

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Vähemmän vettä,
puhtaampia pintoja

Hävikki hallintaan

Markkinointivalttina
yrityksen arvot

Tulevaisuuden
tarpeisiin uudistettu
Scandic Park Helsinki

www.proresto.fi

HINTA 14,50 EUR



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



proresto lukijatutkimus



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

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

Lukijatutkimuksen toteutti Promenade Research Oy.

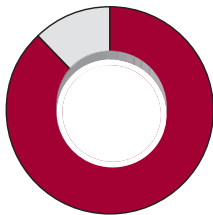
Lisätietoja tutkimuksesta antaa proresto-lehden tuotepäällikkö Sebastian Berner

sebastian.berner@publico.com, puh. 044 344 3465.

”proresto-lehdellä on yli 30 000 lukijaa”

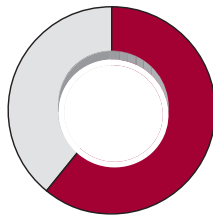
lukijamäärät keskimäärin 4,3 hlöä / yksittäinen lehti / Promenade Research 2014

88%



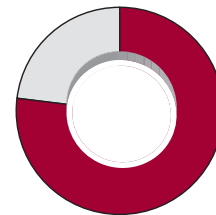
päättää yksin tai osallistuu yrityksen
hankintapäätöksiin työssään

61%



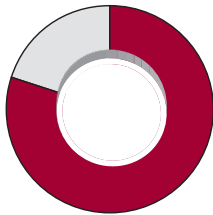
työskentelee
esimiesasemassa

77%



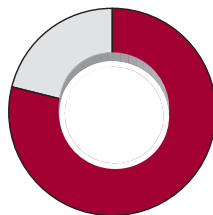
lukijoista työskentelee yrityksissä,
joissa on yli 10 työntekijää

80%



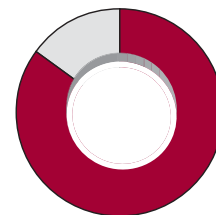
voi hyödyntää lehdessä esitellyjä
tuotteita, ratkaisuja ja palveluita

79%



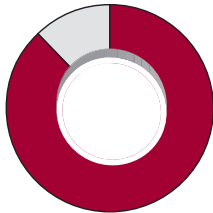
säilyttää lehden tai laittaa sen
muiden luettavaksi

85%



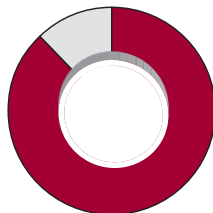
suosittelee lehteä
kollegalle

88%



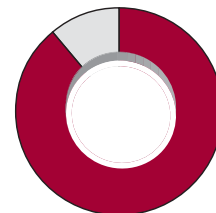
pitää lehteä visuaalisesti
kiinnostavana

88%



pitää lehden näkökulmia
tuoreina ja raikkaina

89%



pitää lehden artikkeleita
ammattimaisesti toimitettuina



Kannen kuva
Mika Huisman

2/2015

SISÄLTÖ



KUVA: MIKA HUISMAN

08

TULEVAISUUDEN TARPEISIIN UUDISTETTU SCANDIC PARK HELSINKI

08

Tulevaisuuden tarpeisiin uudistettu Scandic Park Helsinki

Sisustuksen suunnitteleiden DOOS arkkitehtien tähtäimessä on ollut rento ja helposti lähestyttävä, luova ja leikkisä hotelliympäristö. Kokous- ja neuvottelutilat on remontoitu ajanmukaisiksi, ja tiloja voi avata ja yhdistellä erilaisten tapahtumien tarpeisiin. Erilaiset alueille toteutetut tarjoilupisteet takaavat sujuvat järjestelyt.

16

Siivosti seisovassa pöydässä

Ruotsin-laivat tunnetaan ruhtinaallisista pitopöydistä – mutta kuinka paljon ruokaa päättyy haaskuuseen, kun silmät syövät enemmän kuin maha vetää? M/S Viking Gracen vastaava chef Robert Salmi vastaa, että ihmiset eivät itse asiassa käyttäydy yhtään hullummin aalloilla. Ruokahävikki on viime vuosien aikana vähentynyt arviolta kolmanneksen Viking Linen laivoilla.

26

Hävikki hallintaan

Hyvällä suunnittelulla ja seurannalla vähennetään ruokahävikkiä henkilöstöravintoloissa. Asiantuntijat ruokapalvelutuotannon eri vaiheista kertovat, mitä taloudellisesti ja ekologisesti merkityksellisen ruokahävikin vähentämiseksi on tehty ja tehtävissä.



32

Mistä liha tulee?

Ruuantuotannon vastuullisuudesta on puhuttu runsaasti viime vuosina. Myös ravintoloiden asiakkaita kiinnostaa, mistä keittiö hankkii lihansa ja miten raaka-aineet on tuotettu.



36

Herkullista kilpailuetua

HoReCa-alan toimijat keksivät kuumeisesti keinoja erottautua kilpailijoista. Kuluttaja haistaa päälleliimatun ja epäaidon, joten fiksit toimijat kurottavat syvälle yrityksen arvoihin markkinointivaltteja löytääkseen. Trendejä tulee ja menee, joten todellisen ankkurin on löydettävä muualta. Viime aikoina kaksi asiaa on kuitenkin noussut ylitse muiden: luomu ja paikallisuus.



41

Älypuhelin kertoo, mitä suuhusi laitat

Maaailma digitalisoituu, ja mobiiliteknologia tuo uusia mahdollisuuksia monelle toimialalle. Myös ravintolat alkavat vähitellen huomata sovellusten tuomat edut.



46

Vähemmän vettä, puhtaampia pintoja

Ammattikeittiön ekologinen siivous säästää vettä, siivousaineita, aikaa, vaivaa ja kustannuksia. Menetelmän puolesta puhuvat myös puhtaustulokset. Luonnollisesti myös ympäristö kiittää, kun ekologisessa siivouksessa voidaan käyttää vähemmän ja miedompia puhdistusaineita.



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. Anteroine
Merja Kihl
Ari Mononen
Laura Laakso
Matti Välimäki
Jarkko Böhm
Mari Jauhiainen

kannen kuva

Mika Huisman

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

KEVÄÄN JUHLIEN HERKKURUOAT LAGERBLADILTA!



Kata keväinen juhlapöytä ja tarjoa helppoja mutta herkullisia purtava! Lagerbladin Wanhanajan piirakat sekä Fafa's-ravintolan kanssa yhteistyössä kehitetyt Falafelpihvit maistuvat vaikkapa salaattibuffetin ohessa. Nämä kypsät pakasteet kuumennat pöytään kädenkäänteessä!



4065 FALAFELPIHVI 60 G

n. 90 kpl x 60 g = 5,4 kg
GLUTEENITON. MAIDOTON.
EI SISÄLLÄ KANANMUNAA.



**6202 WANHANAJAN
KAALIPIIRAKKA 0,5 KG**

14 kpl x n. 0,5 kg = 7,0 kg
VÄHÄLAKTOOSINEN.



**6201 WANHANAJAN
LIHAPIIRAKKA 0,5 KG**

14 kpl x n. 0,5 kg = 7,0 kg
VÄHÄLAKTOOSINEN.



**6200 WANHANAJAN
LOHIPIIRAKKA 0,5 KG**

14 kpl x n. 0,5 kg = 7,0 kg
VÄHÄLAKTOOSINEN.



LAGERBLAD FOODS

www.lagerbladfoods.fi

TOIMITUKSELTA

ROSKARUOKAA

RUOKAHÄVIKKI PUHUTTA globaalisti ja paikallisesti, ammatillisesti ja yksityisesti. Kaikesta maailmassa tuotetusta ruuasta jopa 30–50 prosenttia arvioidaan päätyvän hävikkiin. Siis jopa puolet – planeetalla, jossa nälkä koskettaa päivittäin miljoonia ihmisiä.

Syömättä jäävä ruoka on tragedia, joka lisää ruuantuotannon ympäristövaikutuksia ja kuluttaa niukkoja luonnonvarojamme. Samalla se pitää yllä ruuan korkeaa hintaa ja nakertaa maailman ruokaturvaa. Suomessa valtiovaltakunta on huomannut ongelman. Esimerkiksi maa- ja metsätalousministeriössä laadittu ilmasto-ohjelma nostaa hävikin vähentämisen yhdeksi tärkeimmistä ruokasektorin keinoista ilmastomuutoksen hillitsemisessä.

Ohjelman mukaan ensimmäinen tehtävä ruokahävikin vastaisessa taistelussa on tiedonkeruu. Ruokahävikin tilastointia, seurantaa ja tutkimusta on kehitettävä, jotta tiedetään, minkä suuruista ruokahävikki on – ja osataan varmuudella sanoa, missä ja miksi sitä syntyy.

Suomessa Luonnonvarakeskus on selvittänyt ruokahävikkiä koko elintarvikeketjun pituudelta. Luonnonvarakeskuksen mukaan hävikkiin päätyy maassamme noin 10–15 prosenttia kaikesta tuotetusta syömäkelpoisesta ruuasta. Jokaista suomalaista kohden ros kiin heitetään noin 80–100 ruokakiloa vuosittain.

Myös EU haluaa taltuttaa ruokahävikin. Komissio kokosi syksyllä 2014 asiantuntijatyöryhmän kartoittamaan hävikin tasoa eri jäsenmaissa. Siitä, voidaanko ruokahävikkiä saada kuriin hallinnollisilla päätöksillä tai lainsäädännöllä, voi olla montaa mieltä. EU:n toimet tällä areenalla ovat tervetulleita, mutta kaikki lähtee silti ihmisten asenteista, niin koti- kuin ammattikeittiöissä.

Mikä sitten on ammattikeittiöiden tilanne? Arvioiden mukaan yli viidesosa suomalaisten ammattikeittiöiden ruoasta päätyy ros kiin. Tämä on kestävätyö ja ympäristön että kukkaron kannalta. Pienentämällä hävikkiä säästetään selvää rahaa.

Tähän ei tarvita poppakonsteja, vaan enemmänkin vanhojen hyvien oppien tunnollista noudattamista. Muista laatia ruokalista raaka-aineiden mukaan eikä päivittäin; pidä 'first in, first out' kunniassa; trimmaa raaka-ainevarasto mahdollisimman pieneksi; vaadi joustavia toimituksia ja selvitä, ovatko päivittäistoimitukset mahdollisia. Näillä pääsee jo pitkälle.

Radikaalimpiakin innovaatioita toki tarvitaan. Pohjoismaiden ministerineuvosto julkaisi helmikuussa uuden tutkimuksen, jonka mukaan Pohjoismaiden ruokapankit jakavat vuosittain yli kolme miljoonaa ateriaa, jotka on valmistettu pois heitettävästä ruoasta. Yllättääkö tieto? – Sen pitäisi, sillä alueella on vain kolme "virallista" ruokapankkia.

Tutkimus muistuttaa myös kuinka tärkeää on järjestää ruoan paikallinen uudelleenjakoa vähittäiskauppailta ja ruoan tuottajilta suoraan hyväntekeväisyysjärjestöille. Kolme ruokapankkia jakoi noin 1,6 miljoonaa ateriaa, kun taas suoran uudelleenjaon osuus oli vähintään 2–3 kertaa niin paljon.

Ruoan uudelleenjakoa on hyvä esimerkki sosiaalisesta innovaatiosta, jonka tuloksena käytössä olevia resursseja hyödynnetään tehokkaammin ja tuotetaan sekä ympäristöhyötyä että sosiaalista hyötyä.

Euroopassa on 257 rekisteröityä ruokapankkia, jotka yhdistävät ylijäämäruokaa tarjoavia yrityksiä ja hyväntekeväisyysjärjestöjä toisiinsa siten, että ruoka-apua tarvitseville voidaan tarjota aterioita. Ruokapankit luetaan oikeudellisesti elintarvikealan toimijoiksi, ja niiden tulee täyttää mm. elintarviketurvallisuussäntöjen vaatimukset.

Täällä Suomessa Eviraa on kiitelty sen taannoin julkaisemasta ruoka-apuohjeesta, joka on edistänyt ruokalahjoitusten antamista kaupoista. Samaten koulujen ruokaloista voidaan lahjoittaa yli jäänyt ruoka sitä tarvitseville.

JUSSI SINKKO

pro
RESTO
horeca-alan ammattilehti

Lukeaksesi sähköisen
proreston tableteilla tai
älypuhelimilla klikkaa
itsesi osoitteeseen:
www.proresto.fi

Lehden sähköisen
version lukeminen
ei vaadi erillisiä
tunnuksia ja on täysin
maksutonta.

drink your greens.

- 100% hedelmiä, marjoja ja vihanneksia. ei mitään lisätyä.
- kaksi herkullista uutuusmakua nyt 250 ml lasipullossa (saatavilla myös 750 ml lasipullossa).
- säilyvyys 9kk. myydään viileästi. nautitaan kylmänä.

yhtedenotot:
froosh oy, myynti@froosh.fi, puh 020 703 2838
katso myös muut uutuudet www.froosh.fi

follow us on facebook



uutuus!

froosh 250 ml
pinaatti & kookos
smoothie

myyntierä



kuluttajapakkaus



froosh 250 ml
punajuuri &
mustaherukka
smoothie

myyntierä



kuluttajapakkaus



froosh
fruit: bottled



MANGOFRUITIE

Annoskoko: 2,5 dl

- 0,165 l Marli Natur Ananas-appelsiini-
passion-täysmehua
- 0,085 l Marli Mangososetta

Mittaa ainekset tehosekoittimeen ja sekoita sileäksi.
Tarjoa fruitie aamu- tai välipalana.



www.marli.fi/outofhome



Ruuanlaittoon & leivontaan

**Nyt uudet hedelmäiset
Marli Soseet saatavilla!**



TULEVAISUUDEN TARPEISIIN UUDISTETTU SCANDIC PARK HELSINKI

TEKSTI: MARI JAUHIAINEN

KUVAT: MIKA HUISMAN

”Tähtäimessä on ollut
rento ja helposti
lähestyttävä, luova ja leikkisä
hotelliympäristö.



Scandic Park Helsingin laajat muutos- ja perusparannustyöt ovat valmistuneet hiljattain. Helsingin kaupunkikuvassa jo ikoninen Intercontinentalin julkisivu on myllerretty perusteellisesti sisältä päin. Muutostyöt keskittyivät Mannerheimintien suuntaiseen A-siipeen, mikä on rakennuksen vanhin osa 1970-luvun alusta. Lisäksi remontoitiin myös Dunckerinkadun puoleinen C-siipi. Pohjoisimman B-siiven hotellihuonekerroksien remontti tullaan toteuttamaan vuoden 2015 aikana. Kohteen arkkitehtisuunnittelusta vastasi L Arkkitechdit ja sisustuksesta DOOS Architects Ruotsista.

ULOSPÄIN NÄKYVIN MUUTOS on pääsisäänkäynnin uusi katos, joka antaa sisäänkäynnille uutta ilmettä ja kertoo hotellin uudistumisesta myös ulospäin. Uusi katos on suunniteltu betonista, jotta se istuisi hyvin olemassa olevaan rakennukseen. Sen muotokielessä on huomioitu julkisivun voimakas profilointi taittuvine pintoineen. Katoksen alapinta on valaistu, jotta sisäänkäynnin löytäminen on helppoa myös ilta-aikaan. Uuden katoksen lisäksi etupihan toimivuutta parannettiin sujuvoittamalla saattoliikenteeseen liittyviä järjestelyjä. Muutoin julkisivuille ei tehty tässä yhteydessä mitään suurempia korjaustoimia.

"Suunnittelun alkaessa hotellin A-siipi oli sisustukseltaan vanhahava ja päivityksen tarpeessa. Alkuperäisiä 70-luvun sisustuselementtejä ei hotellin asiakastiloissa käytännössä kuitenkaan ollut, koska hotellin sisustuksia päivitetään kuitenkin melko säännöllisesti." toteavat Anu Pakkala ja Harri Paananen L Arkkitechdeiltä.

Suurimmat tilamuutokset suunniteltiin sisääntulokerroksen aula-, ravintola- ja kokoustiloihin. Lisäksi vanha yökerhotila B-siiven kellarissa muutettiin osaksi kokoustiloja. Hotellihuonekerrosten tilat säilytettiin pääosin ennallaan, ja DOOS arkkitehdit suunnittelivat niiden sisustuksen uusiksi ja talotekniikka uusittiin pääosin. Hotellin toimivuutta parannettiin suunnittelemalla hotellin logistiikkaa yhdessä Scandicin väen kanssa.

Hämyiseen tunnelmaan

Scandic Park Helsingin sisääntuloaulassa on talvipäivän auringossa tumman hämyinen tunnelma. Tummat verhot rauhoittavat Mannerheimintien vilinän näkyvistä ja *Helsinki Urban Park* -teemainen vihreä taustagrafiikka tervehtii tulijaa jyrkeistä tammipalkeista muodostuvan tiskin takana. Aulassa on tarjolla ajan välttämättömyydet, tukevan pöydän ääreen järjestetyt nettipäätteet ja polveilevia seurusteluryhmiä istuskeluun. Osa aulasta

on rajattu ja järjestelty selkeästi käynnissä olevan konferenssin tarpeisiin.

Aulatiloihin on luotu materiaali ja kalustevalinnoilla visuaalisesti voimakas ilme. Persoonalliset kalusteet luovat kontrastin tiskien ja seinien rouheiden puupintojen kanssa. Jo kiivaassa käytössä olevat kokous- ja neuvottelutilat on remontoitu ajanmukaisiksi, ja tiloja voi avata ja yhdistellä erilaisten tapahtumien tarpeisiin. Kokousten ja konferenssien käyttöön löytyy tiloja sekä sisääntulo-, kellari- että ylimmistä kerroksista. Eri-laiset alueille toteutetut tarjoilupisteet takaavat sujuvat järjestelyt.

Shark-projekti

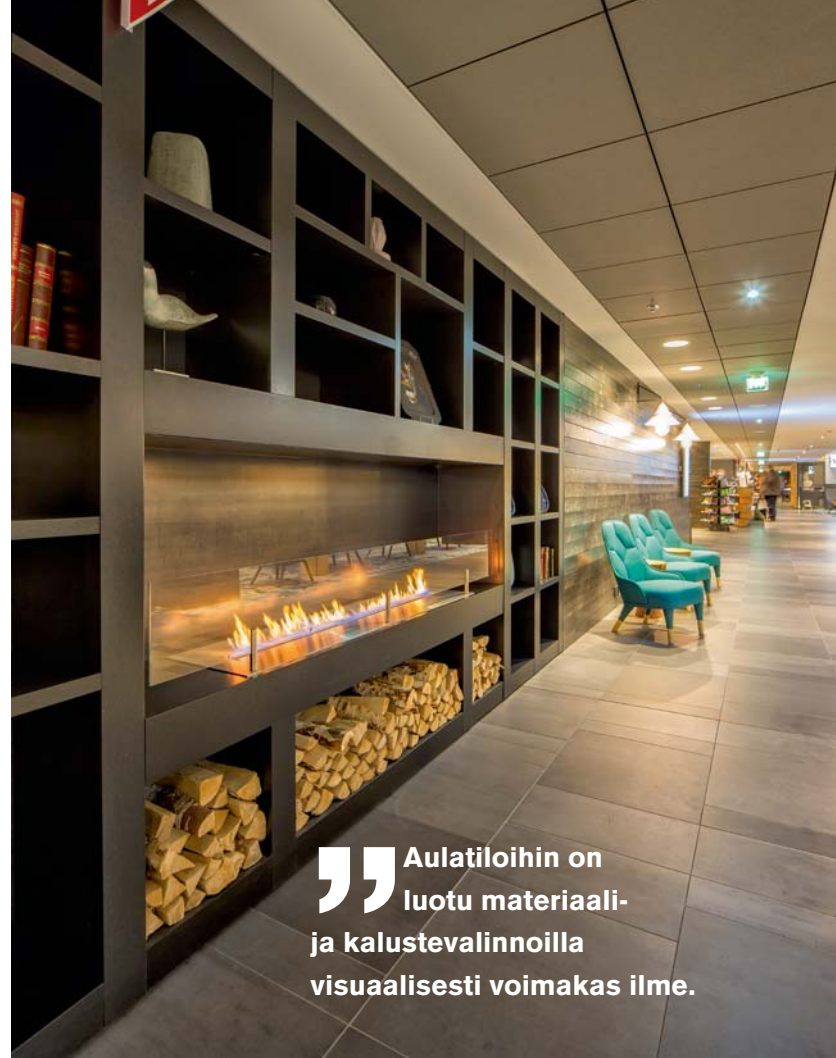
Scandic Park Helsingin muutostyöt ovat osa hotelli- ja kiinteistöomistajan Pandoxin ja Scandic hotelliketjun suurta *Shark* -projektia, missä Pandox ja Scandic ovat yhdessä aloittaneet yhden kaikkien aikojen suurimmista hotelliketjun päivityshankkeista. 38 Pandoxin omistamaa ja Scandicin operoimaa hotelli- ja kiinteistöä Suomessa, Ruotsissa ja Norjassa päivitetään tämän päivän ja tulevaisuuden tarpeisiin.

"Visiona on ollut yhteisen konseptin kehittäminen, joka lisää joustavuutta ja ei-perinteisiä ratkaisuja nykyisten perhejärjestelyiden, matkustusmallien ja trendien huomioimiseen. Konsepti yhdistää myös Scandicin perinteen ja paikallisen hotellin suunnittelussa ja toimintojen päivittämisessä, vahvistaen hotellien epämuodollista kodinomaisuutta", kerrotaan Pandoxilta.

Urbaanielämän mahdollisuudet mukana

Sisustuksen suunnitteleiden DOOS arkkitehtien tähtäimessä on ollut rento ja helposti lähestyttävä, luova ja leikkisä hotelliympäristö. Tarkoitus on ollut sekä tukea Scandicin luotettavaa brändiä, että tarjota asiakkaille omaleimaisia ja ainutlaatuisia elämyksiä, jotka hyödyntävät paikallisia mahdollisuuksia.

DOOS arkkitehdit halusivat tuoda esiin Scandic Park Helsingin sijainnin samaan aikaan lähellä keskustaa ja virkistysalueiden ja kulttuu-



”Aulatiloihin on luotu materiaali- ja kalustevalinnoilla visuaalisesti voimakas ilme.





ritarjonnan äärellä, ja samalla omaleimaisena ja vetävänä paikkana erilaisille konferensseille, lanseerauksille, avajaisille ja tapahtumille. DOOS näki myös Scandic Park Helsingin rentona vapaa-ajan hotellina ulkoilu- ja urbaaninelämän mahdollisuuksineen. Näistä aineksista muodostui "urbaani puisto" -teema, mikä on ohjannut sisustusta.

DOOS arkkitehdit on yksi pohjoismaiden johtavista hotellisuunnittelijoista, ja heidän eri ketjuille suunnittelemaan hotelleja on ympäri Euroopan. DOOS on operoinut pian kymmenessä Scandicissa, ja on pyrkinyt jokaisessa nostamaan paikalliset piirteet esiin luotettavan Scandic kokemuksen rinnalle. Tilojen teemoitettu, ekletistinen tyylien sekamelska on ollut tietoinen valinta, jonka halutaan tarjoavan jokaiselle jotakin, ja toivot-tavan erilaiset käyttäjäryhmät tervetulleeksi sitä kautta.

Toiminnallisuudesta tinkimättä

Tilojen toiminnallisuudesta ei ole tingitty, ja tilallisesti rationaalista perussuunnitelmaa on haluttu maustaa yllättävillä detaljeilla ja visuaalisella ilot-telulla. Rennoilla ja omaperäisillä ratkaisuilla on haluttu tuoda hotelliketjun mittakaavaan unikin tuntua ja katutason uskottavuutta. Scandic Parkin

anteliaissa kohtaamistiloissa yhdistyvät rehellisyyteen pyrkivät rouheat materiaalit, yllättävät detaljit ja irtokalustuksen vaihtelevat tyyli- ja värit. Voimakas, rakennusrunkoon ja lattiaan päin tumma väritys sitoo värikkään ja monimuotoisen kalustuksen paikalleen.

Mannerheimintien suuntaisen hotellisiiven molempiin umpipäätyihin suunniteltiin uudet pystysuuntaiset ikkunauhat. Näin saatiin lisättyä hotellikäytävien viihtyisyyttä ja luonnonvaloa pitkiin käytäviin. Käytävissä on tummahkot värit, ja urbaani puistoteema näkyy lattioiden lehväkuvioiden kokolattiamatoissa ja hissien kattopintojen printeissä.

Rauhallisen harmaata väripilkuilla

Hotellihuoneissa on rauhallinen, harmaan ympärille sommiteltu värimaailma, johon on lisätty väripilkuja ja detaljeja vaihtelevina kalusteina ja sisustustekstiileinä. Petien päätyseinässä on käytetty voimakaskuvioista tapettia, joka antaa huoneisiin voimakkaan ilmeen. Vuoteessa makoillessa tapetti häviää näkyvistä ja katse saa levätä. Persoonallisilla ratkaisuilla ja trendikkäillä kalusteilla ja detaljeilla on haettu kodinomaista tunnelmaa.

Huoneisiin on saatu keveyttä ja tilaa jättämällä perinteiset vaatekaapit





” Tilojen teemoitettu,
eklettinen tyylin
sekamelska on ollut
tietoinen valinta.



**”Romantiikka
täydentyy joissakin
huoneissa käytetyillä
sametilla verhoiluilla
divaaneilla.**

pois, ja korvaamalla ne putkesta taivutetulla avonaulakolla. Metalliiksi on valittu trendikäs messinki. Naulakoihin on integroitu soikeat kokovartalopeilit, jotka kätkevät taakseen esiin taitettavat silityslaudat ja -raudat. Putkinaulakoiden ja peilien romantiikka täydentyy joissakin huoneissa käytetyillä sametilla verhoiluilla divaaneilla.

Kylpyhuoneet ovat kaikissa huoneissa samanlaiset. Selkeä tilajako ja värimaailma, toiminnallisesti moitteeton suunnitelma täydentyy keskieurooppalaisemmaksi pienillä, ylellistä pehmeyttä tuovilla elementeillä ja detaljeilla.

Käyttäjää piti tärkeänä esteettömyyden parantamista. Hotelliin on suunniteltu useita esteettömiä hotellihuoneita, ja esteettömyys on huomioitu mahdollisuuksien mukaan kaikkialla suunnittelussa.

”Suurin haaste oli se, että hotelli oli toiminnassa koko rakentamisen ajan. Hotelliasiakkaat odottavat hiljaisuutta aikaisin aamulla ja ilta- ja yöaikaan. Muutostyöt tehtiin useammassa vaiheessa ja jokaisessa vaiheessa asiakkaiden liikkuminen, väliaikaiset tilajärjestelyt ja työmaa-alueiden rajaukset suunniteltiin huolellisesti,” kertoo Harri Paananen L Arkkitehteiltä. ■





UUTUUS!

PREMIUM BURGER

Ole's Premium Burger -hampurilaispihvit tehdään laadukkaasta Hereford- ja Angus-lihakarjan etuosan lihasta. Lihojen alkuperä on täysin jäljitettävissä, ne tulevat meille suoraan suomalaisilta tiloilta Pohjanmaalta. Lihojen ihanteellinen 12–15 % rasvapitoisuus takaa mehevän makunautinnon, siksi lisäämme pihveihin vain ripauksen merisuolaa ja hyppysellisen mustapippuria.

PREMIUM BURGER			
18 x 226 g	Kokonaispaino: 4068 g	Tuotenumero: 20581633	EAN: 6416748310457
NAUDAN TÄYSLIHAPIHVI			
160 x 45 g	Kokonaispaino: 7200 g	Tuotenumero: 20581633	EAN: 6416748310457
96 x 75 g	Kokonaispaino: 7200 g	Tuotenumero: 20542324	EAN: 6416748310754
72 x 100 g	Kokonaispaino: 7200 g	Tuotenumero: 20706837	EAN: 6416748311003
60 x 120 g	Kokonaispaino: 7200 g	Tuotenumero: 20542327	EAN: 6416748311201
40 x 180 g	Kokonaispaino: 7200 g	Tuotenumero: 20652392	EAN: 6416748311805

OLE'S FAST FOOD

Kaarilahdenkatu 2, 68600 Pietarsaari
info@olesfastfood.fi | www.olesfastfood.fi
MEAT – OUR PASSION



HYVÄ PÄIVÄ ALKAA
HYVIN NUKUTUSTA YÖSTÄ

MYÖS SCANDIC PARKISSA NUKUTAAN HYVIN – FAMILONIN SÄNGYISSÄ

Familon Projektimyynti on luotettava kumppani hotellien, laitosten, laivojen ja julkilojen tekstiilien toimituksissa. Kauttamme saat korkealaatuiset vuoteet, tyynyt, peitteet ja sisustustekstiilit vaativiinkin kohteisiin.

LISÄTIETOA:

Familon Oy

Tuula Tarvainen, avainasiakaspäällikkö
p. 010 5045411 | tuula.tarvainen@familon.fi
Familon yritysverkkokauppa: www.familon.eu

FAMILON
UNTEN MAILTA



*Yksilöllinen
Näyttävä
Kestävä*

HAMMER

TAKORAUTATUOTTEET

Mittatilaustyönä
yksilölliset terassiaidat ja -kaiteet

WWW.VIRHA.FI



SIIVOSTI SEISOVASSA PÖYDÄSSÄ

IHMISET OVAT OPPINEET OLEMAAN HAASKAAMATTA RUOKAA KIITETTÄVÄN HYVIN, TOTEAA VIKING GRACEN KEITTIÖMESTARI ROBERT SALMI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: VIKING LINE / OKKO OINONEN

” Ruokahävikki on viime vuosien aikana vähentynyt arviolta kolmanneksen Viking Linen laivoilla.



Ruotsin-laivat tunnetaan ruhtinaallisista pitopöydistä – mutta kuinka paljon ruokaa päätyy haaskuuseen, kun silmät syövät enemmän kuin maha vetää? M/S Viking Gracen vastaava chef Robert Salmi, 37, vastaa, että ihmiset eivät itse asiassa käyttäydy yhtään hullummin aalloilla.

”TÄSSÄ ASIASSA HUOMAA, että asenteet ovat muuttuneet. Ruokaa ei haluta haaskata kotona, eikä myöskään silloin kun syödään jossain muualla”, Salmi toteaa. Hänen mukaansa medialla on ollut tietoisuuden nostamisessa selvä rooli: nyt ollaan tilanteessa, jossa lautasensa kukkurilleen lastaava – ja siitä puolet roskakoriin dumpaava – kaveri herättää jo myötähäpeää.

”Maailmassa ruokaa haaskataan joka päivä ja todella paljon. Ihmiset alkavat kysyä miksi – ja haluavat omilla toimillaan vaikuttaa.” Viking Gracella näkee esimerkiksi lapsiperheitä, joiden vanhemmat opastavat lapsia maistamaan ruokaa vähän ensin ja ottamaan sitten lisää.

”Ruokahävikki on viime vuosien aikana vähentynyt arviolta kolmanneksen Viking Linen laivoilla”, Salmi paljastaa. Buffet Auroran – laivan suurimman ravintolan – lisäksi chefin vastuualueeseen kuuluvat mm. klassinen, skandinaavinen keittiö Oscar à la Carte, moderni ja mutkaton Frank’s sekä Café Sweet & Salty.

Vihreä kuningatar

Nesteytetyllä maakaasulla kulkeva Viking Grace on Itämeren vihrein alus, joten ruokahävikin pitäminen kurissa on kunnia-asia – ja tavallaan jo osa brändilupausta. Biojätteen eli lähinnä juuri ruokajätteiden vähentämiseksi on Viking Linella tehty töitä usean vuoden ajan. Biojäteketju alkaa jo siitä, millaisia buffet-pöydän astiat ovat ja kuinka suuriin paloihin esimerkiksi kala on leikattu. Tavoitteena on, että ihmiset eivät ottaisi liikaa ruokaa lautasilleen. Salmen mukaan avainasemassa tässä konseptissa on buffetin personointi niin, että buffetti kolahtaa jokaiseen.

”Vikingillä tämä kehityssuunta alkoi vuonna 2000, jolloin alettiin siirtää mm. pienempiin lautaskokoihin ja pienempiin ruokapaloihin. Samalla valinnanvaraa on koko ajan tullut lisää.”

Salmi on miettinyt näitä asioita jo kauan, sillä hän oli mukana suunnittelemassa Viking Gracen ruokapuolta puolentoista vuoden ajan ennen aluksen neitsytmatkaa.



M/S Viking Gracen vastaava chef Robert Salmen mielestä ihmisten asenteet ovat muuttuneet. "Ruokaa ei haluta haaskata kotona, eikä myöskään silloin kuin syödään josain muualla."

"Huolellinen suunnittelu mahdollistaa sen, että meillä on toimiva konsepti, joka ottaa ympäristöasiat monipuolisesti huomioon."

Buffetista biokaasua

Yksi tärkeä elementti kokonaiskuvaa on biojätteen keräys. Biojätteen käsittelyä ei laivayhtiöiltä vaadita (ainakaan vielä), mutta Viking Line on halunnut olla asiassa etujoukoissa.

**Toimiva konsepti
ottaa ympäristöasiat
monipuolisesti huomioon.**

Viking Linen partneri biojätteenkeräyksessä on forssalainen ympäristöhuoltoyritys Envor Goup. Viking Mariellalla ja XPRS:illä lanseerattu konsepti muuttaa jätteet biokaasuksi.

"Laivalla biojäte menee meidän tyhjiöjätejärjestelmän kautta autokannelle, jossa se prosessoidaan pienemmiksi osiksi. Puolessa viikossa tai viikossa kertyneet biojätteet viedään Tukholmaan, jossa ne muutetaan biokaasuksi. Tuolla kaasulla lämmitetään sitten tukholmalaisia koteja", Salmi kuvailee. Viikoittain biojätettä kertyy 3–4 kuutiometriä.



Eskimo ja OVA ruokaturvallisuuden asialla

Eskimon hygieeniset ruoanvalmistus- ja kuljetusratkaisut sekä OVA-digitaalinen omavalvontajärjestelmä auttavat säilyttämään ruokaturvallisuuden korkean tason elintarvikkeen eri käsittelyvaiheissa.



Taistelemme parhaiden makujen puolesta.
Lisätietoa osoitteessa eskimofinland.fi.



@eskimofin



Kestävästi aalloilla

Millä muilla keinoin Grace ansaitsee vihreän viittansa? No, Viking Line esimerkiksi valitsee nykyisin luonnonmukaisesti viljeltyä kahvia aluksilleen. Vastaavasti laivoilla tarjottavaa kalaa hankkiessaan Viking Line noudattaa Ruotsin Miljöstyrmingsrådetin luetteloa kestävästä kalakannoista.

Alusten Food Garden -ravintoloissa ei enää tarjota pöytävesiä muovipullossa. Sen sijaan tarjoillaan erityispuhdistettua hanavettä, joka pullo-tetaan ympäristöystävälliseen ja kierrätettävään lasipulloon. Näin vesipullojen kuljetustarve pienee, samoin kuin kertakäyttöpullojen jätemäärä.

Myös siivouksessa sovelletaan erilaisia ympäristöystävällisiä toimintatapoja: laivoilla esimerkiksi käytetään erityistä annostelulaitetta, joka sekoittaa pesuainetiivisteiden veteen etukäteen asetettujen kriteerien mukaisesti. Mikrokuidusta valmistettujen siivousvälineiden käyttö taas vähentää pesuaineen ja veden kulutusta laivoilla. Veden kulutuksen vähentämiseksi hanoihin ja suihkuihin on asennettu vettä säästävät suukappaleet. Myös alusten alipaine-WC:t ja vedettömät pisuaarit vähentävät veden kulutusta.

” Ravintoloihin tulevat uudet tekijät oppivat vanhoilta työntekijöiltä hyvät ja kestävät käytännöt.

Paluu perusarvoihin

Mutta mennään vielä takaisin keittiön puolelle. Ei kai sentään ihan jokaisen työpäivä kuitenkin suju kuin tanssi ruokahävikin suhteen? Tuleehan laivalle tasaisena virtana myös esimerkiksi poika- ja tyttöporukoita, joilla on mielessä enemmän hauskanpito kuin hiihtäjäläjä? – Salmi myöntää, että perjantaina saattaa olla syömässä ”liian iloista” porukkaa, mutta muuten väki käyttäytyy yllättävänkin hyvin.

Takana onkin mielenkiintoinen evoluutio. Salmi piirtää kuvaa ruokakulttuurista, alkaen aina toisesta maailmansodasta lähtien:

”Sotien jälkeen ruuasta oli pulaa, joten sitä arvostettiin ja hävikkiä ei esiintynyt oikein missään. Vasta oikeastaan

1970–80-luvuilla tilanne muuttui niin, että yhtäkkiä ruokaa tuntui olevan joka puolella. Tällöin myös suhtautuminen muuttui huolettomammaksi”, Salmi arvioi.

Tiukka lama 90-luvun alussa sai pääministerinkin suosittelemaan kansalaisille syötäväksi silakkaa ja bileet olivat siltä osin ohi. Ja vaikka nou-





” Kestävän
kehityksen
mukaisia ruokavinkkejä
tulee nyt joka puolelta ja
se on vain hyvä asia.



Tampereen Työväen Teatteri



Teatteri Apollo, Helsinki

Toimitilasi pientä pintaremonttia tai täysin uutta ilmettä vailla?

METRITISKI ON TUHANSIEN TILOJEN TOTEUTTAJA

Meiltä julkisten tilojen remontit, uudistukset ja sisustukset suunnittelusta toteutukseen kymmenien vuosien ja tuhansien kohteiden kokemuksella – yhdeltä tiskiltä!

Ratkaisumme näkyvät mm.

- ravintoloissa
- yökerhoissa
- hotelleissa
- myymälöissä
- toimistotiloissa
- ympäri Suomen!



metritiski®
Ideasta ilmettä

*Ota yhteyttä
– tehdään
tilastasi totta!*

August von Trappe, Tampere

Metritiski Oy | Puh. +358 (0) 29 005 1111 | Korentinkatu 4, 37630 Valkeakoski | www.metritiski.fi

sukausia on sen jälkeen nähty, ruoka on pysynyt kunniaissa eikä sitä haluta haaskata.

"Nyt on taas ollut taloudellisesti tiukemmat ajat jo monen vuoden ajan", Salmi pohtii. Kun leipäjonot kasvavat kaupungeissa, vain todellinen urpo alleviivaa piittaamattomuuttaan heittäällä ruokaa pois.

Älä heitä pois!

Omalla urallaan Salmi on huomannut saman muutoksen. Kun mies kouluttautui keittiömestariksi 1990-luvulla, keittiössä oli tiukka kuri: kaikki raaka-aineet piti käyttää huolella loppuun, eikä mitään saanut haaskata. Mutta kun vuosituhat vaihtui, kiire keittiössä äityi mahdottomaksi:

"Yhtäkkiä oli niin kiire, että ruokaa alkoi lentää roskeen", Salmi muistelee. Muutaman hulin vuoden jälkeen palattiin kuitenkin taloudellisempaan linjaan ja ruokahävikkiä alettiin pitää



taas tarkasti silmällä. Salmi on optimistinen myös tulevaisuuden suhteen:

"Ravintoloihin tulevat uudet tekijät oppivat vanhoilta työntekijöiltä hyvät ja kestävät käytännöt ja tällä lailla tilanne säilyy hyvällä tasolla." Salmi myös huomauttaa, että samalla kun vahva ruokabuumi on tuonut kokkausohjelmat televisioon, ohjelmissa on tarjolla muutakin kuin maku-maailmojen esittelyä – julkkiskokkien ohjelmissa on mukana valistusta, joka saavuttaa laajoja kansanosia. Blogisfäärissä on menossa sama vihreä vallankumous.

"Kestävän kehityksen mukaisia ruokavinkkejä tulee nyt joka puolelta ja se on vain hyvä asia", Salmi kiittelee.

Kaksi vuotta takana

Viking Gracen neitsytristeily järjestettiin 13.–15. tammikuuta 2013 – joten Salmi on toiminut laivan keittiömestarina nyt jo parin vuoden ajan.

Salmen mukaan uutuuden viehätys ei ole duunista kadonnut vielä: "Edelleen on se uuden laivan tuntu", hän nauraa. Upean työmiljöön lisäksi myös asiakkailta tullut palaute lämmittää: moni on tullut kehumaan ruokaa tai esimerkiksi ravintoloiden sisustusta. Chefin kiireisen päivän kruunaa kuitenkin se hetki, kun vuoro on jo takanapäin ja pääsee omaan hyttiin rentoutumaan.

"Kun tekee kovasti työtä ja kaikki menee nappiin, niin kyllä päivän päätteeksi on aika mahtava fiilis." ■





KESTÄVÄN KEITTIÖN EHDOLLA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: LAGERBLAD FOODS OY

Lagerblad Foods Oy:n keittiömestari Timo Luotonen tietää, että ammattikeittiöihin kohdistuu kovia paineita vähentää ruokahävikkiä. "Kestävä keittiö" on jo täällä ja sama suuntaus tulee vain voimistumaan jatkossa, Luotonen uskoo.

"KYLLÄ EKOLOGISUUS ja eettisyys ovat niitä asioita, jotka vaikuttavat vahvasti kentällä tällä hetkellä", Luotonen toteaa. "Jätteen määrä herättää keskustelua ja yrityksissä mietitään, mitä voitaisiin tehdä toisin."

Luotosen mukaan tietoisuus horeca-alalla on sinänsä hyvällä tasolla, mutta samaan tahtiin ei edetä joka puolella: "Ratkaisuja on olemassa, mutta niiden toteutusajankäyttö ei aina ole selvillä", hän pohtii.

Pieni muutosvastarinnasta johtuva kitka matkan varrella on yleistä – mutta oli soraäänä tai ei, tuumaustauko on paikallaan: "Kun muutos tulee, se pitää sisäistää ja kysyä itseltään, miksi teen näin?"

Koko ketju kuntoon

Kestävän kehityksen periaatteet näkyvät Lagerbladilla mm. siten, että yrityksen tuotantolaitos edustaa alan uusinta teknologiaa ja turvallisuutta – ja puhtaiden raaka-aineiden kunnioittaminen, hankintaketjun läpinäkyvyys ja vastuullinen yrityskansalaisuus ovat kunniasa. Vastuullisella toiminnalla Lagerblad Foods uskoo samalla vahvistavansa myös tulevaisuuden toimintaedellytyksiään.

”Kestävä keittiö on jo täällä ja sama suuntaus tulee vain voimistumaan.

Lagerblad Foods Oy:n bisnes on toimittaa valmiita komponentteja ravintoloille, jolloin yritys tavallaan vähentää keittiöihin kohdistuvaa painetta ruokahävikin suhteen. Jos Lagerbladin keittiössä on esimerkiksi

pyöräytetty jauhelihipihvit asiakkaalle, siitä on paisettaessa hävinnyt 15–20 % – ja asiakas saa vain "täyttä tavaraa".

"Hävikki jää tavallaan meille. Asiakkaan mak sama ostohinta on samalla käyttöhintaa", Luotonen kuvailee. Asiakkaalle jää jauhelihipihvin lämmittämisen tarjoilulämpötilaan ja kustomointi talon tapaan.

Allokoi resurssit fiksusti

Luotosen mukaan ravintolan ei kannata yrittää tehdä kaikkea itse, koska resurssit ovat rajoitetut ja käsipareja ei riitä joka hommaan. Esimerkiksi mainitun jauhelihipihvin tekeminen alusta loppuun vaatii tietenkin aineiden tilaamisen, logistiikan järjestämisen ja varastoinnin – ja itse kokkaus vaatii aikaa, työvoimaa ja energiaa.

"Meillä myynti on tietenkin osittain matematiikkaa, että mikä on asiakkaan kannalta järkevää ja mikä ei." ■



HÄVIKKI HALLINTAAN

HYVÄLLÄ SUUNNITTELULLA JA SEURANNALLA VÄHENNETÄÄN RUOKAHÄVIKKIÄ HENKILÖSTÖRAVINTOLOISSA

TEKSTI: LAURA LAAKSO KUVAT: METSÄ TISSUE

Viisi palaa herkkuleipää ja kaksi kalamurekepihviä. Tuhti tujaus kermaviilikastiketta ja kokonainen vuori vihersalaattia. Vielä viides peruna ja ja jaksaisiko lisäksi riisiä ja pastaa... Notkuva noutopöytä on toisinaan nälkäiselle liian suuri houkutus, ja moni ylensyö lounasta silmillään. Näyttäytyykö ylenpalttisuus siis tursuilevina biojätepisteinä? Entä osaavatko tämän päivän henkilöstöravintolat ja oppilaitosruokalot varautua sopiviin ateriamääriin?

ASiantuntijat ruokapalvelutuotannon eri vaiheista kertovat, mitä taloudellisesti ja ekologisesti merkityksellisen ruokahävikin vähentämiseksi on tehty ja tehtävissä.

"Kaikki lähtee huolellisesta ruokatuotannon ja ruokalistojen suunnittelusta", painottaa Kajaanin kaupungin Mamselli-liikelaitoksen palvelusuunnittelija Virva Kaikkonen. "Jokaiseen ruokatuotannon vaiheeseen kiinnitetään huomiota, ja henkilöstöä kouluttamalla ja tiedottamalla varmistetaan, että jokainen varmasti ymmärtää asian merkityksen. Yhteistyö asiakkaiden kanssa on erityisen tärkeää, jotta heti kyetään reagoimaan esimerkiksi asiakaspalautteisiin."

"Seuraamme niin ruuanvalmistusmääriä, asiakasmääriä kuin hävikkiäkin, jotta voimme nähdä muutokset ja muokata niiden pohjalta ruokalistoja", kertoo niin ikään Kuopion ja Pohjois-Savon alueen ruokapalveluita tuottavan Servican kehittämisspäällikkö Tuire Puranen. "Ruuan tulee lisäksi olla aina tasalaatuista, joten noudatamme vakioituja ohjeita ja ostopalvelusopimuksia. Näin vältetään yllätyksiltä, ja ruoka vastaa ruokailijoiden odo-

tuksia. Uutuusruuat ovat toki vähän asia erikseen, ja jonkin aikaa aina kuluuakin asiakkaiden tutustuessa uusiin makuihin."

Sekä Kajaanin että Kuopion seudulla ruokahävikin hallintaan on viime vuosina kiinnitetty erityistä huomiota, ja sekä oppilaitos- että henkilöstöravintoloiden asiakkaita ja henkilökuntaa on kannustettu pohtimaan uusia ratkaisuja. Kuopiolaiset ovat lisäksi jo toistamiseen osallistumassa Kuluttajaliiton järjestämälle syksyiselle Hävikkiviikolle, jonka myötä ruuan arvostukseen ja ruokahävikin vähentämiseen on kiinnitetty erityistä huomiota.

"Erityisesti koulupuolella, mutta myös henkilöstöravintoloissamme on esillä kuvia maliannoksista, joiden avulla asiakkaat voivat koota sopivan kokoisen annoksen ja saavat tietää muun muassa annoksen energiasisällön", Tuire Puranen kertoo.

"Ohjaamme ottamaan, mutta emme kuitenkaan rajoita määriä. Linjas-toissa on tärkeää myös, että esimerkiksi ottimet ja käytetyt tarjoiluastiat ovat sopivankokoisia ja että linjastoon tuodaan ruokaa tarjolle jaksottain."

Menujen osalta varsinaiset inhokit lienee poistettu listoilta sekä



Kuopiossa että Kajaanissa jo ajat sitten, kun taas hernekeitto ja lihapullat pysyvät suosikkeina vuodesta toiseen. Liian monen herkku-ruuan pitäminen lounasvaihtoehtona samanaikaisesti on kuitenkin ruokahävikin suhteen ongelmallista, koska valikoiman lisääntyessä myös hävikillä on tapana kasvaa.

Historiatieto auttaa ruokalistasuunnittelussa valtavasti, joten pitkäaikainen ja tuttu ruokapalvelujen tuottaja hyötyy asiakaskuntansa tunte- misesta takuulla.

"Vuositasolla asiakasmäärät pysyvät yleensä kutakuinkin samoina, mutta kausittaisen informaation saaminen asiakkailta esimerkiksi lom- aikojen tai vaikkapa arkipyhien suhteen on tär- keää", Tuire Puranen huomauttaa.

"Oppilaitoksissa taas on tärkeää saada tie- toa esimerkiksi työharjoittelujaksoista, jolloin iso määrä oppilaita saattaa olla poissa ruokailuista", Virva Kaikkonen jatkaa. "Vanhuspuolella hävik- kimäärät taas eivät välttämättä ole aina lain- kaan kiinni siitä, etteikö ruoka maistu. Vanhusta ei kenties ehditä auttaa ruokailussa, jolloin ruo- kaa jää. Palvelutaloissa ja vanhainkodeissa olemme pyrkineetkin kohti räätälöidympiä ate- rioita, jolloin esimerkiksi leivästä pitävälle vara- taan enemmän leipää tai pieniruokaiselle lou- nastajalle jo valmiiksi niukempi annos."

Loss in kitchen

Vaikka nuorimmaistakin ruokailijaa ohjattai- siin ottamaan vain sen minkä jaksaa syödä, on myös keittiön puolella konsteja, joilla vähentää hävikkiiä. Varaston kierrosta on toki huolehdi- tava, mutta myös ruuanvalmistukseen ja esille- panoon on tarjolla keinoja.

"On aika yllättävää, miten moneen asiaan niinkin 'yksinkertaisella' asialla kuin ruoanlait- topapereilla voidaan vaikuttaa positiivisesti läpi koko keittiön prosessien", kertoo Metsä Tissue Oyj:n Baking & Cooking -liiketoiminnan markki- nointijohtaja Jenni Kujala.

"Paperit auttavat esivalmisteluista valmis- tukseen, kypsennykseen, tarjoiluun ja astia- huoltoon. Tehokkuus paranee erityisesti ruoan tarjoilussa, koska ruokahävikkiä voidaan mer- kittävästi vähentää paperia käyttämällä. Vuo- raamalla GN-vuoan paperilla ruoka ei tartu eikä pala vuokaan kiinni. SAGA Vuokapaperissa on leivinpaperin tavoin tarttumaton pinta, jonka ansiosta ruoka irtoaa helposti paperista. Taval- liseen leivinpaperiin verrattuna SAGA Vuoka- paperi on kuitenkin vielä huomattavasti kestä- vämpää."

"Olemme tehneet Lahden Aterian kanssa mittauksia, miten paljon paperia käyttämällä voi säästää", Jenni Kujala jatkaa. "Pelkästään ruokahävikin määrässä säästö on merkittävä. Paperia käyttämällä voi vuoasta saada keski- määrin yhden annoksen ruokaa enemmän lau- taselle, kun ruoka ei ole tarttunut vuoan reunoii- hin. Tämä on suurkeittiön mittakaavassa äkkiä iso säästö. Esimerkiksi Lahden Ateriassa teh- dään 20 000 annosta päivittäin ja GN-vuoiksi muutettuna tämä on 1 350 vuokaa. Eli säästö voi olla paperin avulla jopa 1 350 annosta per päivä." ■

VALIKOIMAA VITRIINIIN

KAHVILAT LAAJENTAVAT MAKUMAAILMAANSA
PAKASTELEIVONNAISTEN AVULLA
– MAUSTA TINKIMÄTTÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: MYLLYN PARAS OY



Kahvilat harvoin tuovat esille mainonnassaan, että vitriinistä löytyy pakasteleivonnaisia. Tässä takana on tietenkin ajattelu, jonka mukaan ihannemaailmassa kaikki kahvilassa myytävä on tehty omin käsin omassa keittiössä. Mutta koska aikaa ja käsipareja on rajoitetusti, esimerkiksi kysyntäpiikkien tasoittajana pakaste on järkivalinta ja liki välttämätön reservi.

MYLLYN PARAS OY:N HoReCa-puolen myyntipäällikkö Sami Virtakoski tietää, että ennakkoluulot pakasteiden suhteen voi tänä päivänä heittää suurelta osin roskiin. Ihmisten mielessä saattaa yhä edelleen häivähtää arkikokemus kotoa, kun pakastimesta esiin kaivettu ja sulatettu pulla on osoittautunut kuivaksi – mutta HoReCa-kentällä ei pitkälle pötkitä moisella ”makuelämyksellä”.

”Nykyään jos ajatellaan vaikkapa kypsäpakasteita, niin koko tuotantoprosessi on mietitty aika lailla loppuun asti niin, että tosi vaikea on enää maistaa eroa pakasteen ja itseleivotun tuotteen välillä”, Virtakoski vakuuttaa.

Kuinka tuore on pakaste?

Kypsäpakasteissa etu tehdään optimaalisella paistotuloksella, jonka jälkeen muutaman tunnin sulatus huoneenlämmössä tai pikainen käyttö mikrossa takaa herkullisen hetken. Tähän liittyen Myllyn Paras lanseerasi oman *Tarjoilutuoreet*-konseptin kolmisen vuotta sitten – mutta Virtakoski myöntää, että aivan kaikkia ei konsepti heti vakuuttanut.

”Silloin saatettiin kysyä, että miten kummassa pakaste voi olla tarjoilutuore. Pikku hiljaa on ymmärretty ja myönnetty, että pakasteiden laadussa on tapahtunut kehitystä”, hän pohtii.

Laatu on tietenkin se naula mikä vetää – mutta kahviloita houkuttaa myös mahdollisuus hankkia vaikuttava valikoima helposti. ”Pakasteita käyttämällä myös tuotehävikki on pientä ja resursseja vapautuu muuhun”, Virtakoski muistuttaa.

HoReCa-kentällä kova taistelu

Myllyn Paras on Suomessa markkinajohtaja pakastetaikinoissa. Talosta löytyy pakastetuotteita (kypsäpakasteiden lisäksi) raakapakasteina, paisytovalmiina ja esipaistettuina. HoReCa-sektorilla on Virtakosken mukaan harvinaisen kova kilpailu, mutta Myllyn Paras on pärjännyt hyvin:

”Viimeisen viiden vuoden aikana meidän HoReCa-bisnes on kasvanut merkittävästi.” Syyksi tähän Virtakoski mainitsee asiakaslähtöisyyden: asiakkaiden vinkkejä ja toivomuksia kuunnellaan yrityksessä herkillä korvalla.

**” Pakasteita
käyttämällä
tuotehävikki on pientä
ja resursseja vapautuu
muuhun.**

"Palautetta tulee kentältä ja messuilta ja esimerkiksi meidän oman *MakuKlubin* kautta." Kyseessä on HoReCa-alan ammattilaisille tarkoitettu ilmainen klubi, jossa jaetaan sähköpostitse tietoa alan trendeistä, ajan-kohtaisista asioista ja tuotetiedoista.

Samalla kun asiakkaat esittävät toivomuksia uusista tuotteista, he myös kysyvät vinkkejä sen suhteen, että miten vanhoja, olemassa olevia tuotteita saadaan "tuunattua" uuteen uskoon.

"Räätälöinti on suosittua ja siitä meiltä kysytään paljon", Virtakoski toteaa ja lisää, että vanhat klassikot – korvapuustit, pasteijat, piirakat ja sämpylät – ovat kyllä valovoimaisia ihan omillaankin, mutta esimerkiksi kahviloissa haetaan sitä "oman talon" fiilistä ja esillepanoa.

"Tällöin vaikkapa sämpylän leikkaaminen tietyllä tavalla voi olla sitä haluttua kustomointia."

Makuja kaukaa ja läheltä

Miten makuinnovaatiot sitten talon sisällä syntyvät? Virtakoski paljastaa, että Myllyn Parhaalla on muutaman hengen tuotekehitystiimi, jossa on edustus T&K-puolelta, myynnistä ja markkinoinnista sekä tuotannosta.

"Keräämme vaikutteita kaukomailta ja vähän lähempää ja mietimme uusia tuotteita sitä kautta", Virtakoski kuvailee asemansa hyvin vakiinnuttaneen "ideatiimin" roolia. Kansainvälisen ja kotimaisen rajapinnassa tuntuu nyt olevan todella sähköistä, sillä ihmiset toisaalta haluavat makuja maailmalta, mutta samaan hengenvetoon kaipaavat takaisin suomalaisen, paikallisen ja perinteisen pariin.

"Nämä kaksi trendiä ovat ikään kuin törmäyskurssilla ja meidän on varmistettava, että vaihtoehtoja löytyy kummallekin koulukunnalle", Virtakoski toteaa.

**”Pikku hiljaa on
ymmärretty ja myönnetty,
että pakasteiden laadussa on
tapahtunut kehitystä.**



Saisiko olla sokeria?

Myllyn Paras Oy:n tuotekehityksessä tehdään koko ajan rajanvetoa myös sen suhteen, kuinka paljon sokeria tuote voi sisältää – ja onko sitä kenties syytä korvata jollain muulla?

"Keskustelu sokerin käytöstä on jatkunut pitkään, enkä usko tilanteen muuttuvan tulevaisuudessakaan. Sokerin vähentäminen tai korvaaminen ilman, että tuotteen herkullisuudesta tingitään, on tässä se iso kysymys", Virtakoski pohtii.

Viime aikoina paljon tapetilla ovat olleet myös gluteiinittomat tuotteet, joka on Myllyn Paras Oy:lle pieni mutta tärkeä segmentti. Myllyn Paras -gluteenittomat tuotteet valmistetaan suomalaisessa leipomossa, joka on erikoistunut gluteenittomien tuotteiden valmistukseen. "Gluteiinittomien leivonnaistemme myynti kasvaa koko ajan", Virtakoski vahvistaa.

Mämmimestarin pakasteherkut

Toinen pitkän linjan toimija alalla on Kymppi-Maukkaat Oy, joka aloitti pakastetaikainoiden valmistuksen jo vuonna 1986. Yhtiön 20 000 neliön tehtaassa valmistetaan niin mämmiä, pakastetuotteita kuin vaikkapa kastiketiivisteitäkin. HoReCa-myyntipäällikkö Pauli Karttunen

Kymppi-Maukkaat Oy:stä toteaa, että pakasteleivonnaisten puolella on tällä hetkellä hyvä svengi päällä:

"Pakasteleivonnaisissa myynnin kehitys on ollut viime vuosina positiivista," Karttunen toteaa. Yritys on kuitenkin karsinut valikoimaa jonkin verran viime aikoina ja pientä katalogin virtaviivaistamista on tehty:

"Olemme satsanneet olennaiseen", Karttunen linjaa.

Yritys pysyy ajan hermolla tekemällä kyselytutkimuksia ja käymällä asiakasvisiiteillä – ja Karttusen mukaan myös jälleenmyyjien kautta saadaan arvokasta tietoa siitä, millaisia tuotteita asiakkaat toivovat näkevänsä ja maistavansa tulevaisuudessa. Tuotekehityksessä ammennetaan sekä perinteistä että ajankohtaisista trendeistä.

Klassikkoja kahviloihin

Kahviloilla on oma, vissi roolinsa tässä kokonaisuudessa: "Myyntistämme kahviloihin menee noin 40 prosenttia", Karttunen vahvistaa.

Asiakaskahviloiden pirtaan sopivat valmiiksi paistetut, perinteiset herkut paremmin kuin varsinaiset erikoisuudet, Karttunen tietää. "Myydyimmät tuotteet ovat *Kymppi Mini Lihapiiras* ja *Kymppi Mini Sitrusrahkapiiras*", hän paljastaa. ■



MISTÄ LIHA TULEE?

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVAT: ATRIA

Ruuantuotannon vastuullisuudesta on puhuttu runsaasti viime vuosina. Myös ravintoloiden asiakkaita kiinnostaa, mistä keittiö hankkii lihansa ja miten raaka-aineet on tuotettu. Atrialla lihatuotannon vastuullisuuteen suhtaudutaan vakavasti, Kuluttajat voivat olla varmoja raaka-aineiden korkeasta laadusta ja turvallisuudesta. Lisäksi on tärkeää tietää mistä liha tulee.

Vastuullisuutta toteutetaan Atrian Kädenjälki-ohjelman puitteissa

Keväällä 2011 Eeva Juva aloitti työnsä Atrian ensimmäisenä vastuullisuuspäällikkönä, mutta hän huomauttaa, että vastuuasiat ovat olleet yrityksessä tärkeitä koko sen yli satavuotisen historian aikana.

"2000-luvulla eri sidosryhmiä on alkanut yhä enemmän kiinnostaa, kuinka vastuullisuus käytännössä toteutuu eri yrityksissä. Atrialla todettiin tarve henkilölle, joka koordinoi kokonaisuutta ja tuottaa asiaan liittyvää tietoa sidosryhmien käyttöön", Juva kuvailee toimenkuvaansa.

Yritysvastuu on koottu Atria Kädenjälki -ohjelman alle, ja sen tarkoituksena on pitää huolta niin eläimistä, ihmisistä kuin ympäristöstäkin. Yritys tekee tiivistä yhteistyötä tuotantotilojen kanssa.

"Olemme tietenkin vastuussa tuotteidemme loppukäyttäjille, mutta vastuumme ulottuu myös hankintaan eli alkutuotantoon", Juva kertoo.

Tuotantoeläinten hyvinvoinnista ovat ensisijaisesti vastuussa tuottajat, mutta heidän apunaan on koko Atrian alkutuotannon eli A-tuottajien henkilökunta. Alkutuotannon asiantuntijat ovat tilojen yhteistyökumppaneita lihantuotannon kehittämisessä ja tarjoavat neuvontaa niin ruokintaan, eläinten jalostukseen kuin rakentamiseen liittyen.

Yritys hankkii sianlihaa brändituotteisiin ainoastaan LaatuVastuu-järjestelmän piiriin kuuluvilta tiloilta. Se pohjautuu sikojen terveydenhuoltojärjestelmä Sikavaan, jolle Evira on antanut kansallisen laatu-järjestelmän statuksen. Sen piirissä oleva lihan tuotantotapa ylittää lakisääteiset

vähimmäisvaatimukset esimerkiksi tuoteturvallisuuden ja eläinten terveyden osalta.

Eläinlääkärit tekevät säännöllisesti Sikava-järjestelmään kuuluville tiloille terveydenhuoltokäyntejä niiden terveydenhuoltosuunnitelmien mukaisesti. Kaikki Atrian yhteistyökumppaneina toimivat sikatilat kuuluvat järjestelmään. Eeva Juva tuo esille, että kolmannen osapuolen auditoima järjestelmä pysyy uskottavana asiakkaiden silmissä, mutta tärkeintä on tietenkin eläinten hyvinvointi. Ennaltaehkäisevällä toiminnalla taataan, että eläinten keskuudessa ei esiinny vakavia ja tarttuvia tauteja. Samalla loppukäyttäjä voi olla varma tuoteturvallisuuden toteutumisesta.

Naudan osalta terveydenhuoltotyötä toteutetaan kansallisella tasolla Naseva-terveydenhuoltojärjestelmän puitteissa. Se valvoo, kehittää ja ylläpitää tietokantaa mukana olevista nautatiloista. Järjestelmään tallennetaan säännöllisesti tiedot eläinlääkärin suorittamalta terveydenhuoltokäynniltä, jossa arvioidaan muun muassa tilan tautisuojausta, eläinten olosuhteita, terveyttä ja hyvinvointia.

Sopimuksella taattua yhteistyötä

Atria hankkii lihaa sopimustuotantotiloilta. Tuotantotilan kanssa tehty sopimus määrittelee tarkasti, mitä yrityksen ja tilan välinen





yhteistyö kokonaisuudessaan pitää sisällään. Juva korostaa, että sopimusmallin ansiosta yrityksessä tiedetään tarkalleen, mistä liha tulee ja miten se on tuotettu. Atrialla on käytössään monenlaista reaaliaikaista tietoa, joilla voidaan tarkkailla muun muassa tuotantoeläinten hyvinvointia.

Mikäli jossakin asiassa, kuten eläinten hyvinvoinnissa, alkaa ilmetä ongelmia, tilanteeseen voidaan puuttua nopeasti. Vastuullisuuspäällikkö Eeva Juva korostaa, että myös ongelmatilanteissa tehdään maatilan kanssa tiivistä yhteistyötä eli ongelmatkin ratkotaan yhdessä.

Vastuuohjelmassa korostuu myös viestinnän merkitys ja läpinäkyvyys. Ruuantuotantoketjun pitää olla läpinäkyvästi tarkasteltavissa, jotta asiakas ja kuluttaja voi olla varma, että turvallisuuteen ja eettisyyteen liittyvät asiat todella toteutuvat. Atria valmistaa kuluttajille tuotteita, joihin on merkitty, millä tilalla raaka-aine on tuotettu. Näistä Atrian Perhe-tiloista kuluttaja voi käydä lukemassa yrityksen verkkosivuilta.

Entä ravintolan asiakas? Miten hän voi tietää, että ravintola käyttää vastuullisesti tuotettua lihaa? Atrian Food Service -asiakasmarkkinointipäällikkö Janne Tirkkonen tekee yhteistyötä muun muassa ravintoloiden ja henkilöstöravintoloiden kanssa. Yksinkertaisin tapa vakuuttaa ravintolassa ruokaileva asiakas lihan alkuperästä on yksinkertaisesti kertoa siitä hänelle.

"Ravintoloitsija kertoo asiakkaalleen, että liha on hankittu Atrialta. Silloin kuluttaja voi olla täysin varma, että liha on turvallista, terveellistä ja eettisesti tuotettua", Tirkkonen toteaa. Tirkkonen pitää tärkeänä tiedon jakamista myös ravintoloiden suuntaan, kun he ottavat Atrian valmistamia tuotteita käyttöönsä. Heille on tarjolla tietoa eläinten tuotantotavoista yleisellä tasolla, mutta saatavilla on myös yksityiskohtaista tietoa, kuten tuleeko tuote lihakarja- vai maitotilalta.

Ravintola tai julkishallinnon suurkeittiö voi kertoa ruokailijalle, että

esimerkiksi ruuassa käytetty sianliha tulee Suomesta ja kuinka se on tuotettu. "Tietoja voidaan antaa tuotetasolla, eli miltä paikkakunnalta tietty tuote on peräisin ja tarkalleen miltä tilalta", Tirkkonen lisää.

Kotimainen tapa kantaa vastuuta ympäristöstä

Atria myy kuluttajille Suomessa vain suomalaista lihaa, ja kotimaisuus vaikuttaa vahvasti monen ihmisen päivittäisiin ostopäätöksiin. Samat kuluttajat käyvät myös ravintolassa syömässä ja kotimaisuuteen panostaminen on sielläkin hyvä myyntivaltti.

Tämä tietää hyvää myös suomalaisille maataloille, sillä kotimaisten raaka-aineiden suosio takaa Suomessa toimiville tuotantotiloille töitä tulevaisuudessakin. Kotimaiseen tuotantoon panostaminen on samalla kannanotto ympäristön puolesta – Suomessa tuotettu ruoka on lähiruokaa. Esimerkiksi naudanlihan tuotannon ympäristövaikutukset aiheuttavat huomattavan paljon puhetta julkisuudessa erityisesti ilmaston lämpenemisen kannalta.

Eeva Juva muistuttaakin, että kaikella ruuantuotannolla on ympäristövaikutuksia, mutta maatilojen toiminnalla on myös positiivisia vaikutuksia ympäristön kannalta. "Esimerkiksi kotieläintilojen rooli on merkittävä luonnon monimuotoisuuden ylläpidossa ja ravinteiden kierrättämisessä", hän toteaa ja lisää, että kotimaisia elintarvikkeita suosimalla pystymme paremmin kantamaan huolta ympäristövaikutuksista itse toisin kuin ulkomailta tuotujen raaka-aineiden kohdalla.

Lisäksi suomalaisten tuottajien roolia eläinten hyvinvoinnissa ei voi korostaa liikaa hänen mielestään.

"Toivomme, että ruuan jäljitettävyyden herättää asiakkaitamme ja kuluttajia arvostamaan maanviljelijää ja maataloilla työskentelevien työtä, johon kuuluu eläinten hyvinvoinnista huolehtiminen aamusta iltaan", Juva kehuu suomalaista maataloutta. ■



omnia

Oppisopimuksella Omniasta ammattiin.

Kaikki hotelli-, ravintola- ja cateringalan ammatilliset tutkinnot voit suorittaa joustavasti ja työelämälähtöisesti Oppisopimuskoulutuksena.

Opiskelet työpaikalla, työssä oppien ja täydennät opiskelujasi teoriaopinnoilla sovitussa oppilaitoksessa.

**Omniasta löydät oman polkusi. Ota yhteyttä
Omnia oppisopimustoimistoon p. 09 2319 9890,
oppisopimus@omnia.fi**



omnia.fi



Kebab uudistui.

Viemme kebabin maun ja laadun täysin uudelle tasolle. Keväällä 2015 kaikki kebablastut ja gyrosblastut muuttuvat molemmin puolin grillatuiksi. Uusi valmistusmenetelmä kohentaa tuotteiden jo ennestäänkin hyvää makua. Samalla tuoteturvallisuuskin paranee. Uudistetut tuotteet tunnistat oheisesta merkistä.





Lisätietoja: Ab Korv-Görans Kebab Oy
Magnus Bergroth, myyntipäällikkö +358 44 723 2820, magnus@kebab.cc
www.gorans.fi

"TOM JONES MAUSTAA MERLOTIN"

Tutkimus. Professor Adrian North of Herriot-Watt University; British Journal of Psychology. Tutkimuksen mukaan musiikki vaikuttaa koettuun makuelämykseen. Tom Jonesin kuuntelu muokkaa kuuntelijan Merlot-viinistä kokemaa makuelämystä.

Musiikkiluvat verkkokaupastamme www.gramex.fi



GRAMEX

**Musiikki tekee hyvää,
myös yrittäjän kassavirrälle.**

HERKULLISTA
KILPAILUETUA

LUOMU

LUOMU JA PAIKALLISUUS VETOAVAT
KULUTTAJIIN – MUTTA LÖYTYYKÖ TRENDILTÄ
TURNAUSKESTÄVYYTTÄ?

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: KAHVILA-RAVINTOLA LEO / EMMA LUUKKALA



MUA

HoReCa-alan toimijat keksivät kuumeisesti keinoja erottautua kilpailijoista. Kuluttaja haistaa päälleliimatun ja epäaidon, joten fikset toimijat kurottavat syvälle yrityksen arvoihin markkinointivaltteja löytääkseen. Trendejä tulee ja menee, joten todellisen ankkurin on löydettävä muualta. Viime aikoina kaksi asiaa on kuitenkin noussut ylitse muiden: luomu ja paikallisuus.

TAMPERELAINEN RAVINTOLA LEO on perustettu vasta vuosi sitten, mutta paikka on noussut jo kiintotähdeksi kotimaisten luomuraflojen joukkoon. Kun ammattikeittiöt kisasivat luomun käytöstä – ensimmäistä kertaa – viime lokakuussa, ravintola-sarjan ensimmäisen sijan nappasi LEO.

Vesa Salo, yrittäjä ja ravintolan yksi omistajista, kertoo että LEOssa luomun käyttöprosentti on huimat 88 % ja mainitsee, että edes muut luomuravintolat eivät pääse lähellekään samoja lukemia.

"Kyllä alusta asti on ollut selvää, että nimenomaan luomu on se meidän oma juttu", hän toteaa. Salon mukaan kilpailu ravintola-alalla on niin kovaa, että massasta täytyy erottautua jollain keinolla joka tapauksessa: eroa ketjuravintoloihin täytyy repiä oman vahvan identiteetin avulla.



Palkinto on huomattu

Ravintolan toiminta on perustunut luomuraaka-aineiden käyttöön avajaispäivästä lähtien – ja onneksi luomun saatavuus ja valikoima on parantunut matkan varrella. Salo toki myöntää, että pienyrittäjänä raaka-aineiden hankintaprosessi on haastava, koska ostoerät ovat pieniä ja hinnat sitten sen mukaiset.

"Palkinnon myötä olemme kyllä huomanneet, että paikalliset toimijat haluavat tehdä kanssamme yhteistyötä ja toimittaa tuotteita. Silti B-to-B kaupankäynti vaatii vielä paljon kehitystyötä", hän toteaa. Paikallista ja tamperelaista halutaan siis pöytään, mutta käytännön toteutus on vielä hiukan vaiheessa.

"Jos ajatellaan koko ketjua, niin tuottajan ja tukkurin on saatava omansa ennen ravintolaa. Ja asiakkaan ei voi odottaa maksavan mitä tahansa." LEOssa hintataso on pidetty kohtuullisena tietoisin valinnan seurauksena, mutta Salo myöntää että tämä tarkoittaa melkoista sinnittelyä taloudellisesti.

"Olemme toimineet vasta yhden vuoden ja tällä alalla pitäisi toimia ainakin kolme vuotta ennen kuin voi vetää mitään erityisiä johtopäätöksiä."

**Eroa
ketjuravintoloihin
täytyy repiä oman vahvan
identiteetin avulla.**

Luomu ei ole kaikkien juttu

Luomu-strategia porskuttaa vahvana edelleen. LEO kipusi ensimmäisenä pirkanmaalaisena toimijana *Portaat luomuun* -ohjelman *Tähti*-portaalle ja mallaillee nyt itseään Joutsenmerkin vaatimuksia vastaavaksi. Vesa Salo toteaa silti, että ei luomu sinänsä ole mikään autuaaksi tekevä asia: "Joillekin luomu on melkoinen kirosana", hän naurahtaa.

"Vasta aika näyttää, millaiseksi tilanne muodostuu. Luomusta puhutaan paljon, mutta mikä on sen todellinen vaikutus?" Myyntilukujen valossa luomu on kestävä, jopa lamankestävä, trendi. Viime vuonna Suomen luomumarkkinat kasvoivat viisi prosenttia tiukasta taloustilanteesta huolimatta. Samaan aikaan päivittäistavarakauppojen koko elintarvikemyynti lisääntyi alle prosentin.

Pro Luomu ry:n arvion mukaan suomalaiset ostivat luomuruokaa ja -juomia yhteensä 225 miljoonalla eurolla vuonna 2014. Luomun markkinaosuus päivittäistavarakaupan elintarvikemyynnistä Suomessa on edelleen pieni (1,7 prosenttia). Arvio perustuu päivittäistavarakaupan ryhmittymiltä kerättyihin myyntilukuihin.

Arvot ankkurina

Pro Luomun toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila on ilahtunut luomumyynnin kasvusta erityisesti sitä taustaa vasten, että ruoan kokonaismyynti Suomessa kasvaa hitaasti. Hän toteaa kasvun kertovan siitä, että

luomu on osalle kuluttajista jo arkipäivän valinta. Hän myöntää olleensa vähän huolissaan, miten luomulle käy tiukassa talouspuhurissa:

"Nyt tuntuu siltä, että luomu on tullut jäädäkseen. Kasvu kuvastaa sitä, että vihdoin meillä ymmärretään luomun merkitys vähän laajemmassa viitekehyksessä, kysymys on viime kädessä arvoista ja vaikutuksista", Kottila toteaa.

Luomutuotteiden kysyntä kasvoi vuonna 2014 niin ikään muualla Euroopassa. Esimerkiksi Saksassa luomun myynti lisääntyi lähes viisi prosenttia viime vuonna, ja Ruotsissa 38 prosenttia. Ruotsin luku kattaa myös ravintoloiden ja alkoholijuomien myynnin. Kottilan mukaan Suomenkin osalta piikkiä piirtävät nimenomaan alkoholijuomat: "Luomuviinien suosio on tässä takana."

Luomumaito ykkönen

Suomalaiset ostavat luomuna euromääräisesti eniten vihanneksia ja hedelmiä, maitoa, hiutaleita ja kananmunia – ja ostetuin yksittäinen tuote on yhä luomumaito. Myös lastenruoat ovat nousseet merkittäväksi luomutuoteryhmäksi, koska pienille lapsille halutaan puhtainta mahdollista ruokaa, toteaa Kottila. "Lapsiperheet ovat yksi vakiintunut kohderyhmä luomulle".

Lastenruoan lisäksi viime vuonna kasvoivat eniten luomukahvi ja maustamistuotteet. Kottilan mukaan nousevat tuoteryhmät kertovat uusista tuotteista ja kuvastavat myös yleisiä trendejä. "Luomukahvin myynti lisääntyi uusien lanseerauksien myötä, ja kookosöljyn suuri suosio näkyy myös luomussa", hän tarkentaa.

"Luomukahvin ja -teen osalta näkyy, että ne ovat yksinkertaisia kokonaisuuksia. Jos tehdään kokonainen ateria luomuna, niin siinä on jo niin paljon eri komponentteja, että vaikeusaste nousee heti."

Tuotteistus avainasemassa

Kottila arvioi, että luomumarkkinoiden myönteisen kehityksen jatkuminen edellyttää alan yrityksiltä satsauksia sekä tuotekehitykseen että markkinointiin. Esimerkiksi leipiin, pakasteisiin, moniin maitotuotteisiin sekä lihavalmisteisiin kaivataan uusia luomutuotteita.

"Tuotteistus on avainasemassa, jotta näiden tuoteryhmien luomuvaihtoehdot löytävät tiensä kuluttajan ruokakoriin."



Cafitesse
Enemmän kuin
hyvää kahvia.

NOVACAFI
(09) 2750 971 novacafi.fi



Ravintoloiden osalta Kottila ajattelee, että luomu tai paikallisuus voi olla tavallaan koko talon sokkeli, jonka varaan toiminta rakentuu.

"Kyllä tänä päivänä luomu ja paikallisuus ovat niitä perusasioita, joiden päälle tulevat sitten nopeammin vaihtuvat ruokamaailman trendit ja ravintolan brändi", hän pohtii.

Entä toimitusvarmuus?

Ravintoloiden loikka luomuun ei kuitenkaan ole helppo, koska esimerkiksi luomutuotteiden jatkuva saatavuus riittävällä volyymillä voi olla ongelma – ja pakkauskoost sekä sopiva jalostusaste saatavat aiheuttaa harmaita hiuksia nekin. Yritys taas ei voi mainostaa, että meiltä saa luomua 99 % varmuudella. "Ravintolat eivät uskalla luvata, jos saatavuudessa on ongelmia", Kottila tietää.

Luomu nostaa profiliaan myös oman sloganin avulla. Suomen Markkinointiliiton ylläpitämän Iskulauserekisterin toimikunta valitsi vuoden 2013 Iskulausseeksi *Luomua. Ilman muuta*. Kottila kertoo, että slogan laadittiin Netprofin vetämässä työpajassa, johon osallistui Pro Luomun jäsenorganisaatioiden viestinnän ja markkinoinnin asiantuntijoita.

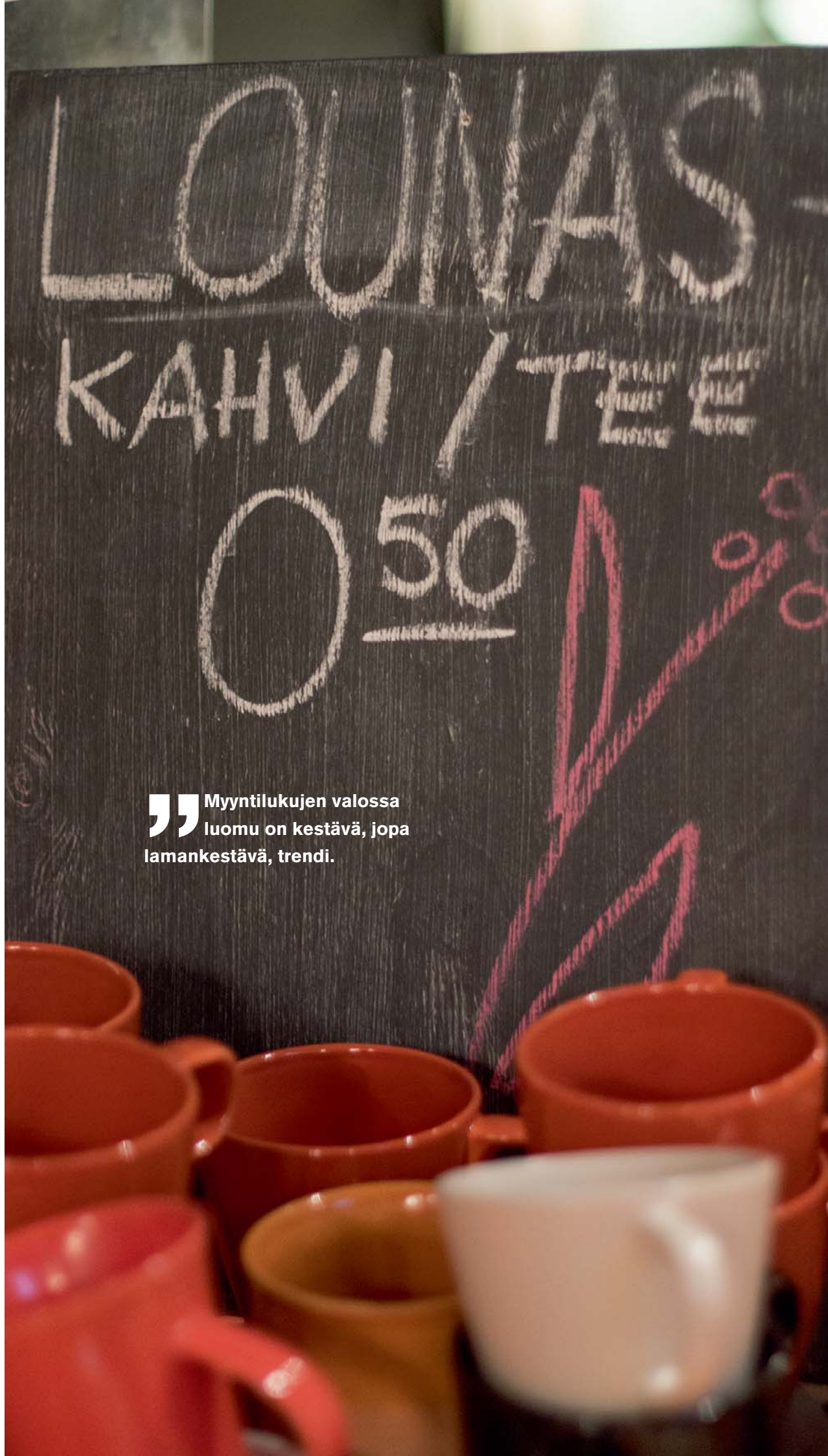
"Kun slogan keksittiin työpajassa, siitä välittömästi tykättiin, koska siihen tuntui kiteytyvän kaikki olennainen", Kottila kertoo. Sanaleikin sisältävä ilmaisu kutsuu oivaltamaan ja vastaa myös luomua ostavien kuluttajien tarkeintä ostomotiivia, puhtautta. Sloganin haltija on Pro Luomu ry, joka myös ylläpitää sivustoa luomuilmanmuuta.fi.

Rumpu soimaan!

Aihepiiriä tutkinut Aalto-yliopiston professori Diane M. Martin muistuttaa, että luomu ei ole ainoa tapa erottua markkinoilla – myös esimerkiksi fuusiokeittiö, raaka-ruoka ja napostelumenut ovat lyöneet itsensä vahvasti läpi.

Hänen mukaansa tieto eri-koistapahtumista, vaihtuvista menuista ja tarjouksista on saatava tehokkaasti asiakkaan korviin asti – etenkin, jos kyse on jostain, mikä on saatavilla vain rajoitetun ajan.

"Miksi ylipäänsä nähdä vaiavaa, jos asiakkaat pidetään pimennossa?" Martin kysyy. ■



”Myyntilukujen valossa
luomu on kestävä, jopa
lamankestävä, trendi.

ÄLYPUHELIN KERTOO, MITÄ SUUHUSI LAITAT

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVA: 123RF.COM

Maa ilma digitalisoituu, ja mobiiliteknologia tuo uusia mahdollisuuksia monelle toimialalle. Myös ravintolat alkavat vähitellen huomata sovellusten tuomat edut.



SOVELLUSTEN HYÖDYNTÄMINEN ei ole kovin yleistä HoReCa-sektorilla. Mobiili- ja verkkoratkaisuihin keskittyvä Gambit on kehittänyt parin vuoden verran Gambit Lunch -nimistä sovellusta, joka on toistaiseksi käytössä kolmessa eri Vaasassa sijaitsevassa ravintolassa.

Sovellus on suunnattu ravintoloille, joissa käy runsaasti työpaikkalounastajia. Perinteisesti tällaiset ravintolat pitävät kassallaan paperikansiota, johon työntekijät ruokaillessaan merkitsevät käyntinsä. Ravintola laskuttaa tämän perusteella yrityksiä, joiden kanssa on tehty sopimus lounastamisesta.

Gambit Lunchin tarkoituksena on siirtää paperikansio historiaan ja samalla tehostaa laskutuskäytäntöä. Lounaalle mennessään työntekijä kirjautuu ravintolassa tablettitietokoneelle ja merkitsee syömisensä sovellukseen. Ravintolan omistaja tai työntekijä voi siirtää tiedot sovelluksesta toiseen ohjelmaan laskuttamista varten.

Myös oululainen startup-yritys SunChet on alkuvaiheessa oman ravintoloille suunnatun CalCheck-sovelluksensa kanssa. Sen lanseeraus alkoi marraskuussa 2014, ja keväällä se siirtyi pilotointivaiheeseen. Ravintolan asiakas voi tarkistaa sillä ruoka-annosten kalori-arvot joko ravintolassa sijaitsevalta CalCheck-kioskisovelluksen kautta tai ottamalla kännykällään yhteyden CalCheck-sovellukseen.

Tehokkuutta ja tietoa

Sekä Gambitin kehittämä Gambit Lunch että SunChetin CalCheck kuulostavat mielenkiintoisilta, mutta onko niistä ravintoloille ja niiden asiakkaille hyötyä?

Gambitin osakas ja Business Director Ted Wallin uskoo Gambit Lunch -sovelluksen tuomiin mahdollisuuksiin. Hänen mukaansa se säästää erityisesti ravintolan työntekijöiden aikaa.

"Kuukauden lopussa joudutaan yleensä lounaskansiota laskemaan kaikki syödyt lounaat ja kokoamaan tiedot yhteen, ja se vie todella paljon aikaa. Sovellus sen sijaan tallentaa tiedot pilvipalveluun, josta esimerkiksi ravintolan omistaja voi siirtää ne suoraan Exceliin tai PDF-muotoon", Wallin kuvailee sovelluksen hyötyjä. "Tällöin lounastavan työntekijän yrityksen laskuttaminen on vaivaton prosessi."

Myös SunChetin toimitusjohtaja Juha Haara seisoo CalCheck-sovelluksen takana. Hän näkee sen tuovan hyötyjä erityisesti ravintolan asiakkaille.

"Se tekee mahdolliseksi kokonaisvaltaisen painonhallinnan seuran-

nan, koska sovellusta hyödyntävässä ravintolassa saa annosten kalori-arvot näkyville. Ravintoloissa ei ole ennen ollut kovin helposti saatavilla tätä tietoa. Käyttäjä voi siirtää arvot CalCheckistä toiseen kalorilaskentaohjelmaan", Haara kertoo. "Kuluttaja saa tietoa siitä, mitä pistää suuhunsa. Lisäksi sovelluksemme on helppo ja nopea käyttää. Se kertoo kalorit ja kahdeksan muuta ravintoarvoa alle 30 sekunnissa."

Haaran mukaan sovellus tuo toki hyötyjä myös ravintolalle. Sen avulla on helppo seurata, kuinka paljon asiakkaat syövät tiettyjä ruokia, jolloin voidaan pienentää hävikkiä.

Juha Haara lisää, että sovellus on digitaalinen lisäarvopalvelu, joka tuo ravintolalle kilpailuetua.

"Se antaa mahdollisuuden toteuttaa älykkään ravintolan palvelua, jossa kilpailu on huomattavasti pienempää kuin pelkän ruokatarjonnan puolella."

Myös Ted Wallinin mielestä ravintola erottautuu kilpailijoista edukseen sovellusten avulla ja antaa

itsestään nykyaikaisen vaikutelman.

"Omasta kokemuksestani voin kertoa, että mielestäni on mukavampi kävellä suoraan hyvännäköiselle tablettitietokoneelle ja muutamalla painalluksella valita oman yrityksensä ja nimensä listalta. Se luo nykyaikaista tunnelmaa ja vaikutelmaa asiakkaille", Ted Wallin kuvailee käyttäen esimerkkinä yrityksensä kehittämää sovellusta.

Kohti tulevaisuuden älyravintolaa

Viime aikoina on julkisuudessa keskusteltu tietoverkkojen ja älysovellusten tietoturvallisuudesta, mutta Wallinin mielestä sovelluksen käyttö voi jopa vähentää väärinkäytösten mahdollisuutta.

"Kuka tahansa voi merkitä paperikansioon syömänsä lounaan toisen yrityksen piikkiin. Meidän sovelluksessamme tiedot on suojattu PIN-numerokoodin taakse, jolloin väärinkäytöksiä ei pääse tapahtumaan."

Sekä SunChet että Gambit ovat pioneerien asemassa HoReCa-sektorille suunnattujen sovellustensa kanssa, mutta tulevaisuudessa erilaiset sovellukset voivat olla merkittävämmässä roolissa. Gambitin osakas Ted Wallin näkee suuria mahdollisuuksia itsepalvelukonseptien muodossa: asiakas tilaa ruokansa omalla tabletillaan, jonka kautta hän voi myös maksaa.

Toimitusjohtaja Juha Haara puolestaan valottaa, että SunChetillä ollaan parhaillaan kehittämässä konsultointipalvelua ravintoloille, jotka ovat kiinnostuneita esimerkiksi digitaalisista keittiöpalveluista. ■



Omnian koulutustarkastaja Kirsti Hakoniemi suosittelee oppisopimuskoulutusta esimerkiksi alan vaihtajille.

OPPISOPIMUS ON KAIKKIEN ETU

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

Oppisopimuskoulutus tarjoaa mahdollisuuden ammattitutkinnon suorittamiseen työn ohessa. Koulutus hyödyttää yleensä molempia osapuolia: työnantaja saa osaavaa henkilöstöä ja harkinnanvaraista palkkatukea, opiskelija puolestaan valmistuu nopeasti ja saa palkkaa koulutusajaltakin. Usein oppisopimus soveltuu hyvin myös niille, jotka haluavat vaihtaa kokonaan uudelle alalle.

ESPOON SEUDUN koulutuskuntayhtymä Omniassa suoritetaan tätä nykyä varsin paljon ravintola-alan perustutkintoja oppisopimuksella. "Varsinkin kokin ja tarjoilijan tutkinnot ovat olleet suosittuja", kertoo Omnian koulutustarkastaja Kirsti Hakoniemi.

"Oppisopimuskoulutuksessa on enemmän aikuisopiskelijoita kuin aivan nuoria. Oppisopimuksella koulutettavien keski-ikä Omniassa on nyt 41 vuotta."

Perustutkinnon lisäksi muita vaihtoehtoja HoReCa-alan oppisopimuskoulutukseen ovat esimerkiksi majoitus- ja ravintola-alan esimiehen, baarimestarin sekä diettikokin erikoisammattitutkinnot.

Yrityksillä on keskeinen osuus oppisopimuskoulutuksessa, koska koulutus perustuu aina yrityksen päätökseen ryhtyä kouluttamaan työntekijäänsä.

Asiat opitaan työtä tekemällä

Oppisopimuskoulutus voi alkaa kahdella tavalla. Tyypillisesti opiskelija etsii ensin itse sopivan työpaikan ja hakee sitten työnantajansa luvalla ja avulla koulutukseen.

Toinen vaihtoehto on, että työnantaja käyttää oppisopimusta rekrytointiin ja hakee itselleen sopivia koulutettavia. Myös aiemmin rekrytoituja

voidaan jatkokouluttaa oppisopimuksella. Oppisopimustoit-
miston koulutustarkastaja tulee työpaikalle selvittämään kou-
lutuksen käytännön toteutusta ja työpaikan edellytyksiä kou-
luttaa.

"Työpaikkaohjaaja vastaa opiskelijan ohjauksesta ja kou-
lutuksesta työpaikalla. Asiat opitaan pääosin työn kautta,
mutta opintoihin liittyy myös lyhyitä teoriakoulutusjaksoja esi-
merkiksi oppilaitoksen tiloissa."

"Oppisopimukseen liittyy aina määräaikainen työsopimus,
jonka mukaan opiskelija saa TES:n mukaisen palkan koulu-
tusajalta", Hakoniemi täsmentää. Yritys puolestaan saa kou-
lutuskorvausta ja voi lisäksi hakea palkkatukea TE-toimis-
tosta.

"Tutkinto suoritetaan näyttötutkintona, jolloin ammattitaito
osoitetaan käytännön työtilanteessa."

Usein koulutukseen hakeutuu kokeneita työntekijöitä,
joilta puuttuu alan ammattitutkinto.

"Oppisopimuskoulutuksessa kaikkea ei tarvitse
opetella uudestaan, jos on jo oppinut ammatin. Ammat-
titutkinnon myötä opiskelija voi ehkä saada vakituisen viran
ja parempaa palkkaa. Se on hyvä tapa edetä uralla", Hako-
niemi korostaa.

Alan vaihto onnistuu

Helsingissä, Vantaalla ja Porvoossa toimivassa Edupolissa
on vuosittain keskimäärin 100 majoitus- ja ravitsemusalojen
oppisopimusopiskelijaa.

"Noin 30 prosenttia opiskelijoista on alle 30-vuotiaita.
Aivan nuoria Edupolissa ei olekaan, koska kyseessä on
aikuisoppilaitos", asiakaspäällikkö Eija Lenkkeri Edupolin
Herttoniemen toimipisteestä mainitsee. Lenkkerin mukaan
alle 30-vuotiaiden osuus opiskelijamäärästä on pysynyt vuo-
sien mittaan jokseenkin vakiona.

"Oppisopimuskoulutus soveltuu oikein hyvin esimerkiksi
sellaisille opiskelijoille, jotka haluavat kokonaan vaihtaa alaa.
Silloin voi olla töissä ja samalla kouluttautua uudelle alalle.
Työpaikka vain pitää löytää ennen opintojen aloittamista",
Lenkkeri toteaa.

Hänen mukaansa alan vaihtaminen oppisopimuksella
tuntuu nykyisin olevan aika yleistäkin.

"Kun esimerkiksi pankkialalta sanottiin irti paljon väkeä,
monet heistä ovat nyt kouluttautuneet uudestaan muun
muassa SOTE- tai HoReCa-aloille. Se voi olla esimerkiksi
perheellisille aikuisille hyvä idea, koska silloin ei jää tyhjän
päälle."

Oppisopimuksia myös yrittäjille

Lenkkeri muistuttaa, että oppisopimus pohjainen perustut-
kinto antaa valmiudet hakea jatko-opintoihin joko yliopis-
toissa tai ammattikorkeakouluissa.

"Yrittäjille taas sopii hyvin yrittäjän oppisopimuskoulutus.
Silloin yrittäjälle nimitetään mentori, joka tukee häntä opin-
noissa."

"On muistettava, että koska tutkinto edellyttää aina jota-
kin osaamista, niin työssäoppimisen pitää liittyä juuri siihen."

Edupolissa on huomattu, että monet suuret yritykset tun-
tevat oppisopimuskoulutuksen ja sen antamat mahdollisuu-
det. "Pienissä ja keskisuurissa yrityksissä tämä koulutus
ei ole yhtä tunnettua. Se on kuitenkin yksi väylä rekrytoida
uusia työntekijöitä", Lenkkeri muistuttaa.

"Esimerkiksi Edupolikin on ollut mukana joissakin hank-
keissa, joiden avulla Suomeen on haettu Venäjältä uusia sii-
vousalan työntekijöitä oppisopimuskoulutukseen."

"Joillakin työnantajilla voi ehkä olla ennakoluuloja oppi-
sopimuskoulutusta kohtaan, mutta tällainen koulutus on yri-
tysten näkökulmasta hyvä tapa kehittää henkilöstön ammatti-
taitoa ja valmiuksia", Lenkkeri tähdentää. ■

KUVA: VIRPI LEHTINEN



Edupolin asiakaspäällikkö Eija Lenkkeri muistuttaa, että oppisopimuskoulutus on yksi väylä rekrytoida uusia työntekijöitä.

AMMATTITUTKINNON SUORITTAMINEN TOI ENTISTÄ MIELEKKÄÄMPIÄ TÖITÄ

TEKSTI JA KUVA:
MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

*Oppisopimuspohjaista ravintola-
alan aikuisopiskutusta järjestetään
Edupolissa eri toimipisteissä:
Helsingissä, Vantaalla ja Porvoossa.
Tutkintoja oppisopimuksella
suorittaneet aikuisopiskelijat Lana
Teider ja Sakari Mattila ovat tyytyväisiä
saamaansa koulutukseen ja niihin
töihin, joita ammattipätevyys on tuonut
tullessaan.*

*Sakari Mattilan ja Lana Teiderin mielestä ravintola-alan
opiskelu oppisopimuksella Edupolissa on kannattanut.*



CATERING-ALALLA TOIMIVA Edupolin oppisopimusopiskelija Lana Teider muutti Virossa Suomeen perheensä kanssa 20 vuotta sitten. Hän oli silloin 25-vuotias. "Toimin aluksi siivoojana, sitten catering-alan töissä Palmiassa", Teider kertoo.

"Halusin ja haluan yhä mennä koko ajan eteenpäin tällä alalla. Ylenin ajan myötä ruokapalveluvastaavaksi, mutta minulla ei silloin ollut vielä alan tutkintoa." Puolta vuotta myöhemmin Teider aloitti ensimmäisen oppisopimuskoulutuksensa Edupolissa. Tavoitteena oli Catering-alan perustutkinto, palveluvastaava. Hän suoritti sen vuonna 2008.

"Oppisopimuskoulutus on ilmainen, ja työnantaja maksaa koulutusaikaltakin palkkaa. Edupolissa on hyvät mahdollisuudet opiskella ja tehdä samalla työtä", Teider kiittelee.

Koulutusta työn ohessa

Työpaikkana Teiderillä on suurtaloustehtävä. Pari vuotta sitten hänen esimiehensä ehdotti suurtaloustehtävän ammattitutkinnon hankkimista Edupolissa oppisopimuksella. Teider suoritti tutkinnon vuonna 2013.

"Nyt opiskelen parhaillaan majoitus- ja ravitsemusalan esimiehen erikoisammattitutkintoa varten Edupolin Herttoniemen toimipisteessä. Koulutus alkoi lokakuussa 2014 ja kestää tammikuuhun 2016", hän toteaa.

Palmia on ollut kaikkien oppisopimuskoulutusten aikana Teiderin työnantajana. "On hienoa, että työnantaja on suhtautunut hyvin ja antanut mahdollisuuden kouluttautua työn ohessa", Teider sanoo.

"Paikan päällä Edupolissa on koulutusjaksoja iltapäivisin, noin neljä kertaa kuukaudessa. Aiemmissa koulutuksissa niitä oli enemmän. Varsinkin palveluvastaavan tutkinnossa oli paljon teoriaa. Kokkikoulutuksessa taas oli enemmän käytännön työtä ja etätehtäviä." Teiderin mukaan oppisopimustutkintojen kielitaitovaatimuksiin on tulossa lähiaikoina joitakin helpotuksia. Hän itse osaa suomen kielen ohella saksaa, venäjää ja viroa.

"Vaikka olen ollut töissä ruokapalveluvastaavana, minulla ei ole ollut

omia alaisia. Nyt olen oppinut paljon uutta muun muassa esimiehen tehtävistä ja roolista."

Ammattilaisilla on kysyntää

Porvoosta kotoisin oleva 26-vuotias Sakari Mattila aloitti kokkiopinnot Edupolissa oppisopimuksella vuonna 2011. "Lähdin opiskelemaan peruskoulupohjalta ja kävin aluksi kauppaopistoa, mutta se ei ollut oikein minun juttuni", Mattila muistelee. "Sitten toimin ravintoloissa ja laivoilla eri tyyppisissä keittiöissä."

Mattila huomasi, että ilman koulutusta oli vaikea saada hyviä töitä. "Kun olin päässyt töihin Hakaniemen Graniittiravintolaan, aloitin Edupolin 1,5-vuotisen kokkilinjan. Sen jälkeen työtä onkin riittänyt, ja olen edennyt esimieheksikin."

Mattila aloitti oppisopimuskoulutuksensa Porvoon Edupolissa. Kun hän oli muuttanut perheystä Helsinkiin, hän jatkoi opiskelua Edupolin Herttoniemen toimipisteessä. "Oli järkevää hankkia koulutusta. Sillä tavoin tuntuu pääsevän parempiin ja paremmin palkattuihin hommiin."

"Koulutus oli mielekästä ja varsin käytännönläheistä. Loppukoe suoritettiin näyttötutkintona."

Mattila toimii tätä nykyä Puotilan kartanoravintolan vuoromestarina. Uusi työ alkoi elokuussa 2014.

"Juuri nyt olen pelkästään työelämässä. Olen kyllä ajatellut, että jos-sain vaiheessa voisin suorittaa myös ravintola-alan esimiestutkinnon", hän suunnittelee.

"Itse asiassa olisi kannattanut mennä oppisopimuskoulutukseen jo aiemminkin. Pitää vain olla valmiiksi työpaikka, jotta sellaiseen koulutukseen pääsee."

"Voisin ehdottomasti suositella oppisopimuskoulutusta muillekin. Helsingin ravintoloissa on aina pulaa hyvästä ja koulutetusta henkilökunnasta." ■

AMMATTI TYÖN OHESSA

TEKSTI JA KUVAT: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN



Kokiksi opiskeleva Paramee Himberg on viihtynyt sekä opinnoissaan että keittiötöissä.

Oppisopimusopiskelija Paramee Himberg muutti Thaimaasta Espooseen kahdeksan vuotta sitten. Nyt hän aikoo valmistua kokiksi Omnian oppisopimuskoulutuksella.

THAIMAASSA SYNTYNYT Paramee Himberg muutti Suomeen vuonna 2007. Hänellä on suomalainen aviomies. "Aloitin syksyllä 2014 opiskelun Omniassa kokin ammattitutkintoa varten oppisopimuksella", nykyisin 49-vuotias Espoossa asuva Himberg kertoo.

"Thaimaassa olin toiminut hotellin talouspäällikkönä ja minulla oli alasiakin." Koska Himberg perinteiseen thaimaalaiseen tapaan osasi valmistaa ruokaa hyvin, hän perusti pari vuotta Suomeen saapumisensa jälkeen oman ravintolayrityksen. Firman hoitaminen alkoi kuitenkin käydä liian kalliiksi, joten hän lakkautti yrityksensä vuonna 2012.

Keittiötöitä palvelutalossa

Himberg meni ravintola-alan töihin Espoon eläkekotisäätiön omistaman palvelutalo Hopeakotkan keittiöön Karakalliossa. Suurkeittiössä valmistetaan ruokaa 96-huoneistaisen palvelutalon ravintolalle, jossa käy talon ulkopuolisiakin ruokailijoita.

"Olin jo Hopeakotkassa töissä, kun työnantajani ehdotti oppisopimuskoulutusta", Himberg muistelee. "Vastaan Hopeakotkan keittiössä salaattipöydästä sekä astiahuollosta. Autan myös asiakaspalvelussa, tarjoilussa ja leipomisessa. Lisäksi hoidan erilaisia avustavia tehtäviä, kokin toiveiden



Omnialla on opetustiloja muun muassa Kirkkokadulla Espoon keskuksesta.

mukaan. Yleensä keittiössä on töissä kolme henkilöä, joista kaksi on kokkeja. Teen vuorotyötä, ihan täyttä päivää."

Pääosa oppisopimusohjaisesta kokkikoulutuksesta on työssä oppimista, mutta mukana on myös jonkin verran teoria- ja ryhmäopetusta. "Olen viikon aikana noin 80-prosenttisesti työpaikalla ja käyn koululla noin kerran viikossa. Opintoihin kuuluu viikoittain kaksi tuntia suomen kielen opintoja sekä neljä tuntia kokkityön teoriaa ja käytännön taitojen opetusta. Laitamme ruokaa ryhmässä, ja opettaja neuvoo tarvittaessa kädestä pitäen", Himberg tarkentaa.

Henkilökohtaista opetusta

Opiskelu oppisopimuksella toimii Himbergin mielestä erinomaisen hyvin. "Jos työpaikalla on tehty hyvä opintosuunnitelma, asiat sujuvat paremmin kuin jos opiskelisi ammattiin pelkästään koululla. Siellä tosin oppii enemmän uusia asioita. Työpaikalla harjaantuu suorittamaan eri työvaiheet koko ajan paremmin, kunhan asioihin opastetaan suunnitelmallisesti."

Koululla ryhmäopinnoissa käy Himbergin mukaan keskimäärin 20 oppisopimusopiskelijaa. Joukossa on sekä syntyperäisiä suomalaisia että ulkomailta muuttaneita, mutta opetuskielenä kaikille on suomi.

"Oppisopimuskoulutus on oikein hyvä. Siinä saa henkilökohtaista opetusta. Ulkomaalaisena on hyvä mennä työpaikalle oppimaan – kunhan vain ymmärtää ohjeet uuden kotimaan kielellä. Työpaikalla ymmärrän suomeksi annetuista ohjeista suurimman osan. Jos jotain jää epäselväksi, niin kysyn neuvoa. Kielitaito kehittyy vähän kerrassaan, käytännön harjoittelun kautta", Himberg sanoo.

Oppisopimuksen avulla kokeneempaa työväkeä

Espoon seudun koulutusyhtymä Omnia koulutustarkastaja Kirsti Hakoniemi arvioi oppisopimuskoulutuksen soveltuvan esimerkiksi maahanmuuttajille varsin hyvin. "Koulutuksen suunnittelussa voidaan ottaa huomioon opiskelijan entiset työpaikat ja ammatilliset valmiudet. Toisaalta opiskelu parantaa kielitaitoa ja auttaa siten opiskelijoita integroitumaan yhteiskuntaan paremmin. Tarvittaessa teoriaopintoihin voidaan sisällyttää kielioptointien lisäksi myös kotoutuskoulutusta."

Myös työnantajille oppisopimuskoulutus on hyvä keino saada ammattitaitoista ja työhönsä sitoutunutta henkilökuntaa. "Oppisopimus on joustava koulutusmuoto, ja ammattiin valmistuvat saavat työkokemusta koulutuksen ohessa. Muunlaisesta koulutuksesta valmistuvilla ei yleensä ole yhtä paljon työkokemusta kuin oppisopimuskoulutetuilla", Hakoniemi muistuttaa.

"Viime kädessä asiat oppii töitä tehdessä. Ravintola-alakin on eräänlainen käsityöammatti." ■

VÄHEMMÄN VETTÄ, PUHTAAMPIA PINTOJA

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVA: 123RF.COM

*Ammattikeittiön ekologinen siivous
säästää vettä, siivousaineita, aikaa, vaivaa
ja kustannuksia. Menetelmän puolesta
puhuvat myös puhtaustulokset.*

AMMATTIKEITTIÖIDEN PUHTAANAPIDOSSA käytetään usein vesiliitännällä varustettua pesuharjaa, jolloin lattialle suihkutetaan reippaasti vettä. Siivousaineisiin saatetaan suhtautua tyylillä, että mitä enemmän, niin sitä parempi.

Opettaja Paula Juurakko Seinäjoen ammattikorkeakoulun elintarvike- ja maatalousyksiköstä kertoo, että ekologisessa siivouksessa veden käyttö on huomattavasti vähäisempää. Samaten siivousaineita käytetään vähemmän ja ne ovat miedompia. Kolmas tunnuspiirre on, että ekologisessa siivouksessa hyödynnetään mikrokuituisia siivousvälineitä.

Maallikon mieleen nousee tässä vaiheessa tietenkin epäily, että ekologisen siivouksen lopputuloksessa on sitten tingitty. "Ei, päinvastoin. Pintapuhduttua on tutkittu erilaisin menetelmin ja lopputulos ekologisessa siivouksessa on ollut puhtaampi kuin perinteisellä metodilla", Juurakko mainitsee.

Puhdasta kevyemmin ja nopeammin

Juurakko korostaa, että ekologisella siivouksella on paljon muitakin etuja perinteiseen malliin verrattuna kuin laadukkaampi lopputulos. "Ekologinen siivous säästää aikaa ja kustannuksia. Se on huomattavasti nopeampaa kuin perinteinen siivous. Erään tutkimuksen mukaan 150 neliön keittiössä säästettiin vuositason yli 300 työtuntia, kun siellä siirryttiin ekologiseen siivoukseen."

Hän huomauttaa, että ekologinen siivous on huomattavasti kevyempää perinteisiin menetelmiin verrattuna. Tämän ansiosta rasitusperäiset sairauspoissaolot vähenevät.

"Tärkeää on myös muistaa, että kuivemmilla menetelmillä aiheutetaan vähemmän riskejä keittiön pinnoille ja rakenteille. Asian merkitys korostuu entisestään, jos keittiön lattian kallistukset eivät ole oikein kunnossa."

Luonnollisesti myös ympäristö kiittää, kun ekologisessa siivouksessa voidaan käyttää vähemmän ja miedompia puhdistusaineita. "Tämänkin kautta syntyy yleensä kustannussäästöjä."

Mikrokuituvälineet vaativat päivittäistä pesua

Ekologisen siivouksen keskeinen juu ovat mikrokuituvälineet. Ne ovat paljon tehokkaampia kuin vaikkapa puuvillaiset välineet. "Mikrokuituliinalla syntyy puhdasta jälkeä kunhan liinan kosteus on oikea. Kevyen lian siivouksessa mikrokuitu toimii jopa ilman kostuttamista."

Juurakon mukaan olennaisen tärkeää on, että siivousvälineet huolletaan asianmukaisesti aina päivän päätteeksi. Mikrokuituliinojen osalta

tämä tarkoittaa muun muassa koneellista pesua 90 asteessa. Jos siivousvälineitä ei huolleta oikealla asenteella ja oikeiden ohjeiden mukaisesti, myös ekologinen siivous menettää tehonsa.

Vaan entäpä jos mikrokuituliinoja on niin paljon, että käytettyjen pesemisen kanssa ei ole kiirettä?

"Tuo ei ole hyvä ratkaisu, sillä silloin likaiset siivousliinat jäävät muhimaan siivouskeskukseen. Myös terveysviranomaisten OIVA-raportoinnissa kiinnitetään huomiota siivousvälineisiin ja siivouskeskuksen kuntoon. Ne vaikuttavat osaltaan myös ravintolan saamaan, ulko-oven viereen tulevaan hymynaama-raporttiin."

Yhdistelmäkone jynssää lattiat

Ekologisessa puhtaanapidossa lattiapinnat puhdistetaan yhdistelmäkoneella, joka pesee ja imee veden saman tien pois. "Vesimäärä on

todella paljon pienempi kuin perinteisissä siivousmenetelmissä. Mutta harjapesua voi käyttää sen ohella hankalammissa paikoissa."

Tärkeää on myös esimerkiksi siivousaineiden ohjeiden mukainen käyttö. "Olennaista on ymmärtää, että siivousaineiden yliannostelulla ei synny puhtaampaa vaan likaisempaa jälkeä. Ylimääräinen siivousaine jää pinnoille ja se muodostaa otollisia kasvualustoja mikrobeille."

Mutta mikrokuituiset siivousvälineet, yhdistelmäkone sekä mikrokuituliinojen pesuun tarkoitettu pesukone tarkoittavat tietenkin kustannuksia... "Kyse on investoinnista, joka maksaa itsensä vuodessa tai parissa takaisin."

Lisää tietoa ja korjausta asenteisiin

Valtaosassa Suomen keittiöissä veden kanssa läträtään kuitenkin vanhaan malliin. Miksi perinteiset menetelmät ovat vielä niin laajasti käytössä ja selät kipeytyvät? "Ekologinen siivous on ravintola-alalla vielä varsin uusi asia. Siitä ei tiedetä riittävästi ja kenties yleisissä asenteissakin olisi parantamisen varaa. Lisäksi, kun monessa paikassa kärsitään aika- ja resurssipulasta, niin siivousmenetelmien kehittämiseen ja muutosten toteuttamiseen ei ole ehkä ollut riittävästi voimavaroja."

Paula Juurakko on kuitenkin vakuuttunut, että tulevaisuus on ekologisen siivouksen. "Ainakin meidän opiskelijamme ovat asiasta kiinnostuneita ja vakuuttuneita. He vievät oppia eteenpäin. Myös monet yksityiset kouluttajat tarjoavat opastusta, miten ekologiseen siivoukseen kanssa pääsee alkuun", hän vinkkaa. ■



” Ekologinen siivous
säästää aikaa ja
kustannuksia.



FASTFOOD & CAFÉ & RAVINTOLA 2015 AMMATTITAPAHTUMA KOKOSI YHTEEN PIKARUOKA-, KAHVILA- JA RAVINTOLA-ALAN AMMATTILAISET

Fastfood & Café & Ravintola

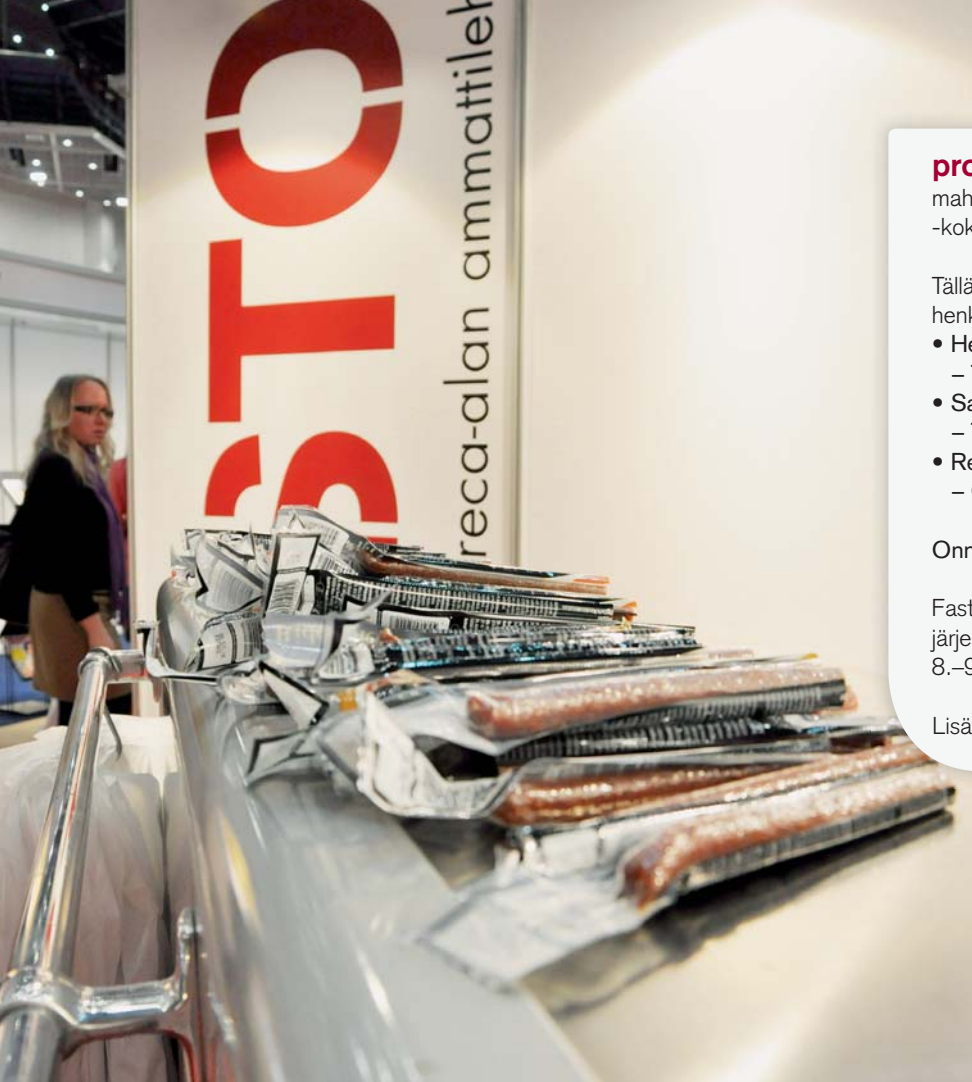
2015 -messut järjestettiin 25.–26. helmikuuta Helsingin Messukeskuksessa. Kahden tapahtumapäivän antia olivat alan uusimmat innovaatiot, ratkaisut ja tuotteet.



Paikalle saapuneet ammattilaiset edustivat alan koko kirjoa, kahviloista pikaruokaravintoloihin ja fine diningiin. Yhteensä kävijöitä oli 12 172!

proresto-lehden väki kiittää kaikkia yli 2 000 ammattilaista, jotka vierailivat osastoltamme kahden päivän aikana! Palaute oli erittäin myönteistä, yksinomaan horeca-alan esimiehille ja yrittäjille suunnattua sisältöä arvostettiin suuresti.





proesto-lehden osastolla oli mahdollisuus osallistua Evercut Furtif -kokkeitsien arvontaan.

Tällä kertaa onnetar suosi seuraavia henkilöitä:

- Heini Tolppa, toimitusjohtaja
– Tolppa Ravintolat Oy
- Sanna Kiviranta, ravintolatoimenjohtaja
– Turkuhallin Palvelu Oy
- Reija Paju, kokki
– Café Cabriole Oy

Onnea voittajille!

Fastfood & Café & Ravintola -messut järjestetään seuraavan kerran 8.–9. maaliskuuta 2017. ■

Lisätietoja: www.proesto.fi



Kymppi-Maukkaat kiittää kaikkia osastollamme vierailijoita!

Uudet Kymppi Mini piiraat makuina Broiler ja Kinkku saivat erittäin hyvän vastaanoton. "Eryityisesti pidettiin tuotteiden rukiisemmasta pohjasta. Se että tuotteet ovat laktoosittomia ja kananmunattomia oli erityisesti koulu- ja päiväkotikeittiöiden mieleen", kertoo tuotekehittäjä Pasi Alanko.

Kymppi Punajuunilaatikkoa suositeltiin kokeilemaan mm. keittona.

Lisätietoja: www.kymppi-maukkaat.fi

Snackfoodin osastolla oli jälleen Fastfood-messuilla ruuhkaa. Kiitos kaikille teille, jotka osastollamme vierailitte.

Mr. Funslush jäähilejuomat, Frozen Cream yogurtit ja Shake away pirtelöt ihastuttivat tuhansia messuvieraita. Ei ole olemassa kahvilaa, kioskia, huoltoasemaa eikä ravintolaa, jonne nämä erittäin hyvän myyntikatteen tuottavat konseptit eivät sopisi.

Käy sivuillamme ja laske tarjouslaskurilla mitä konseptit voisivat sinulle tuottaa.

Lisätietoja: www.snackfood.fi



Oles Fast Food on moderni lihajalostusyriys, joka tunnetaan luotettavana raakapakastettujen lihatuotteiden valmistajana ja toimittajana. Toimitamme lihatuotteitamme tukkukaupalle, yksityisille elintarviketukkuille ja suoraan yhteistyökumppaneille. Kuluttajat löytävät tuotteitamme myös hyvinvarustetuista kaupoista. Tuotevalikoimaan kuuluu raakapakastettuja hampurilaispihvejä ja kebabvartaita.

Ole's Premium Burger -hampurilaispihvit tehdään laadukkaasta Hereford- ja Angus-lihakarjan etuosan lihasta. Lihan alkuperä on täysin jäljitettävissä. Liha tulee suoraan suomalaisilta tiloilta Pohjanmaalta.

Lihojen ihanteellinen 12-15 % rasvapitoisuus takaa mehevän makunautinnon, siksi lisäämme pihveihin vain ripauksen merisuolaa ja hyppysellisen maustepippuria.

Lisätietoja: www.olesfastfood.fi



TmiTarquinia tarjoaa VITO-uppopaistoöljyn suodatuslaitteita, jotka siivilöivät öljyn pilaavat mikrohiukkaset pois. Laite maksaa itsensä 6–12 kuukaudessa, sekä ruuan terveellisyys ja maku paranevat. Lisäksi öljynvaihdon vaatima työ vähenee ja keittiön ilmanlaatu paranee.

Lisäksi tarjolla on nuorison suosimaa alkoholitonta ClubMatea, joka on suosittua useissa pikaruokapaikoissa. ClubMatea voidaan toimittaa koe-erissä myyntitiliin, ilman mitään riskiä!



Ab Korv-Görans Kebab Oy

esitteli ja antoi maistiaisia grillatuista kebab- ja gyroslastuista. "Messuvieraat ottivat uudet tuotteet erittäin hyvin vastaan", kertoo myyntipäällikkö Magnus Bergroth.

Varsinkin makua keuhuttiin paljon. Uudet tuotteet tulevat myyntiin keväällä.

Lisätietoja: www.gorans.fi

froosh oy lanseerasi vuoden 2015 alussa uudet, vihersmoothieiden kysyntään vastaavat froosh pinaatti & kookos sekä froosh punajuuri & mustaherukka (molemmat 250 ml ja 750 ml lasipulloissa), jotka ovat saaneet erinomaisen vastaanoton kuluttajien keskuudessa.

Vihersmoothiet laajensivatkin frooshien makumaailman nyt myös vihanneksiin. Myös eksotisista hedelmistä koostuva raikas uutuus, froosh karambola & yuzu vei messuvieraiden kielen mennessään.

Lisätietoja: www.froosh.fi



Feelia Oy:n Take-a-Soup on uusi suosikkikonsepti kahviloille, ravintoloille, kaupoille ja kioskeille. Feelia Oy:n Jukka ja Jere-Matti Ojala esittelivät keittokonseptia messuilla ja saivat todella positiivista palautetta.

Herkullisten ja helposti valmistettavien keittojen lisäksi alan ammattilaiset ihastuivat keittoasemaan, jonka ansiosta päivän keittoja voi tarjota asiakkaille erittäin pienessäkin tilassa.

Lisätietoja: www.feelia.fi/take-a-soup



SOFTLIN uudistaa kattauksen

Softlin on täysin uudenlainen tapa huomioida kahvila-, fastfood-, leipomo- ja ravintola-alan ammattilaisten erityiset arjen haasteet.

Innovatiiviset Softlin tuoteratkaisut tekevät esillepanosta ja tarjoilusta houkuttelevia. Tuotteissa on runsas ja inspiroiva värimaailma. Softlin-tuotteet kertovat yrityksesi ainutkertaista tarinaa ja korostavat visuaalista ilmettä.

Valikoimaan kuuluu esimerkiksi Softlin-korillinoja, jotka toimivat myös hygieenisinä ja turvallisina pizarasuojina. Softlin pakkauksissa on huomioitu helppokäyttöisyys ja kätevät pakkausratkaisut. "Tiedämme miten haastavaa on säilyttää tuotteita hygieenisinä rajallisissa tiloissa", kertoo viestintä- ja markkinointijohtaja Anne Ekberg.

SOFTLIN KUN HALUAT KAIKEN OLEVAN KOHDALLAAN.

Ota yhteys näyttepalveluumme kati.aalto@fiblon.com ja kokeile!

Softlin-tuotteet valmistaa 35 vuoden kokemuksella porilainen perheyriys Fiblon. Fiblonin tuotteet ovat huippuluokkaa sekä laadultaan että vastuullisuudeltaan.



NITRIILIKÄSINE ON OIKEA VALINTA KEITTIÖTYÖSKENTELYYN – RASVANKESTÄVÄSSÄ KÄSINEESSÄ EI ALLERGISOIVAA LATEKSIA

Tegera-käsineet suojaavat ammattilaisten kädet kaikissa työskentelytilanteissa. Kertakäyttökäsineet takaavat hygienian elintarvikkeiden parissa keittiöissä ja muissa hienomotorista tarkkuutta vaativissa tehtävissä esimerkiksi laboratorioissa. Nitrili on rasvankestävänä oikea materiaali keittiötyöskentelyyn, kun käsitellään vaikkapa rasvaista kalaa, lihaa, öljyä, juustoa tai suklaata.

100 % nitriliekäsine ei aiheuta ihottumaa

Tegera-nitriliekertakäyttökäsineet on kehitetty kaikenlaiseen keittiötyöskentelyyn. Valmistusmateriaali on 100 % nitriliä, joka on myös lateksiallergikolle sopiva syntetttinen kumi. Kahvila-, leipomo-, ravintola-, pika-ruokala- ja pitopalvelu- sekä suurkeittiöhenkilöstölle nitrili on usein tarkoituksenmukaisin käsinemateriaali. Lateksikertakäyttökäsineiden kumi aiheuttaa monille herkistymistä, tyypillisesti hankalaoireista ihottumaa. Nitriliekäsine on ihoystävällinen ja ominaisuuksiltaan kestävä. Materiaali on hyväksytty elintarvikekäyttöön samoin kuin esimerkiksi elintarvikkepakkaukset.

Nitriliekertakäyttökäsineet kestävät erinomaisesti, ja niissä on hyvä sormituntuma ja pito. Erittäin ohut ja joustava käsine istuu hyvin käteen. Laajan kokovalikoiman ansiosta jokaiseen käteen löytyy sopiva koko, ja valittavana on useita eri vahvuuksia. Käsineet suojaavat niin vedeltä, öljyltä kuin mikrobeilta; perinteinen vinyyliekäsine sen sijaan ei kestä rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyä.

"Nitriliekäsineiden käyttö ammattikeittiöissä on kasvussa, sillä kaikilta työvälineiltä odotetaan yhä enemmän hyvää suorituskykyä, käyttömuuvuutta ja turvallisuutta. Nitriliekäsineiden materiaali ja ominaisuudet sopi-



vat erinomaisesti keittiötyöskentelyn tarpeisiin. Lisäksi käsineiden sininen ja lila väri erottautuvat hyvin käsiteltävistä raaka-aineista, sillä juuri mikään elintarvike tai raaka-aine ei ole sininen", tuotepäällikkö Tom Roberts kuvailee. ■

Lisätietoja: tom.roberts@ejendals.com, www.ejendals.com/fi

MAISTUVAT MAKSAMAKKARA UUTUUTEMME!



Lisätietoja: www.a-kasten.fi



Vuoden Kokki 2015 Ismo Sipiläinen.

VUODEN TARJOILIJA 2015 JA VUODEN KOKKI 2015 -VOITTAJAT VALITTU

Vuoden Tarjoilija ja Vuoden Kokki -kilpailujen jännittävä loppukilpailu käytiin Messukeskuksen Kevätmessuilla 26.–27.3. Vuoden Kokiksi 2015 kruunattiin Ismo Sipiläinen (G.W Sundmans, Helsinki) ja Vuoden Tarjoilijaksi 2015 Saara Alander (Ravintola Roux, Lahti).

VUODEN TARJOILIJA JA VUODEN KOKKI ovat alojensa suomenmestaruuskilpailut. Kovatasoisessa kilpailussa kokkien parhaaksi vuonna 2015 valikoitui Ismo Sipiläinen (G.W. Sundmans, Helsinki), toiseksi sijoittui Mikko Kaukonen (ravintola OLO, Helsinki) ja kolmannelle sijalle tuli Ville Leminen (Smör, Turku).

Suomen parhaimmat tarjoilijat puolestaan ovat voittajaksi kruunattu Saara Alander (Ravintola Roux, Lahti), toiseksi sijoittunut Taneli Lehtonen (Boulevard Social, Helsinki) sekä kolmanneksi sijoittunut Katriina Laitinen (Demo, Helsinki).

Raaka-aineen ymmärrys nosti kokkikisan kärkeen

Vuoden Kokki -finaalissa testattiin kilpailijoiden kyky valmistaa lyhyessä ajassa ja yllättävistä raaka-aineista kiinnostava kokonaisuus, joka on teknisesti taidokas, hyvän makuinen ja visuaalisesti tyylikäs. Neljän ja puolen tunnin taiston jälkeen Vuoden Kokki -kilpailun voittaja erottautui rohkeudella ja raaka-aineiden taidokkaalla käytöllä.

"Finaalin taso oli vieläkin parempi kuin semifinaalin, kilpailijoiden kokkaus oli asteen rennompaa ja ruoka mielenkiintoisempaa. Kahden kärki

oli koko tuomaristolla sama. Kärkikolmikon lopullisen järjestyksen ratkaisi kokonaissuoritus", kertoo Vuoden Kokki -kilpailun päätuomari Sasu Laukko-nen.

Alkuruoan pakolliset raaka-aineet olivat muikku ja maa-artisokka, pääruoan rypsiporsaan sisäfile ja luuton kylki. Jälkiruoassa oli käytettävä Valion vanhanajan täysmaitoa, maitosuklaata ja tyrniä.

"Alkuruoan muikku osoittautui ratkaisevaksi raaka-aineeksi: Sipiläinen ja Kaukonen tekivät alkuruoan kunnioittaen raaka-aineen ominaisuuksia. Muikku ei ole siika tai silakka: kilpailuajan lyhyiden vuoksi muikkua ei esimerkiksi kannattanut lähteä graavaamaan tai pikkelöimään. Jälkiruoassa kaikki kilpailijat olisivat voineet ottaa rohkeammin riskejä", Laukko-nen jatkaa.

Heittäytyminen ratkaisi tarjoilijoiden taiston

Vuoden Tarjoilija -kilpailijoiden tasot olivat pienet ja kokonaisuus hyvin tasainen. Kaikki osallistujat olivat alansa rautaisia ammattilaisia, jotka hallitsivat tekniset taidot. Tuomarityöskentelyssä kiinnitettiin tänä vuonna huomiota erityisesti asiakaspalvelun laatuun, luonnollisuuteen ja heittäytymiskykyn.



Vuoden Tarjoilija 2015 Saara Alander finaali-tehtävässä.

"Kaikki finaalikilpailijat olivat teknisesti taitavia alansa huippuja. Oman persoonan esiintuominen asiakaspalvelutilanteessa ja vieraiden viihtyvyydestä huolehtiminen korostuivat kärkikolmikron työssä. Tuomarit olivat arvostelussaan tänä vuonna hyvin tiukkoja ja tarkastelimme erityisesti kilpailijoiden läsnäoloa ja heittäytymistä", kertoo Vuoden Tarjoilija -kilpailun päätuomari Janne Marin.

Finalistien tehtävänä oli viiden hengen seurueen päivällisen tarjoilu ruokajuomineen. Lisäksi tarjoilijoiden tuli mm. valita Vuoden Kokki -kilpailijan suunnittelemaan menuun sopivat viinit, valita tarjoiltavat juustot, valmistaa ja tarjoilla tilatut kahvit sekä esitellä ja tarjoilla avec-juomat.

"Saara Alander erottautui finaaliassa selkeästi läsnäolevalla ja sydämelisellä palvelulla. Valovoimainen ja heittäytyvä asenne ratkaisi tänä vuonna lopulta koko kilpailun", summaa Marin.

Vuoden Kokki- ja Vuoden Tarjoilija 2015 -kilpailujen järjestäjä on ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö. ELO-säätiö vastaa myös Bocuse d'Or -kilpailun järjestämisestä Suomessa. Säätiön tavoitteena edistää suomalaisen ruokakulttuurin tunnettua Suomessa ja maailmalla. ■

Lisätietoja: www.vuodenkokki.fi , www.vuodentarjoilija.fi

MARLI 100% SOSEET RUUANLAITTOON & LEIVONTAAN

UUDET MARLI SOSEET maistuvat sellaisinaan tai sopivat erinomaisesti myös ruuanlaittoon, jälkiruokiin, juomasekoituksiin ja leivontaan. Makeuttamattomien ja säilöntäaineettomien soseiden hedelmäpitoisuus on 100% ja niihin on lisätty C-vitamiinia.

Makuja on neljä:

- * aprikoosi
- * mango
- * omena
- * persikka



Katso herkulliset ohjeet leivonnaisiin, jälkiruokiin ja herkullisiin smoothieihin osoitteesta:

www.marli.fi/outofhome

VITO-ÖLJYSUODATTIMET TMI TARQUINIALTA

KUN LAITAT uuden öljyn paistokaukaloosi, riipuen mitä valmistat, mutta arviolta noin 5 päivän päästä öljy alkaa haisemaan pahalta ja siitä nousee savua – se alkaa olla pilalla.

Kun paistetaan esimerkiksi ranskanperunoita irtoaa öljyn sekaan eri kokoisia palasia. Lämmön vaikutuksesta ne ensiksi hajoavat pienemmiksi ja pienemmiksi, kunnes ne ovat mikroskooppisen pieniä (noin 5-10 micronia), jolloin ne palavat ja öljy pilaantuu nopeasti.

Mikäli halutaan lykätä öljyn pilaantumista ja parantaa ruuan makua poistamalla pahan makuiset partikkelit on öljy siivilöitävä ennenkuin

se palaa. Siihen ei riitä painovoimalla siivilöiminen vaan siinä tarvitaan painetta, jotta nämä pienet partikkelit saa öljystä pois. Tähän VITO-suodattimet ovat omiaan.

VITO-suodattimella ruuan terveellisyys ja maun parantamisen ohella säästyy öljyn kustannuksista noin 50 prosenttia. Laite maksaa itsensä takaisin parhaimmillaan puolessa vuodessa! ■

Lisätietoja: tarquiniatmi@gmail.com

YKSILÖLLISET "HAMMER" TERASSIAIDAT JA -KAITEET

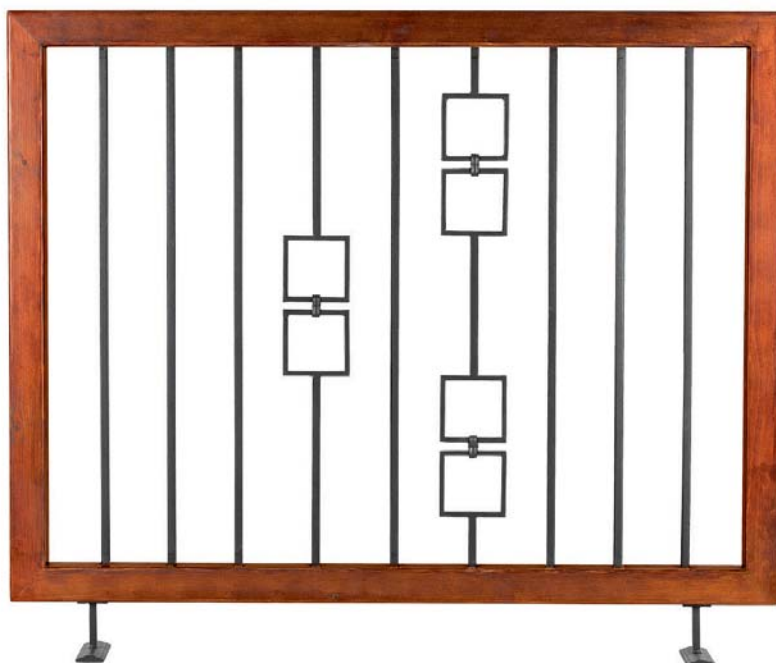
Hammer-tuotteet tarjoavat korkealaatuisia, näyttäviä ja yksilöllisiä terassiaita- ja kaideratkaisuja ravintoloiden ja kahviloiden terasseille.

TUOTTEET VALMISTETAAN aina asiakkaan toivomusten mukaan mittatilaustyönä, ja ne kestävät pitkään. Puun ja raudan yhteensovittamisella saadaan aikaan näyttäviä kokonaisuuksia. Teollisesti valmistettujen takorautaosien ansiosta valmistustuotteiden hinnat pysyvät edullisina, vaikka tuotteiden kokoonpano tehdäänkin pääosin käsityönä.

Aidat toimitetaan elementteinä, ja ne voidaan helposti liittää toisiinsa ja kiinnittää maahan tai lattiaan. Myös aitojen purkaminen on helppoa eikä niiden talvisäilyttäminen vie paljoa tilaa. Ulkoterassiaidat sinkitään aina ennen jauhemaalaukusta, joten rautaosat eivät ruostu kovissakaan olosuhteissa.

Vaihtoehtoja löytyy romanttisista ornamenttimalleista hyvin moderneihin ratkaisuihin. ■

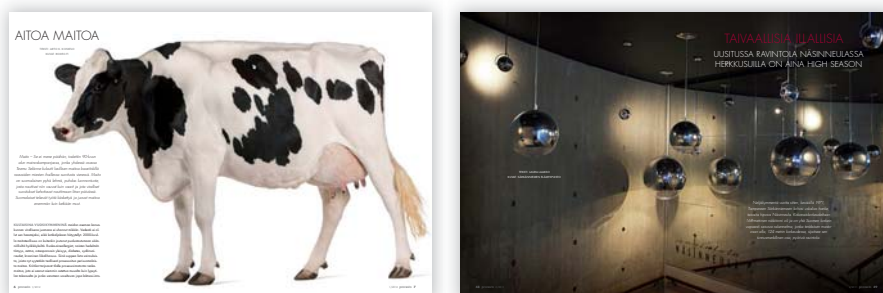
Lisätietoja: www.virha.fi



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

[illegible]

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



www.proresto.fi

Tilaaajapalvelu
Arkisin klo 8–16 puh. 03 4246 5309 tai
sähköpostilla tilaaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

pro RESTO



Maailman pienin päivystysvastaanotto keittiöön.

Uusi Cederroth First Aid & Burn Station on varustettu Burn Gel Spray ja Burn Gel Dressing tuotteilla, jotka sekä viilentävät että lievittävät kipua palovammoissa. Lue lisää www.firstaid.cederroth.com.



PALOVAMMA-
OSASTO

Uutuus!
Soft Foam
Bandage
kätevässä
automaat-
tissa.