseen myös Teostosta.

Tekijänoikeusjärjestö Gramexin kotisivulla on listattu kymmenkunta kansainvälistä tutkimusta musiikin hyödyistä yritystoiminnassa: [www.gramex.fi](http://www.gramex.fi)



## GRAMEXIN VERKKOKAUPPA

Musiikin julkinen esittäminen edellyttää lupaa musiikin oikeudenhaltijoilta.

Sopivan luvan hankit kätevimmin Gramexin verkkokaupasta:

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

## TIESITKÖ ETTÄ RESTA-MESTA VUOKRAA YKSITTÄISIÄ LAITTEITA SEKÄ KEITTIÖKOKONAISUUKSIA?

**RESTA-MESTA ON** suomalainen perheyrittys, jolla on 20 vuoden kokemus suurkeittiölaitteiden mynnistä sekä vuokrauksesta. Myymme takuuhuollettuja sekä uusia ravintolalaitteita.

Jos keittiösi on menossa remonttiin me tarjoamme vaihtoehdon poistettaville laitteille sekä annamme mielellämme tarjouksen uusista ja takuuhuolletuista laitteistamme.



Valmistuskeittiö, ruokala ja päiväkodin tila pystytettiin vanhan ruokalan tulipalon takia välittömään läheisyyteen. Ruokalaa käyttää noin 300 lasta ja lisäksi opettajat sekä muu henkilökunta. Toteutus: Algeco Oy. Tilaaja: Imatran Yh-Rakennuttaja. Keittiön toimitus: Resta-Mesta Oy.

Toimitamme myös pitkäaikaiseen vuokraukseen nk. konttikeittiöitä ympäri Suomen! Messut ja tapahtumat saavat meiltä tarvitsemansa laitteet. ■

Tervetuloa tutustumaan: [www.resta-mesta.fi](http://www.resta-mesta.fi)

## NISSAN E-NV200 – PÄÄSTÖTTÖMÄSTI JA ÄÄNETTÖMÄSTI

*Nissan on juuri aloittanut täyssähköautomallistonsa toisen tulokkaan, e-NV200:n myynnin. Sekä pakettiautona että viisipaikkaisena henkilöautona saatavassa uutuudessa yhdistyvät palkittu sähköautotekniikka ja luokkansa avarin kuormatila.*

**KAUPUNKIEN KESKUSTOJEN** ilmanlaatu on aina vain tärkeämmässä asemassa. Nissanin täyssähköauto e-NV200 tarjoaa tähän toimivan ratkaisun, sillä se toimii ajon aikana päästöttömästi akkukäyttöisen sähkömoottorin ansiosta. e-NV200 on erinomainen ratkaisu esimerkiksi jakeluauto- ja taksitehtäviin kaupunkien keskustoihin niin päivä- kuin yöaikaankin – sen moottori on käytännössä äänetön.

Uutuus on saatavana kompaktina mutta tilavana ja käytännöllisenä pakettiautona tai viisipaikkaisena henkilöautona joko Combi-perusvarustuksella tai Evalia-luksusvarustuksella. Pakettiautomaalissa on 4,2 m<sup>3</sup> kuormatila ja siihen mahtuu kaksi eurolavaa. Kummankin sivun liukuovi ja leveälle avautuvat takaovet tai valinnaisesti yläsaranoitu takaluukku tekevät lastaamisesta ja purkamisesta mahdollisimman helppoa.

### Alhaiset käyttö- ja huoltokustannukset

e-NV200:n ”polttoainekustannukset” ovat jopa 75 prosenttia pienemmät kuin dieselkäyttöisessä autossa, sillä dieselöljy maksaa kolme-neljä kertaa enemmän kuin saman matkan ajoon kuluva sähkö. Myös määraikaishuoltokustannukset ovat 40 prosenttia alhaisemmat. Siinä ei ole moottoriöljyä, hihnoja, vaihteistoa tai kytkintä, joten tarkastettavia tai vaihdettavia osia on vähemmän.

Täysin sähkökäyttöisen e-NV200:n toimintamatka yhdellä latauksella on 170 km, mikä riittää tutkimusten mukaan mainiosti 70 prosentille pienpakettiautoja käyttävistä yrityksistä. Euroopassa 35 prosentilla tämän kokoluokan pakettiautoista ei koskaan ajeta yli 120 km päivässä pakettiauton koko käyttöajan aikana.

### Useita latausvaihtoehtoja

Akun voi ladata yön yli 8 tunnissa kotitalouden 16 ampeerin laturilla. Latausajan voi puolittaa neljään tuntiin asentamalla autoon lisävarusteena saatavan 6,6 kW:n/32 ampeerin laturin ja käyttämällä siihen sopivaa virtälähdettä.

Pikalatauspisteessä akun voi ladata 80 prosenttiin täydestä varauksesta jopa 30 minuutissa ja nopeamminkin, jos akussa on vielä varausta jäljellä. Sen avulla e-NV200 voidaan siis ladata samalla, kun siihen lastataan tavaroita esimerkiksi seuraavaa toimitusta varten.

e-NV200:n pakettiautoversion hinnat alkavat 33 245 eurosta ja henkilöautomallin hinnat 36 735 eurosta. Työ- ja elinkeinoministeriö tarjoaa vuoden 2014 aikana hankitulle leasing-ajoneuvolle energiatukea 36 kuukauden ajalle. Tuen määrä on autojen osalta 30% leasing-maksun pääomakustannuksista – kuitenkin enintään 500 euroa kuukaudessa. Tuen hyödyntäminen edellyttää hakeutumista energiatuen piiriin. ■



## MODUULI

HORECA-alan ammattilaisen palveluhakemisto

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

**pro RESTO**  
 horeca-alan ammattilehti  
 Huolto on elintärkeää suurlaajuuksissa  
 Henkilöstövoimavaroja on kunnioitettava  
 Yhtiön Teija Kisko ja Jaana Tolonen korostavat ikääntyvien ravitsemuksen tärkeyttä  
 www.proresto.fi

**pro RESTO**  
 horeca-alan ammattilehti  
 Kestävää kehitystä kahvintalouteen  
 Koulutus- ja kehitys on laatu- ja tehokkuus  
 Scandian kestävää kehitystä  
 Määrätietoisella asenteella hyvin tuloksiin  
 www.proresto.fi

**pro RESTO**  
 horeca-alan ammattilehti  
 Eläkkeensaajien puolesta otetaan  
 Laituri ja hoidonvastuu  
 Monipuolisen ruokailu- ja ravitsemuksen kautta Horeca-puolelle vertausta osana työvälistä  
 Kuitaus- ja hoidonvastuu  
 Fastfood tarjoaa yhä meidän jokapäiväisen sündäimme  
 www.proresto.fi

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



# Evolin®

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

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

**164166** Valkoinen 110 x 110 cm 50 kpl  
**164168** Valkoinen 127 x 127 cm 50 kpl  
**164170** Valkoinen 127 x 180 cm 25 kpl  
**164172** Valkoinen 127 x 220 cm 25 kpl

**164167** Vanilja 110 x 110 cm 50 kpl  
**164169** Vanilja 127 x 127 cm 50 kpl  
**164171** Vanilja 127 x 180 cm 25 kpl  
**164173** Vanilja 127 x 220 cm 25 kpl

## Duni Elegance® Crystal

48 x 48 & 40 x 40 cm



(6 x 40)  
**1 168460** Valkoinen 48 x 48 cm  
**2 168463** Vanilja 48 x 48 cm  
**3 168377** Greige 48 x 48 cm  
**4 168468** Graniitinharmaa 48 x 48 cm

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

## Duni Elegance® Crystal – Tyylikäs kohokuvio ja kaunis hohde!

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

## Kruunukynttilät



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

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





# *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

*Ateria* 14 *Koko Suomi saman pöydän ääressä*