

pro RESTO

horeca-alan ammattilehti

Ammattikeittiön ilmanvaihdon
suunnittelu ja toteutus on
vaativa palapeli

Tie ravintola-asiakkaan sydämeen
käy saniteettitilojen kautta

Kahvilassa laatu
voittaa määrän

Kämp Groupin
Terhi Oksanen-Alén:

Asiakaspalvelun
voi aina viedä
vähän pidemmälle

www.proresto.fi

HINTA 14,50 EUR



Ateria¹⁵

*Koko Suomi
saman pöydän ääressä*

Julkisen ruokahuollon
ja sopimusruokailun
ammattilaispäivä

Tiistai 3.11.2015 klo 9-16
Wanha Satama, Helsinki
Ilmoittaudu veloituksetta:
www.julkinenateria.fi

Yhteistyössä:

pro
RESTO

**Elintarvike
ja Terveys**
Ammattikoulutus- ja elintarvikualan ammattilaiset
elintarviketerveys.fi

Tapahtumajärjestäjä:

WANHA SATAMA
ONNISTUNEITA KOHTAAMISIA®

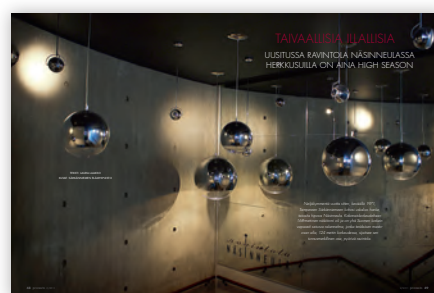
TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 49 € / VUOSI

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

PRORESTO on korkeatasoinen HoReCa-alan ammattilaisille suunnattu julkaisu. Lehti lyö rumpua laadukkaiden raaka-aineiden puolesta ja esittelee valmistajien ja tuotantoketjujen takaa osajia ja tarinoita.



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



www.proresto.fi

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

pro
RESTO



Santa Maria

NAHANVÄRINEN
PINTA



ONTTO
KESKELTÄ



VOIMAKKAAN
AROMAATTINEN
KUORI



MARSIPAANIMAINEN
SISUS

USED BY ALL
MASTERED
BY SOME



Tältä herkullisen hedelmäinen voimakkuus ja rohkea robustamainen maku näyttää. Santa Marian hienostunut Tellicherry Black Pepper -mustapippuri elävöittää annoksesi peittämättä muita makuja.

THE **TASTES** OF PEPPER
SANTAMARIAFOODSERVICE.FI



Kannen kuva
Malla Juuma

4/2015

SISÄLTÖ

08



KUVA: MALLA JUUMA

SAISIKO OLLA POIKKEUKSELLISTA PALVELUA?

08

Saisiko olla poikkeuksellista palvelua?

Hyvä asiakaspalvelu vaatii luonnetta ja heittäytymiskykyä – sekä tinkimätöntä tilannetajua, uskoo Kämp Groupin Terhi Oksanen-Alén. Hyvä asiakaspalvelija tyytyy sivuosaan, mutta on valmis nopeaan toimintaan ja luoviin ratkaisuihin, kun tilanne sitä vaatii.

16

Pannu vailla vertaa

Vuoden alussa Henri Alénin *Muru*-ravintolassa aloitettiin erikseen ”pannurääkki”, jossa haluttiin selvittää, kuinka pitkälle Heirolin Steelsafen rahkeet itse asiassa riittävät. Tätä tarkoitusta varten kaksi pannua numeroitiin ja niiden käyttöasteesta on pidetty kirjaa – ja onpa projektin edistymistä annettu väliaikatietoja Twitterissäkin.

24

Kun ravintola nahkansa loi

Harva ravintola erottuu enää pelkällä makumaailmalla. Design ja ravintolaympäristö ovat vahvasti osa sitä elämystä, jota vaativa ravintolassakävijä osaa jo odottaa. Makeaa halutaan siis myös silmien täydeltä.



30

Paljastava katse

Tie ravintola-asiakkaan sydämeen käy saniteettitilojen kautta. Kun saniteettitila on viihtyisä, yritys erottuu kilpailijoistaan asiakkaan silmissä ratkaisevasti. Ravintolakäynnin aikana suurimman pettymyksen aiheuttaa usein wc-tilojen heikko puhtaustaso.



38

Käryttääkö teidän keittiössä?

Ammattikeittiön ilmanvaihdon suunnittelu ja toteutus on vaativa palapeli, joka kysyy kärsivällisyyttä. Ammattikeittiöissä tarvitaan toimivaa ilmanvaihtoa monestakin syystä. Tärkein asia ilmanvaihtoratkaisua hankittaessa on mitoittaa laitos oikean ja riittävän ilmavirran mukaisesti.



44

Kahvilassa laatu voittaa määrän

Ekberg Cafén ravintolapäällikkö Stefan Sjöholm peräänkuuluttaa kahviloilta intohimoista suhtautumista kahviin ja teehen. Sjöholm korostaa, että tee – kuten kahvikin – ovat vain raaka-aineita. Oleellisen tärkeää on, kuinka raaka-aineita käsitellään.



48

Free From – erityisruokavaliomessut tulivat jäädäkseen

Free From 2015 –messuilla tuotteitaan esitteli 16 eri yritystä. Mikä tärkeintä ruokia pääsi myös maistelemaan. Free From -messuilla on helppo tutustua alan tarjontaan sekä päivittää muutenkin tiedot ruoka-allergioista.



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
Jarkko Böhm
Matti Välimäki

kannen kuva

Malla Juuma

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

Ammattikeittiöiden uusi rasvansuodatus- ratkaisu.



UV-TURBO

- ✓ Huippuunsa kehitetty, tehokas rasvansuodatus
- ✓ Energiatehokas; kohteisiin, joissa on lämmön talteenotto, muuttuvat ilmavirrat
- ✓ Otsonivapaa UV-valo; ympäristöystävällinen ja turvallinen ratkaisu

Jeven

Top ventilation for top chefs

Ota yhteyttä!

jeven@jeven.fi

010 231 2030

Jeven



www.jeven.fi

PYHÄPÄIVÄBLUES

PIZZANNÄLKÄINEN LÖYTÄÄ etsimänsä Stadista sunnuntaina, mutta valkoisten pöytäliinojen tunnelmaan ei välttämättä ihan hevillä pääse. Turistit ovat ihmetelleet tätä ilmiötä jo vuosikymmenet – miksi ravintolat eivät pidä oviaan auki sunnuntaina, jolloin on nimenomaan se paras päivä käydä syömässä?

Helsingin Sanomat kävi jokin aika sitten läpi ydinkeskustan noin 200 ravintolaa selvittääkseen, saako ihminen syödäkseen sunnuntaina. Pyhäpäivänä avoinna oli noin sata paikkaa.

Näistä yli puolet oli etnisiä ravintoloita, hotellien ravintoloita, ostoskeskusten ruokapaikkoja tai olutravintoloita, joista saa myös hiukopala. Sen sijaan pienet tai keskikokoiset illallisravintolat olivat lähes säännönmukaisesti kiinni.

Matkailu- ja Ravintolapalvelut ry (MaRa) on jo kauan pyrkinyt viestimään, että sunnuntai maksaa ravintoloille liikaa, koska henkilökunnalle maksetaan kaksinkertaista palkkaa. Näin ravintoloitsijalle ei välttämättä jää pyhäpäivästä mitään käteen. Ja kurjuus saa aikaan lisää kurjuutta: koska olemme niin tottuneet siihen, että ravintolaan ei pääse, meille ei ole kehittynyt sitä juhlavan sunnuntai-illallisen perinnettä, joka manner-Euroopassa on vahvoilla.

Sipilän hallituskin ehti hetken jo haaveilla sunnuntailisiin kajoamisesta. Idea ammuttiin pian alas, mutta se voisi silti olla kaivattu piristysruiske ravintola-alalla, jonka on täytynyt kestää seitsemän laihaa vuotta. MaRasta todetaan, että toimialan kilpailukyky on heikentynyt merkittävästi viime vuosina veronkorotusten ja ripeän kustannusten nousun vuoksi, mikä taas on ollut omiaan vähentämään alan palveluiden kysyntää ja työllisyyttä.

Itse asiassa aihepiiri nousi julkisuuteen jo kesäkuussa, kun MaRa ry:n toimitusjohtaja Timo Lappi kannatti lämpimästi Elinkeinoelämän Keskusliiton toimitusjohtajan Jyri Häkämiehen ehdotusta pyhäkorvauksien poistamisesta.

Myös Timo Lapin mukaan iso osa ravintoloista on kiinni sunnuntaina, koska henkilöstökulujen takia ei yksinkertaisesti ole kannattavaa pitää ravintolaa auki. Sunnuntain tuplapalkka ei sovi matkailu- ja ravintola-alalle lainkaan, Lappi tykkii tuolloin.

Matkailu- ja ravintola-ala odottaa hallitukselta päätöksiä perhevapaan kustannusten tasaamisesta, työnantajien sosiaaliturvamaksujen alentamisesta ja sairauspäivien alennetusta maksuvelvollisuudesta. MaRasta on muistutettu, että matkailu- ja ravintola-ala on erittäin työvoimavaltainen ala, jonka työntekijöistä reilusti yli puolet on naisia – ja perhevapaan kustannusten tasaaminen tukee juuri naisvaltaisten toimialojen palkkaamisedellytyksiä.

Ravintolat ovat jo pitkään käyneet melkoista kujanjuoksua. Lähtökohtana on, että Suomi on se kaikkein kallein euromaa – ja horjuva taloustilanne ei varsinaisesti rohkaise kansalaista askeltamaan ravintolan suuntaan (ainakaan syödäkseen hyvin).

Edellisellä vaalikaudella kulutusveroja korotettiin yli 2,5 miljardilla eurolla, mikä heikensi merkittävästi kotimaista kysyntää. Hallituksen päätös olla korottamatta arvonlisäveroa on välttämätön tuplakurimuksesta (kovista kustannuksista ja heikosta ostovoimasta) kärsivälle matkailu- ja ravintola-alalle. MaRan toivomuslistalla on lisäksi – hallituksen jo ehdollisena väläyttämä – miljardin euron ansiotulojen veronkevennys, mutta porkkanoita tuskin on luvassa, mikäli ammattiyhdistysliike ja hallitus eivät löydä yhteistä säveltä.

Ehkä herroille voisikin ehdottaa tapaamista illallisen merkeissä jossain oikein hyvässä ravintolassa. Hyvä ruoka, parempi mieli?

JUSSI SINKKO

pro
RESTO
horeca-alan ammattilehti

Lukeaksesi sähköisen
proreston klikkaa itsesi
osoitteeseen:

www.proresto.fi

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

HELPPO. HELPOMPI. maestro



Hallitse musiikkia, karaokea ja mainontaa –

kaikkia yhdestä helppokäyttöisestä ohjelmasta.

Nyt Windows-tabletissa!

Business Music

- Yli 12 miljoonaa biisiä
- Uusin musiikki saatavilla heti julkaisusta
- Päivitetyt teemalistat päälle yhdellä painalluksella

Business Karaoke

- Yli 20 tuhatta laulua
- Maksat vain laulukerroista **0,57 € / kpl** (alv. 0 %)
- Automaattiset päivitykset joka viikko

Business Media

Teet kätevästi mainoksen tarjouksista tai tapahtumista uudella mainoseditorilla parissa minuutissa.

V I I H D E V Ä Y L Ä

Pellontie 25 • 95700 PELLO • puh. 029 1234 121
Pitäjänmäentie 40 • 00370 HELSINKI • puh. 029 1234 127
www.viihdevayla.fi • info@viihdevayla.fi

Kokeile veloituksetta.
www.viihdevayla.fi

Lataa Maestro Windows Storesta.



SAISIKO OLLA POIKKEUKSELLISTA PALVELUA?

HYVÄ ASIAKASPALVELU VAATII
LUONNETTA JA HEITTÄYTYMISKYKYÄ
– SEKÄ TINKIMÄTÖNTÄ TILANNETAJUA,
USKOO KÄMP GROUPIN
TERHI OKSANEN-ALÉN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: MALLA JUUMA



” Empatiaa voi
opettaa vain
tiettyynajaan asti.



Kun Terhi Oksanen-Alén ajattelee poikkeuksellisen hyvää palvelua, hän ajattelee usein elämyksiä isolla E:llä. Lapsuuden kuumien kesien jäätelökioski, josta sai extra-isot pallot vohvelitötteröön. Tai ammattitaidolla ja säihkeellä valmistettu ja tarjoiltu drinkki New Yorkissa. Tai bussikuski, joka otti asiakseen piristää pakkasaamua lämpimästi lausutuilla hyvillä huomenilla.

”KUN ELÄMYKSISTÄ puhutaan, ajatellaan herkästi luksusta, mutta eiväthän elämykset hintalapusta ole kiinni”, hän toteaa. Samaan tapaan hyvän palvelun kulmakivet ovat ilmaisia: ystävällinen hymy, hyvä käytös. Asiakaspalveluhan olisi maailman helpoin asia – ellei se nyt vain sattuisi olemaan niin vaikeaa.

Oksanen-Alén tietää huipputason asiakaspalvelusta yhtä ja toista.

Kun Savoyn ravintolapäällikkönä ja ravintolanjohtajana pitkään toiminut Terhi Oksanen-Alén siirtyi joulukuussa 2014 Kämp Groupiin, Kaupalehti suitsutti häntä ”Savoyn ikoniksi”. Kämp Groupin ruoka- ja juomapalveluista vastaavana johtajana Oksanen-Alénin tontille kuuluvat kaikki hotelli Kämpin, Klaus K:n sekä Glo- ja Union-hotellien ravintolapalveluihin liittyvät asiat.



Starwood-sertifioitu Kämp

Hiukan myöhemmin eli maaliskuussa Kämp Groupissa aloitti myös uusi Service Manager Majja Ijäs, joten palvelu on vahvassa fokuksessa talossa. Konserniin kuuluu nykyisellään yhdeksän hotellia ja niiden yhteydessä olevat ravintolat. Lippulaivana jatkaa Hotel Kämp.

"Starwood-koulutus meillä on vanhastaan käytössä Kämpissä ja viime syksynä viimeisetkin hotellin työntekijät kävivät koulutuksen", Oksanen-Alén kertoo ja paljastaa, että työn alla on myös erillinen Kämp Group -passi.

Starwood-järjestelmän puitteissa kerätään myös tiiviisti asiakaspalautetta ja tuoreimmassa arvoinnissa kämppiläiset saivat kaikkien aikojen korkeimman pistesaldonsa.

"Starwoodin puitteissa on harjoiteltu myös hankalia tilanteita, kuten asiakkaiden kohtaamista silloin, kun joku asia on mennyt mönkään."

Persoonaa peliin!

Oksanen-Alén tosin myöntää, että empatiaa voi opettaa vain tiettyyn rajaan asti – on persoonallisuuskysymys, kuinka hyvin miinoja pystyy purkamaan.

"Kyllä asiakaspalvelussa koko ajan omalla persoonalla täytyy tehdä työtä, mutta se juuri tekee työstä myös ihanaa", hän huokaa.

Oksanen-Alén myös tietää, että kriisissä on aina mahdollisuus – myös valitustilanteessa. Jos asiakkaan huolia ja murheita jaksaa kuunnella 'ihminen ihmiselle' -periaatteella, myrskypilvi asiakkaan pään päältä saattaa väistyä ja antaa tilaa ratkaisuille. Kovan luokan asiakaspalvelija ymmärtää, että pelaamalla korttinsa fiksusti myrtsin tilanteen voi kääntää vallan pääläelleen:

"Tyytymättömän asiakkaan kohtaamisessa piilee mahdollisuus saada asiakas sitoutumaan hotelliin tai ravintolaan entistä enemmän."

On selvää että Oksanen-Alén ei ole norsunluutornista tähestävä johtaja, vaan hän todella nauttii päästessään "servisiin" ja asiakkaiden pariin. Kun tuntuma juoksuhautoihin säilyy, ymmärtää myös paremmin, miten toimintaa voisi kehittää eteenpäin.

"Johtamisessa on tärkeää varmistaa, että ihmisten työvälineet ovat kunnossa. Usein hyvä fiilis lähtee siisteistä työvaatteista ja hyvästä kokonaisuudesta." Kesäkuussa Kämp Groupin väki saikin uudet ja fiksut työasut.

**” Asiakaspalvelussa
täytyy tehdä
työtä koko ajan omalla
persoonalla.**

Päivän piristäjä – vai pelastaja?

Hyvällä johtamisella pyritään siihen, että joukot ylittävät itsensä – aina tilaisuuden tullen. Vain silloin, kun asiakas tajuaa saaneensa poikkeuksellisen hyvää palvelua, saadaan aikaan muistijälki, joka ei hevin häivy.

"Kyse ei ole pelkästään siitä, että tuodaan hyvää ruokaa ajallaan pöytään", Oksanen-Alén pohtii, mutta lisää sitten, että joskus hyvän palvelun tunnusmerkki on nimenomaan se, että se on huomaamaton. Hyvä asiakaspalvelija tyytyy sivuosaan, mutta on valmis nopeaan toimintaan ja luoviin ratkaisuihin, kun tilanne sitä vaatii.

"Esimerkiksi jos joku järjestää tilaisuutta meidän hotellissa ja me pystymme auttamaan jonkin ongelman kanssa – ja varmistamaan että tilaisuudesta tulee menestys – siitä tulee pitkäksi aikaa hyvä mieli sekä asiakkaalle ja meille."

Aina ei tarvita edes kovin suuria urotekoja: joskus asiakkaalle kiireesti toimitettu kahvikuppi aamutuimaan on juuri se, mitä siinä tilanteessa tarvitaan.

Vaivaantumisen MM-kisat

Entä sitten huono asiakaspalvelu? Millaiset asiat saavat ammattilaisen näkemään punaista? – Oksanen-Alénin mukaan välinpitämättömyys ja huolimattomuus ovat ne asiat, jotka yleensä pomppaavat silmille.

Ja tunnelman voi pilata niin monella tavalla – jos asiakas huomaa, että hotellin henkilökunnan hymy on pingottunut, vaivaantuminen on pian molemminpuolista. Horeca-alalla tämä on jo melkoinen "kiss of death" – ja taas palataan persoonan tärkeyteen ja siihen, että asiakaspalvelusta täytyy osata nauttia, tai ala on väärä.

Oikeiden ihmisten löytäminen ei ole helppoa Kämp Groupillekaan, Oksanen-Alén myöntää. Osittain ongelma piilee suomalaisen yhteiskunnan asenteissa: toisen palveleminen on vaikeaa ja palvelijan rooli tuntuu vieraalta. Kämp Groupin rekrytoinnissa osataan kuitenkin niksit, joiden avulla hyvät saadaan erilleen akanoista: kohtelias, huomaavainen käytös sekä reipas ja avoin asenne vievät jo pitkälle. Ja sinetiksi vielä se hymy:

"Siitä näkee, että ihmisellä on hyvä olla siinä työssä."

”Tyytymättömän asiakkaan kohtaamisessa piilee mahdollisuus saada asiakas sitoutumaan entistä enemmän.

Anna hyvän kiertää

Hotelli Kämp on valtakunnan legendaarisin hotelli, eivätkä muut konsernin majoitusliikkeet siitä paljon jälkeen jää. Asiakaskunta on vaativaa, joten voisi kuvitella, että ylistävää palautetta ei kovin helposti irtoa. Oksanen-Alén kuitenkin toteaa, että palautetta tulee runsaasti, eikä niissä kehuja yleensä annostella pipetillä.

"Etenkin jos on ollut joku juhlapäivä tai tärkeä viikonloppu ja se on sujunut nappiin, ihmiset antavat hyvää palautetta." Tällaisissa tilanteissa kunnostautuneet työntekijät huomioidaan talossa mm. *spot on* -bonusten kautta. Esimiehen myöntämä *spot on* -bonus on tyypillisesti vapaapäivä, Oksanen-Alén kertoo.

"Meillä on myös työn alla palkitsemisohjelma, jonka myötä palkitsemiskäytäntöjä päivitetään." Oksanen-Alén mieltää erilaiset palkitsemismekanismit osana nykyaikaa – ne yksinkertaisesti pitää talossa olla. Hänen mukaansa palkitseminen motivoi toisia enemmän kuin toisia, eikä siinä mitään: tärkeintä on yksinkertaisesti huomioida nappisuoritus ja kiittää.

Lisäksi henkilökuntaetuna jokaisella työntekijällä on mahdollisuus kokeilla kerran vuodessa yhtä hotellia ilmaiseksi raporttia vastaan – ja kerätä myös mukavat alennukset ravintolapalveluista.

Kansainvälistä kärkeä

Suomalaiset koetaan joskus jäyhiksi antamaan hyvää palautetta juuri kenellekään – saati oikein kehu-







” Hyvän palvelun
tunnusmerkki on
nimenomaan se, että se
on huomaamatonta.



TEHOKKUUTTA SOPIMUSRUOKAILUIHIN!

Helpompi sopimusruokailu – enemmän asiakkaita.
Kelpolounaspalvelu tarjoaa teille:

- ✓ Nopeammat kassatapahtumat – Ei transaktiota
- ✓ Täysin vaivaton integrointi kassajärjestelmiin
- ✓ Vaivaton laskutus
- ✓ Markkinoiden edullisin provisio



Käy rekisteröimässä ravintolasi osoitteessa: kelpolounas.fi | contact@kelpolounas.fi



RAFLA

Rafla - kuin luotu ravintola-alalle (ja niinhän se onkin!)

Miksi teimme Rafla-malliston? Koska sellaista ei ollut vielä olemassa. Ja kuinka Raflan resepti sitten syntyi? Laitoimme yhteen kaksi nuorta suunnittelijaa ja sekoitimme joukkoon huippukokki Kari Aihisen tinkimättömän näkemysken.

Koska Rafla on TouchPointin käsialaa, näyttelee ekologisuus luonnollisesti tärkeää roolia myös tässä keitoksessa: mallistossa on käytetty ylijäämäkankaita, Ecolabel- ja SecondLife-kankaita sekä luomupuuvillaa. Tuotteet valmistetaan 90%:sti lähialueella.

Näistä aineksista syntyy paitsi moni mieleenpainuva annos, myös uusi Rafla-mallisto. Siksi se on hyvässä ravintolassa kuin kotonaan.

TOUCHPOINT
www.touchpoint.fi

”Hyvä asiakaspalvelija tyytyväinen sivuosaan, mutta on valmis nopeaan toimintaan ja luoviin ratkaisuihin.

maan tai hehkuttamaan. Oksanen-Alén uskoo, että Kämp Groupin riveihin ”soluttautuneet” ulkomaan vahvistukset – tai vastaavasti suomalaiset, jotka ovat olleet ulkomailla kokemusta keräämässä – ovat auttaneet luomaan konsernin hotelleihin vähän toisen näköistä kulttuuria. Pari esi-

merkkiä: Hotel Kämpin johdossa on Marc Skvorc ja sommelierinä Jennifer Mitchell.

”Kansainvälinen työympäristö opettaa paljon ja nostaa rimaa. Palvelun voi aina viedä vähän pidemmälle.” ■



PAPRUT ROSKIKSEEN, JA KÄNNYKKÄ ESILLE

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVA: 123RF.COM

” Ostetusta lounaasta
muodostuu suoraan
lasku ilman ylimääräisiä
toimenpiteitä tai välikäsiä.

Kun tamperelaisen ohjelmistoyritys Dicode Oy:n toimitusjohtaja Janne Sikiön lounassetelistä uupui 20 senttiä annoksen hinnasta vuosi sitten, hän päätti pistää lopun lippujen ja lappujen kanssa puljaamiselle.

JANNE SIKIÖ OLISI maksanut erotuksen käteisellä, mutta hänen lompakostaan ei löytynyt yhtään kolikkoa tai seteliä. Selän taakse alkoi kertyä jonoa, ja otsalla valui hiki. Aikaa tuhrautui.

Lopulta hän sai maksettua erotuksen pankkikortillaan ja siirtyi ruokapöytään miettimään, mitä järkeä koko ruljanssissa oli.

"Ensinnäkin lounassetelit ovat todella kalliita hallinnoida. Yritys tilaa niitä, hallinnoi, jakaa työntekijöille, merkitsee palkkaraportille ja pitää huolta, että niitä on riittävästi saatavilla", hän mietti.

Eikä niiden käsittely ole helppoa ravintoloitsijallekaan, joka kerää ne nippuun, toimittaa ne eteenpäin ja saa niistä rahat mahdollisesti vasta useiden viikkojen jälkeen erinäisillä kuluilla vähennettynä.

Niin ja se 20 senttiä, jonka Janne Sikiö joutui maksamaan maksukortilla.

"Jäikö siitä ravintoloitsijalle mitään transaktioiden, korttivähennysten ja muiden mahdollisten kulujen jälkeen", hän pohti tuolloin lounaalla.

Järjestely aiheuttaa kuluja myös ruokailijalle. Sikiö joutui maksamaan lounassetelin arvosta 75 prosenttia ja tässä tapauksessa vielä 20 senttiä päälle.

"Mietin, että tässä konseptissa on jotain pielessä. Miten tämä voitaisiin tehdä yksinkertaisemmaksi?"

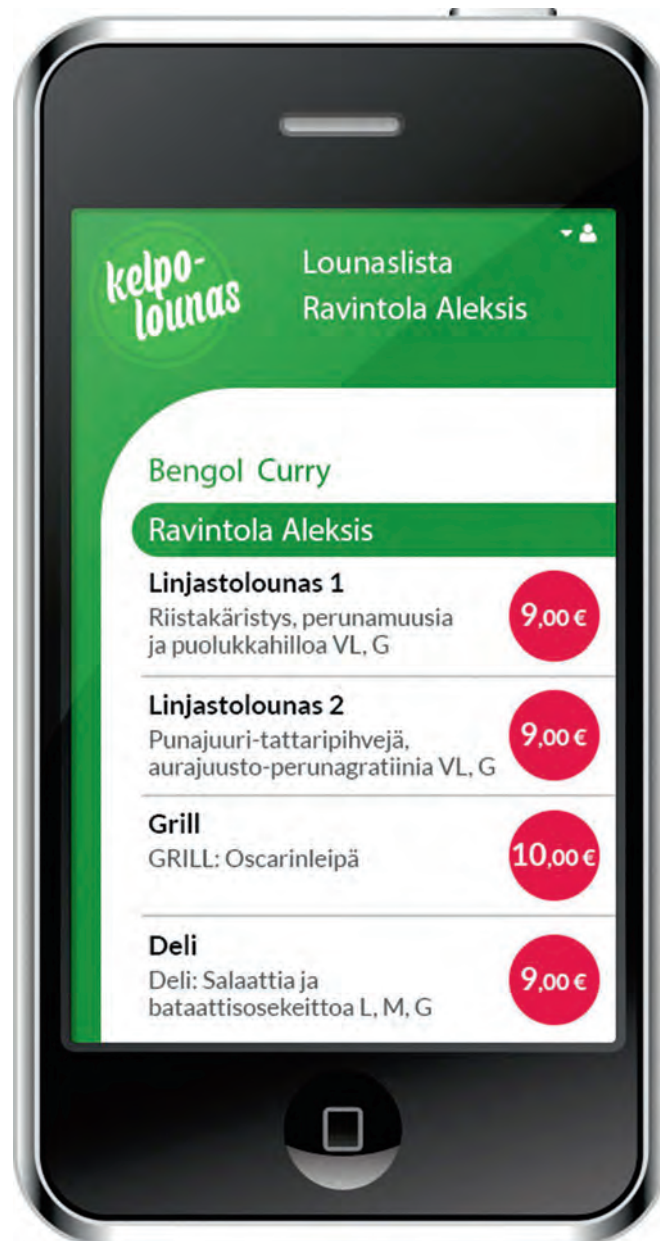
”Palvelun tarkoituksena on helpottaa myös sopimusruokailua tarjoavan ravintolan työtä.

Kohti kelvollisempaa maksutapaa

Tästä lähti liikkeelle keväällä 2015 lanseeratun Kelpolounas-konseptin kehittäminen. Sen avulla yrityksen työntekijä voi maksaa sopimusruokailun piiriin kuuluvan lounaansa vilauttamalla älypuhelimensa kassalla.

Samalla palvelu kerää automaattisesti työntekijän yritykselle sopimuslounaiden palkka-aineiston, jonka perusteella palkasta vähennetään hänen osuutensa lounaiden hinnasta.

Palvelun tarkoituksena on helpottaa myös sopimusruokailua tarjoavan ravintolan työtä. Dicode pyysi kehitystyöhön kumppanikseen Tampereella sijaitsevan lounas- ja tilausravintola Ravintola Aleksiksen, jonka ravintolapäällikkö Sari Nieminen lähti innokkaasti mukaan projektiin.



KUVAT: DICODE OY

Niemisen mielestä palvelun suurin hyöty ravintolalle on se, että ovesta lounaasta muodostuu suoraan lasku ilman ylimääräisiä toimenpiteitä tai välikäsiä. Ominaisuus tuli Kelpolounaaseen hänen aloitteestaan.

Niemisen ja Sikiön mukaan lounasetuun liittyvät väärinkäytökset ovat konseptissa mahdottomia. Aikaisemmin juuri mikään ei ole estänyt lounassetelin käyttöä esimerkiksi perheen illallisen maksamiseen, vaikka sitä ei saa käyttää siihen. Kelpolounasta hyödyntävä ravintola varmistaa järjestelmässä olevan valokuvan avulla, että lounasetu menee oikealle henkilölle.

Myös paperit joutavat roskikseen.

"Meillä on edelleen paljon yritysasiakkaita, jotka toimittavat meille nimilistan työntekijöistään. Lounastaessaan työntekijän pitää pysähtyä kassalle, kirjoittaa henkilönumeronsa, allekirjoittaa ja lopuksi vielä maksaa oma osuutensa lounaansa hinnasta. Näiden nimilistojen perusteella me sitten veloitamme kompensaaion yritykseltä", Nieminen kuvailee ja lisää, että tämä on hidasta ja jumittaa palvelua.

Jos ravintolalla ei ole käytössään sähköistä laskutusta, sovellus tekee myös tämän mahdolliseksi, koska yritykselle voi lähettää laskun sen kautta. Lisäksi ravintoloisija voi helposti seurata sovelluksesta erilaisten kaavioden avulla, kuinka paljon mitään lounasta menee kaupaksi.



Yritykselle ilmainen, ravintola maksaa provision

Sari Nieminen kiittää yhteistyötä Dicoden kanssa erittäin sujuvaksi. "Heidän kanssaan on ollut todella helppoa tehdä töitä. Mitä tahansa ongelmia onkin ollut, niin olemme yhdessä mietineet ratkaisuja. He ovat kuunnelleet herkäällä korvalla sekä minun että tarjoilijoidemme mielipiteitä."

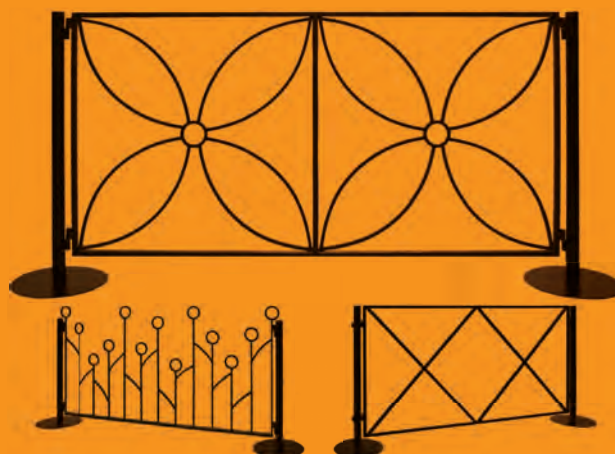
Yrityksen työntekijä voi käyttää Kelpolounasta älypuhelimien www-selaimen kautta, ja Android, iPhone ja Windows Phone -puhelimien voi ladata sovelluksen. Ravintola hallinnoi asiakkaidensa kanssa tehtyjä sopimuksia ja muita sopimusruokailuun liittyviä asioita, kuten tuotetarjontaa, web-pohjaisen liittymän avulla.

Palvelun käyttö on sopimusruokailua ostavalle yritykselle ilmaista, samoin lounastavalle työntekijälle. Ravintola maksaa Kelpolounaan käytöstä Dicodelle provision palvelun kautta tapahtuvasta arvonlisäverottomasta myynnistä.

Dicoden toimitusjohtaja Janne Sikiön mukaan tällä hetkellä Kelpolounas käy maksutapana 17 ravintolassa Tampereen seudulla.

"Ja tässä ympärillä on yrityksiä, joilla se on korvannut muut sopimusruokailumallit ja maksutavat." ■

Siirrettävät terassiaidat ja tilanjakajat



Jauhemaalattut metalliset elementit sekä jalustat ovat irroitettavia ja helposti siirrettäviä. Aidat sopivat niin ulko- kuin sisäkäyttöön ravintoloissa, hotelleissa ja muissa julkisissa tiloissa.

WWW.VIRHA.FI

HAMMER

TAKORAUTATUOTTEET

Terassiaidat ja -kaiteet mittatilauksena



Ravitsemisalan koulutusta työyhteisölle

- + Asiakaslähtöiset koulutukset työyhteisölle
- + Hotelli- ravintola- ja catering alan perustutkinto, kokki ja tarjoilija aloitus 12.1.2016, Helsinki, oppisopimuskoulutus
- + Dieettikokin erikoisammattitutkinto, aloitus 12.1.2016, Helsinki, oppisopimuskoulutus
- + Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinto, aloitus 12.1.2016, Helsinki, oppisopimuskoulutus
- + Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinto, palvelualoilte suunnattu oppisopimuskoulutus, aloitus tammikuussa 2016, Kerava
- + Anniskelupassi ja hygieniapassi
Katso ajat ja ilmoittautumiset netissä: www.edupoli.fi/catering

Kysy lisää!

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



WWW.EDUPOLI.FI/catering
<http://KEITTOKIRJA.EDUPOLI.FI>

edupoli

Lämmittäjänkatu 2 A, Helsinki
Kumitehtaankatu 5 B, Kerava

PANNU VAILLA VERTAA

” Ammattilainen osaa
arvostaa pannua,
joka pystyy 'kovaan ajoon'
päivästä toiseen.



TERÄSPANNUN JA PINNOITETUN PANNUN PARHAAT OMINAISUUDET YHDISTÄVÄ SUPERPANNU VAKUUTTI HENRI ALÉNIN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: OLLI HÄKÄMIES

Mestarikokki Henri Alén on löytänyt täydellisen partnerin keittiöön. Heirol Steelsafe -paistinpannu on ollut Alénilla kovassa käytössä koko vuoden, eikä Pro-tason paistinpannu saa vielääkään osakseen muuta kuin ylisanoja:





”TÄMÄ ON pannu, joka on erityisesti suunniteltu todella kovaan ja kuumaan paistamiseen – ja lopputulos on täydellinen”, Alén suitsuttaa.

Ammattilainen osaa arvostaa pannua, joka pystyy ”kovaan ajoon” päivästä toiseen. Alénin mukaan salaisuus on Steelsafe-pannun patentoitussa pintarakenteessa, joka tekee pannusta ennennäkemättömän kestävän. Paistopinnassa on nimittäin teräsrunkoon upotettu timantin-kova tarttumaton Eclipse-pinnoite, jota suojaa n. 0,1 mm korkea teräksinen kennorakenne. Paistopinta sopii erityisen hyvin pihvin tai kalan paistamiseen.

Pinnoitteen ansioista pannu on helppokäyttöinen ja helposti puhdistettava. Teräskenno taas tekee paistopinnasta erittäin kestävän ja se pärjää hyvin myös metallisten keittiövälineiden kanssa naarmuuntumatta – teräslastakaan ei ole mikään ongelma.

Nopeasti lämpenevää sorttia

Steelsafe-paistinpannussa on paksu monikerrosrakenne, jossa lämpöä nopeasti ja tasaisesti varaava alumiinikerros ulottuu pannun reunasta reunaan, taaten tasaisen lämmönjakautumisen. 2,0 mm paksua alumiinirunkoa ympäröi 0,6 mm paksu teräksinen sisä- ja ulkopinta, mikä tekee pannusta kestävän ja huolettoman käytössä.

”Kyseessä on todellinen superpannu, joka kestää ja paistaa paremmin kuin mikään muu pannu”, mestari hehkuttaa.

Yksi tärkeä osa keittiötyön ergonomiaa on sopiva paino: Alén toteaa, että pannu on kädessä sopivan jäykkä, ei liian kevyt, ei liian painava, vaan juuri passeli.

”Lisäksi pannun kahva ei väänny kovankaan käytön myötä, niin kuin muille pannuille saattaa käydä.” Kahva onkin kiinnitetty itse pannuun sen



verran jyvillä niiteillä, että pelkkä kahva tuskin jää käteen ilman teollisen luokan voimankäyttöä.

Totiseen testiin

Vuoden alussa Alénin Muru-ravintolassa aloitettiin erikseen "pannurääkki", jossa haluttiin selvittää, kuinka pitkälle Heirolin Steelsafen rahkeet itse asiassa riittävät. Tätä tarkoitusta varten kaksi pannua numeroitiin ja niiden käyttöasteesta on pidetty kirjaa – ja onpa projektin edistymisestä annettu väliaikatietoja Twitterissäkin. Syyskuun lopulla Alén on edelleen yhtä hymyä:

"Erittäin hyvin pelittää kumpikin pannu edelleen. Ei mitään merkkejä siitä, että kova käyttö heikentäisi pannun suorituskykyä", Alén toteaa ja lisää, että Murussa pannu kuin pannu on erityisen kovilla, koska ruoka valmistetaan kaasuliedellä.

**Kaasulieden käyttö
vaatii pannulta
vielä vähän enemmän.**

"Kaasun käyttö vaatii pannulta vielä vähän enemmän." Heirol Steelsafe soveltuu kaikille liesille ja uuniin (alle 260 °C).

Murulaisten ykkösvalinta

Numeroitujen pannujen lisäksi Murun keittiössä on toki muitakin Heirol Steelsafe -pannuja, sillä ne ovat koko porukan mieleen:

"Kaikki on tykännyt – en ole kuullut muita kuin kehuja keneltäkään", Alén vahvistaa.

Teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet yhdistävä "keittiön ykkösnyrkki" on tehnyt Aléniin lähtemättömän vaikutuksen:

"Uran aikana on tullut vastaan paljon hyviä pannuja, mutta ei yhtään tämän veroista." ■





KUN RAVINTOLA NAHKANSA LOI

HELSINKILÄISISSÄ RAVINTOLOISSA
RUOKALISTA JA DESIGN KULKEVAT
KÄSI KÄDESSÄ – JA KUROTTAVAT
KORKEALLE

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: WILHELM REJNUS



*Harva ravintola erottuu enää pelkällä makumaailmalla.
Design ja ravintolaympäristö ovat vahvasti osa sitä
elämystä, jota vaativa ravintolassakävijä osaa jo odottaa.
Makeaa halutaan siis myös silmien täydeltä.*

MONOCLEN KALTAISTEN lehtien löydettyä Helsingin, pääkaupungin ravintoloiden sisustus on saanut yhä enemmän myös kansainvälistä huomiota. Viimeisin maineteko on maaliskuulta, jolloin brittiläinen laatu-lehti The Guardian listasi ravintola Brondan sisustuksen maailman kymmenen "cooleimman" ravintolasisustuksen joukkoon.

The Guardianin nettisivustonsa matkailuosi-ossa esittelemä TOP10 perustuu Gestalten-kustantamon *Let's Go Out Again* -kirjan kuviin, jossa esitellään nippu tunnelmallisia ravintoloita, baareja ja tavallisuudesta poikkeavia ruokapaikkoja.

Brondan kohdalta The Guardian lausuu, että (Väli)merihenkinen ravintola on yksi Tomi Björckin ja Matti Wikbergin luotsaamista viidestä brasserie-tyyppisestä ravintolasta. Maaliskuussa 2014 ovensa avannut Bronda tarjoaa korkean, raikkaan ja vaikuttavan tilan Korkeavuorenkadun kulmassa – ja esimerkiksi isot ikkunat tuovat paikkaan lujasti luonnetta. Samalla ohikulkijatkin pääsevät ihailemaan ravintolan sisustusta.

Pyytämättä & yllätyksenä

Arkkitehti Auvo Lindroos Brondan sisustuksen suunnitelleesta FutuDesign Oy:stä toteaa, että Guardianin TOP10-listalle pääsy tuli täysin puskista – edes huhua moisesta ei kuultu etukäteen. Lindroos toteaa, että FutuDesignin projekteille on tunnusomaista, että niissä on aina jotain "todella

uutta, jotain vanhaa ja jotain todella suurta" – eikä Bronda ole poikkeus tässä mielessä.

"Esimerkiksi parametrissa suunnittelua ja tietokoneavusteisia valmis-

tustekniikoita hyödyntävä prosessi mahdollisti Helsingin edustan merikortin kuvioinnin ladonnan baarin lattiaan. Monumentaalinen viinikaappi keskellä tilaa paitsi erottaa baarin ravintolasalista, myös toimii mielenkiintoisena katselun kohteena ravintolan asiakkaille", Lindroos kuvailee sisustuksen yksityiskohtia.

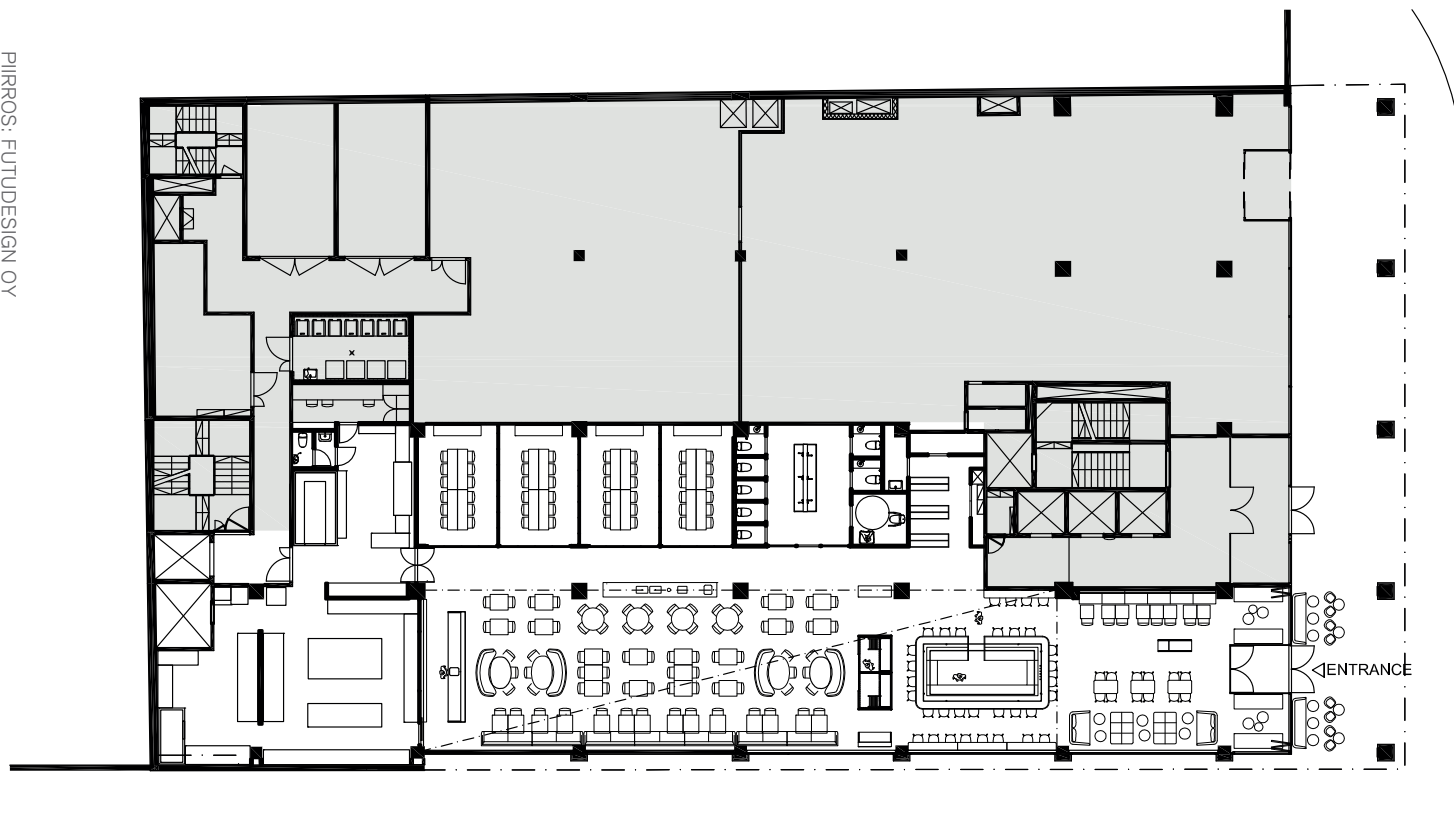
Lindroosin mukaan ravintolan suunnittelu alkaa aina keittiöstä. Kun ruokalista on laadittu varmalla otteella, on ravintolan arkkitehtuuriin sisustuksessa,

suunnitella. "Brondassa Välimeren eurooppalaisten keittiöiden klassikoista koostuva ruokalista innoitti merihenkiseen arkkitehtuuriin sisustuksessa", toteaa Lindroos.

**” Monumentaalinen
viinikaappi keskellä
tilaa paitsi erottaa baarin
ravintolasalista, myös toimii
mielenkiintoisena katselun
kohteena asiakkaille.**

Nostalgiahuumissa mukana

Brondan hengenheimolaisia ei tarvitse hakea kaukaa. Lindroos huomauttaa, että Helsingissä on viime vuosina avattu paljon ravintoloita, jotka edustavat samankaltaista nostalgiaa ja menneisyydestä ammentavaa tyyliä.





"Helsingissä uudet ravintolat ovat kansainvälisten esikuviansa kaltaisia – ja kaikki melko samannäköisiä", Lindroos pohtii ja varoittaa, että Tukholmassa trendi johti siihen, että kaikki ravintolat tasosta ja keittiöestariasta riippumatta näyttävät samalta. "Kun interiööri irrotetaan keittiöstä, eikä se enää kerro mitään ravintolasta, ollaan heikoilla jällä", Lindroos linjaa.

"Itse näkisin mieluummin uutta menoa, uusia suunnittelu- ja tuotantotapoja, paljon yksityiskohtia, uusia materiaaleja, 3D printtausta, robotteja... eli siis yksilöllistä arkkitehtuuria ja tunnistettavia paikkoja."

Merta edemmäksi kalaan

Suomi-ravintolat nostavat profiiliaan myös alan kilpailuissa: esimerkiksi Visionary Design Partners Helsinki on kutsuttu arvostettuun kansainväliseen 2015 Restaurant & Bar Design Awards -kilpailuun August Von Trappe ja Ravintola Masu -kohteillaan.

Nyt seitsemättä kertaa järjestettävä kilpailu on tarkoitettu arkkitehteille, suunnittelijoille sekä hotelli-, ravintola- ja matkailualan operaatoreille. Viime vuoden kilpailuun otti osaa yli 800 eri kilpailutyötä ympäri maailmaa.

Pentagon Design Oy:n sisustusarkkitehti Anna Hoskonen katsoo, että ravintoloiden sisustuksissa on nähtävillä sama trendi kuin ruokapuolella: liiat hienostelut on karsittu pois ja tyyli on rentoa ja mutkatonta. "Kodinomaisuus, aitous ja skandinaaviset piirteet näkyvät tämän hetken tyyppillisissä ravintolasisustuksissa", Hoskonen kuvailee.

Tuttujen 1950–60-lukujen sijaan ideoita poimitaan villiltä 80-luvulta.

Disruptive Design

Tulevaisuus ei kenties ole aivan yhtä seesteinen. Vastavetona tämän hetken helposti lähestyttävälle tyyliille Hoskonen odottaa yllätyksiä, epätavallisia materiaalivalintoja ja väriyhdistelmiä, joiden ei olekaan tarkoitus miellyttää kaikkia. "Tuttujen 1950–60-lukujen sijaan ideoita poimitaan villiltä 80-luvulta", hän ennustaa.

Ravintoladesignia tuunataan kuumeisesti, koska asiakkaiden odotustaso on kasvanut. Tiettyä perustasoa odotetaan paitsi ruoalta niin myös ravintolan visuaaliselta ja tilalliselta ilmeeltä, Hoskonen pohtii.

"Monet suuren yleisön ketjupaikat ovat viime vuosien aikana panostaneet ilmeeseen ja viihtyvyyteen. Uskon, että sen takana on kokonaisvaltaisen konseptiajattelun korostuminen. Ruoan, palvelun, tilojen, graafisen ilmeen ja viestinnän tulee kaikkien tukea ravintolan ydinideaa parhaan asiakaskokemuksen takaamiseksi."

Ravintolamaailman ulkopuolelta Hoskonen nostaa esiin ruokaan liittyvien tapahtumien määrän kasvun ja yhteisöllisyyden korostamisen. Yksi kiinnostava esimerkki yhteisöllisyydestä on "Let's eat together" -ryhmä, jonka välityksellä voi kutsua tuntemattomia ihmisiä luokseen kokkaamaan ja syömään.

Paukkuja riittää

Mutta palataan The Guardianin TOP10-listaan vielä hetkeksi. Erillisen kunniamaininnan listalta ansaitsee hongkongilainen Ammo, entinen asevarasto, jonka sisustuksessa ei teräksen kiiltoa ole säästetty saati säilytystä. Ammon inspiraation lähteenä on Jean-Luc Godardin ohjaama sci-fi-leffa Alphaville vuodelta 1965 (joskin ruokalista vaikuttaa varsin tavalliselta italialaiselta).

Vastaavasti Suomessa sci-fi-lipun veti näyttävästi salkoon Steam Hellsinki, joka avasi ovensa maaliskuussa. Maan ensimmäinen steampunk-tyyliin sisustettu teemaravintola on panostanut mm. baaritiskiinkin, joka näyttää zeppeliniltä ja puhkuu savua. Värimaailmassa toistuvat esimerkiksi kupari, teräs ja kulta ja talossa on jos jonkinmoista steampunk-aparaattia luonnollisesti rekvisiittana.

Steam Hellsingin takana on Heathermill, jonka muita paikkoja ovat mm. Navy Jerry's, Bar Bhangra ja Los Cohones. ■

SUOMALAISIA SYKSYN MAKUJA LAGERBLADILTA!



Lagerbladin syysuutuudet ovat tuttuun tapaan Suomessa valmistettuja laatuherkkuja. Kypsiä, käyttövalmiiden pakasteiden valikoimaan on tuotu uusia tuotteita kalasta, kasviksista ja riistasta. Helppoa, nopeaa ja taatusti maistuvaa!



8214 KIRJOLOHI-PORKKANAPYÖRYKKÄ 16 G
n. 375 kpl x 16 g = 6,0 kg
GLUTEENITON. MAIDOTON.
LAKTOOSITON.



4063 HERNE-PUNAJUURI-PIHVI 60 G
n. 90 kpl x 60 g = 5,4 kg
GLUTEENITON. MAIDOTON.
LAKTOOSITON. EI SISÄLLÄ KANANMUNAA.



8211 SILAKKAMUREKEPIHVI A LA LINDSTRÖM 100 G
n. 55 kpl x 100 g = 5,5 kg
LAKTOOSITON.



4051 RIISTAPYÖRYKKÄ 30 G
n. 200 kpl x 30 g = 6,0 kg
MAIDOTON. LAKTOOSITON.



LAGERBLAD FOODS

www.lagerbladfoods.fi

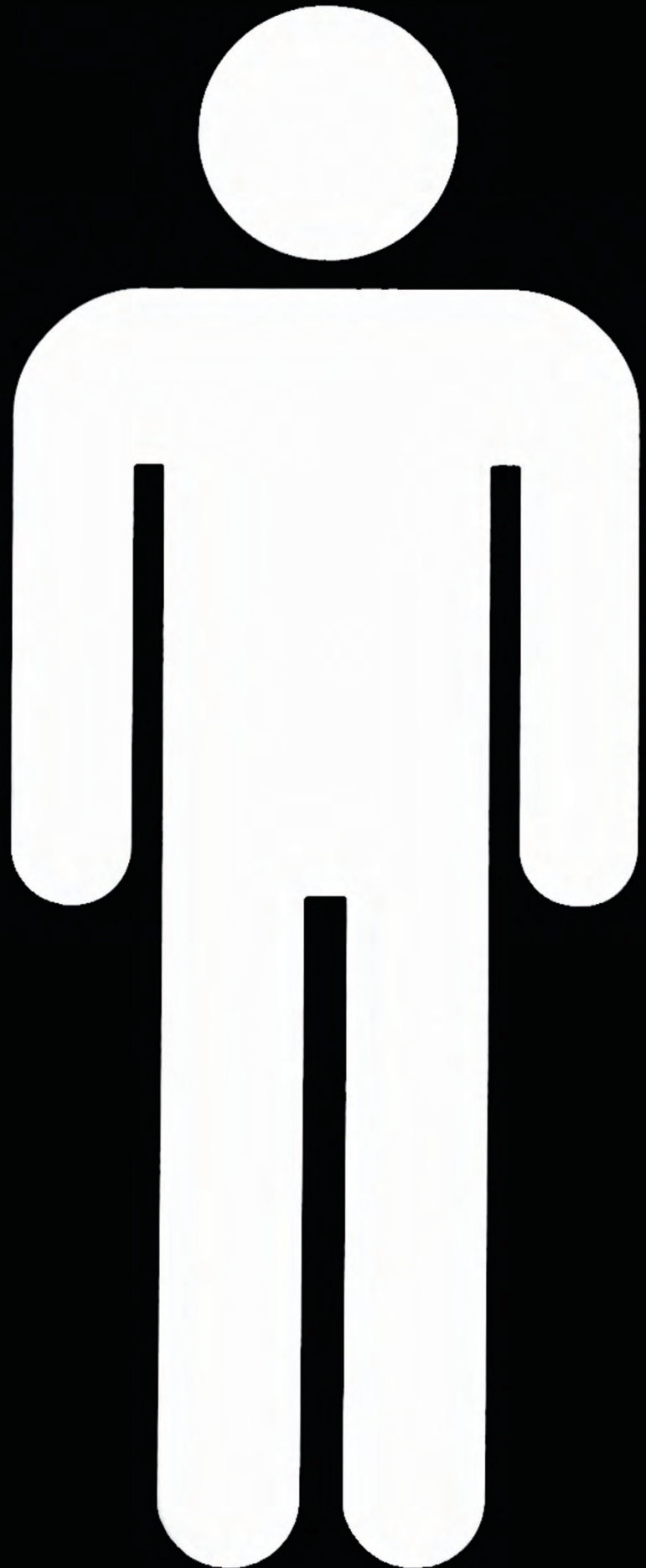
PALJASTAVA KATSE

TIE RAVINTOLA-ASIAKKAAN SYDÄMEEN KÄY SANITEETTITILOJEN KAUTTA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: 123RF.COM

*Kaikki ravintolat pyrkivät tarjoamaan
mieleenpainuvan asiakaskokemuksen
– mutta kuinka temppu tehdään? Uudessa
tutkimuksessa päästiin jo aika hyvin asiakkaan
”pään sisään” katsomaan, minkälaisista
elementeistä onnistunut ravintolavisiitti koostuu.*





SCA JA sen globaali tuotemerkki Tork päättivät soveltaa nykyaikaista katsetta seuraavaa teknologiaa selvittääkseen, miten asiakkaat kokevat ravintolakäyntinsä. Tutkimuksessa ravintola-asiakkaat varustettiin lasilla, jotka tallentavat käyttäjänsä silmien jokaisen liikkeen ja katseen kiinnittymisen.

Katsetta seuraava teknologia on nousussa maailmalla, koska se tarjoaa uudenlaisia mahdollisuuksia tutkia abstrakteja asioita, kuten kokemusta. Verkkoon yhdistettyjen silmälasien kehyksen sisäpuolen mikrokamerat pystyvät mittaamaan jokaista katseen kohdentumista.

Tutkimuksessa haluttiin kartoittaa kokonainen ravintolakokemus, minkä johdosta kymmentä vierasta pyydettiin ottamaan osaa kolmeen tehtävään katsetta seuraavat lasit päässään. Tehtävät olivat juoman nauttiminen baaritiskillä avoimen keittiön edessä, käsien peseminen ennen illallista ja illallisen syöminen pöydän ääressä ravintolaympäristössä.

**”Kun
saniteettitila
on viihtyisä,
yritys erottuu
kilpailijoistaan
asiakkaan silmissä
ratkaisevasti.**

7 000 yksityiskohtaa tunnissa

Jokainen katseen kiinnittyminen muunnettiin raakatiedoiksi, jotka analysoitiin ja joista luotiin kolme visuaalista lämpökarttaa. Kartat havainnollistavat ravintolavieraiden huomion kiinnittymisen ravintolan eri alueilla (keittiö, WC- ja ruokailutilat).

Tuotepäällikkö Nina Rantanen SCA Torkilta toteaa, että vaikka ravintolakäynnissä on perimmäiseltä luonteeltaan tietysti kyse syömisestä ja juomisesta, asiaan vaikuttaa myös moni muu asia. Esimerkiksi näkymä keittiöön, vuorovaikutus muiden kanssa, pöytien kattaus tai kokemus WC-tiloista, ovat kaikki seikkoja, jotka saattavat heilauttaa vaakaa ratkaisevasti. Mutta se, että vaakakuppeihin kerääntyy itse asiassa tuhansia asioita, on aika uutispommi.

”Tutkimus osoittaa, että vain yhden tunnin aikana asiakkaan katse kiinnittyi 7 000 kohteeseen ravintolan eri alueilla kauttaaltaan. Tämä korostaa, että hienoon kokemukseen vaikuttaa monta tekijää”, toteaa Rantanen.

Puhtaus on puoli ruokaa

Lämpölaseja käyttänyt joukko oli kuitenkin varsin pieni. Tork lähti keräämään lisätietoa suorittamalla Euroopan-laajuisen kyselyn, jossa perehdyttiin hyvän asiakaskokemuksen rakennuspalikoihin.

KUVA: JARI LIFLÄNDER





N·CLEAN Raikasta siivouspalvelua

Raikkautta ilmassa?



Valtakunnallisesti toimiva N-Clean Oy on erikoistunut monipuolisiin siivous- ja toimitilapalveluihin. Tuomme uusia, raikkaita tuulia koko toimialalle. Erityisosaamisalueenamme on majoitustilojen siivouspalvelut. Tuotamme Suomessa usean kymmenen hotellin ja kymmenen kylpylähotellin siivouspalveluja. Asiakshotelleihimme kuuluu sekä kansainvälisten hotelliketjujen hotelleja sekä yksityisiä hotellitoimijoita.

Hotellien lisäksi ominta osaamisalueettamme ovat lomahuoneistojen, laivayhtiöiden, liikekiinteistöjen, ravintoloiden, toimistojen ja taloyhtiöiden siivouspalvelut. Palvelemme nykyaikaisin konein ja menetelmin yksilöllisistä projekteista laajoihin palvelukokonaisuuksiin.

Meille on tärkeää luoda asiakkaaseen toimiva ja luottamuksellinen kumppanuussuhde. Olemme lähellä asiakasta ja ketteriä reagoimaan asiakkaidemme toiveisiin. Asiakasperehdytys ja sovittujen työtehtävien suorittaminen ammattitaitoisesti mahdollistavat pitkäaikaisen ja hedelmällisen yhteistyön.

N-Clean Oy on kotimainen perheyrittys, jonka omistajilla Rauno ja Helena Nurmella on laaja-alainen kokemus siivouspalvelualalta.



Kun etsit luotettavaa ja palvelevaa kumppania, ota yhteyttä, Rauno Nurmi, toimitusjohtaja, 040 730 1563, www.nclean.fi



Sekä lämpölasitutkimus että perinteisempi selonteko puhuvat pitkälti samaa kieltä: tulokset osoittavat, että ruoan maku on tärkein kokemukseen vaikuttava asia. Seuraavaksi tärkeimpinä tekijöinä tulevat ruokailu- ja saniteettitilojen puhtaus ja siisteys.

Lisäksi tutkimuksessa korostuivat mm. sisustus ja kattaus sekä ruoan ja juomien valmistamisen yksityiskohdat. Tutkimusten tulokset eivät juuri-kaan yllättäneet SCA Torkin väkeä:

"Tulokset lähinnä vahvistivat meidän näkemyksiämme siitä, mihin ihmiset kiinnittävät huomion ravintolassa", Rantanen toteaa.

"Mielestäni tutkimusten tärkein anti on se, että sisustukseen ja kattaukseen todella kannattaa panostaa, koska se luo asiakkaille jo ensimmäisen vaikutelman ravintolasta."

Suupielet ylös vai alas?

Lisäksi Nina Rantanen alleviivaa erityisesti henkilökunnan asenteen tärkeyttä: hyvä asiakaskokemus on aina myös hyvä henkilökuntakokemus. Tässä kohtaa avainasemassa on henkilökunnan viihtyminen työssään – sillä se on aina asia, joka näkyy ja kuuluu. Ja kääntäen: henkilökunnan "huono päivä" ei jää asiakkailta piiloon sekään.

"Jos liiketoiminnan välttämättömyydet – esimerkiksi juomalasiien täyttäminen ja kattaustuotteet – ovat kohdillaan, työntekijöillä on enemmän aikaa muihin asioihin, kuten vuorovaikutukseen asiakkaiden kanssa", Rantanen lisää.

SCA Torkin teettämään tutkimukseen osallistui 510 suomalaista ravintola-asiakasta. Suomalaisasiakkaiden mielestä ravintolan tärkein



Cafitesse
Enemmän kuin
hyvää kahvia.

NOVACAFI
(09) 2750 971 novacafi.fi

” Ravintoläkäynnin aikana suurimman pettymyksen aiheuttaa usein wc-tilojen heikko puhtaustaso.

tekijä on ruoka (84 %), ja sen jälkeen merkityksellistä on pöydän ja ympäristön siisteys (62 %). Ravintoläkäynnin aikana suurimman pettymyksen aiheuttaa useimmiten hidas tai huono palvelu ja wc-tilojen heikko puhtaustaso.

Viidesosa asiakkaista pitää hygieniää tärkeänä tekijänä ravintolan maineen kannalta. Ravintolan heikko puhtaustaso voisi saada kuusi vastaajaa kymmenestä kehottamaan välttämään jotakin ravintolaa; neljä kymmenestä voisi tehdä niin vessojen heikon puhtaustason takia.

Rima korkealle!

Tutkimuksen mukaan yli 90 % vastaajista arvostaa sitä, että ravintoloiden vessoissa ylläpidetään samoja siisteyksstandardeja kuin ravintolan puolella.

Ravintoloiden keittiöiden hyvä hygienia on vastaajille tärkeää ja heistä 75 % raportoi myös ravintoloiden wc-tilojen olevan yleensä hygieenisinä ja siisteinä.

Novosan Oy:n kehitysjohtaja Tommi Virkki tietää, että vessa on usein hyvänkin ravintolan heikko kohta. Hänen mukaansa mielikuva kolkosta, ikävähajuisesta kopista loisteputkien kelmeässä valossa on valitettavasti edelleen arkipäivää varsin monessa yleisessä käymälässä – aivan liian usein kuvan täydentävät vielä epäkuntoinen saippua-annostelija ja loppumaisillaan oleva paperi.

Novosan tarjoaa ratkaisuja yleisökäymälöiden ”strategiseen kehittämiseen”: kun ravintolan saniteettitilat ovat kaikin puolin siistit ja edustavat, kuluttaja saa näistä myönteisen käsityksen, joka heijastuu toimijaan laajemminkin.



KUVA: MIKA HUISMAN

"Ihmiset eivät halua asioida laiminlyödyissä vessoissa. Mutta kun saniteettitila on viihtyisä, yritys erottuu kilpailijoistaan asiakkaan silmissä ratkaisevasti. Vessojen siisteydessä on itse asiassa kyse tähän asti unohtetusta markkinoinnin voimavarasta", Virkki toteaa.

Asiakaspalvelukärjellä

Novosanin visiona on "elävöittää yleisökäymälät" ja yritys näkee WC-tilat pääsijaisesti asiakaspalveluna. Tavoitteena on "älykäs, nykyaikainen ja edustava saniteettitila", summaa Virkki.

"Täydellinen yleisökäymälä herättää positiivisia tunteita ja tekee elämyksellisen vaikutuksen käyttäjiinsä niin, että uudenlaisesta WC-kokemuksesta puhutaan myös jatkossa. Oleellisia ominaisuuksia täydelliselle käymälälle ovat tietenkin myös siisteys, hajuttomuus, hygieenisuus, saumattomuus ja turvallisuus."

Virkki ja kollegat ovat paasanneet yleisökäymälöiden elävöittämisestä kuuden vuoden ajan – ja vasta nyt tuntuu, että puheet alkavat kääntyä

teoiksi. Esimerkiksi ravintolayrittäjät tiedostavat, että wc-tila on heidän käyntikorttinsa siinä missä moni muukin asia.

Ekologisuus olikin säästöä

Entä mitkä ovat suurimmat haasteet yleisökäymälöiden kehityksessä? Virkki puhuu hitaasti muuttuvista asenteista: esimerkiksi ekologisuus mielletään Suomessa jostain syystä kalliiksi, vaikkakin ratkaisut ovat hankintahinnoiltaan lähes samat perinteisiin ratkaisuihin verrattaessa.

"Tätä ei tosin monesti vielä tiedetä. Ei välttämättä ymmärretä, että sana 'ekologinen' tarkoittaa useimmiten myös rahansäästöä."

Virkin mukaan korjaushankkeissa taas on usein se helmasynti, että yritysten wc-tilat tuntuvat olevan se pakollinen paha – ja jos korjauksen budjetti on ylittymässä, niin valitettavasti juuri näissä neliöissä säästellään.

"Tilojen suunnittelijoilla ei ole riittävää tieto-taitoa toimivimmista ratkaisuista. Esimerkiksi kotitalouksiin suunniteltuja wc:n istumalaitteita ei julkiin, kovemmalla kuormituksella oleviin tiloihin pitäisi asentaa." ■



HANKO SUSHI -RAVINTOLOISSA VIRTAA THOREAU-VESI

VESI ON TÄRKEÄ ELEMENTTI HANKO SUSHI -RAVINTOLOISSA, SILLÄ VESI ON NEUTRAALI RUOKAJUOMA, JOKA EI PEITÄ SUSHIN HERKKIÄ MAKUJA. NYT LÄHES KAIKISSA KETJUN RAVINTOLOISSA VESI ON LAADUKASTA, YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISTÄ JA PAIKALLISESTI TUOTETTUA THOREAU-VETTÄ.

Hanko Sushin ensimmäinen ravintola perustettiin Hankoon ja tällä hetkellä Konseptiravintolat Oy:n luotsaamia ravintoloita on jo 17. Konseptiravintoloiden toisen omistajan **Rolf Wirran** mukaan ekologisuus on tärkeässä roolissa Hanko Sushi -ravintoloiden toiminnassa. - Pyrimme käyttämään lähituotteita. Tärkein

raaka-aineemme kala on MSC-sertifioitua, mikä takaa sen, että kalastus pysyy sellaisella tasolla, että kalakannat säilyvät. Vihannekset hankimme pääasiassa lähituottajilta. Vesi on meille myös tärkeä elementti, sillä ns. makujuomat peittävät helposti sushin herkäät maut. Vesi on maultaan neutraali, jolloin asiakas pystyy maistamaan ruuan maut ja vivahteet.

Wirran mukaan asiakkaat ovat tänä päivänä yhä enenevässä määrin kiinnostuneita raaka-aineiden alkuperästä ja arvostavat ruuan terveellisyyttä ja eettisyyttä. - Tällä hetkellä emme avaa materiaaleissamme logistista ketjua tai raaka-aineidemme alkuperää, mutta kerromme tuki aina mielellämme kun joku kysyy. Poikkeuksen tekee Thoreau-vesijärjestelmä, josta kerromme asiakkaillemme pöytäseandeissa.



Tuoretta, raikasta ja paikallista Thoreau-vettä

Hanko Sushi -ravintoloiden uusimmissa toimipaikoissa on jo käytössä Thoreau-vesijärjestelmä ja Wirran mukaan se ulotetaan pikkuhiljaa kaikkiin toimipaikkoihin. - Thoreau-veden erikoisuus syntyy siitä, että se jäähdytetään ja suodatetaan paikallisesti. Kyseessä on vesijohtovesi, josta on poistettu putkistossa liikkuvat partikkelit, sillä vesiputkistosta irtoaa veteen epäpuhtauksia. Näin vesi on puhdasta, tuoretta ja raikasta. Thoreau-vesijärjestelmä on meille myös keino pienentää ravintoloiden hiilijalanjälkeä, sillä kun vesi suodatetaan ja jäähdytetään paikan päällä, ei pullovetä tarvitse kuljettaa ravintoloihin kumipyörillä.

Kiitosta asiakkailta ja henkilöstöltä

Thoreau-järjestelmä on otettu Wirran mukaan hyvin vastaan niin asiakkaiden kuin henkilöstönkin keskuudessa. - Aiemmin vesi tarjottiin karahvissa pöydissä. Nyt vesi on puhdasta ja raikasta jokaiselle asiakkaalle, sillä hän voi laskea sen itse automaatista ja valita joko stillin tai hiilihapotetun veden. Olemme saaneet asiakkailta kiitosta myös siitä, että vesi on nyt huomattavasti paremman makuista. Toki säästämme samalla myös henkilöstön työpanosta kun vesitarjoilu toimii itsepalveluna, eikä vettä tarvitse kantaa erikseen pöytiin. Tiskiäkin syntyy vähemmän, mikä on myös ekoteko, Wirta toteaa. TEXT: Mia Heiskanen

MIXTEC

Thoreau myynti ja markkinointi: Mixtec Oy.
Lue lisää osoitteesta: www.thoreau.fi

KÄRYTTÄÄKÖ TEIDÄN KEITTIÖSSÄ?

AMMATTIKEITTIÖN ILMANVAIHDON
SUUNNITTELU JA TOTEUTUS ON VAATIVA
PALAPELI, JOKA KYSYY KÄRSIVÄLLISYYTTÄ





TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: JEVEN OY

Ammattikeittiö voi olla melkoinen pätsi – ja lämpöolot vaikuttavat sekä työturvallisuuteen että työviihtyvyyteen. Amerikkalaisten tutkimusten mukaan neljän asteen lämpötilan nousu ravintolakeittiössä laskee työn tuottavuutta neljänneksellä. Tuottavuuden lasku näkyy suoraan viivan alla.



TUTKIMUSTEN MUKAAN suurin haitta on riittämätön ilmanvaihto. Voidaan tiivistää, että korkean lämpötilan lisäksi ongelmana on usein veto, liian suuri kosteus, laitteiden lämpösäteily, melu ja huono ilman laatu – ja hyvin toimivalla ilmanvaihdoilla voidaan vaikuttaa näihin kaikkiin tekijöihin.

Ammattikeittiöissä tarvitaan toimivaa ilmanvaihtoa monestakin syystä. Ensinnäkin valmistusprosessin aikana syntyvät hajut ja rasvapartikkelit pitää poistaa ja samaten täytyy päästä eroon ruuan valmistuksen ja astianpesun yhteydessä syntyvästä lämmöstä ja kosteudesta. Lisäksi hygieniastandardit esittävät omat vaatimuksensa eikä mukavan ja terveellisen työpaikkanaan merkitystä käy aliarvioiminen.

Toimiva ilmanvaihto hoitaa nämä ongelmatkohdat ja lisäksi estää epäpuhtauksien leviämisen ympäröiviin tiloihin. Tämä tehdään pitämällä keittiö alipaineisena oheistiloihin nähden, eli käytännössä poistoilmavirta pidetään n. 10 % suurempana kuin tilan tuloilmavirta.

Mitoita oikein!

Kalle Korhonen Jeven Oy:stä arvioi, että tärkein asia ilmanvaihtoratkaisua hankittaessa on mitoittaa laitos oikean ja riittävän ilmavirran mukaisesti. Ratkaisun pitää olla myös paloturvallinen ja helposti puhdistettava sekä helppokäyttöinen.

"Näkinsi hyvänä menetelmänä, että jos rakennukseen on määritelty sprinklerit muihin tiloihin niin keittiöiden poistoilmahuuviin olisi järkevää määrittää myös palonsammutusjärjestelmä, joka soveltuu rasvapa-

loihin – eikä siis tavallisia sprinklereitä", toteaa Korhonen ja huomauttaa, että rasvankeittimen termostaatin pettäminen aiheuttaa eniten tulipaloja ammattikeittiöissä.

"Raitista tuloilmaa pitää johtaa keittiönäyttökäyttöön oikeisiin kohtiin ja ilmavirtojen säätöjen ja suuntauksien pitää olla yksinkertaista ja helppoa", hän summaa.

**”Tärkein asia
ilmanvaihtoratkaisua
hankittaessa on mitoittaa laitos
oikean ja riittävän ilmavirran
mukaisesti.**

Eroon energiasyöpöistä

Toimivalla ilmanvaihdoilla on iso rooli energia- ja tehokkuuden saavuttamisessa, sillä poistoilman mukana katoaa suuri määrä energiaa. Mikäli poistoilmasta saadaan erotettua rasva, voidaan se johtaa lämmöntalteenottolaitteisiin, jolloin energiaa säästyy.

Yleisemmät mekaaniset rasvanerottimet toimivat törmäysperiaatteella, jolloin poistoilmavirran kuljettama rasvahiukkanen poikkeutetaan suunnastaan labyrintti- tai sykloonirakenteella niin että hiukkanen törmää rasvanerottimen seinään ja erottuu näin poistoilmavirrasta, kertoo Korhonen.

"Hiukkasen – eli poistoilmavirran – nopeuden ja erottimen aiheuttaman painehäviön pitää olla kuitenkin poikkeuttamiskohdassaan suuri, jotta erottimen tehokkuus pysyisi tyydyttävänä. Yleisesti ottaen kyseisillä erottimilla päästään erotusasteessa vain kohtuullisiin erotusarvoihin yli 8 mikronin hiukkasilla ja silloinkin vain vakioilmavirroilla", Korhonen toteaa.

Markkinoilla on olemassa myös mekaaninen erotin, joka käyttää ulkopuolista energiaa erotusprosessissaan. Tuolloin moottori pyörittää erotuslevyä, jonka läpi poistoilma johdetaan (ns. pyörivä erotin).

"Tämän johdosta erottimen erotusaste on hyvä jo yli kolmen mikronin



rasvahiukkasilla. Ja mikä parasta, erotusaste ei ole sidottu ilmavirran suuruuteen vaan erotinta voidaan käyttää ilmavirtasäätöisissä järjestelmissä.”

Säädöillä säästöjä

Korhonen huomauttaa, että keittiöissä laitetaan ruokaa hyvin erilaisia määriä eri aikaan, jolloin ilmavirtojen tarve vaihtelee ajallisesti. Säättöjärjestelmillä pystytään säästämään lisää energiaa, kun ilmavirtoja säädetään tarpeen mukaan.

”Pyörivällä erottimella varustettu laitos voidaan varustaa tarpeenmukaisella ilmavirtojen säätöjärjestelmällä siten, että rasvanerotus on huippuhyvä koko ajan, jolloin lämmöntalteenottojärjestelmä toimii myös hyvin.”

Saatavilla on myös UV-valolla ja otsonilla toimivia erotinjärjestelmiä, mutta nämäkin järjestelmät vaativat esierottimikseen hyviä mekaanisia erottimia. UV-valo ja otsoni pystyvät reagoimaan vain pienempien hiukasten kanssa ja ne tukkiintuvat nopeasti, jos hyviä esierottimia ei ole, toteaa Korhonen.

”Otsonia käytetään usein kun halutaan vähentää poistoilman hajukuormaa, kun joudutaan puhaltamaan poistoilmaa paikkoihin, joissa hajut voivat häiritä ympäristöä.”

Evakkoon vai sairaalaan

Vaikka otsonia käyttävät järjestelmät ovat yleistymässä monissa maissa, ei Korhosen mukaan tässä trendissä ole paljon tolkkua.

”Euroopassa on sattunut monia pahoja otsonin aiheuttamia keittiö-onnettomuuksia, jossa keittiöhenkilökuntaa on viety sairaalahoitoon, kun otsonia on päässyt UV-valoista tai otsonigeneraattoreista vuotamaan keittiötiloihin.” Esimerkiksi Norjassa eristettiin kokonainen kauppahallikortteli Oslon keskustassa pariaksi vuorokaudeksi tällaisen haaverin takia.

Hienostunutta muotoilua saniteettitiloihin

Suunnittelimme täyden valikoiman annostelijoita, jotka sopivat tyyliisi ja antavat asiakkaillesi upean kokemuksen. Image Design -annostelijan runko on harjattua ruostumatonta terästä, niissä on hienot linjat ja hienovaraiset kaarteet. Toiminta on hienostunutta, mutta yksinkertaista. Näin asiakkaasi saavat kokea pelkkää parasta.

Tutustu Image Design mallistoon: tork.fi/imagdesign



www.tork.fi
09 506 881





Laitteiden ikääntyessä vikojen määrä lisääntyy ja onnettomuuksia satuu myös puutteellisten huoltojen vuoksi. Joissakin maissa ongelmaan on havahduttu määräämällä otsonilmaisimet pakollisiksi kyseisiä järjestelmiä käyttäviin keittiöihin.

Mitä otsonin tilalle?

Korhonen huomauttaa, että otsoni ei myöskään ole kovin ympäristöystävällinen kaasu, jos sitä tuotetaan suuria määriä ympäristöön.

"Lisäksi joissakin kohteissa on otsonin havaittu hävittävän kanavistosta kumitiivisteitä, jolloin kanavisto ei ole enää tiivis ja otsonia on voinut päätyä vaarallisiin paikkoihin."

Vaihtoehtojakin onneksi on. Jevenin omassa, uunituoreessa menetelmässä UV-valo on otsonia tuottamaton ja prosessissa käytetään ns. vihreää katalyyttiä. Menetelmä poistaa tehokkaasti pieniä rasvahiukkasia ja vähentää hajukuormaa poistoilmassa, lupaa Korhonen.

"Tämä järjestelmä on yhdistetty vielä tehokkaaseen mekaaniseen erottimeen, jolloin järjestelmää voidaan turvallisesti käyttää kaikissa korkeaa erotusastetta vaativissa kohteissa ilman riskiä otsonin aiheuttamista vaaroista." Jevenillä Suomessa kehitetty järjestelmä on jo toiminnassa muutamissa vaativissa kohteissa.

Globaalia ylivoimaa

Keittiöiden ilmanvaihdesta puhuttaessa kotimainen jättiläinen on Halton, jonka referenssilista kasvaa 5 000 keittiöllä vuodessa.

"Teemme vuosittain maailmanlaajuisesti ilmanvaihtoprojekteja ammatikeittiöihin noin 100 miljoonan euron edestä", kertoo avainasiakaspäällikkö Jere Kaistinen Halton Foodservice Oy:stä.

Suurimpaan osaan uusista keittiöistä valitaan Haltonin Tehokas keittiö-ratkaisujen valikoimasta jokin valmis vaihtoehto. Halton Foodservice suunnittelee sellaisia järjestelmiä, tuotteita ja palveluita, joiden avulla voi-

daan luoda energiatehokkaita, turvallisia ja viihtyisiä ympäristöjä niin ravintoloitsijoille, kokeille kuin heidän asiakkailleenkin.

Pitkätähtäimen ratkaisuja

Halton haluaa olla mukana suunnitteluvaiheesta tilojen käyttöönottoon asti – ja Kaistinen painottaa nimenomaan fiksun ja kaukokatseisen suunnittelun tärkeyttä.

"Jos halutaan miellyttävä ja käryvapaa keittöympäristö, niin se ei voi olla asia, joka suunnittelussa otetaan viimeisenä huomioon."

Esimerkiksi keittiöammattilaisten suosikki eli saarekemalli tuo paljon haasteita ilmanvaihtoon.

Kun ihmiset liikkuvat vauhdilla keittiössä edestakaisin, ilmavirrat käyttäytyvät miten sattuu.

"Tällöin savu ja käry karkaa kaikkialle. Poistoilman määrää pitää kasvattaa rajusti, jotta tämä saadaan kompensoiduksi", Kaistinen tietää. Mutta jos vaikka vanhassa keittiössä savuhormi on pieni, poistoa ei kovin isoksi voi saada.

Älykeittiöön vielä matkaa

Älykkäitä järjestelmiä on olemassa, mutta monessa keittiössä "ei ole muuta älyä kuin kellokytkin", Kaistinen kuittaa. Kuvaan kuuluu, että keittiöön ensimmäisenä tuleva räppää ilmanvaihdon täysille ja näin mennään yöhön asti.

"Kun ilmanvaihdon mitoitus on kaukana optimaalisesta, puhutaan aika lailla hölmöläisten hommasta."

Helpotusta ilmanvaihtoon voi tuoda uunin suosiminen lieden sijasta: esimerkiksi lihapullat eivät paistu enää pannulla niin usein, vaan muhivat yhdistelmäuunissa.

"Nämä ovat tapauskohtaisia juttuja, mutta trendi on kuitenkin se, että pihviä kärytetään nyt vähemmän pannulla", Kaistinen arvioi. ■

”Toimivalla ilmanvaihdon on iso rooli energiatehokkuuden saavuttamisessa.

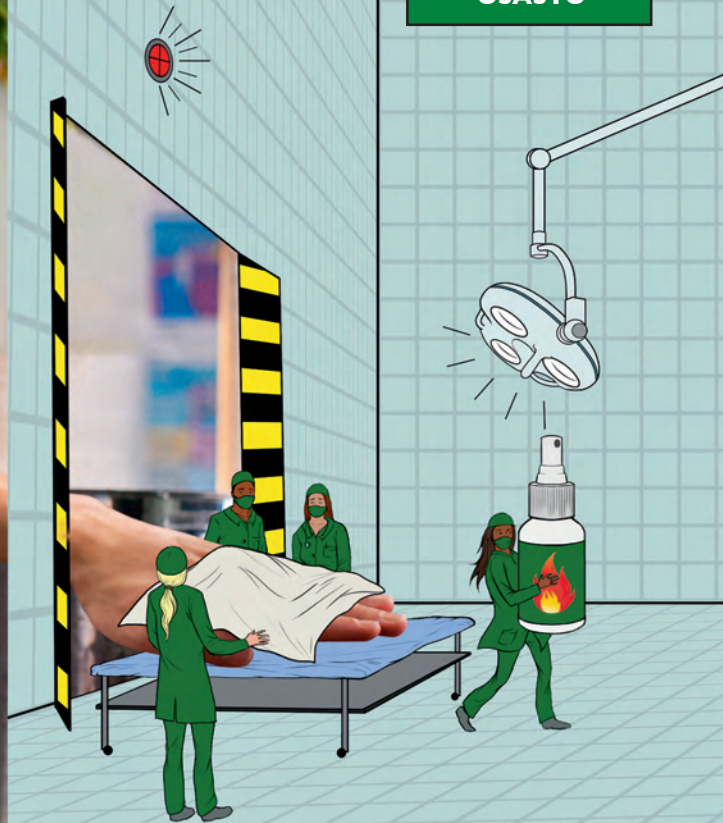


Maailman pienin päivystysvastaanotto keittiöön.

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.



KAHVILASSA LAATU VOITTAA MÄÄRÄN

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVAT: 123RF.COM

*Ekberg Cafén ravintolapäälikkö
Stefan Sjöholm peräänkuuluttaa
kahviloilta intohimoista
suhtautumista kahviin ja teehen.*



**” Samasta kahvista saa
tuhat erilaista kupillista
vain hieman valmistustapoja
muuttamalla.**

**”Vihreän teen
suosiota
kasvattaa osaltaan
sekin, että se koetaan
terveelliseksi.**

UUONNA 1852 perustettu Ekberg Café on Suomen vanhin kahvilakonditoria. Ravintolapäällikkö Stefan Sjöholm kertoo, että Helsingin bulevardin varrella luotetaan perinteisiin ja klassiseen hyvään myös kahvitarjonnassa:

”Talon kahvin lisäksi listallamme ovat ranskalaiset ja italialaiset kahvit: latte, espresso, cappuccino ja café au lait. Uutuuksia tuodaan mukaan varsin varovaisesti. Kesällä kokeilimme vietnamilaista jääkahvia, jossa käytetään kondensoitua maitoa”, Sjöholm kertoo.

Hän mainitsee, että uutuudesta ilahtuivat Kaakkois-Aasiassa matkustelleet nuoret, mutta sitä kokeilivat toki myös jotkut vanhemman polven kanta-asiakkaat.

Teessä suuntaus kohti keveämpiä laatuja

Perinteet – ja kuuluisat brändit – ovat arvossaan myös tee-puolella. Listalta löytyy esimerkiksi ranskalaisen Mariage Frères’in Marco Polo, jossa mustaa teetä on maustettu erilaisilla eksoottisilla hedelmillä. Valikoimiin kuuluu niin ikään esimerkiksi Tea Centre of Stockholmin Söderblandning eli vihreä tee, joka maustetaan erilaisilla hedelmillä ja kukilla.

”Teepuolella klassinen trendi ovat tummat ja maanläheiset teet. Suuntaus on kuitenkin kohti puhtaampia ja kevyempiä teelaatuja, esimerkiksi kohti vihreää teetä. Vihreän teen suosiota kasvattaa osaltaan sekin, että se koetaan terveelliseksi.”

”Trendinä on myös, että ihmiset tietävät entistä enemmän teestä. He saattavat kysyä tarkkaan esimerkiksi teen alkuperästä ja siitä onko teelehtiä hapetettu. Sama asiakkaiden yleisen tiedon ja laatu-tietoisuuden nousu pätee toki myös kahviin.”

Laatu on tärkeämpi kuin määrä

Sjöholm korostaa, että tee – kuten kahvikin – ovat vain raaka-aineita. Oleellisen tärkeää on, kuinka raaka-aineita käsitellään. ”Teessä on tärkeää esimerkiksi se, että se on haudutettu juuri kyseiselle teelaadulle sopivalla tavalla – esimerkiksi vihreä teen maku muuttuu kitkeräksi, jos sitä hauduttaa liian pitkään tai liian kuumalla vedellä.”

Hän huomauttaa, että myös samasta kahvista saa tuhat erilaista kupillista vain hieman valmistustapoja muuttamalla. ”Kahviloiden ei kannatakaan kilpailla kahvi- tai teelaatujen määrällä. Olennaista on, että raaka-aineista osataan valmistaa hyvää kahvia ja hyvää teetä. Tässä tarvitaan varmasti lisää koulutusta.”

Rauhaa kiireiseen maailmaan

Ekberg houkuttelee niin vuodesta tai vuosikymmenestä toiseen käyviä kanta-asiakkaita kuin turistejakin. Kahvilassa vierailu siirtyy usein tapana vanhemmilta lapsille tai isovanhemmilta nuoremmalle sukupolvelle.

Väkeä houkuttelevat myös esimerkiksi Ekbergin konditoriatuotteet: kakut, piirakat, pullat ja leivokset, – muun muassa perinteiset Napoleon-leivokset ja sampo-panjakorkit.

”Ja aivan olennaisen tärkeää on se, että pyrimme tarjoamaan arjen keskelle pienen rauhallisen hetken, vähän luksusta. Emme puhu asiakkaista vaan vieraista. Vieraat saavat esimerkiksi kaiken palvelun pöytään – heidän ei tarvitse jonottaa eikä todellakaan hoitaa itse astioitaan pois.”

Intohimoa kahvikupin äärellä

Sjöholm ei ole innostunut suurten, muun muassa persoonattomiksi kokiemiensa kahvilaketjujen maahantulosta. Toinen kahvialan trendi, pienten paahtimoiden ja positiivisen kahvihifistelyn esiinnousoo saa häneltä kiitosta.

”Kahvila-alalla tarvitaan intohimoista suhtautumista kahviin. Tavoitteena pitäisi olla aina, että vieras havahtuu kahvikuppinsa ääressä ja ajattelee, että hetkinen, tähän on erittäin hyvää kahvia”, Sjöholm miettii. ■





HUOMIOTA KAHVILAITTEESEEN JA PUHTAUTEEN

TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

”Life is too short to
drink bad coffee.”

KAHVI PÄÄTTÄÄ usein illallisen ja jättää ravintolasta asiakkaalle sen viimeisen maun. Country Manager Tiina Airola Oy Moccamaster Nordic Ab:sta huomauttaa, että valitettavan usein kahvi ei kuitenkaan ole samalla tasolla muun tarjooman kanssa.

”Usein tuntuu, että kahvi on vain ’se välttämätön musta juoma’. Ravintoloiden kannattaisi ehdottomasti panostaa kahvikoulutukseen – ja osana sitä laitteiden laatuun ja puhtauteen.”

Airolan mukaan kahvilaitteisiin kertyvä rasva on hyvä puhdistaa säännöllisesti clean drop -puhdistusaineiden avulla. Tämä parantaa kahvin makua ja lisää samalla laitteiden käyttöikää. Myös kalkinpoistoa varten on omat puhdistustuotteet.

”Jos kahvia säilytetään termosastioissa, niin myös niiden huolellinen puhdistus on tärkeää.”

Ravintolakäyttöön suunnatut Moccamaster-laitteet muistuttavat paljolti kotitalouksille tarkoitettuja laitteita, mutta ovat luonnollisesti mitoituseltaan suurempia.

”Kaikki Moccamasterit tehdään käsityönä Tecnivormin tehtaalla Hollannissa. Laitteet on testattu European Coffee Brewing Centressä Norjassa. Tärkeätä on muun muassa, että suodatinveden lämpötila sekä kahvin ja veden kontaktiaika on juuri oikea”, Airola mainitsee.

Moccamasterin kehittänyt Gerard C.Smit on kiteyttänyt asian sanomalla: ”Life is too short to drink bad coffee”. ■



TEKSTI: MATTI VÄLIMÄKI

KUVAT: SEBASTIAN BERNER

*Free From -messut saivat hyvän vastaanoton.
Tapahtuma järjestetään myös ensi vuonna.*

HELSINGIN KAMPISSA, Narinkkatorilla, järjestettiin lauantaina 5.9. Free From -erityisruokavaliomessut. Tilaisuudessa tarjottiin tuoreimpia tietoja ruoka-aineallergioista ja erityisruokavalioidista. Yleisöllä oli myös mahdollisuus tutustua, maistella ja ostaa muun muassa gluteenittomia tuotteita.

Tapahtuman primus motor, Aitoja Makuja Kauppa -yrityksen vetäjä Timo Luotonen kertoo, että messut olivat menestys. "Kävijöitä oli päivän aikana lähes 5 800, pääministeri Juha Sipilä mukaan lukien. Porukkaa tuli paikalle Turku, Tamperetta ja Itä-Suomea myöten. Tämän kaltaiselle tilaisuudelle on selvästi suuri sosiaalinen tilaus", Luotonen kertoo.

"Suomen Keliakialiitolla on Tampereella kerran kolmessa vuodessa omat Keliakiamessunsa, mutta se ei pelkästään riitä vastaamaan kysyntään", hän lisää.

Tuotteita tärkeää päästä maistamaan

Free From 2015 -messuilla tuotteitaan esitteli 16 eri yritystä. Mikä tärkeintä, ruokia pääsi myös maistelemaan. "On laskettu, että keliakikoron ruokakori maksaa 68 euroa kuukaudessa enemmän kuin normaaliruokavaliota noudattavan. On tärkeää, että esimerkiksi viisi euroa maksavaa keksipakettia pääsee todellakin testaamaan etukäteen ja varmistamaan, että se oikeasti maistuu hyvältä.



Usein kuuleekin väitettävän, että esimerkiksi gluteenittomien ruokatuotteiden maussa olisi parantamisen varaa... No onneksi paljon parempaan suuntaan on menty koko ajan. Mes-sukahvilaamme piti esimerkiksi konditoria-lei-pomo, jonka leivonnaiset ovat aivan loistavia, niitä ei olisi mitenkään uskonut erityisuokavaliio-tuotteiksi."

Ilmiön markkinapotentiaalia ei ole täysin ymmärretty

Timo Luotonen arvioi, että Suomessa on jo 1,5 miljoonaa ruoka-allergista ja/tai ruoka-aineiden yliherkkyydestä kärsivää ihmistä. Suurimman ryhmän muodostavat laktoosi-intolerantit, muita ovat muun muassa keliakikot ja muut vilja-allergikot, I ja II -tyypin diabeetikot ja eri ruoka-aineille yliherkät.

"Allergiat ja ruoka-aineyliherkkyydet tuntuvat vain lisääntyvän koko ajan. Toisaalta yhä useampi päätyy myös omaehtoisesti noudattamaan erityisuokavaliioita."

Luotonen, jolla itselläkin on sekä keliakia että laktoosi-intoleranssi, korostaa, että ilmiön markkinapotentiaalia ei ole vielä täysin ymmärretty. "Ravintolat ja suurkeittiöt ottavat jo aika hyvin huomioon erityisuokavaliot, mutta esimerkiksi kahviloilla on vielä paljon parannettavaa."

Aika tavallinen tarina on, että kun kahvilassa muut saavat nauttia herkullisista sämpylöistä ja leivonnaisista, niin keliakikolle on tarjolla vain yksi vaihtoehto, monesti pelkkä riisikakku. "Näin ei todellakaan tarvitsisi olla, sillä hyviä tuottajia ja tuotteita löytyy jo paljon. Free From -messuilla on helppo tutustua alan tarjontaan sekä päivittää muutenkin tiedot ruoka-allergioista", Luotonen huomauttaa.

Food From -erityisuokavaliomessut järjestetään Helsingissä myös vuonna 2016, syyskuun alussa, Keliakia-viikon yhteydessä. ■

Lisätietoja: www.freefromhelsinki.com





TUNNELMIA HEINON
TUKKUMESSULTA
1.9.2015



Osoitteessa www.proresto.fi
kattava kuvakatsaus tapahtumasta.



Järjestyksessään viidennettoista ravintoloiden, suurkeittiöiden ja kaupan alan ammattilaisille suunnatut Heinon Tukkumessut järjestettiin 1. syyskuuta Helsingin Messukeskuksessa. Tämänvuotinen tapahtuma oli aiemmista vuosista poiketen yksipäiväinen.



Messuilla vieraili komeat 1 700 kävijää ja aamun kutsuvierastilaisuus keräsi paikalle yli 100 ravintoloiden sekä suurtalouskeittiöiden/henkilöstöruokaloiden päättäjää. Lisäksi messuille osallistui noin 600 näytteilleasettajaa. Messutunnelma oli erinomainen ja esillä oli paljon mielenkiintoisia tuotteita sekä herkullisia maistiaisia.



proresto-lehden osastolla oli mahdollisuus jättää juttuehdotus sekä osallistua arvontaan, jossa palkintona upeita Heirol Pro -Balance Santokuveitsiä (arvo 99 eur).

Tällä kertaa onnetar suosi seuraavia henkilöitä:

- Tiina Martikainen, Max's Cafe Oy, Helsinki
- Tapani Hyttinen, Salon Leijonatupa Oy, Salo
- Annamari Putkonen, Bleritec Oy, Salo

proresto-lehden väki kiittää kannustavasta palautteesta ja loistavista juttuideoista ja toivottaa mielenkiintoisia lukuhetkiä kaikille 1 000:lle Heinon Tukkumessuilla osastoltamme lehden hakeneille uusille lukijoillemme!





EKOLOGISIA JA PERSOONALLISIA TYÖVAATTEITA RAVINTOLOIHIN, HOTELLEIHIN JA VAPAA-AIKAAN

TEKSTI: MERJA KIHLE JA ARI MONONEN

KUVAT: TOUCHPOINT / VERA KOVANEN

Ravintoloidenkin työvaatteet voivat olla nuorekkaita, mukavia ja kestävän kehityksen mukaisia – mutta samalla funktionaalisia ja monikäyttöisiä. Kotimainen Touchpoint esitteli näistä lähtökohdista suunnitellun RAFLA-työvaatemallistonsa syyskuussa 2015. Katuuskottavilla työvaatteilla uskotaan olevan kysyntää ulkomaillakin.

TOUCHPOINT PERUSTETTIIN vuonna 2008. Yritys suunnittelee ja valmistaa työvaatteita, jotka pyritään mahdollisimman suurelta osin tuottamaan kierrätysmateriaaleista. "Työvaatteen on näytettävä todella hyvältä, mutta sen on oltava myös ekologisesti kestävä", korostaa Touchpointin myynti- ja markkinointijohtaja Carita Peltonen.

Toisaalta keittiöissä käytettävien vaatteiden on oltava erityisen kestäviä myös fyysisesti.

"Tarkastus- ja sertifiointiyritys SGS testaa Touchpointin valmistamien työvaatteiden teknisen kestävyuden ja laadun", Peltonen mainitsee.

Uuden RAFLA-malliston pilottikäyttäjiin kuuluu esimerkiksi Hesburger-ravintolaketju, joka teetti työvaatemallistonsa kestävästä kehityksen kriteerein. "Esimerkiksi Hese-paitojen materiaali on valmistettu kierrätysmuovipulloista. Tuotteet valmistetaan laadukkaasti lähialueella."

Katu-uskottavuutta kaivataan

Moderni työvaate kuvastaa parhaimmillaan ravintolan henkeä ja ilmettä. "Persoonattomat työvaatteet eivät sosisikaan nykyaikaisille ja yksilöllisille ravintoloille", arvioi Peltonen.

"Trendikkyys, nuorekkuus ja ekologisuus ovat olleet keskeisiä suunnitteluperiaatteita."

Asiantuntijana keittiövaatteiden suunnittelussa on toiminut muun muassa Ravintola Savoystä tunnettu keittiömestari Kari Aihinen. "On hyvä, että työvaatealalle tulee uusia tuulia. Tähän mennessä tarjolla on ollut yleensä 'kaikille sopivia' purjehousuja, joten uudenlaiselle ajattelulle ja uusille valmistajille on selkeästi tarvetta", Aihinen tähdentää.

Suunnittelutyöstä vastasivat nuoret lahjakkaat designerit Sirpa Anundi ja Piia Emilia. "RAFLA-malliston vaatteissa lahkeet ja hihat ovat helposti







käännettävissä, ja sen jälkeenkin vaatteet näyttävät huolitelluilta", Anundi kertoo.

"Mallistoon on nyt otettu etenkin syksyn värejä, mutta mukana on myös perinteisiä sinisen, harmaan, mustan ja ruskean värisävyjä." Kestävän kehityksen periaatteiden mukaan vaatteissa on paljolti käytetty tuotannon ylijäämänappeja ja -kankaita.

Uudenlaista ajattelua

Sirpa Anundin mukaan malliston suunnittelutyö alkoi syksyllä 2014. "Suunnittelutiimi toimi hyvässä yhteishengessä. Piia ja minä olemme kumpikin kotoisin Pohjois-Suomesta, joten yhteinen sävel löytyi helposti."

"Kävimme suunnitteluvaiheessa useissa ravintolakeittiöissä teke-mässä kenttätutkimusta siitä, millaisia työvaatteita ravintoloihin tarvitaan ja halutaan." Yksi tärkeä havainto oli, että ravintolahenkilöstön hierarkian ei tarvitse näkyä kovin selvästi työvaatteista. Samaten kävi selväksi, että nuorille työntekijöille ei juuri ole ollut tarjolla sellaisia työasuja, jotka sovel-tuisivat sekä ravintolan tyyliin että heidän omaansa.

Tarjonta oli varsin mustavalkoista. "Tällä mallistolla halusimme ravis-

tella vallitsevaa ajattelua", Carita Peltonen selvittää. "Osassa RAFLA-vaatteista on farkkukangasta jäljittelevää denim-materiaalia, joka kui-tenkin on huomattavasti kestävämpää ja täyttää työvaatteille asetettavat lujusvaatimukset."

Uudenlaiset työvaatteet ovatkin jo herättäneet paljon mielenkiin-toa alalla. Kutsuvieraat selvästi innostuivat myös Helsingin Teurastamon studiotiloissa pidetystä catwalk-näytöksestä, jossa Nini, Konsta ja muut ammattitaitoiset mallit esittelivät ajan hengen mukaisia työvaatteita. "Näitä voisi käyttää vapaa-ajallakin", mallit kehuivat.

Asusteista on tulossa valmisvaatemallisto. "Sitä ennen saatavilla on puolivalmisteita, jotka saadaan 2–4 viikossa viimeistelyä asiakkaalle soveltuvaan muotoon", Peltonen kertoo.

Tekes on tukenut malliston tuotekehitystä. Suomessa ja Baltian maissa valmistettavat RAFLA-työvaatteet alkavat etsiä ulkomaidenkin ravintoloihin. Ensimmäinen etappi on Ruotsi. ■

Lisätietoja: www.touchpoint.fi

UUTUUS AMMATTIKEITTIÖIHIN UV-TURBO

UV-TURBO ON KEHITETTY vaatiivin ammattikeittiöihin, joilta vaaditaan huippuunsa kehitettyä rasvansuodatusa, energiatehokkuutta ja turvallista sekä viihtyisää työympäristöä.

Tehokas mekaaninen TurboSwing rasvansuodatin varustetaan UV-valolla, joka ei tuota otsonia, vaan käyttää vihreää katalyyttiä.

- Turvallinen ja ympäristöystävällinen ratkaisu

UV-Turbo pitää kanavat puhtaina pienimmistäkin partikkeleista, kaasumaisesta rasvasta ja vähentää merkittävästi ruuanlaiton aiheuttamia hajuja.

- Huippuunsa kehitetty, tehokas rasvansuodatus

UV-Turbo on täydellinen ratkaisu kohteisiin, joissa on käytössä lämmöntalteenotto ja/tai muuttuvat ilmavirrat.

- Energiatehokas ratkaisu ■

Lisätietoja: www.jeven.fi



UUTUUS! MYLLYN PARAS PANNUKAKKUJAUHO



Pakkaustiedot

Pussi 300 g, Myyntierä 10 kpl
Lavatiedot EURO-lava
Myyntierä 60 kpl, 15 me/kerros, 4 kerrosta
GTIN Tuote 6417700050886
GTIN Myyntierä 6417700030888

*Myllyn Paras tuo markkinoille jotain ihan uutta,
Pannukakkujauhon! Se on valmis jauhoseos,
taikinaan lisätään vain haluttu neste.*

Käyttöohje

Vispaa 1 pussi pannukakkujauhoa 9 dl:aan maitoa tai muuta nestettä. Lisää joukkoon sulatettua margariinia tai voita. Anna turvota uunin lämpenemisen ajan. Kaada taikina reunalliseen uunipeltiin, joka on vuorattu rasvalla voidellulla leivinpaperilla. Kypsennä 225-asteisen uunin tai 200-asteisen kiertoilmauunin toiseksi alimmalla tasolla kauniin väriseksi n. 25 min. Anna vetäytyä hetki. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä, marjojen ja hunajan sekä halutessa kermavaahdon tai vaniljarahkan kanssa.

Vinkkejä

Pannukakkutaikinasta voi valmistaa suolaisia tai makeita pannukakkuja. Suolaiseen pannaritaikinaan voi lisätä suolaisia lisukkeita, esim. kasvis-, kana-, kala- tai lihasuikaleita sekä ryöpättyjä sieniä lisäämään ruokaisuutta.

Makeaan pannaritaikinaan voi lisätä marjoja tai hedelmälohkoja, esim. näin syksyllä omenaa.

- Laktoositon
- Kotimainen Avainlippu-tuote

Lisätietoja: www.myllynparas.fi





NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



MOCCAMASTER PROFESSIONAL



Molemmat mallit saatavana myös vesiliitännällä

RESPECT THE COFFEE BEAN

Moccafour- ja Moccaserver -kahvinkeitin on suunniteltu ammattikäyttöön kestämaan kovaa kulutusta ja useiden tuntien päällä oloa.

ECBC-sertifiointi takaa parhaan kahvin ja laadukkaat osat takaavat tehokkuuden vuosiksi.



LAATUA
VUODESTA
1969

www.moccamaster.com