

pro

RESTO

horeca-alan ammattilehti

Ex-lumilautailija perusti kahvilan Portlandiin

Taustamusiikki tuo ravintoloihin kassavirtaa

Terassit vetämään

Hyvin suunniteltu
kylmäsäilytys
säästää energiaa
suurkeittiöissä

Baskeri & Basson voimakaksikko
luottaa fiiliksen voimaan – ja hyvää
safkaa ei lähdetä kikkailemalla pilaamaan

www.proresto.fi

HINTA 14,50 EUR

gastro HELSINKI

16.-18.3.2016 Messukeskus



Samaan aikaan:
ViiniExpo 17.-19.3.

Teemoina
teknologia &
hyvinvointi

*Menestyksen
makuja.*

Ohjelmassa mm.
Vuoden Kokki,
Vuoden Tarjoilija,
Kouluruokakilpailu
sekä ajankohtaisia
seminaareja

Avoinna:
ke-to 16.-17.3.
klo 10-18,
pe 18.3. klo 10-17

**Gastro Helsinki 2016 on Suomen johtava
hotelli-, ravintola- ja suurkeittiöalan ammattitapahtuma.**

#gastrohelsinki

gastrohelsinki.fi



Lataa uusi Messukeskusapplikaatio
älypuhelimellesi ja tee omat suosikkilistasi!



Päämediayhteistyö-
kumppani:

aromi

Samaan aikaan:

VIINI EXPO
17.-19.3.
2016



Vuoropuhelulla menestykseen

Me Atrialla autamme asiakkaitamme menestymään. Tarjoamme teidän käyttöönne kaiken tuoteosaamisemme ja liiketoimintaymmärryksemme. Siksi emme tyydy vain myymään ensiluokkaisia, suomalaisia ja ammatti-keittiöiden tarpeisiin suunniteltuja tuotteitamme, vaan tarjoamme kumpaneidemme käyttöön mahdollisuuden hyödyntää erilaisia arkea helpottavia työkaluja, luoda tarvelähtöisiä räätälöityjä ratkaisuja sekä synnyttää täysin uudenlaisia kehityspolkuja.

Tavoitteemme on, että jokainen asiakkaamme saa yhteistyösuhteestamme kaiken irti. Siksi asiakasuskollisuutemme onkin huippuluokkaa*. Ota yhteyttä ja kerro kuinka voimme palvella.

ATRIA FOOD SERVICE
Hyvä ruoka - parempi mieli.

Food Service -myynti
010 316 8712, 0800 198 500

atriafoodservice.fi

*Talous tutkimus Oy: Ammatti-keittiöiden nettosuositelukuindeksi 2015.

TERVETULOA INSPIROITUMAAN GASTRO-MESSUILLE!

Tervetuloa inspiroitumaan ideoistamme ja uutuuksistamme!

Tule Paulig Professionalin osastolle **6b51** tutustumaan kylmiin ja kuumiin kahvitrendeihin sekä Risenta-tuotteisiin. Gastro-messut Helsingin Messukeskuksessa **16.-18.3.2016**.

Risenta



Kannen kuva
Malla Juuma

1/2016

SISÄLTÖ



KUVA: MALLA JUUMA

08

SUORAAN SYDÄMESTÄ

08

Suoraan sydäimestä

Mitään markkinointitutkimusta tai trendiraporttia ei tarvittu. Konsepti tuli suoraan sydäimestä: tehdä raivostuttavan yksinkertaista ja hyvää ruokaa. Ravintola Baskeri & Basson perustajat Nicolas Thieulon ja Kalle Kiukainen halusivat simppelein kortteliravintolan, johon ihmiset tulevat syömään, juomaan ja viihtymään. Näin myös tapahtui.

16

Sydän edellä

Ammattilumilautailija Wille Yli-Luoma teki radikaalin uravaihdoksen ja perusti kahvilan – eikä minne tahansa, vaan Oregonin osavaltion Portlandiin, joka on tunnettu dynaamisesta kahvilaskenestään. Fiilispohjalta vuonna 2009 perustettu Heart-kahvila starttasi siis varsin kilpailuhenkisessä ympäristössä ja Yli-Luoma joutui oppimaan monta asiaa lennosta.

22

Sano se sävelin

Taustamusiikki tuo ravintoloihin kassavirtaa – ja juuri nyt palveluvalikoima on parempi kuin koskaan.



30

Ilona bilekuntoon ennätysajassa

Oululaisen yökerhon massiivinen remontti toteutettiin 10 viikossa – kiitos rautaisen yhteistyön ja suunnitelmallisen otteen. Pohjois-Suomen yöelämä päivitettiin kunnolla 2010-luvulle lokakuussa, kun viihdemaailma Ilona avasi ovensa Oulun Torikadulla. Uusi tulokas tarjoaa asiakkaille huppeat 1 500 neliömetrin tilat ja lukeutuu Pohjoismaiden suurimpiin yökerhoihin.



36

Terassit vetämään

Kesällä ihmiset hakeutuvat kahviloiden, ravintoloiden ja baarien terasseille. Pelkkä tuoli ja pöytä kadun varrella eivät riitä, sillä asiakkaat haluavat nauttia ulkoilmassa hyvistä tuotteista, mukavasta tunnelmasta ja sujuvasta palvelusta.



42

Villiä fiilistä

Villiruoka ei sinänsä ole mikään uusi juttu – itse asiassa se lienee koko suomalaisugrilaisen heimon ruokavalion perusta. Viime vuosien aikana villiruoka on kuitenkin ryöpsähtänyt ehdaksi trendiksi: niin ammattilaiset kuin tavalliset kansalaisetkin fiilistelevät villiä ja vaihtavat kokemuksiaan Äiti Maan á la cartesta.



50

Hyvin suunniteltu kylmäsäilytys säästää energiaa suurkeittiöissä

Kun suurkeittiöiden kylmäsäilytysratkaisut suunnitellaan kokonaisvaltaisesti, voidaan ruokahävikkiin ja energiankulutukseen vaikuttaa huomattavasti.

Myös huolella harkittujen laitehankintojen ja uuden teknologian avulla pystytään säästämään energiaa ja ympäristöä.



julkaisija

PubliCo Oy
Pätkäntie 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**

Vappu Virtanen

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

toimittajat

Sami J. Anteroine
Merja Kihl
Ari Mononen
Jarkko Böhm

kannen kuva

Malla Juuma

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

To Another Great Year



13.-15.03.2016

Kansainväliset viinien ja
väkevien alkoholijuomien erikoismessut

Düsseldorf, Saksa

www.prowein.com

INTERNATIONAL WINE BUSINESS

ProWein 2016 on kansainvälisen viini- ja alkoholijuoma-alan
ykkösmessut. Tämä on kaupan ja gastronomia-alan ammattilaisten
tärkein tapahtuma. Täällä Sinua odottaa:

- 6.000 näytteilleasettajaa 50 maasta samassa paikassa
- kansainvälisesti suurin viini- ja alkoholijuomavalikoima
- viinejä yli 320 viininviljelyalueelta ympäri maailman
- lukuisat maistelualueet
- kiinnostava oheisohjelma, jossa on yli 500 informatiivista tapahtumaa

Liput verkkokaupasta: www.prowein.com/ticket2

Edustaja Suomessa:
Messukeskus, INTERFAIR
PL 21 _ 00521 Helsinki

P. 040 450 3250 _ interfair@messukeskus.com

www.messukeskus.com


**Messe
Düsseldorf**

AINA ON AIHETTA JUHLAAN

SYNKKIEN TALOUSNÄKYMÄN valossa ei ole yllätys, että moni matkailu- ja ravintola-alan yritys on pelännyt taivaan rysähtävän niskaan – mutta näin ei ole käynyt. Itse asiassa Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry kertoi joulukuussa, että vuosi 2015 oli odotuksia parempi. Yksityinen kulutus kasvoi ennakoitua enemmän, ja kuluttajien luottamus oli etenkin alkuvuonna korkealla tasolla. Mara-alan myynti kasvoi tammi-syyskuussa 0,7 prosenttia ja kannattavuuskin petrasi viime vuonna hieman.

Venäjän turistivirrat ovat hiipuneet, mutta muuten ulkomailta Suomeen suuntautuva matkailu itse asiassa kasvoi, kun Aasiasta ja EU-maista tulevat matkailijat paikkasivat venäläisten yöpymisten jyrkkää laskua. Kokonaisuudessaan aasialaisten yöpymiset kasvoivat yli 20 prosenttia – ja kiinalaisten yöpymiset jopa yli 40 prosenttia.

Potentiaali aasialaisten Suomeen suuntautuvan matkailun kasvulle on valtava, eikä vähiten sen takia, että Helsinki-Vantaa on itse asiassa kätevin linkki Euroopan ja Aasian välillä. Käynnissä olevalla StopOver Finland -hankkeella yritetäänkin saada lähes puolet enemmän rekisteröityjä majoitusöitä Aasiasta vuoteen 2018 mennessä.

MaRan mukaan alan yritykset kuitenkin ennakoivat, että 2016 starttaa laskevassa myynnissä, yksityisen kulutuksen kasvaessa historiallisen hitaasti.

Kotimainen ostovoima on pian tuuliajolla, ellei hallitus tule hätiin piristysruiskeen kanssa. Ansiotuloverojen keventäminen voisi olla juuri sitä, mitä tässä tilanteessa tarvitaan. Se toinen vaihtoehto – arvonlisäverojen korotus – on ainakin MaRan mielestä riski: alvin rukkaaminen ylöspäin vaarantaisi kotimarkkinoiden sangen heiveröisen kysyntä- ja työllisyyskehityksen.

Uusi vuosi tuo aina joitakin muutoksia tullessaan. Yksi putkessa oleva asia on alkoholilainsäädännön kokonaisuudistus, joka pyritään saamaan lausuntokierrokselle alkuvuonna. Uudistuksen ennakoidaan sisältävän merkittäviä helpotuksia anniskelulainsäädäntöön, mitä pidetään alalla erittäin tervetulleena. Lain on tarkoitus tulla voimaan vuonna 2017.

Alkoholilainsäädännön virtaviivaistaminen liittyy tavallaan pääministeri Sipilän hallituksen tahtotilaan purkaa sääntelyä ja vähentää byrokratiaa. Yksi esimerkki tästä on isojen konserttien ja festareiden järjestäminen, sillä niihin liittyy kohtuuttoman paljon lupa-, ilmoitus- ja valvontatyötä. MaRa onkin ehdottanut, että tapahtumien lupakäytäntöjä tulisi keventää ja yhtenäistää.

Tällä hetkellä ollaan tilanteessa, jossa yksittäisten ihmisten tapahtumista kokemat haitat (kuten melu) saavat suhteettoman suuren merkityksen lupa-asioiden kannalta. Pelkkien haittojen kartoittamisen sijaan huomiota kannattaisikin suunnata tapahtumien tuottamiin lukuisiin positiivisiin vaikutuksiin, ehkä hiukan Ravintolapäivää benchmarkaten.

Turhanpäiväisen sääntelyn purkaminen vapauttaisi käsipareja, aikaa ja energiaa koko mara-alalla, joten hallituksen normitalkoiden sopii toivoa etenevän "keittiön kautta".

Kansalaiset eivät saaneet joululahjaksi hallituksen vilauttamaa miljardin euron alennusta ansiotuloverotukseen. Hallituksen ilkeitä setiä ja tätejä tästä ei kuitenkaan auta syyttää, vaan enemmän työmarkkinajärjestöjen jähmeyttä. Voiko yhteiskuntasopimus vielä syntyä, kenties ystävänpäivälahjaksi tasavallalle? Käänteitä tässä saagassa on ollut enemmän kuin saippuaopperassa, mutta onnelliseen loppuun ei monikaan enää usko.

Toivoa silti saa. Ja jos vetoapua ei tule työmarkkinajärjestöjen tai hallituksen suunnasta, voi ihminen kenties lohduttautua lasillisella ravintolassa tai suuntaamalla hotelliin viikonlopuksi?



**Tervetuloa Gastro-messuille
osastollemme 6C49
maistelemaan pizzaa ja tutustumaan
kevään herkullisiin uutuustuotteisiimme!**



Kysy lisää myynniltä:

HoReCa-myyntipäällikkö | Sami Virtakoski | puh. 040 542 7242 | sami.virtakoski@myllynparas.fi

HoReCa-avainasiakaspäällikkö | Juha Ojala | puh. 040 547 3836 | juha.ojala@myllynparas.fi

myllynparas.fi/horeca

SUORAAN SYDÄMESTÄ



BASKERI & BASSON
VOIMAKAKSIKKO LUOTTAA
FIILIKSEN VOIMAAN – JA
HYVÄÄ SAFKAA EI LÄHDETÄ
KIKKAILEMALLA PILAAMAAN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: MALLA JUUMA



” Ei kaikkien tarvitse pelata samassa gourmet-turnauksessa.

MITÄÄN MARKKINOINTITUTKIMUSTA tai trendiraporttia ei tarvittu. Konsepti tuli suoraan sydäimestä: tehdä raivostuttavan yksinkertaista ja hyvää ruokaa. Ravintola Baskeri & Basson perustajat Nicolas Thieulon ja Kalle Kiukainen halusivat simppelin kortteliravintolan, johon ihmiset tulevat syömään, juomaan ja viihtymään. Näin myös tapahtui. Some-rumpu on lyönyt viestiä ja media ruokkinut kiinnostusta uuteen bistroon – ja väkeä tulvi ovista ja ikkunoista.

”Meillä on 45 asiakaspaikkaa ja joka ilta ne myydään täyteen – kahdesti”, toteaa Thieulon.

Tammikuun lopussa haastateltu omistajakaksikko on iloinen – ja huojentunutkin – siitä, että kaikki on sujunut niin hyvin. Toki kaksikko osasi uumoillakin menestystä, koska tilat Tehtaankadun länsipäässä sijaitsevassa Mestariatalossa ovat juuri oikeanlaiset – ajan huolella marinoiman paikan look on sopivan raffi ja autenttinen.

Vanha sielu

Ja vaikka avajaisia vietettiin 10.11.2015, jo ihan pienellä mielikuvituksella asiakas pääsee vaikkapa vuoteen 1915; sen verran elettyä elämää paikassa on. Hyvä osa huonekaluista on käytettyjä ja esimerkiksi baaritiskiä koristavat lattialaatat, jotka muistuttavat tiloissa ammoisina aikoina toimineesta Fazerin tehtaasta.

”Vuokraisäntä sanoi, että hänellä on kellarissa tallella vanhoja laattoja. Keksittiin niille sitten käyttöä”, Thieulon naurahtaa.

Parivaljakko on kulkenut pitkän tien päästäkseen tähän pisteeseen. Thieulon ja Kiukainen tapasivat nelisen vuotta sitten Ravintola Murussa, jota Thieulon oli mukana perustamassa. Miehet huomasivat pian, että näkemykset ”täydellisestä bistrosta” osuivat harvinaisen hyvin yksin ja firma perustettiin huhtikuussa 2014. Mutta se täydellisen tilan metsästyks – Siitä tulikin pitkä saaga.

”Kävimme monessa paikassa tutustumassa, mutta aina tuntui, että emme pysty toteuttamaan avokeittiökonseptia haluamallamme tavalla”, Kiukainen kertoo.

Napakymppi!

Kiinteistönvälittäjälle annettiin tarkat nuotit siitä mitä haettiin ja toivottiin parasta. Eräänä päivänä puhelin sitten soi.

”Tämä nykyinen tila on sataprosenttinen unelma”, Thieulon hehkuu. ”Se fiilis tuli vahvasti heti silloin alussa, että odottakaas vaan, tästä tulee tosi makee juttu.”

Tiloja rempattiin ja sisustettiin pieteetillä ja visio pysyi mielessä kirkkaana – olkoonkin, että kun kolme kuukautta katselee pölyn peittämää salinraakilettä, usko on välillä koetuksella, miehet myöntävät. Avajaisissa lamppu sitten syttyi lopullisesti:

”Kun kaiken viimein näki valmiina ja ihmiset tulivat ja todella nauttivat olostaan, niin silloin sen tajusi”, myhäilee Kiukainen.

Keep It Simple, Stupid

Ja sitten se ruokapuoli. Ravintolassa tarjotaan safkaa, jota herrat itsekin tykkäävät syödä: raaka-ainelähtöistä, konstailematonta murkinaa. Miesten mielestä alan ammattilaisten helmasyntinä on liiallinen näytämisen halu, mikä usein tarkoittaa sitä, että ruokaa ei uskalleta jättää simppeleiksi. Syntyy vaahtoa ja geeliä ja jos jonkin sortin taideteosta, mutta kaksikon mielestä ”ne paikat” ovat sitten asia erikseen – ei kaikkien tarvitse pelata samassa gourmet-turnauksessa.

”Meiltä saa hyvää lihaa tai vaikka hyvän salaatin – ja asiakas viihtyy”, Thieulon toteaa. ”Reiluun meininkiin” kuuluu, että bistrossa ei asiakkaalle tyrkytetä 70 eurolla viinipulloa, jonka sisäänostohinta on kymppi.



a heavy duty workhorse



linea pb

capturing the past,
envisioning the future

virallinen maahantuoja:



Kaffecentralen

"PAVAROTTI AATELOI SHIRAZIN"

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

Musiikkiluvat verkkokaupastamme www.gramex.fi



GRAMEX

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





”Toimialalla modus operandi on liian usein sellainen, että etsitään keskustasta paikka, jossa ikkunan ohi menee rajua trafiikkia ja konsepti kuin konsepti menee sillä läpi.

”Ketään ei lähdetä huijaamaan. Tämä on kortteliravintola, jonne on mutkaton tulla ja jossa on aina kiva olla”, lupaa Thieulon.

Ruokalista on kirjattu päätyseinällä olevalle liitutaululle ja varsinaista paperimenuea ei talossa käytetä. Ruoat on jaettu kylmiin ja lämpimiin annoksiin; kylmät ruoat ovat (periaatteessa) alkupaloja, lämpimät pääruokia.

”Syö mitä haluat, juo mitä haluat”, kiteyttää Thieulon mutkattoman meiningin.

Sano se sävelin

Entä sitten ravintolan nimi, mistä tulevat Baskeri ja Basso? Ranskalais-taustaista Thieulonia osaa epäillä baskerimieheksi (osuu ja uppoaa), mutta onko ”basso” kenties viittaus toisen omistajan poikkeuksellisen matalaan äänialaan? – Itse asiassa Kiukainen soittaa bassoa ja onpa nettisivuille poimittu kuvakin miehestä täydessä Nikki Sixx -moodissa.

”Ja on meillä tuo kitara nytkin”, Kiukainen nyökkää nurkkaan päin.

Kaksikosta puheliaampi on Thieulon, 40, jolla on alalta jo kahden vuosikymmenen kokemus. Kiukainen, 28, on hänkin ollut keittiössä jo 11 vuoden ajan.

”Työnjako on sellainen, että minä leikkaan porkkanat ja Niki maksaa laskut”, Kiukainen lohkaisee.

”Tai sitten niin, että Kalle vastaa keittiöstä ja minä kaikesta muusta”, Thieulon kuittaa.

Tiimi toimii

Todellisuudessa ravintola ei pärjäisi päivääkään ilman koko rautaista tiimiä: BasBas-perheeseen kuuluu omistajien lisäksi kuusi henkilöä ja seitsemäs (kokki) on parhaillaan haussa.

”Kokonaisuus toimii, koska meillä on tuttu, kokenut porukka ammattilaisia kasassa. Kaikki ovat täysillä mukana”, miehet toteavat.

Yrittäjistä itsestään homma kuitenkin lähtee – tai sitten ei lähde. Thieulon ja Kiukainen pohtivat, että yrittäminen on sekä taito- että tah-
tolaji ja että ilman tiettyä ”rakkautta lajiin” on turha essua päälle kie-
taista.

”Jos omistajalla itsellään ei ole intohimoa siihen, mitä tekee, se näkyy heti asiakkaalle. Tai sitten se näkyy henkilökunnalle ja sitä kautta asiakkaalle”, Thieulon kuvailee.

Järki & tunteet

Thieulonin mukaan toimialalla modus operandi on liian usein sellainen, että etsitään keskustasta paikka, jossa ikkunan ohi menee rajua trafiikkia ja konsepti kuin konsepti menee sillä läpi. Luvassa on kuitenkin enemmän ”minimum viable product” kuin erityinen herkkuhetki, sillä Excel-laskelma määräsi laittamaan kaikki paukut keskeiseen sijaintiin.

”Tätä ei aina sanota ääneen tällä alalla”, hän harmittelee. Thieulonin mukaan parempi resepti on se, että diggaa duunista hullun lailla ja nauttii täysillä siitä, mitä tekee.

”Ei ole mitenkään mahdollista, että se positiivinen lataus ei välity asiakkaalle”, hän uskoo.

Taskulaskinporukoihin Thieulon ja Kiukainen eivät halua liittyä, koska ruoka on heille enemmän sydämen asia kuin rationaalisen jär-
keilyn kohde. ”Ravintolassa kuin ravintolassa pohjan on oltava aito”, he toteavat ykskantaan.

Miesten oma suhde ruokaan on ollut läheinen aina. ”Ruoka herättää tunteita ja siinä on vain jotain hemmetin nastaa, että syö hyvää – ja syö hyvin”, Kiukainen summaa.

Suomalaiset tuotteet ammattilaisille



Kehitämme ja valmistamme tuotteemme Suomessa
vastuullisesti ihmisistä ja ympäristöstä huolehtien.

KiiltoClean
www.kiiltoclean.fi

Juhlavuoden uutuus!

MÄMMIJÄÄTELÖ

pikari



Kymppi Mämmijäätelö 100 ml / 65g

Kymppi Mämmin 50-vuotisjuhlan kunniaksi on syntynyt Mämmijäätelö -ennakkoluulottoman mahtava uutuus! Samettisen herkullinen aidon Kymppi-mämmin ja raikkaan jäätelön yhdistelmä tarjoaa uudenlaisen jälkiruokaelämyksen. Kymppi Mämmijäätelö on supisuomalainen, laktoositon perinneherkku, jossa on kätevä annoskoko. Se sopii mainiosti välipalaksi nuorille, senioreille, kouluihin, kahviloihin ja lounasravintoloihin. Maista ja ihastu!



1 pikari



ME (12 kpl)



UUTUUS

Pikarimämmit pakkasesta



Kymppi Pikarimämmi 100 g

Perinteinen mämmi annospikarissa, johon on jätetty maito/kermavara. Pikariin voit pursottaa myös esim. kermavaahtoruusun.
1 pikari 64 202 608 120 09
ME (12 kpl) 64 202 608 121 15



Kymppi Kinuskikaakao kerrosmämmi 130 g

Perinteistä mämmiä ja aitoa kinuskikastiketta maustettuna kaakaolla annospikarissa kerroksittain.
1 pikari 64 202 608 150 00
ME (12 kpl) 64 202 608 150 17



Kymppi Vanilja kerrosmämmi 130 g

Perinteistä mämmiä ja aitoa vaniljakastiketta annospikarissa kerroksittain.
1 pikari 64 202 608 151 09
ME (12 kpl) 64 202 608 151 16

Muista myös rove mämmit perinteinen Kymppi Mämmi 700 g ja Kymppi Luomu Mämmi 550 g.

Kymppi-Maukkaat Oy
Ilomäentie 25, 37800 Akaa
Vaihe: 03 541 500
www.kymppi-maukkaat.fi
www.facebook.com/kymppimaukkaat





Thieulon taas pitää totaalisena haaskauksena sitä, että joku kulkee elämänsä läpi pitäen ruokaa vain välttämättömänä pahana.

"Hullua ajatella, että joku vain tankkaa. Kyllä elämään kuuluu hyvä ruoka ja sen fiilistely, ja ihan herkuttelu."

Turistina Tehtaankadulla

Baskerissa & Bassossa fiilis on ollut katossa alusta asti. Kehuja on sadellut tutuilta ja tuntemattomilta ja parhaiten omistajien mieleen on jäänyt, kun moni on sanonut että paikkahan on kuin ulkomailla kävisi. Häivähdys pariisilaisesta bistrosta, tujaus sanfranciscolaisesta kuppilasta ja ripaus italialaista ravintola-skeneä... kansainvälinen leima on vahva ja – mikä tärkeintä – autenttinen.

"Tuntuu hienolta, että jengi on tajunnut sen, mitä me haluttiin tehdä", Kiukainen toteaa. Thieulon komppaa: asiakkaat ovat ottaneet paikan niin omakseen, että tuntuu siltä kuin se olisi ollut olemassa aina.

Pienen bistron rakettistartti olisi voinut vetää työntekijät hapoille, mutta onneksi omistajilla oli "pläni" valmiina myös menestyksen varalta. Thieulon oli oppinut Murun muhkeaksi kasvaneesta suosiosta sen, miten pää pidetään kylmänä kovassa pyöryksessä.

"Tiesimme miten menetellään, jos homma ihan räjähtää – niin kuin sitten kävikin."

Succée on handlattu keskittymällä omaan tekemiseen ja luottamalla roolitukseseen.

"Kaikilla työntekijöillä on iso vastuu, mikä on samalla paras tapa tehdä tätä duunia, koska siihen sisältyy se tekemisen vapaus", Thieulon linjaa.



Meiltä nopeat, varmat ja laadultaan tasokkaat lihatoimitukset.
Ota yhteyttä ja kysy lisää!

Puh. 09 761 470
www.heikinlihaoy.com

Muista pyhittää lauantai

Tähän liittyy myös aukioloaikojen erikoisuus: ravintola on auki tiistaista perjantaihin, eikä laisinkaan lauantaina, jolloin tulosta usein tehdään kaksin käsin. "Pitkä viikonloppu" -linja kielii siitä, että omistajakaksikko ei ole liikkeellä optimoidakseen voitot, vaan elääkseen itsensä näköistä elämää.

"Eihän se ihmeellistä bisnesajattelua ole, mutta meille se oli selvää jo pari vuotta sitten, että lauantaina olemme kiinni", Kiukainen tunnustaa.

"Kun itsekkin tykkää elää ja käydä ravintoloissa viikonloppuisin, niin nyt siihen on mahdollisuus", hän lisää.

Thieulonin mukaan ravintolan komea startti on mahdollistanut sen, että paikan voi hyvillä mielin sulkea perjantaina ja käynnistää moottorit taas tiistaina. Putket kuumina mennäänkin sitten pikkutunneille eli kahteen asti aamulla.

"Olemme antaneet itsellemme vapauden tehdä asiat niin kuin haluamme. Toistaiseksi se on toiminut hyvin." ■



SYDÄN EDELLÄ EX-LUMILAUTAILIJA PERUSTI KAHVILAN PORTLANDIIN – JA RAKKAUS LAJIIN KANTOI ALKUVAIKEUKSIEN YLI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: DANIEL CRONIN



**” Kaiken
lähtökohta on
itse kahvi, se miltä
se maistuu.**



Ammattilumilautailija Wille Yli-Luoma teki radikaalin uravaihdoksen ja perusti kahvilan – eikä minne tahansa, vaan Oregonin osavaltion Portlandiin, joka on tunnettu dynaamisesta kahvilaskenestään. Fiilispohjalta vuonna 2009 perustettu Heart-kahvila starttasi siis varsin kilpailuhenkisessä ympäristössä ja Yli-Luoma joutui oppimaan monta asiaa lennosta.



”Asiantunteva ei kuitenkaan saa olla päällepäsmäröivä.

”Viljelystä saakka koko ketjun on oltava kunnossa – mikään osioista ei saa mennä penkin alle, mikäli halutaan saada poikkeuksellisen hyvälaatuista mustaa nestettä kuluttajan kuppiin”, kertoo Heart-kahvilan perustaja Wille Yli-Luoma.

MUTTA EIPÄ MENNÄ asioiden edelle. Ihan ensiksi täytyy selvittää, miten ihmeessä lumilautailijasta tuli kahvientusiasti? – Yli-Luoman mukaan ajatus alkoi kypsyä, kun hän pikkuhiljaa hahmotti, että lautailu ei voi jatkua ikuisesti ja jotain muuta mieleistä puuhaa pitäisi keksiä tilalle.

”Kun olin matkustellut kisoissa, kävin eri kahviloissa ja aloin kiinnostua erilaisista kahviin ja sen tekemiseen liittyvistä asioista. Tykkäsin kahvista jo silloin tosi paljon ja olin innokas oppimaan lisää”, kertoo Yli-Luoma, joka ajoittaa alkuperäisen kahviin hurahtamisensa vuoteen 2002.

Tiukka tulikoe

Lopulta Yli-Luoma päätti pistää pystyyn Heart-kahvilan, jonka ei sinänsä ollut tarkoitus olla huippukunnianhimoinen mesta – mutta nälkä on kasvanut syödessä. Esimerkiksi hauduttaminen, uutto, vihreän kahvin ostaminen ja koko kahvikokemuksen parantaminen ovat nousseet yhä tärkeämmiksi matkan varrella.

Ensimmäiset puolitoista vuotta kuluivat pitkälti oppirahoja maksaessa. Pelkkä rakkaus kahviin kantaa vain aikansa, koska kahvilan pyörittäminen on raakaa liiketoimintaa, jossa on omat lainalaisuutensa. Pikkuhiljaa Yli-Luoma miehistöineen alkoi kuitenkin saada jutun juonesta kiinni – ja asiakkaat, jotka olivat kuulleet hullun suomalaisen kahvilasta, tulivat uudestaan (kaverin kanssa).

Näin satsaaminen hyvään palveluun osti aikaa opetella bisneskiemurait riittävän hyvin, jotta kahvila selvisi kuolemanlaaksostaan ja kannattavaksi liiketoiminnaksi. Lopulta vuoden 2013 loppupuolella Portlandiin perustettiin toinenkin Heart-kahvila ja oma paahtimo aloitti toimintansa viime kesänä.

Levelit haltuun!

Seitsemässä vuodessa Yli-Luomalle on tullut jo melkoisen hyvä käsitys kahvilan pyörittämisen eri tasoista:

”Ensinnäkin kaiken lähtökohta on itse kahvi, se miltä se maistuu. Sit-ten on koko bisnespuoli ja sen kehittäminen eteenpäin. Ja viime kädessä kysymys on ihmisistä, meidän työntekijöistämme ja asiakkaistamme.”

”Ihmiset”-kategoriaan kuuluvat tietenkin myös kahvin viljelijät. Juuri Afrikasta palannut Yli-Luoma tietää, että hyvät toimittajat ovat painonsa arvoisia kullassa ja näistä kannattaa pitää kiinni. Kaikessa toiminnassa painotetaan kokonaisuutta:

”Viljelystä saakka koko ketjun on oltava kunnossa”, hän summaa. ”Breakdown” menee näin: jähka viljelyssä on ollut hyvä vuosi ja on saatu kelpo sato, kahvinpavut pestään, kuivataan, pakataan, lähetetään, varastoidaan... mikään näistä osioista ei saa mennä penkin alle, mikäli halutaan saada poikkeuksellisen hyvälaatuista mustaa nestettä kuluttajan kuppiin Portlandissa.

”Esimerkiksi varastoinnissa tehdään usein virheitä, kun pavut makaavat varastossa liian pitkään”, Yli-Luoma tietää ja lisää, että käytännössä kuusi kuukautta on maksimiaika makuuttaa papuja.

”Vastaavasti sitten kun pavut paahtetaan, täytyy pitää huolta siitä, ettei niitä ylipaahdeta tai alipaahdeta. Tämä vaatii omanlaistaan osaamista.”

Holistinen kahvifilosofia

Yli-Luoma tietää, että kahvihifestelijät puhuvat mieluusti siitä, mitä tapahtuu kahvilaympäristössä – eli millaisia tekniikoita ja jippoja keksitään ”last mile” -tuunauksessa – mutta hän kehottaa mieluummin katsomaan kokonaiskuvaa:

”Eri tekniikoita käyttämällä ja niihin panostamalla kahvin makua voidaan vielä vähän parantaa, se on selvä, mutta kyllä se on koko prosessi, joka tekee kahvin”, hän toteaa. Loppupään palikat ovat sinänsä aika yksinkertaisia – hyvä kahvimylly, puhdas vesi, kelvollinen kahvinkeitin – mutta aina nekään eivät ole hanskassa.

Osa kahvin viehätystä on juuri tässä: kahvin voi pilata niin monella tavalla – ja kääntäen: jos kupissa on todellista mustaa kultaa, voi onnitella itseään monien, monien esteiden ylittämisestä.

Kahvia koneeseen?

Yli-Luoma toivoisikin, että ihmiset oppisivat pikkuhiljaa panostamaan laatuun; nyt ollaan tilanteessa, jossa kahvi ei aina ole edes tuote, vaan se on pikemmin vain hyödyke, polttoaine, jota kaadetaan kurkun kautta koneeseen.

"Tämmöinen commodity-ajattelu tuo kahvin samalle viivalle sokerin tai suolan kanssa, eikä siihen oikein jää mitään luksusta", hän harmittelee. Yli-Luoman mukaan länsimaiden ihmisiä hävettäisi, kun kerrankin kuulisivat, minkä verran rahaa kahvinviljelijät aherruksestaan saavat.

"Niin moni ihminen on tehnyt työtä, jotta se kahvi saadaan kuppiin ja asiakkaan käteen." Lisäksi alan megapelurit käyttävät estoitta volyymikorttia ja tuottajan on nieltävä alhaiset hinnat.

"Hinnat kuitenkin nousevat pikkuhiljaa", Yli-Luoma ennustaa.

Oregonin otteella

Helsingin kokoisessa Portlandissa on paljon hyvin toimeentulevaa väkeä – ja tietysti myös opiskelijoita – jotka kernaasti viettävät aikaansa kahviloissa. Kahvikulttuuri on vahvaa ja se mahdollistaa rikkaan ekosysteemin syntymisen ja ylläpidon – olkoonkin, että Yli-Luoman mielestä kahviloita on perustettu kaupunkiin liian monta viime aikoina.

"Markkina ei ole tullut mukana ihan tämmöiseen kahvilanperustusbuumiin, mikä nyt on käsillä. Asiakkaita ei millään riitä kaikille", toteaa Yli-Luoma ja povaa, että seuraavan parin vuoden aikana useampi kahvila joutuu laittamaan lapun luukulle.

Heart-kahvilat porskuttavat eteenpäin hyvän, asiantuntevan asiakaspalvelun turvin. "Asiantunteva" ei kuitenkaan saa olla päällepäsmäröivä: jos asiakas haluaa vanilja-lattén tai coldbrew-juoman, niin sehän laitetaan tulemaan, vaikka barista itse ei niitä hehkutakaan.

"Kaikkein mieluiten sitä itse tarjoaisi esimerkiksi kenialaista tai etiopialaista suodatinkahvia – ja ilman maitoa ja sokeria", Yli-Luoma naurahtaa.

Ei tipu!

Kahvilan ensimmäisenä vuonna Yli-Luoma vielä yritti "sivistää" asiakkaitaan panttaamalla maitoa ja sokeria, mutta luopui lopulta ylihivistelijän roolistaan.

"Kesti aikansa, että ymmärsi myydä sitä, mitä kysytään. Näin saadaan lopulta kanta-asiakkaita, jotka tulevat uteliaiksi uusista tuotteista ja kuuntelevat mielellään suosituksia. Lopulta sitä suodatinkahviakin menee", Yli-Luoma summaa. ■

ammattijalkineiden aatelia

laja
LAITOSJALKINE OY



Laitosjalkine Oy

35320 HIRSILÄ, p. (03) 3363 111

www.laja.com



Wille Yli-Luoma toivoisi, että ihmiset oppisivat pikkuhiljaa panostamaan laatuun; nyt ollaan tilanteessa, jossa kahvi ei aina ole edes tuote, vaan vain hyödyke.



**” Kesti aikansa, että
ymmärsi myydä sitä,
mitä kysytään.**

RAAKA-AINEET RATKAISEVAT

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

MONET KAHVINKULUTTAJAT Suomessa haluavat tietää, mistä kahvilaadut ovat peräisin ja millaisia raaka-aineita niissä on.

"Kahvien raaka-aineita arvostetaan selvästi enemmän kuin ennen. Asiakkaat ja kahvilanomistajat ovat nyt valmiita maksamaan kahvin korkeasta laadusta", Oy Kaffecentralen Finland Ab:n toimitusjohtaja John Söderlund pohtii.

"Tiedämme raaka-aineiden tuottajat ja ostokanavat jopa tilakohtaisesti. Tällainen tarkkuus ei ole kahvialalla kovin yleistä", Söderlund kehaisee.

"Juuri äsken Kaffecentralen on perustanut Helsingin Lauttasaa-reen Rost & Co. -kahvipahtimon, joka tuottaa sekä suodatinkahveja että espressoja. Osa kahvilaaduista on ympäristösertifioitu."

Ikuisuuskytymys alalla on, pitäisikö käyttää vaaleaa vai tummaa paahtoa.

"Valtaväestö suosii tällä hetkellä tummapaahtoista kahvia. Monet connoisseurit ja trendsetterit suosivat vaaleapaahtoisia kahveja, koska vaalea paahto tuo kahvin hennotkin vivahteet esiin."

Pohjoismaissa vaalea suodatinkahvi on selvästi suosiossa, ja itse asiassa suodatinkahvit yleistyvät myös Etelä-Euroopan maissa.

"Kaffecentralen kannattaa kahvilakulttuuria. Olemme toimittaneet kahvilaitteita Suomessa yli 300 kahvilaan vuodesta 2001", Söderlund kertoo.

"Erityisesti kahviloissa kahvinvalmistuksen nopeus sekä hyvä ja tasalaatuinen lopputulos ovat tärkeitä."

Söderlund korostaa, että kahvila-alalla olisi myös kiinnitettävä erityistä huomiota kaikkien kahvinvalmistuslaitteiden toimintavarmuuteen ja elinkaareen.

"Jos kahvila joudutaan sulkemaan vaikkapa yhdeksi päiväksi laitevirian takia, osa asiakkaista voi siirtyä kilpailevan kahvilan käyttäjiksi – ehkä jopa pysyvästi."

Työpaikkojen kahvihuoneissa suosiotaan lisäävät pienet kahvautomaatit. Niiden avulla yrityksen saman toimipisteen eri osastoilla voidaan tarjota erilaisia yksilöllisiä kahvivalikoimia. ■

TUMMEMPAA PAAHTOA JA KESTÄVÄÄ KEHITYSTÄ

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

VAIKKA SUOMESSA juodaan paljon vaaleaa kahvia, myös tummien kahvilaatujen kysyntä lisääntyy.

"Kuluttajia miellyttävät nyt ruotsalaistyyppiset, aiempaa tummemmat kahvimaut", arvioi Arvid Nordquist Oy:n tuotepäällikkö Tuula Urrila-Koppanen.

Hänen mukaansa Arvid Nordquist Oy:n tavoitteena on pysyä tällaisten kahvien suosion aallonharjalla.

"Toki tummia kahvimakuja on tullut kauppoihin muiltakin valmistajilta."

Kahviloihin Arvid Nordquist Oy toimittaa kahvia sekä papuina että jauhattuna. Urrila-Koppasen mukaan kahviloissa kävijät suosivat erikoiskahvijuomia, kuten espressoja ja latteja.

Toisaalta myös kestävä kehityksen mukaiset tuotteet ovat tätä päivää.

"Uusi tuotteemme on Kahawa Tembo, jota leikkisästi kutsumme Norsukahviksi. Siinä on käytetty tummaa paahtoa ja hyviä afrikkalaisia arabica-kahvipapuja. Arvid Nordquist Oy lah-

joittaa 25 000 dollaria vuosittain uhanalaisten afrikkansorsujen suojelutyöhön", Urrila-Koppanen kertoo.

Lisäksi markkinoille on tuotu reilun kaupan luomukahvia sekä UTZ-ympäristösertifikaatilla varustettuja kahvilaatuja.

"Sertifioitujen kahvien maahantuonnissa Nordquist on ollut edelläkävijänä Ruotsissa ja myös Suomessa. Tietoiset kuluttajat, jotka kiinnittävät huomiota kestäväan kehitykseen, ovat tärkeä asiakasryhmä – mutta uusia laatuja valittaessa kahvien maut ovat myös keskeisiä tekijöitä."

Yksi kahvialan uusi suuntaus on, että eri kahvivarianttien ominaisuuksia tuodaan näkyvästi esiin jo myyntipakkauksissa.

"Kahvien maussa saattaa olla esimerkiksi pähkinäisyyttä, hedelmäisyyttä, lakritsaisuutta, karamellia ja muuta – samaan tapaan kuin vaikkapa viineissä."

"On huomattava, että kahvi voi olla pehmeää ja aromikasta, vaikka se olisikin tummapaahtoista", Urrila-Koppanen muistuttaa. ■

VAHVAA KAHVIA JA SYMPATIAA

TEKSTI: MERJA KIHL JA ARI MONONEN

NOVACAFI OY markkinoi ja myy hollantilaisen JDE-yhtiön Cafitesse-kahvikonseptia.

"Tunnuslauseemme on 'Suuret ja pienet määrät kahvia nopeasti ja vastuullisesti'", Novacafin toimitusjohtaja Torolf Blomqvist tiivistää.

"Suuritehoisella koneella kahvia syntyy jopa 200 litraa tunnissa. Toisaalta pieniä kahvikoneita on saatavilla esimerkiksi toimistokäyttöön."

Toimitusjohtaja Blomqvist korostaa, että ekologisuus on tätä päivää kahvialalla.

"Novacafin kahvituotteet ovat ekologisia ja sertifioituja. Paahtimommekin hyödyntää kahvinporot energiana."

Hän uskoo, että monissa kahviloissa kaivattaisiin nykyistä parempaa henkilökohtaista osaamista.

"Espressosta huomaa heti, ymmärtääkö sen tekijä hyvän kahvin päälle", Blomqvist muistuttaa.

"Toisaalta kahviloita varten on suunniteltu erikoiskoneita, joilla saadaan nappia painamalla hyvää ja tasalaatuista espressoja tai latteja."

Vahvemmat kahvilaadut ja aiempaa tummemmat paahdot tekevät tuloaan, niin kahviloissa kuin vähittäiskaupassakin. Keski-Euroopassa tumma kahvi on jo entuudestaan ollut suosittua.

Blomqvist arvioi, että suodatinkahvien suosio lisääntyy Suomessa.

"Tulevilla Gastro-messuilla esittelemme myös JDE-yhtiön Gevalia-suodatinkahveja alan ammattiväelle."

"Kun ihmiset arvostavat hyvää kahvia, se on kaikkien alalla toimivien etu."

"Myös kahvilaympäristön pitäisi olla sympaattinen. Silloin kahvikin tuntuu maistuvan paremmalta." ■

ARVID
NORDQUIST



Runsas maku. Reilu jälkimaku. Valitse 100% sertifioitu kahvi.

Kaikki Arvid Nordquist kahvit ovat 100% vastuullisesti sertifioituja.

Se tarkoittaa että huolehdimme sekä ihmisistä että ympäristöstä.

Lisäksi kahvimme valmistetaan aina 100% korkealaatuisista Arabica-pavuista. Reilusti hyvää kahvia.



PEOPLE • PLANET • COFFEE
100% VASTUULLISESTI SERTIFIOITU
100% ILMASTOKOMPENSOITU
100% ARABICA-PAPUJA

www.arvidnordquist.fi/horeca

SANO SE SÄVELIN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: STOCKSNAP.IO

TAUSTAMUSIIKKI TUO RAVINTOLOIHIN KASSAVIRTAA
– JA JUURI NYT PALVELUVALIKOIMA ON PAREMPI
KUIN KOSKAAN

A blurred background of a restaurant interior. In the foreground, a large, cylindrical, cream-colored lamp hangs from the ceiling. To the right, several wine glasses are hanging from a rack. In the background, several people are visible, including a man with glasses and a beard in the center, and others further back. The scene is dimly lit, with warm light from the lamp and other sources in the background.

*Ravintolat käyttävät
taustamusiikkia pistämättömänä
tunnelmanluojana – mutta
digitaalisuus on mullistanut
pelikentän viime vuosien aikana.*

*Silloin kun musiikkia vielä
"hallinnoitiin" tietokoneella tai
läppärillä baaritiskin tuntumasta,
systeemit tapasivat olla
monimutkaisia ja valikoimat
rajallisia. Nyt käyttäjäkokemus
on kuskin paikalla ja järjestelmät
sitä myöten helppoja käyttää – ja
biisilistoille ei loppua tule.*



KUVA: LAURI KARA / GRAMEX

Myynti- ja markkinointipäällikkö Petri Kiiski Gramexista arvioi, että 20–30 prosenttia kaikista ravintoloista käyttää taustamusiikkioperaattorin palveluita, eli puhutaan tuhansista ravintoloista.

TABLETIT JA MUUT KOSKETINNÄYTÖT yleistyvät ja asiakas "aktivoidaan" osaksi prosessia muutenkin kuin karaoken kajahtaessa. Eri-laisia tunnelmia ja draaman kaaria on nyt helpompi rakentaa kuin koskaan ja ravintoloitsija saa jo pienellä vaivannäöllä itselleen kelpo työkalun.

Myynti- ja markkinointipäällikkö Petri Kiiski Gramexista arvioi, että 20–30 prosenttia kaikista ravintoloista käyttää taustamusiikkioperaattorin palveluita, eli puhutaan tuhansista ravintoloista.

"Isompia kotimaisia palveluntarjoajia on puolisenkymmentä ja siihen päälle vielä ulkomaiset, kuten Spotify."

Spotifyn syksy-ylläri

Spotify hätkähdytti koko toimialaa viime syksynä, kun se lanseerasi uudet Spotify Business- ja Spotify Enterprise-palvelunsa. Samalla suoratoistojätti siirtyi kuluttajapuolelta kurkkimaan myös yritys-puolelle – ja vanhan koulukunnan toimijat ovat arvattavasti huolissaan.

"Miten suomalaiset toimijat vastaavat Spotifyn haasteeseen – tämä on se iso kysymys alalla tällä hetkellä", pohtii Kiiski.

Taustamusiikkibisnes on toki tottunut nopeisiin muutoksiin ja bisnesmallien vaihtumiseen liki lennosta. Kiiski katsoo, että digitaalinen kehitys viimeisen viiden vuoden aikana on ollut huimaa ja palvelut parantuneet huomattavasti samalla, kun hinnat ovat tulleet tuntuvasti alas.

"Nyt tarjotaan tavallaan kevyempiä versioita siitä paketista, mitä kaupattiin vielä muutama vuosi sitten."

Hinnat alas, laatu ylös?

Toimitusjohtaja Mikko Hannula Popmaster Oy:stä on pitkälti samoilla linjoilla Kiiskin kanssa: musiikkijärjestelmissä on tapahtunut raju kehitys viimeisen viiden vuoden aikana ja järjestelmien laatu on parantunut.

"Ravintoloiden kannalta on ollut positiivista, että myös hinnat ovat pudonneet."

Hannula myöntää, että Spotifyn tulo ravintolakentälle on aiheuttanut kuhinaa alalla.

Toistaiseksi palvelu ei ole kuitenkaan vielä suuresti näkynyt kentällä, hän lisää.

"Spotifyn valttina on edullinen hinnoittelu ja kuluttaja-asiakkaille entuudestaan tuttu käyttöliittymä. Spotify ei kuitenkaan tarjoa ravintoloiden useasti vaatimia lisäpalveluja kuten karaokea ja

mahdollisuutta esittää kuvamainoksia."

Milloin tulee musavideo?

Hannula katsoo, että Spotifyn lisäksi alalle ei juurikaan ole tullut uusia merkittäviä toimijoita, vaan markkinat ovat pääosin kolmen ison toimijan, DJ Onlinen, Maestron ja Mood Playerin, hallussa.

"Uutena trendinä olemme odottaneet musiikkivideoiden yleistymistä järjestelmissä, mutta tekijänoikeusmaksut hidastavat palvelun kehitystä."

Ravintola ja musiikki ovat Hannulan mukaan erottamaton kaksikko

Oracle Hospitality

Yksi yhdistetty Ruoka- ja juoma -pilvipalvelu

- Myyntipiste
- Kanta-asiakkuus
- Mobiiliratkaisut
- Hävikinehkäisy
- Inventaario
- Raportointi



MICROS + Oracle

ORACLE®

oracle.com/hospitality

Copyright © 2016, Oracle ja/tai sen tytäryhtiöt. Kaikki oikeudet pidätetään. Oracle ja Java ovat Oraclen ja/tai sen tytäryhtiöiden rekisteröityjä tavaramerkkejä.





"Ravintolan, joka tarvitsee muutakin kuin pelkkää musiikkia tai pelkkää karaokea, kannattaa valita kokonaispalvelu, jossa eri toiminnot on suunniteltu toimimaan yhdessä. Esimerkiksi sovellus, jossa musiikin lisäksi saa karaoken, jukeboksin ja mainoskanavan", myyntijohtaja Olli Aska Viihdeväylä Oy:stä toteaa.

myös jatkossa – niin olennainen on musiikin rooli asiakasviihtyvyyden tekijänä:

"Oikein profiloitu musiikkilinja saa asiakkaan tuntemaan kuuluvansa kyseiseen miljööseen ja kohderyhmään. Musiikilla pystytään tehokkaasti ohjaamaan asiakkaan tunnetiloja ja jopa vaikuttamaan hänen ostokäyttäytymiseensä."

Lisäksi järjestelmät tulevat kehittymään nykyistä interaktiivisemmiksi. Osa nykyisistä järjestelmistä tarjoaa jo nyt asiakkaille mahdollisuuden esittää kappaletoiveita ja karaokevalintoja omalla älypuhelimellaan, Hannula huomauttaa.

Korkkarit kattoon

Musiikki- ja viihdejärjestelmiä on joka lähtöön, joten ihan ensiksi ravintoloitsijan täytyy selvittää oma tarve. Onko ravintolan musiikkilinjan tarvetta muuttua päivien tai kellonaikojen mukaan? Tarvitseeko ravintola karaokea tai voiko tällainen tarve tulla esimerkiksi yksittäisenä iltana esille myöhemmin? Onko henkilökunnan tarkoitus käyttää järjestelmää vai halutaanko järjestelmän olevan ainoastaan ketjuohjauksessa?

Hannula muistuttaa, että aina ei tarvitse mennä sen raskaimman repertuaarin kautta: esimerkiksi jos ruokaravintola haluaa soittaa ennalta määrättyjä musiikkikappaleita aina ravintolan ollessa avoinna, tämä tarve voidaan toteuttaa jo varsin yksinkertaisella musiikkijärjestelmällä – tai jopa pienellä mp3-soittimella, johon ammatti-DJ on valinnut ravintolan musiikkilinjaan soveltuvat kappaleet.

"Toisena ääripäänä voidaan mainita yökerho, jossa asiakkaille halutaan esittää kuvamainoksia, musiikkivideoita, karaokea ja asiakkaiden tunnelman mukaisesti mukautuvaa musiikkia. Tällöin ravintolalla saattaa

olla tarve jopa useammalle eri viihdejärjestelmälle ja niiden lisäksi ammattimaiselle musiikkityöntekijälle, joka käyttää laitteita ja elää mukana asiakkaiden tunnelmassa illan aikana", Hannula kuvailee.

Musiikki tekee myyntiä

Myös myyntijohtaja Olli Aska Viihdeväylä Oy:stä on pohtinut paljon taustamusiikin ja viihdepalvelujen vaikutusta asiakasviihtyvyyteen. Askan mukaan musiikkijärjestelmän hankinta ajatellaan liian usein vain kulueränä, vaikka pidemmälle mietittynä sillä voidaan vaikuttaa merkittävästi kassavirtaan.

"Olemme tehneet erään suuren toimijan kanssa kokeita musiikin vaikutuksesta ravintolan myyntiin, ja tulokset ovat olleet todella rohkaisevia. Tulos koostuu monesta eri osatekijästä, kuten tempo tai tunnistettavuus, jotka vaikuttavat asiakaskäynnin kestoon", Aska toteaa ja lisää, että myös äänenvoimakkuudella on väliä.

"Liian monissa ruokaravintoloissa törmää siihen, ettei musiikki kuulu tarpeeksi selkeästi. Se on myrkyä myynnille."

Paketitratkaisu mittojen mukaan

Olli Askan mukaan ravintolan, joka tarvitsee muutakin kuin pelkkää musiikkia tai pelkkää karaokea, kannattaa valita kokonaispalvelu, jossa eri toiminnot on suunniteltu toimimaan yhdessä. Esimerkiksi Viihdeväylältä saa pelkän musiikin lisäksi samaan sovellukseen karaoken, jukeboksin ja mainoskanavan.

"Tällöin myös tuki löytyy kaikelle samasta osoitteesta."

Viihdeväylän kehittämässä Maestro Business Music -järjestelmässä musiikki kilahdaa kantaan suoraan levy-yhtiöiltä heti, kun kappale on virallisesti julkaistu.

"Ennen tekijänoikeusjärjestöt rajoittivat myös kappalekirjaston enimmäiskoon musiikkijärjestelmissä. Maestro toi ensimmäisenä Suomessa asiakkaiden saataville miljoonat kappaleet ilman rajoituksia", Aska tietää.

Pätkiikö biisi?

Spotifyn yrityspalvelua Aska ei lähde suoraan kommentoimaan, vaan tyyty toteamaan, että Viihdeväylä ei ole valinnut toimintamalliksi streamausta, koska ennakoit ongelmia suoratoiston polulle.

"Streamaus on ravintoloiden nettiyhteydet tuntien hyvin epävarma tapa toteuttaa palvelu. Nettiyhteydet eivät ole ravintoloissa vielä lähelläkään samaa tasoa kuin kotitalouksissa", Aska kuittaa. Viihdeväylän Maestro kiertää tämän miinan lataamalla soitettavan kappaleen automaattisesti koneelle ennen soittoa, jolloin musiikki ei pääse pätkimään vaikka nettiyhteys niin hetkellisesti tekisikin.

Suomen markkinoiden erikoisuus on, että täällä karaoke pitää edelleen pintansa, vaikka sen suosion katoamista on moni povannut jo vuosia. Vaa-timustaso karaokeravintolan lauluvalikoimalle on kuitenkin kasvanut digi-aikakaudella. Tähän haasteeseen Viihdeväylä on vastannut tuotteella, jossa karaokevalikoima päivittyy automaattisesti viikoittain.

"Sekä karakelle että musiikille on julkaistu myös Jukeboksi. Ravintolan asiakas voi siis tilata musiikin ja karaoken omalla älypuhelimellaan jo ravintolan jonossa", Aska kertoo.

**” Musiikkijärjestelmän
hankinnalla voidaan
vaikuttaa merkittävästi
kassavirtaan.**

Palvelu edellä

Toimitusjohtaja Juha Ruuska KSF Entertainment Groupista katsoo, että Spotify on heittänyt koko toimialalle vakavan haasteen:

"Spotify jäsityttää nyt koko bisnestä", hän arvioi. Ruuskan mukaan kotimaisten toimijoiden ei silti tarvitse nostaa valkoista lippua salkoon, vaan tarkistaa että palvelu on ajan tasalla.

"Näkisin, että asiakaspalvelu on edelleen se kaikkein kriittisin elementti horeca-puolella", Ruuska toteaa. Toimivia tuotteita löytyy alan kaikilta toimijoilta, mutta ero kilpailijaan tehdään esimerkiksi hyvällä tuotetuella ja hel-pdeskillä.

Riittääkö päivässä tunnit?

Ruuska huomauttaa, että vaikka huokeahintainen "tee-se-itse"-palvelu kuulostaa houkuttelevalta, moni ravintoloitsija voi huomata varsin työlääksi sen, että hänen täytyy ryhtyä vielä seremoniamestariksikin kaiken muun lisäksi.

"Kysymys kuuluukin, onko ravintoloitsijalla aikaa hoitaa myös musiikki-puolta", Ruuska toteaa ja lisää, että yrittämisessä resurssit tulee allokoida mahdollisimman fiksusti – eikä yrittää tehdä kaikkea itse.

"Hintavamman tuotteen lisäarvo voi olla sen tuomassa helppoudessa – ja siinä, että on ammattitoimijan osaaminen ja resurssit tukena", hän muistuttaa.

"Uusjako" edessä

Alan toimijoiden on joka tapauksessa syytä varautua kovaan rutistukseen, sillä Ruuska uskoo, että toimialalla on nyt käynnissä "markkinoiden uudelleenjakko". Vahva digitalisoituminen on tuonut musiikin nopeammin ja helpommin kuluttajan saataville – ja samaa vaaditaan ravintoloilta. Musiikin merkitystä ei auta aliarvioiminen missään vaiheessa:

"Sillä on ravintolan kannalta hirveän suuri merkitys, että on oikeat ihmiset hoitamassa musiikkia, ja että talosta löytyy oikeat soittolistat, hyvä äänentoisto ja yhä useammin myös visuaalisuus muodossa tai toisessa." ■

PORKKA Inventus

Suurkeittiö kylmä- ja pakastekaapit

Energiatehokas • kustannustehokas • ympäristöystävällinen



**Ultra
Energy Efficient**
which ever way
you look at it!

Inventus sarjan kaapit ovat merkittävästi energiatehokkaampia kuin edeltäjänsä. Pieni sähkönkulutus yhdistettynä pitkään elinkaareen tuo tuntuja säästöjä rahassa.

Käytämme laadukkaita, ympäristöystävällisiä komponentteja ja huomattavasti tehokkaampaa lämmöneristystä, minkä vuoksi **Inventus** on yksi maailman energiatehokkaimista kylmä- ja pakastekaapeista. Porkan **Inventus** on todellinen investointi.

PORKKA
Porkka Finland, Mikkulankatu 19, 15210 Lahti
Tel. 020 5555 12 www.porkka.fi

Inventus sarjan kaapit täyttävät jo nyt
A-luokan energialuokituksen.
www.toplen.eu

A



KUKA MAKSAÄ VIULUT ELI SAISIKO OLLA TAUSTAMUSIIKKIA?

- kun äänitemusiikkia esitetään yleisölle avoimissa tiloissa tai tilaisuuksissa, siitä tulee aina maksaa esityskorvaus Gramexille ja Teostolle
- soittotekniikka ei vaikuta siihen, pitääkö esityskorvaus maksaa vai ei
- Gramex-ja Teosto-lupa tarvitaan, soipa musiikki sitten radiosta, äänilevyiltä, tietokoneelta, nauhalta tai miltä muulta laitteelta tahansa
- musiikkivideoiden ja musiikki-TV:n ohjelmien esittämiseen tarvitaan oma erillinen musiikkivideosopimus Gramexilta
- musiikkivideot ovat lain silmissä elokuvateoksia ja niistä kerätään korvauksia eri tahoille kuin pelkän musiikin esittämisestä
- Järjestöjen keräämät tekijänoikeuskorvaukset tilitetään edelleen oikeudenomistajille

Lähde: Gramex



WWW.TOUCHPOINT.FI

INFO@TOUCHPOINT.FI



LISÄÄ RAFLA FIILIKSIÄ

TouchPoint valmistaa työvaatteita sydämellä, tyylillä ja ekologisella intohimolla. Uusi Rafla by TouchPoint -työvaatemallistomme tarjoilee moderneja ja raikkaita työvaateratkaisuja asiakkaille, jotka haluavat erottua massasta.

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

Ota yhteyttä +358 29 123 4880

TUTUSTUMISTARJOUS!

-5% alennus ensimmäisestä

tilauksesta! Tarjous voimassa

1.5.2016 asti

TÄYSI PALVELU VAI TEE-SE-ITSE-PALVELU?

TEKSTI: PABLO HARJU / DJ ONLINE

MUSIIKKIALAN TOIMIJOITA puhuttaa syksyllä oman yritysversiona lanseerannut Spotify. Ruotsalainen suoratoistojätti heittää haasteen kotimaisille palveluille, jotka tarjoavat taustamusiikkia ravintoloihin. Spotifyn mukaantulon kisaan voi kuitenkin nähdä myös piristysruiskeena.

Tavallaan Spotify toimii kuten toinen länsinaapurin kärkiyritys – nimittäin IKEA. Huonekaluhallista saa varmasti kivan ja kohtuuhintaisen pahvilaatikkoon pakatun mööbelin, joka tosin on koottava itse. Hyvä ja edullinen ratkaisu reippaalle tee-se-itse-henkilölle! Sama on Spotifyn laita: palvelu tarjoaa kymmeniä miljoonia biisejä helposti sormien ulottuville ja toivottaa tervetulleeksi soittolistojen tekemisen ihmeelliseen maailmaan. Jos pärjää muiden tekemillä soittolistoilla, jää omille hartioille vain aikataulujen jatkuva muokkaaminen.

Mutta kuulostaako kuvaton kaltainen tee-se-itse-palvelu ravintoloitsijan unelmalta? Kuka haluaa koota samaa piirtonkia viikosta toiseen? – Ainakin kun itse olen keskustellut usean ravintoloitsijan kanssa, heidän kannaltaan on ihan sama maksaako palvelu pari euroa enemmän päivässä, kunhan se ylimääräistä vaivaa tuottamatta vastaa odotuksiin siitä, millainen musiikki paikassa pitää olla – ja toimii joka tilanteessa.

Omassa tutkimuksemme totesimme asiakkaiden nettiyhteyksissä keskimäärin yli 10 minuuttia viikoittaisia katkoja – mikä on sil-

kaa myrkyä suoratoistolle. Ravintolan fiilis katoaa ulkoavaruuteen heti, kun musiikilla tulee hikka.

Toinen asia on rakentaa ravintolalle täysin omanlaisensa musiikkityyli ja profiili, joka päivittää itseään automaattisesti. DJ Onlinessa siitä vastaa asiantuntijan lisäksi patentoitu tekoälypohjainen järjestelmä, jonka takana on liuta ammattilaisia, useimmat DJ-taustaisia.

Meillä on tarjota yksilöllistä, ihminen-ihmiselle-palvelua, jota horeca-alan ammattilaisista moni arvostaa. Ravintolamaailmassa tekemisen rytmi on niin hektinen, että jos ravintolayrittäjän on vielä kannettava DJ:n viittaa – ja tunnettava musiikkityylit kuin oma maustehyllynä – aika loppuu väistämättä kesken. Todellinen ammattilainen luottaa joissakin asioissa toiseen ammattilaiseen.

Me rakennamme ravintoloihin oman musiikkityylin, ei pelkästään genrejen pohjalta, vaan myös erilaisista attribuuteista kosketuspintaa hakien. Jos profiiliin pohjaksi toivotaan 90-luvun heavy-rockia, me syötämme järjestelmään myös tiedot siitä, halutaanko energistä menoa vai raskaampaa soutua, onko tanssittavuus toivottua saati sallittua, entä miten on melodisuuden laita?

Asiantuntijapalvelussa järjestelmä heruttaa kaiuttimista puhdasta kultaa: juuri sitä mitä paikan fiilis ja asiakkaat tarvitsevat. Se on brändimusiikkia, joka valahtaa korvasta sisään, eikä lähde kulumallakaan. ■



ILONA BILEKUNTOON ENNÄTYSAJASSA

OULULAISEN YÖKERHON MASSIIVINEN REMONTTI
TOTEUTETTIIN 10 VIIKOSSA
– KIITOS RAUTAISEN YHTEISTYÖN JA
SUUNNITELMALLISEN OTTEEN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: JUHA MOISALA

Pohjois-Suomen yöelämä päivitettiin kunnolla 2010-luvulle lokakuussa, kun viihdemaailma Ilona avasi ovensa Oulun Torikadulla. Uusi tulokas tarjoaa asiakkaille hulppeat 1 500 neliömetrin tilat ja lukeutuu Pohjoismaiden suurimpiin yökerhoihin. Yökerhon yhteyteen avattiin myös sport-henkinen jenkkiravintola Sticky Wingers.



Ilona on tuotu Ouluun yhdistämällä aiemmin kiinteistössä toimineet yökerho Apollon ja ravintola Glorian yhdeksi isoksi kokonaisuudeksi, jossa asiakaspaikkojen yhteenlaskettu määrä on noin tuhat ja eri teemaisia osastoja löytyy peräti viisi.

RAVINTOLAYHTIÖ RESTAMAX OY päätti tuoda Ilona-brändinsä Ouluun yhdistämällä aiemmin kiinteistössä toimineet yökerho Apollon ja ravintola Glorian yhdeksi isoksi kokonaisuudeksi, jossa asiakaspaikkojen yhteenlaskettu määrä on noin tuhat. Ilona tavoittelee "aikuisempaa" kohderyhmää, mikä on huomioitu niin yökerhon ikärajoissa kuin esiintyjissä ja sisustuksessakin – eri teemaisia osastoja löytyy peräti viisi.

Restamaxin linjajohtaja Paul Meli toimi rakennuttamisesta vastaavana henkilönä kohteessa. Melin mukaan Ouluun nousi Ilona-keijun toiseksi suurin yökerho – vain Seinäjoella on isompi Ilona.

"Rakennusprojektina Oulun Ilona oli mittava, sillä kahden vanhan ravintolan yhdistäminen on aina työlästä puuhaa. Esimerkiksi keittiötä lähettiin tekemään nollasta", hän muistelee projektia, joka vietiin läpi kymmenen todella kiireisen viikon aikana.

"Haasteita tuli vastaan, mutta remontti onnistui hienosti ja yökerho avasi ovensa aikataulussa", Meli lisää.

Ajassa kiinni

Kohteen suunnitellut sisustussuunnittelija Erkki Koivisto S-Idea Oy:stä kertoo, että Ilona on konsepti, jota kehitetään koko ajan – talon sisällä olevat liikeideat elävät ja pyrkivät olemaan ajassa kiinni.

"Myös paikkakunnat ovat erilaisia, mikä taas vaatii tutustumista paikalliseen kilpailutilanteeseen ja konseptin sopeuttamista siihen. Visiomme Oulun olosuhteisiin toteutui hyvin", Koivisto toteaa.

Haasteellisinta sisustussuunnittelijan näkökulmasta oli saada pohjaratkaisu toimimaan:

"Tavoitteena on, että osastoja voidaan sulkea ja avata tilanteen mukaan. Samalla täytyy huolehtia, että turvallisuus eli esimerkiksi poistumistiet säilyvät. Ihannetilanteessa kun koko ravintola on auki, ihmisten täytyy päästää tilasta toiseen joutumatta umpikujaan", Koivisto kuvailee.

Talotekniikasta harmaita hiuksia

Koiviston mukaan kokonaan omanlaisensa haasteensa toi mukaan talotekniikka, jonka uusiminen aiheutti "valtavat paineen" aikataulullisesti

sekä taloudellisesti. Tämän johdosta pääurakoitsija Ecutiimi Oy joutui todella venymään hoitaakseen homman kunnialla maaliin.

Myyntijohtaja Antti Miettunen Ecutiimistä kertoo, että pääurakoitsijan roolissa yritys vastasi kohteen purkutöistä, rakennustöistä, sisustus- ja puusepäntöistä sekä vesi-, viemäri- ja ilmastointitöistä.

"Haasteena urakoitsijan puolella oli ehdottomasti aikataulu. Kymmenen viikon aikataulu sisälsi kaikki työt tyhjennyksestä ja purkamisesta valmiiksi saattamiseen."

Monta palloa ilmassa

Tämä tarkoitti sitä, että töiden yhteensovittaminen useiden eri urakoitsijoiden kanssa oli välillä todellista tasapainoilua. Tekniikan osalta jouduttiin tekemään massiivisia suunnitelmamuutoksia työn jo käynnistyttyä. Esimerkkinä tästä Miettunen mainitsee ilmastoinnin, joka alkuperäisten suunnitelmien mukaan piti jäädä pääosin entiseksi, mutta joka lopulta jouduttiin rakentamaan täysin uusiksi.

"Mitään vanhaa ilmastointikanavaa ei kohteeseen jäänyt. Rakennusmääräysten mukaiset massiiviset rasva- ja savukanavat jouduttiin rakentamaan tilaan, johon niitä ei rakennuksen alkutaipaleella oltu suunniteltu. Se aiheutti todella paljon suunnittelutyötä ja yhteistyötä taloyhtiön edustajien kanssa. Lopulta kanaville löydettiin reitit katolle käytöstä poistetun hissikuilun kautta", Miettunen kertoo ja kiittelee samaan hengenvetoon taloyhtiön isännöitsijää, joka omalla panoksellaan mahdollisti hankkeen toteuttamisen.

Myös rasvaviemärit jouduttiin rakentamaan ravintolan kellaritiloihin, sekä etsimään paikka rasvakaivolle.

Kun sakkokierrokseen ei ole varaa

Yleensäkin tämänkokoisen ravintolakokonaisuuden rakentaminen lyhyessä ajassa on vaativa tehtävä, koska sisustuksellisesti eri elementtejä on niin monta. Kun aikaa oli vain kymmenen viikkoa, harha-askelten määrä pyrittiin eliminoimaan extra-huolellisella suunnittelulla.

"Aikatauluttaminen oli todella tärkeää jo heti Ecutiimin tehtaalta läh-



tien. Oman tehtaan tuotanto ja rahat oli suunniteltava tarkasti sen mukaan, miten projekti etenee työmaalla."

Samaan aikaan Ecutiimillä oli kolme muuta ravintolatyömaata käynnissä, joten tehtaan koko 3 000 neliömetrin tuotantotilat olivat viimeistä neliötä myöten käytössä.

"Varastointitiloja ei työmaalla käytännössä ollut ollenkaan, vaan asen-

nettavat kalusteet ja materiaali oli saatava lähes saman tien paikalleen rahdin tultua", Miettunen toteaa.

Ecutiimin sisäinen viestintä ja viikkopalaverit nousivat avainrooliin hankkeessa. Työmaalla henkilöstöä oli työvaiheista riippuen 10–35 henkilöä.

"Keskivahvuus oli noin 25 henkilön luokkaa", Miettunen kuvailee työmaan arkea.



FINNPOS

Kassa-, maksupäätte-, taustaja ketjunohjausjärjestelmät sekä näihin liittyvät mobiilit ratkaisut

*Finnpos
& chill*

Maanlaajuiset tukipalvelut
365 päivää vuodessa

Pilvipalvelun avulla pääset
kiinni avainlukuihin ja
hallintatoimiin mistä tahansa

Olemme mukana Gastro-messuilla.
Tule tutustumaan ja virkistymään osastollemme 6h70!

Myyntin yhteystiedot: myynti@finnpos.fi
041 5260 901 www.finnpos.fi



RAVINTOLA-ALAN AMMATTILAISTEN VALINTA VUODESTA 1992 LÄHTIEN

WWW.SM-KARAOKE.FI

KARSINNAT MYYNNISSÄ NYT >>>>>

SM
KARAOKE
KARAOKELAULUN SUOMENMESTARUUSKILPAILU

2016
FINAALI 27.-28.5.2015
SOKOS HOTEL PRESIDENTTI
HELSINKI

SUOMEN PARHAIDEN KARAOKELAULAJIEN LISÄKSI ESIINTYY:

PE 27.5.
SANKARITENORIT POHJONEN & TURUNEN
LA 28.5.
SAMI HINTSANEN

LIPUT LIPPUPISTEESTÄ WWW.LIPPU.FI

LISÄTIETOJA
info@ksf.fi / www.sm-karaoke.fi

KARSINTOJEN MYYNTI
Markku Hintsanen
0400 599 945 / markku.hintsanen@ksf.fi

MARKKINOINTI JA YHTEISTYÖKUMPPANIT
Juha Ruuska
050 409 5424 / juha.ruuska@ksf.fi



Viihdemaailman yhteyteen avattu sport-henkinen jenkkiravintola Sticky Wingers on osittain oma tilansa, joka tosin toimii yökerhon kanssa ja sen yhteydessä.

Dialogilla tuloksiin

Projektin onnistumisen kannalta oli kriittisen tärkeää, että tilaajan puolen vastuhenkilö oli tilanteen tasalla: Restamaxin Paul Meli oli aktiivisesti paikalla kohteessa koko rakentamisen ajan ja ongelmat kohteessa saatiin selvitettyä heti niiden ilmettyä.

"Yhteistyö Paul Melin kanssa sujui hienosti, ja Paul ansaitsee kyllä rakentajan puolelta kiitokset hienosta tavasta hoitaa hankkeen läpivienti. Myös suunnittelusta vastanneelle Erkki Koivistolle täytyy antaa kiitokset saumattomasta yhteistyöstä", Miettunen suutsuttaa.

Lopputulosta kaikki osapuolet pitivät erittäin onnistuneena. Miettinen huomauttaa, että kyseessä on tavallaan kuusi eri ravintolaa yhden katon alla – kuitenkin niin että ne toimivat yhdessä ja saman sisäänkäynnin kautta. Ainostaan Sticky Wingers on jollain lailla myös oma tilansa, joka tosin toimii yökerhon kanssa ja sen yhteydessä.

"Ravintolamaailma tarjoaa sopivasti luksusta ja kodikkuutta, jolloin kaikki tuntevat itsensä tervetulleiksi ja jokainen löytää varmasti itselleen mieluisan puolen. Ison toimijan panostus tietysti näkyy ja ratkaisut ovat jo testattuja ja hyväksi todettuja. Myös kohteen suunnittelu onnistui mielestäni erinomaisesti", Miettunen arvioi.

Odotettu vahvistus

Paul Meli on samoilla linjoilla: uusin Ilona on saanut "erittäin positiivista" palautetta.

"Kaikesta päätellen Ilonaa on odotettu Oulun seudulla jo pitkään – ja olemme tyytyväisiä tuodessamme tänne kokonaisuuden, joka sopii paikakunnan henkeen hyvin", Meli toteaa ja lisää, että iso plussa on ruoka-puolen "renessanssi".

**Ilona on
konsepti, jota
kehitetään koko ajan
– talon sisällä olevat
liikeideat elävät.**

"Meidän Ilonoista ainoastaan Tampereella ja Lappeenrannassa on saman mittakaavan ruokaravintolat."

Myös esimerkiksi talon karaokeen on tuotu uudenlaista säpinää, kun mikrofoni saadaan suoraan pöytään, eikä tarvitse enää kiivetä lavalle. "Näin saadaan vaikka koko pöydän yhteislaulua aikaan ihan eri tavalla." ■

ONKO YRITYKSESI WC-TILA KÄYNTIKORTTI VAI PAKOLLINEN KULUERÄ?

novosan

ASiantuntijasi saniteettitiloissa

Novosan Oy on julkisten vessojen asiantuntijayritys ja täyden palvelun WC-talo. Visiomme on elävöittää yleisökäymälät. Näemme vessat asiakaspalveluna, emme keljuna kustannustekijänä. Vessa on yrityksesi käyntikortti ja vetovoimatekijä, joka ohjaa kuluttajavirratt juuri sinulle.

Persoonallisella vessalla erotut eduksesi ja asiakkaasi kiittävät.





” Ravintola
käytännössä
tekee tuloksensa
kesällä.

TERASSIT VETÄMÄÄN

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVAT: PINELLA

Kesällä ihmiset hakeutuvat kahviloiden, ravintoloiden ja baarien terasseille. Pelkkä tuoli ja pöytä kadun varrella eivät riitä, sillä asiakkaat haluavat nauttia ulkoilmassa hyvistä tuotteista, mukavasta tunnelmasta ja sujuvasta palvelusta.



Pinellan terassit ovat olleet nykyisessä muodossaan vuodesta 2011, jolloin ravintola avattiin uudestaan suuren remontin jälkeen, mutta niitäkin on kehitetty vuosittain. Kuvassa Pinellan työntekijät Solo ja Nami.

” Eri vetäjät ovat
jättäneet omat
jälkensä myös terassille.



JOILLEKIN KUPPILOILLE TERASSI tarkoittaa vain muutamaa pöytää ravintolan seinien ulkopuolella silloin, kun sää sallii. Toisin on Turussa sijaitsevassa ravintola Pinellassa. Siellä terassin avaaminen yleisölle kolminkertaistaa ravintolan asiakaspaikat, ja se pyritään pitämään auki myös viileällä ilmalla ja sateella.

Pinellan ravintolapäällikkö Juha Parmin mukaan terassilla on ravintolalle erittäin suuri merkitys, sillä ravintola käytännössä tekee tuloksensa kesällä.

”Silloin pitää tehdä rahaa hiljaisempia kausia varten. Heinäkuun liikevaihto voi olla jopa kymmenen kertaa suurempi kuin tammikuun.”

Terassi ei ole yhtä isoa aluetta, vaan se jakautuu viideksi erilliseksi terassiksi, joista avautuu näkymät eri suuntiin. Asiakas voi viettää leppoisaa kesäpäivää Aurajoen varrella tai sitten seurata kesäisen Turun kaupunkielämää.

Terassien erityispiirteenä Parm mainitsee vaaleat säänkestävät nahkasohvat.

Helsingin ydinkeskustassa sijaitsevan ravintola Grotteskin terassi puolestaan luottaa intiimimpään tunnelmaan, sillä se sijaitsee ravintolan sisäpihalla. Se koostuu noin sadasta paikasta ja jakautuu kahteen osaan eli ylä- ja alaterassiin.

Grotteskin ravintolatoimenjohtaja Paul Hickmanin mukaan moni heidän asiakkaistaan on kuvaillut terassia keskieurooppalaistyylliseksi.

”Keidas keskellä kaupunkia”, hän itse luonnehtii.

Terassille myös viileällä ilmalla

Grottesk avaa terassinsa vapuksi, mutta kausi käynnistyy kunnolla kesäkuun alussa.

”Kesästä riippuen kausi jatkuu elokuulle tai syyskuulle. Viime kesänä



Pinellassa terassin avaaminen yleisölle kolminkertaistaa ravintolan asiakaspaidat, ja se pyritään pitämään auki myös viileällä ilmalla ja sateella.

terassi suljettiin syyskuun puolessa välissä, joten kyllä se aika pitkälle pidetään auki."

Myös Pinellan terassisesonki alkaa vapusta, mutta terasseilla voi olla pienimuotoista toimintaa jo sitä ennen. Sää vaikuttaa siihen, milloin terasit kannattaa ottaa kunnolla käyttöön.

"Varsinainen sesonki päättyy koulujen alkamiseen, mutta säiden ehdoilla jatketaan niin pitkälle kuin tarpeen, vaikka lokakuulle saakka. Mitään varsinaista aikarajaa ei ole", Juha Parm toteaa.

Pinellassa huomattiin, että kesällä asiakkaat eivät halua siirtyä ravintolan sisätiloihin edes silloin, jos sää on viileä tai jopa sateinen. Tällöin asiakkaiden käytössä ovat viltit, lämmittimet sekä sateenpitävät aurinkovarjot.

Hickman kertoo, että sää ei periaatteessa vaikuta kesäkaudella Groteskin terrassien vetovoimaan, paitsi jos sataa vettä.

DJ tai karaoke

alk.
37 €/h



Miksi Popmaster?

1. Selkeä tunti hinnoittelu
2. Juontajilla anniskelupassit
3. Emme pelkää mikrofonia

popmaster

p. 010 292 5290
info@popmaster.fi
www.popmaster.fi



"Kesällä pitää tehdä rahaa hiljaisempia kausia varten. Heinäkuun liikevaihto voi olla jopa kymmenen kertaa suurempi kuin tammikuun", kertoo Pinellan ravintolapäällikkö Juha Parm. Kuvassa Pinellan työntekijä Satu.

” Jokaisella terassilla on oma elinkaarensa.



"Tämä ei ole aurinkoterassi. Viime kesä ei ollut kovin lämmin tai aurinkoinen, mutta meillä se ei haitannut. Porukka ei ollut merenrannalla paistattelemassa päivää, vaan he tulivat meille nauttimaan ihan mukavasta säästä."

Molempien ravintoloiden terasseille on yhteistä se, että niitä kehitetään joka vuosi ennen terrassikauden avaamista. Ravintola Groteskin terassi on ollut toiminnassa vuodesta 2009, mutta ravintolatoimenjohtaja Hickmanin mukaan sitä on kehitetty paremmaksi vuosien saatossa.

Ravintolassa on vaihtunut myös henkilökuntaa ajan kuluessa, ja eri vetäjät ovat jättäneet omat jälkensä myös terassille.

"Välillä baarin pojat ovat olleet vetovastuussa, sitä ennen ravintolan johtaja, ja nyt porukka on taas vaihtunut. Kaikki ovat antaneet oman panoksensa siihen, että mikä terassin liikeidea on", Paul Hickman kertoo.

Menestys voi olla sudenkuoppa

Pinellan terassit ovat olleet nykyisessä muodossaan vuodesta 2011, jolloin ravintola avattiin uudestaan suuren remontin jälkeen, mutta niitäkin on kehitetty vuosittain.

"Mietimme joka talvi, tehdäänkö jotain uudistuksia, ja pientä viilausta aina tehdäänkin. Jokaisella terassilla on oma elinkaarensa. Lisäksi kalusteet kuluvat, jolloin ne pitää jossakin vaiheessa vaihtaa. Myös tuotteistusta mietitään joka vuosi", ravintolapäällikkö Juha Parm sanoo.

Hän pohtii, että kauniit kesäpäivät runsaine asiakkaineen voivat olla myös sudenkuoppa terassin kehittymisen kannalta.

"Silloin on helppo mennä siitä, missä aita on matalin. Sen sijaan pitäisi muistaa pitää tasoa yllä, tarkoittaa se sitten palvelua, tuotetta tai mitä tahansa. Vaikka myyntiä olisi helppo tehdä vasemmalla kädellä, niin se kostaatuu silloin kun on hiljaisempaa. Ihmiset kyllä huomaavat."

Parmin mielestä terrassia suunnittelevien ravintoloiden, baarien ja kahviloiden pitää miettiä jo alkuvuodesta, mitä terrassilla tehdään ja mitä tarjotaan. Pinellassa hampurilainen ja cocktailit on huomattu hyviksi tuotteiksi. Ensi kesäksi suunnitelmassa on rennompaa tyylä ruuan suhteen.

"Tuote on todella tärkeä. Ihmiset eivät välttämättä syö samaa ruokaa kesällä ja talvella."

Paul Hickman korostaa myös terassin sijainnin merkitystä. Sisäpihalla sijaitsevan terassin tunnelma on ollut Groteskin asiakkaiden mieleen.

"Kuten myös hyvälaatuiset cocktailit ja hyvä palvelu tietenkin." ■



Pinellan terassi ei ole yhtä isoa aluetta, vaan se jakautuu viideksi erilliseksi terassiksi, joista avautuu näkymät eri suuntiin.



HYVÄÄN SAUMAAN VUODESTA 1988

**LAADUKKAAT, KESTÄVÄT
AMMATTIASUT JA TYÖVAATTEET**



www.putsiini.fi

Putsiini / JRC-Markkinointi Oy

Kaivurinkatu 5, 08200 Lohja

puh. 010 271 2711

putsiini@putsiini.fi



Unique Food Nordic

Uudet Delibon-tuotteet laajentavat tuotevalikoimaamme uusiin tuoteryhmiin. Delibon tuoteperehen tuotteet on kehitetty nimenomaan ammattikeittiön tarpeisiin, tuotteet ovat korkealaatuisia ja hinnaltaan kilpailukykyisiä.

Turkkilainen jogurtti 10 %

Delibon Turkkilainen laktoositon jogurtti on täyteläinen ja miedon makuinen. Sopii erinomaisesti ruoanvalmistukseen kuten kylmiin kastikkeisiin, jälkiruokiin, leivontaan sekä erilaisiin täytteisiin ja juomiin. Delibon Turkkilainen jogurtti valmistetaan aina päivittäin kerättävästä, tuoreesta Saarenmaan maidosta.

Uutuus

Laktoositon




Turkkilainen jogurtti 2 kg Turkkilainen jogurtti 5 kg

6 430046 965140 6 430046 965164



For Professionals

www.uniquefoodnordic.com

”Tavoitteena on, että maassa on
vuoden 2017 loppuun mennessä
vähintään 100 koulutuksen saanutta
villiruokaosaajaa.

Juha Turtiainen
(vas.) ja Olli Takanen
Vuosaaren Uutelan
metsissä. Mukana myös
kääpiösnautseri Robin.



VILLIÄ FIILISTÄ

HAAGA-PERHON VILLIRUOKA-ASiantuntijat USKOVAT, ETTÄ VILLIRUOKA ON VASTA PÄÄSEMÄSSÄ VAUHTIIN AMMATTIKEITTIÖISSÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: OLLI HÄKÄMIES

VILLIRUOKA EI sinänsä ole mikään uusi juttu – itse asiassa se lie-
nee koko suomalaisugrilaisen heimon ruokavalion perusta. Viime vuosien
aikana villiruoka on kuitenkin ryöpsähtänyt ehdaksi trendiksi: niin ammat-
tilaiset kuin tavalliset kansalaisetkin fiilistelevät villiä ja vaihtavat kokemuk-
siaan Äiti Maan á la cartesta.

Mutta mitä villiruoka sitten tarkalleen ottaen on? Suomen ruokakult-
tuuria edistävä ELO-säätiö linjaa, että aito villiruoka saadaan suoraan vil-
listä luonnosta. Villiruoka on siis marjoja, sieniä, riistaa, poroa, villikalaa,
-vihanneksia ja -yrttejä.

Haaga-Perho on hotelli-, ravintola- ja matkailualan aikuiskoulutuksen
asiantuntija, jonka ruokapöydässä villiruokalle on aina tilaa – siitä pitävät
huolen talon "villimiehet" Juha Turtiainen ja Olli Takanen. Mikä villiruoka
sitten on niin veto- ja valovoimaista?

"Rakkaus luontoon, puhtaat ja yksilölliset maut, luonnossa liikkumi-
nen, ilmainen ruoka luonnosta sekä uuden oppiminen", listaavat miehet.

Monipuolinen kattaus

Kaksikolla on oikeus käyttää villiruokakouluttajan titteliä, jonka he saivat
alan tuoreesta koulutuksesta. Suomen ensimmäiset ruoka-alan ammat-
tilaisten villiruokakouluttajat saivat todistuksen osaamisestaan mar-
raskuussa. Kouluttajat pätevytyivät villiruokaosaajiksi ELO-säätiön ja
yhteistyökumppaneiden pilotoinnissa, koko vuodenkierron kestäneessä
koulutusohjelmassa.

Villiruokakoulutuksessa perehdyttiin vuodenaikojen mukaan villiyrttei-
hin ja kaloihin sekä marjoihin, sieniin, riistaan ja poroon. Erityinen huomio
koulutuksessa kiinnitettiin siihen, että ammatillaiset sisäistävät kestävä
gastronomian ja tarinankerronnan merkityksen. Myös villiruokan valmista-
minen luonnossa oli osa koulutusta.

Miehet kuvaavat koulutusta mielenkiintoiseksi ja avartavaksi koke-
mukseksi.

"Koulutuksesta saatiin uutta tietoa ja ajatusmaailma laajeni", he
toteavat. Esimerkiksi metsässä liikkuminen ei ole kummallekaan mitään
uutta sinänsä, mutta villiruokakoulutuksen myötä silmät avautuivat enti-
sestään: metsässä on marjojen ja sienien lisäksi paljon muitakin kelpo
syötävää.

Trendin harjalla

ELO-säätiön teettämän tutkimuksen mukaan villiruokaa peukutetaan nyt
laajasti: suomalaiset halusivat lisätä marjojen, sienien, riistan, poron,
villikalalan sekä villivihannesten ja -yrttien käyttöä. Lisäksi villiruokaa suo-
sittelevat niin kokit ja ravintolamiehet kuin ympäristöjärjestöt ja terveys-
asiantuntijatkin.

ELO-säätiön, Haaga-Perhon ja Ravintolakoulu Perhon yhteistyönä
toteuttamassa pilottikoulutuksessa koulutuksen vetäjinä toimivat kestä-
vän gastronomian lehtori Jarmo Äke, villiruokalahitteläs Sami Tallberg ja
ELO-säätiön johtaja Seija Kurunmäki. Mukana kouluttajien pätevyittä-
jinä oli suuri joukko Suomen parhaita villiruoka-ammattilaisia ja villiruoka-
mestareita. Koulutuksen rahoittajina toimivat Metsämiesten säätiö, MTK
ja Polarica Oy.

Jatkossa koulutusta tehdään sekä osana kokkien perustutkintokou-
lutusta että täydennyskoulutuksena. Viralliset villiruokakouluttajat saavat
oikeuden antaa villiruokaosaaja-tunnuksen koulutuksen hyväksytysti läpi-
käyneille. Koulutuksen suunnittelussa ja toteutuksessa on ELO-säätiön
ja Ravintolakoulu Perhon lisäksi ollut mukana Luontoportti ja Haaga-
Perho. Rahoitus kokkien perustutkintokoulutukseen tulee OKM:n kautta
ja täydennyskoulutukseen Helsingin kaupungin oppisopimustoimistosta.



**”Metsässä on
marjojen ja sienien
lisäksi paljon muutakin
kelpo syötävää.**

Juhlavuonna pöytä koreaksi

ELO-säätiö aikoo kiihdyttää villiruokakoulutusta entisestään: tavoitteena on, että maassa on vuoden 2017 loppuun mennessä vähintään 100 koulutuksen saanutta villiruokaosaajaa. Tällä keinolla voitaisiin varmistaa, että ruoka-alan ammattilaiset eri puolilla Suomea osaavat tuoda monipuolisesti esiin kansalliset ja maakuntien omat villiruoat, kun tasavalta juhlii satavuotiskekkereitä ensi vuonna.

Haaga-Perholla on myös oma villiruokakoulutuksensa, jota Juha Turtiainen ja Olli Takanen vetävät. Ensimmäinen koulutus alkoi tammikuussa 2016 ja siihen oli hakijoita enemmän kuin pystyttiin ottamaan mukaan.

”Palaute kurssilta on ollut erittäin hyvää”, miehet toteavat. Seuraava koulutus alkaa syyskuussa 2016 ja siihen voi hakea osoitteesta www.haagaperho.fi.

Ammattilaiset kartalla

Turtiaisen ja Takasen mukaan ammattikeittiöt ovat nousevassa trendissä varsin hyvin kiinni – vaikka lisäoppi on varmasti paikallaan monessakin paikassa.

”Ammattikeittiöissä villiruuan käyttö on yleistä, mutta esimerkiksi vililyrttien käyttöä on mahdollista vielä laajentaa suuremman tietoisuuden ansiosta”, Turtiainen toteaa.

”Villiruuan saatavuus asettaa omat haasteensa niiden käytölle, mutta tämä on ratkaistu monissa ravintoloissa säilönnän avulla”, lisää Takanen.

Kuinka kestävästä trendistä sitten on kysymys – ja jääkö ”perusluomu” kohta toiseksi? Miesten mukaan tällä hetkellä villiruoka on kovassa nosteessa, mutta tulevasta on turha lausua mitään varmaa.

”Aika näyttää miten pitkään trendi kantaa.” Kaksikon omat suosikit luonnon suuresta pitopöydästä ovat peltokanankaali, maitohorsma, voikukan puput sekä pihlajan silmut.

Rohkeasti metsään!

Jokamiehenoikeuden ansiosta villiruoka on jokaisen kansalaisen ulottuvilla: meillä voi monia villejä raaka-aineita vapaasti kerätä metsistä ja aukeilta, kun taas vaikkapa Keski-Euroopassa virkavalta puuttuisi toimintaan ennemmin tai myöhemmin. Se täytyy kuitenkin pitää mielessä, että ihmisten pihoihin on pidettävä selvä etäisyys. Myöskään puiden osia ja jäkälää ei jokamiehenoikeus koske, vaan lupa niiden keräämiseen on saatava maanomistajalta.

Tärkeää on muistaa myös turvallisuuspuoli – villiruuan harrastajien kannattaa olla tarkkana kuin villiporkkana esimerkiksi keväisen koivunlehtisalaatin kanssa. Kotimaisen väitöstutkimuksen mukaan koivun nuorissa lehdissä ja oksissa on myrkyhartsinystyjä, jotka ovat puun ”palomuurin” myyriä, jäniksiä ja hirviä vastaan.

Puolustusaineiden valmistus syömiseen välttämiseksi on kasvimaailman arkea, mutta kaikki kasvit eivät siihen (onneksi) ryhdy, vaan niiden pelikirja on vallan toisenlainen. Perinteiset luonnonmarjat – kuten mustikka, vadelma ja puolukka – tähtäävätkin selviytymisstrategioissaan siihen, että nisäkkäät syövät niiden marjoja ja levittävät siemeniä ulosteissaan.

Luonto luuriin?

Mutta onko perustumpelo sitten hengenvaarassa metsän antimia poimissaan? Ensi hätään älypuhelimien voi ladata Luontoportti-verkkopalvelun NatureGate -mobiilisovelluksen, jonka avulla kasveja on helpompi tunnistaa maastossa.

Jahka nähdystä lajista antaa muutamia tuntomerkkejä, sovellus listaa mahdolliset lajit. Myös itse Luontoportti-sivusto (luontoportti.com) tarjoaa hyvät lajikuvaukset sekä selkeät kuvat.

”Jos kasvia, marjaa tai sientä ei varmuudella tunnista, on parempi jättää se keräämättä”, summaa Juha Turtiainen. ■

TUTKINNOILLA ALAN HUIPPUOSAAJAKSI!

Kokin ja tarjoilijan koulutusohjelmat
Aloita silloin, kun sinulle sopii ja suorita tutkinto
joustavasti oman aikataulusi mukaan!

Syksyllä 2016 myös englanniksi, hae mukaan heti!

Tutustu Haaga-Perhon laajaan hotelli- ja ravintola-alan
koulutustarjontaan osoitteessa

www.haagaperho.fi

haagaperho
Ole hyvä

Osaavaa, laadukasta ja luotettavaa ravintolarakentamista jo *vuodesta 1992*

Ecutiimi
interiors

**TÄYDEN PALVELUN
JULKITILASISUSTAJA**

Kohde kuvassa: Supercell, Helsinki

OTA YHTEYTTÄ, KYSY LISÄÄ TAI PYYDÄ TARJOUS
www.ecutiimi.fi • 015 515 666 • ravintolarakentajat@ecutiimi.fi



PIPPURI KUNNIAAN!

TEKSTI: JARKKO BÖHM
KUVAT: SANTA MARIA AB





Nykyään tunnetaan monia eri suolalaatuja, mutta kovin moni ammattikokki ei tiedä, että pippuriakin on olemassa useita eri laatuja ja lajikkeita. Keittiömestari Matti Jämsenille pippuri on tärkeä, ja hän rohkaisee muitakin kokkeja nostamaan tietämystään pippurin käytöstä.

VUONNA 2005 Matti Jämsen voitti Suomen mestaruuden Vuoden Kokki -kilpailussa. Tämä innoitti häntä kokeilemaan siipiään myös kansainvälisissä koitoksissa, ja hän on osallistunut kahdesti kokkien maailmanmestaruuskisoihin eli Bocuse d'Or -kilpailuun vuosina 2011 ja 2015. Vuonna 2011 sijoitus oli viides ja vuonna 2015 neljäs, joka oli Suomen historian paras sijoitus kisoissa.

"Jäätin 11 pistettä kolmannelta sijasta, jonka otti Ruotsi. Budjetti ja historia huomioiden se oli kova suoritus. Annettiin kova vastus kaikille siellä", Jämsen muistelee.

Kansainvälisiltä keittiökentiltä on tipahdellut voittajakin: Jämsenin meriittilistalta löytyy Islannissa järjestettävän Food and Fun -kilpailun voitto vuodelta 2011.

Suomessa tuli jälleen menestystä viime vuonna Kokkien kokki -tittelillä. Jämsen jos kuka on siis oikea henkilö kertomaan maustamisesta. Viime aikoina hänen mielenkiintonsa on kohdistunut pippurin käyttöön, ja hän toimii tällä hetkellä Santa Marian pippurilähettiläänä monen muun homman ohessa.

Pippurilla on tärkeä asema Jämsenin ruuanlaitossa.

"Minä käytän pippuria yleensä viimeiseksi, eli maustan ensin kaikella muulla, kuten suolalla ja sokerilla. Pippuri ei tykkää kypsennyksestä. Rouhittu pippuri aina ihan viimeiseksi lihan, kalan tai kasvien päälle, koska siitä tulee hieno aromi."

Jämsen korostaa, että pippuri on tässä mielessä samanlainen kuin laadukkaat raaka-aineet: mitä vähemmän sitä kypsennetään, sen parempi maku siinä on.

Monia eri lajeja ja laatuja

Pippuri on alun perin kotoisin Keralasta, Intiasta, mutta nykyään tärkeimpiä pippurin toimittajamaita ovat myös Indonesia ja Vietnam. Santa Maria hankkii pippurinsa Intiasta juurikin Keralan alueelta valkopippuria lukuun ottamatta.

Matti Jämsen on ehtinyt perehtyä pippuriin jo paljon, mutta hänen tiedonjansonsa aihepiiriin tiimoilta on kyltymätön. Hänen suunnitelmissaan on tehdä lähiaikoina matka Intiaan tutustumaan pippurifarmeille tarkemmin, kuinka pippuri siellä kasvaa.

Hän suosittelee pippuriin perehtymistä muillekin ammattikokeille.

"Moni kokki ei tiedä, että mustapippuria on olemassa montaa eri lajikeita, ja että eri alueilta tulevat pippurit maistuvat erilaiselle."

Mustapippuri, viherpippuri ja valkopippuri ovat kaikki yksi ja sama kasvi. Ne erottaa toisistaan se, missä vaiheessa *Piper nigrum* -kasvin marja poimitaan ja säilötään. Viherpippuria saadaan, kun marja poimitaan raakana eli vihreänä. Mustapippuri poimitaan, kun marja alkaa punertaa mutta ei ole vielä aivan kypsä. Sekä viher- että mustapippuri kuivataan.

Valkopippuria saadaan, kun marja poimitaan kypsänä. Sen jälkeen se fermentoidaan vedessä ja kuoritaan. Valkopippuri onkin itse asiassa pippurin sisus.

Jämsenin mielestä sekä mustapippuri että viherpippuri sopivat hyvin liha- ja kasvisruualle. Viherpippuri käy hienosti myös kalaruuan tai esimerkiksi äyriäisten maustamiseen. Viherpippuria on olemassa montaa erilaista, kuten pikkelöityä, liemessä olevaa sekä kuivattua.

"Tunnustan olevani huono käyttämään valkopippuria, kuten on moni muukin kokkikollegoista, mutta se kuuluu tiettyihin kalaruokiin sekä kateenkorvalle", Jämsen nostaa esille.

Kaupan hyllyltä voi löytää pippuriksi nimettyjä mausteita, jotka eivät ole pippuria ensinkään. Esimerkiksi maustepippuri on myrttikasvi, joka on sukua neilikalle. Rosepippuri ei myöskään ole sukua aidolle pippurille vaan on trooppisen puun hedelmä.



Pippurin makuun vaikuttaa moni eri seikka: kuinka paljon se saa auringonvaloa, minkä pituinen päivä kasvupaikalla on, kuinka lämmintä siellä on tai kuinka paljon kasvuaikana sataa vettä.

Pippurilaatuja ja -lajikkeita onkin montaa erilaista riippuen siitä, mistä pippuri tuodaan. Jämsen hehkuttaa Tellicherryä kaikkein laaduk- kaimmaksi ja parhaaksi, eikä hän ole yksin keuhjensa kanssa. Nimensä mukaisesti se kasvaa Tellicherryn alueella Keralassa.

"Rouhittavaksi eli maustamiseen suosittelen aina Tellicherry-pippu- ria ja varsinkin mahdollisimman myöhäisessä vaiheessa poimittuja pippu- reita."

Tellicherry on pippureista kaikkein isointa ja voimakkaimman makuista. Jämsenin mukaan siinä on vähiten kuorta ja eniten pehmeää sisusta.

"Se ei ole kuitenkaan pelkästään tulinen vaan myös makea", hän kuvailee.

Tellicherryn lajitoveri Malabar on kooltaan hieman pienempi ja siksi myös edullisempi vaihtoehto. Jämsen kuvailee Malabaria väkevämmäksi pippuriksi Tellicherryyn verrattuna, mutta se ei tee siitä sen huonompaa. Tosin Jämsen itse suosii Tellicherryä enemmän.

"Se on ihan mistä jokainen itse tykkää, ja joihinkin annoksiin Malabar sopii paremmin."

Matti Jämsen säilyttää pippurinsa ilmatiiviissä tyhjiöpakkauksessa, kuivassa paikassa ja valolta suojattuna. Tämä on hänen mielestään paras tapa säilyttää hyvälaatuista pippuria, ja hän suosittelee tapaa muillekin ammattikokeille.

Enemmän tietoa

Kokit eivät tunne pippuria tarpeeksi hyvin. Santa Marian myyntipäälikkö Pasi Jokinen toteaa, että kokit kyllä käyttävät pippuria, mutta he puhuvat pippurista kuin sitä olisi olemassa vain yhtä ainoaa laatua ja lajiketta. Hän ottaa osan vastuusta maustekauppiaille itselleen.

"Me ei ehkä olla osattu tuoda pippuria niin hyvin esille kuin suolan myyjä suolaa."

Hän pohtii, että pippurin käytön opettaminen kuuluisi periaatteessa olla osana myös ravintolakoulujen antamaa koulutusta.

Jokisen mielestä pippuriin perehtyminen ja siitä kertominen ruokaili- jalle voi nostaa ravintolan profiilia hyvällä tavalla.

"Minä itse uskon, että kuluttajaa ja ruokailijaa kiinnostaa tietää, mil- laista pippuria annoksessa on käytetty, mutta siitä puhutaan hyvin har- voin."

Santa Maria on suunnittelemassa vuodelle 2016 työpajoja, joissa tutustutaan tarkemmin myös pippurin saloihin. Työpajoissa kuullaan myös pippurilähettiläs Matti Jämsenin neuvoja ammattimaiseen pippurin käyt- töön.

Nykyään ollaan erittäin kiinnostuneita lähiruusta, mutta harva tulee ajatelleeksi, että pippuri tuodaan kaukomailta. Jämsenin mielestä sil- loin on järkevää käyttää laadukkaita tuotteita, jolloin olisi hyvä tietää, mikä tekee niistä laadukkaampia kuin toisista.

"Toivottavasti ihmiset kiinnittäisivät enemmän huomiota pippurei- hin ja pippurilajikkeisiin, että mikä niistä sopii parhaiten minkäkin ruuan kanssa." ■

**Oma DJ
0,25 €/tunti!**

Valitse kotimainen musiikki- ja mediapalvelu

DJ Online hoitaa kaiken puolestasi: musiikin tyylin, palvelun toimivuuden, laitteen ja huollon sekä takaa tyytyväisyytesi.

djonline

 www.djonline.com | Myyntipalvelu: 0800 144 100

 **Valitse vastuullinen kahvihetki.**

 **Cafitesse**



Cafitesse tarjoaa vastuullisen kahvihetken

Kestävän kehityksen kahvia ja ympäristöystävälliset laitteet

Huomaat miten siistiä ja mukavaa on, kun ei synny märkää kahvijätettä. Cafitessen suodatusjäte on hyödynnetty jo paahtimolla ja yli 80 % paahtimon energiatarpeesta katetaan tällä energialla. Yhdestä Cafitesse-kahvipakkauksesta voit valmistaa 400 kupillista kahvia, jätettä syntyy 0 g.

Lue lisää www.novacafi.fi/vastuullinen_kahvihetki

Tule ja tutustu osastollamme 6 C29.

www.novacafi.fi



Mitsubishi Electric *Jet Towel* käsikuivain vapauttaa resurssit

Euroopan ekologisimmaksi kauppakeskukseksi arvostettu Sello säästää myös jäte ja siivouskustannuksissa.



”Jettowel kuivaintekniikan puolesta puhuu teknisen luotettavuuden lisäksi miellyttävä äänitaso, laitetta uskaltavat lapsetkin käyttää.”



SCANOFFICE ilman muuta

Tampereen Messu- ja Urheilukeskus panostaa Mitsubishi Electric -laatuun



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

Referenssiartikkelit kokonaisuudessaan www.scanoffice.fi/asiakastarinat



” Energiamerkinnät tulevat
monille suurkeittiöiden
kylmäsäilytyslaitteille
pakollisiksi.

HYVIN SUUNNITeltu KYLmÄSÄILYTYS SÄÄSTÄÄ ENERGIAA SUURKEITTIÖISSÄ

TEKSTI: MERJA KIHl JA ARI MONONEN

KUVAT: STOCKSNAP.IO



Ylijäävän ruoan hävikkiä voidaan myös pienentää kylmälaitteiden avulla. Ruokaa voidaan pikajäähdyttää ja tarjoilla myöhemmin uudelleen, joten sitä menee hukkaan vähemmän.

Kun suurkeittiöiden kylmäsäilytysratkaisut suunnitellaan kokonaisvaltaisesti, voidaan ruokahävikkiin ja energiankulutukseen vaikuttaa huomattavasti. Myös huolella harkittujen laitehankintojen ja uuden teknologian avulla pystytään säästämään energiaa ja ympäristöä.

ERI SUURKEITTIÖIDEN valmistusprosessit poikkeavat toisistaan. Kaikissa keittiöissä voidaan kuitenkin hakea entistä ekologisempia ja tehokkaampia toimintatapoja ja työkaluja.

"Energiamerkinnät tulevat monille suurkeittiöiden kylmäsäilytyslaitteille pakollisiksi uuden lain myötä kesällä 2016", toteaa asiantuntija Elina Ovaskainen Motivan Kestävä kulutus ja yhteiskunta -yksiköstä.

Hänen mukaansa Suomessa on jo tehty varsin paljon energiatehokkuuden edistämiseksi ja ruokahävikin vähentämiseksi suurkeittiöissä.

Oikeat lämpötilat kylmäsäilytykseen

Hankintahinnaltaan huokea laite ei välttämättä ole energiatehokas. Hankintavaiheessa kannattaa vertailla eri laitteiden päivittäisiä käyttökustannuksia ja sähkönkulutusta.

Ovaskainen muistuttaa, että jo yhden Celsius-asteen muutos kylmälaitteen lämpötilassa voi vaikuttaa laitteen energiankulutukseen jopa viisi prosenttia.

"Toisaalta jos elintarvikkeita säilytetään väärissä lämpötiloissa, ruokahävikki lisääntyy."

Laitehankinnoissa on monia seikkoja, joihin olisi kiinnitettävä huomiota.

"On tärkeää, että saadaan oikeankokoiset laitteet oikeisiin paikkoihin – ja niitä on sitten myös käytettävä oikein."

Käyttökoulutuksen avulla ja laitteiden ominaisuuksiin perehtymällä suurkeittiön henkilöstö pystyy käyttämään kylmälaitteita mahdollisimman energiatehokkaasti.

Kylmälaitteita hankittaessa on myös syytä ottaa huomioon, että niiden



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 TÄYSLIHAPIHVIT

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

energiatehokkuus paranee jatkuvasti, joten laitteita päivitettyä on järkevämpää satsata markkinoiden uusimpaan malliin, kuin pihistellä hankkimalla jo ostohetkellä vanhentunut malli.

"Uusimmat laitteet on suunniteltu energiatehokkaiksi ja muutenkin ympäristöystävällisiksi", Ovaskainen kertoo.

"Motivan hankintapalvelujen verkkosivuilla on tietopankki, jonka avulla voidaan vertailla ammattikeittiölaitteiden hankintakriteerejä", Ovaskainen mainitsee.

KUVA: MOTIVA OY/JARI AALTO

” Suurkeittiön kylmälaitehankinnat tulee aina aloittaa kartoittamalla keittiön kapasiteetti.

Pikajäähdytystä suurkeittiöissä

Kylmäkalusteita valmistavan Porkka Oy:n Head Of Area Finland Lauri Hindström tähdentää, että suurkeittiön kylmälaitehankinnat tulee aina aloittaa kartoittamalla keittiön kapasiteetti.

"Suunnittelija voi pitkälti päätellä tarvittavien kylmälaitteiden määrän jo sen perusteella, kuinka monia ruokailijoita suurkeittiö palvelee."

Kartoituksen avulla pystytään tekemään kustannus- ja energiatehokkaita sekä keittiöyksikön tarpeisiin soveltuvia laitehankintoja. Toisaalta asiaan vaikuttaa myös se, minkä tyyppisestä suurkeittiöstä on kysymys.

"Osa keittiöistä valmistaa ruokaa päivittäin. Sen lisäksi on niin sanottuja Cook and Chill -keittiöitä, joissa ruokaa tehdään useammaksi päiväksi etukäteen ja pikajäähdytetään", Hindström selittää.



"Jo yhden Celsius-asteen muutos kylmälaitteen lämpötilassa voi vaikuttaa laitteen energiankulutukseen jopa viisi prosenttia", mainitsee asiantuntija Elina Ovaskainen Motivan Kestävä kulutus ja yhteiskunta -yksiköstä.

Jos elintarvikkeita säilytetään väärissä lämpötiloissa, ruokahävikki lisääntyy.



Ei se koko,
vaan se maku.



TUTUSTU
uutuuksiimme
Gastro messuilla!

Järvikylän uutuudet nyt saatavana.
Myyntipakkaus sisältää lajitelman eri versoja, yhteensä 16 kpl/ltk.
Annamme mielellämme lisätietoja numerossa 017 4790 4400
tai sähköpostilla jarvikyla@famifarm.fi



kassajärjestelmät
winpos

MIKSI?

Monipuolinen raportointi
Tehokas varastoseuranta
Keskitetty hallinta
Integroitavuus
Helppokäyttöisyys
Joustavuus



Nähdään
Gastro-messuilla
osastolla
6e71e!

Kotimainen ja luotettava kassaratkaisu

- Yksittäisille ravintoloille ja suurille ravintolaketjuille
- Nopea tiedonkulku salin ja keittiön välillä
- Selkeä, helposti muokattava kassanäkymä
- Liitettävyyys muihin järjestelmiin, kuten esim. hotelli- ja taloushallintojärjestelmiin
- Kannettavat tabletit, maksupäätteet ja kuittikirjoittimet

MA-RA  SUOSITTELEE



Ota yhteyttä ja tule esittelyyn!
06 346 2000 | myynti@winpos.fi



"Suunnittelija voi pitkälti päätellä tarvittavien kylmälaitteiden määrän jo sen perusteella, kuinka monia ruokailijoita suurkeittiö palvelee", Porkka Oy:n Head Of Area Finland Lauri Hindström kertoo.

"Varsinkin suuret 600–1000 ruokailijan keittiöt toimivat Cook and Chill -periaatteella."

Kylmä- ja pakastehuoneissa on erilaisia lämpötilavaihtoehtoja. Kylmässä säilytettävälle elintarvikkeille riittää lämpötila-alueeksi ehkä +2 °C...+8 °C, mutta lihan ja kalan säilytyksessä tarvitaan –2 °C...–0 °C. Pakasteet vaativat vielä kylmempiä –22 °C...–18 °C:n olosuhteita.

Uusi laki rajoittaa kylmäainevalintoja

Hindströmin mukaan uusien kylmälaitteiden hankinnassa ja suunnittelussa on otettava huomioon uusi kylmäaineita koskeva lainsäädäntö, joka tulee Suomessa voimaan 1.7.2016.

"Uusien säädösten mukaan uusien laitteiden kylmäaineina voidaan käyttää vain sellaisia kaasuja, jotka eivät ole ympäristölle haitallisia."

"Ammattikeittiöiden laitteissa kylmäaine R404:n uusasennukset kielletään 1.1.2020."

Aiemmin kylmälaitteissa yleisesti käytetyt freonia sisältävät kylmäaineet ovat jo poistuneet markkinoilta, koska niiden on todettu pienentävän ilmakehän otsonikerrosta ja siten kiihdyttävän kasvihuoneilmiötä.

"Nyt yleisimmiksi kylmäaineakaasuiksi tulevat omakoneisilla malleilla butaani (R600) ja propaani (R290). Niiden avulla laitteet myös kuluttavat vähemmän energiaa kuin vanhemmat kylmälaitteet", Hindström sanoo.

Monet kylmälaitevalmistajat ovat jo ottaneet uudet kylmäaineet käyttöön uusissa laitteissaan. Esimerkiksi Porkka aloitti tällaisten kylmälaitteiden myynnin vuonna 2013.

"Erilliskoneilla varustetuissa laitteissa, erityisesti kaupan kylmälaitteissa, käytetään myös hiilidioksidia kylmäaineena."

"Nykyaikaiset kylmälaitteet kuluttavat merkittävästi vähemmän sähköä kuin aikaisemmat mallit. On laskettu, että kahdeksan vuoden aikana säästö energiakuluissa on vähintään 2000 euroa laitetta kohti. Jos keittiössä on suuri määrä kylmälaitteita, rahaa säästyy varsin paljon", Hindström korostaa.

Tarkkaa harkintaa laitteiden sijoitteluun

Kylmä- ja pakastehuoneiden lisäksi suurkeittiöissä käytetään monenlaisia muitakin kylmäkalusteita.

Tyypillisesti keittiöiden kylmäkalusteina on erilaisia kylmäkaappeja, tarjoilulinjastokalusteita, pikajäähdytys- ja pikapakastuskaappeja, kylmävetolaatikostoja muun muassa juomien säilytykseen ja baarimestarin työpöytiä. Lisäksi voidaan tarvita ruoan kuljetuslaitteita, jos keittiöstä siirretään ruokia esimerkiksi pieniin kouluihin.

"Kylmävetolaatikostot ovat varsin suuri tuoteryhmä. Joskus niitä tilataan pakkaskoneilla varustettuina, mutta se ei ole kovin yleistä", Hindström selvittää.

Kylmälaitteiden sijoittelussa on myös omat sääntönsä ja tekniset ratkaisunsa.

"Sijoittelulla on merkitystä, koska muut keittiölaitteet – kuten uunit, padat sekä astianpesukoneet – tuovat paljon lämpöä ja kosteutta. Jos niitä on sijoitettu liian lähelle kylmä- ja pakastelaitteita, se heikentää lait-



Needseeker-tapaamispäivä HoReCa-ostopäättäjille, 10.5.2016, Tapahtumakeskus Telakka, Helsinki
Needseeker-tapaamispäivä Kokouspalveluiden ostopäättäjille, 12.5.2016, Tapahtumakeskus Telakka, Helsinki

Säästä aikaasi ja löydä Needseekeristä hankinnoillesi parhaat palveluntarjoajat needseeker.com

Miksi Needseeker?



Säästä aikaasi

Needseeker nopeuttaa ostamisprosessiasi, kaikki sinua kiinnostavat palveluntarjoajat yhdessä palvelussa.



Löydä parhaat ratkaisut

Tutustu, vertaa ja varaa lyhyt tapaaminen sopivimpien ehdokkaiden kanssa.



Tapaa tehokkaasti

Ehdotamme sinulle ajan ja paikan - tapaamiset veloituksetta valitsemasi palveluntarjoajat päivässä.

Etsitkö palveluntarjoajia mm.

- keittiölaitteisiin ja -koneisiin
- ravintolakalusteisiin ja -laitteisiin
- kassajärjestelmiin
- rekrytointiin

Tai haluatko kertoa tarjoamistasi

- kokoustila-, majoitus- ja ravintolapalveluista
- catering-palveluista

Tutustu tarjontaan ja varmista itsellesi paikka Needseeker-päivään: <https://needseeker.com/>
Needseekerin järjestää Management Events, Ruoholahdenkatu 21, Helsinki

teiden energiatehokkuutta ja toimintaa. Tämä on otettava huomioon keittäjä suunniteltaessa", muistuttaa Hindström.

Etävalvonta avuksi

Ylijäävän ruoan hävikkiä voidaan myös pienentää kylmälaitteiden avulla. Ruokaa voidaan pikajäähdyttää ja tarjoilla myöhemmin uudelleen, joten sitä menee hukkaan vähemmän.

Uudet etävalvontatekniikat poistavat omalta osaltaan riskiä kylmäsäilytystä tarvitsevien elintarvikkeiden pilaantumisesta.

"Esimerkiksi Porkalla on oma etävalvontajärjestelmänsä, jonka avulla asiakkaan koko kylmädata voidaan tallentaa Porkan palvelimelle."

Valvontakeskus ilmoittaa asiakkaalle heti, jos kylmälaitteissa havaitaan ongelmia. Tämä vähentää myös laitteiden huoltokuluja.

"Joitakin korjaustoimia – vaikkapa jäähdytystehon lisäystä kuumina kesäpäivinä – voidaan hoitaa myös etäohjauksella", Hindström vakuuttaa. ■

**Monet
kylmälaitevalmistajat
ovat jo ottaneet uudet
kylmäaineet käyttöön
uusissa laitteissaan.**

OPPISOPIMUSKOULUTUS PÄTEVÖITTÄÄ MAAHANMUUTTAJIA RAVINTOLA-ALALLE

TEKSTI: MERJA KIHILÄ JA ARI MONONEN

KUVA: ARI MONONEN

Aikuisopiskelijoita kouluttavassa Edupolissa järjestetään maahanmuuttajille suunnattua työelämälähtöistä koulutusta muun muassa catering-alan eri työtehtäviin. Opiskelijat ovat ravintoloissa erittäin kysyttyä työvoimaa jo opiskeluaikana. Alan koulutus onkin suurelta osin oppisopimuskoulutusta, jossa asiat varsinaisesti opitaan työn ääressä.



Kokin perustutkintoa suorittava Bihram Bhandari ja Edupolin asiakaspäällikkö Eija Lenkkeri korostavat, että ammattiasiat opitaan hyvin työn ohessa.

EDUPOLISSA ON tätä nykyä kymmeniä maahanmuuttajataustaisia ravintola-alan opiskelijoita.

"Monilla maahanmuuttajilla on ravintola-alan koulutusta ja kokemusta, ja siksi heille on hyvin luonnollista kouluttautua ja työskennellä Suomesakin tällä alalla", sanoo Edupolin asiakaspäällikkö Eija Lenkkeri.

Edupolissa on rakennettu koulutusmalli yhteistyössä Fazer Food Servicesin kanssa.

"Kartoitamme ensin Edupolissa maahanmuuttajataustaisten osaamista. Sen jälkeen ohjaamme alalle soveltuvia ja halukkaita opiskelemaan ravintola-alaa."

Kun opiskelijat saavuttavat perustaidot, heitä rekrytoidaan Fazer Food Servicelle kokin ja tarjoilijan työtehtäviin. Samalla koulutusta jatketaan oppisopimuksella.

"Maahanmuuttajista työntekijöinä olemme saaneet positiivista palautetta. He ovat innokkaita, ahkeria ja halukkaita oppimaan", Lenkkeri toteaa.

Oppisopimuksen aikana teoriakoulutusta on oppilaitoksessa kolmena päivänä kuukaudessa, ja muu aika on työssäoppimista yrityksissä.

Tavoitteena opiskelijoilla on suorittaa catering-alan perustutkinto.

Uusia yrityskumppaneita tulee koko ajan mukaan yhteistyöhön, josta Edupolilla on hyviä kokemuksia jo monen vuoden ajalta.

Työkokemus kartoitetaan

Esimerkiksi kokin oppisopimuskoulutuksessa suoritettiin neljän ensimmäisen kuukauden aikana perehdyttävät opinnot sekä yksi tutkinnon osa näyttötutkintona. Kaikkiaan perustutkintoon kuuluu kuusi osiota, joista kolme on pakollisia ja toiset kolme valinnaisia.

"Uudenlainen koulutusmuoto lähti liikkeelle siitä, että Fazer toivoi saavansa rekrytoida alaa tuntevia maahanmuuttajia", Lenkkeri mainitsee.

Työssäoppijat saavat Fazerilta työnsä mukaista palkkaa. Jos on kyse pitkäaikaistyöttömistä, heidän palkkaamiseensa voidaan myöntää työllistämistukea.

Ensi vaiheessa oppilaitos kartoitti hakijoiden työkokemusta ja ammatillista osaamista. Tällä perusteella hakijoista noin kolmasosa kutsuttiin Fazerille haastatteluun.

"Alun perin tavoitteena oli rekrytoida kaikki heistä. Osalla hakijoista suomen kielen taito ei ehkä ollut vielä riittävä", arvioi Lenkkeri.

Opetusta suomeksi

Maahanmuuttajaopiskelijoille Edupoli järjestää tarpeen mukaan kieli- ja valmistavaa koulutusta sekä tulkattuja opintoja anniskelu- ja hygieniapaseja varten.

Lähes kaikissa Edupolin eri ammattialojen koulutuksissa on mukana maahanmuuttajataustaisia opiskelijoita. Heitä on noin 20 prosenttia oppilaitoksen opiskelijoista.

Varsinainen opetus annetaan yleensä kuitenkin suomen kielellä. Opetuksessa käytetään selkokieltä ja selkeitä oppimateriaaleja. Edupolin catering-alan kursseilla on neljä kouluttajaa.

"Suuri osa asioista opitaan oikeassa työelämässä sekä Edupolin opetuskeittiössä, joita on kaikilla kolmella opetuspaikkakunnalla, joissa ravintola-alan koulutusta järjestetään. Ammattitaitoon pääsee käsiksi työn kautta", kertoo Lenkkeri.

Opetukseen kuuluu myös etätehtäviä, jotka usein liittyvät lähiopetuksessa käsiteltävien asioiden käytännön sovelluksiin.

Jos opiskelijat haluavat edistää omaa ammattitaitoaan vielä oppisopimuskoulutuksen jälkeen, he voivat esimerkiksi erikoistua tai jatkokoulutautua vaikkapa tiiminvetäjiksi.

Oppisopimusaikana saadusta työkokemuksesta on hyötyä myös siinä tapauksessa, että myöhemmin alan opintoja jatketaan esimerkiksi ammattikorkeakoulun restonomilinjalla.

"Usein työnantajat edellyttävät ammattitodistuksia. Tämä koulutus syntyi tarpeeseen", Lenkkeri arvioi.

Ammattitermit tutuiksi työpaikalla

Kokin perustutkintoa Edupolin ja Fazer Food Servicesin työelämä- lähtöisessä koulutuksessa suorittaa esimerkiksi nepalilainen Bihram Bhandari, 29.

Bhandarilla on alalta jo aiempaa käytännön kokemusta, koska hän on ollut ravintolatoissa muun muassa New Delhissä Intiassa. Suomessa hän on asunut ja opiskellut suomea runsaat pari vuotta.

"Vaimoni tuli ensin Suomeen ja halusi muuttaa tänne asumaan, joten tulin perässä", hän perustelee.

"Koska olin jo ollut ravintoloissa töissä, päätin että kokin työ on omaa alaani."

Nyt Bhandarilla on Fazer Food Servicesin kanssa määräaikainen työsuhte oppisopimuksen ajaksi. Hän valmistaa Fazerin Messukeskusten ravintolassa à-la-carte-annoksia sekä kylmäpuolen salaatteja ja alkuruokia.

"On hyvä ajatus opiskella työn ohessa. Kun työpaikalla puhutaan suomea, myös ammattisanasto ja alan slangitermit tulevat tutuiksi", Bhandari sanoo.

"Työssä vaikeinta on ollut oppia, mitä uudet tuotteet ja tuotenimet pitävät sisällään."

Kun Bhandari tuli valituksi koulutukseen, hän tunsikin jo saavuttaneensa jotakin. Se toi motivaatiota työhön ja opiskeluun.

Suomeen hän on päättänyt jäädä. Haaveissa siintää oma nepalilainen ravintola – jollainen hänen veljellään jo onkin –, mutta hän haluaa oppia ensin lisää Suomen ravintolakäytännöistä.

”Uudenlainen koulutusmuoto

lähti liikkeelle siitä, että asiakasyritys toivoi saavansa rekrytoida alaa tuntevia maahanmuuttajia.

Perehdytys työhön on hoidettava huolella

HRD-asiantuntija Anna Ahmaoja Fazer Food Servicesistä kertoo monien keväällä 2015 Edupolissa koulutuksensa aloittaneiden maahanmuuttajaopiskelijoiden toimivan Fazerilla kokin tehtävissä.

"Myös muut ravintola-alan tehtävät soveltuvat heille. Mahdollisuuksia on paljon. Työtehtävät riippuvat aikaisemmasta työkokemuksesta, ja myös kielitaidolla on merkitystä esimerkiksi asiakaspalvelun tehtävissä", Ahmaoja kertoo.

Ennen työssäoppimisjakson alkua Fazer pitää harjoittelijoille alkuhaastattelut. Samalla heille selvitetään, minkätyyppisiä työtehtäviä on odotettavissa. Se lisää työmotivaatiota.

"Luomme yhdessä oppilaitoksen kanssa puitteet oppimiselle, ja viime kädessä asiat opitaan työpaikalla. Fazerille on saatu jo usean vuoden ajan työntekijöitä Edupolin kautta, varsinkin catering-alan perustutkinnon suorittajista."

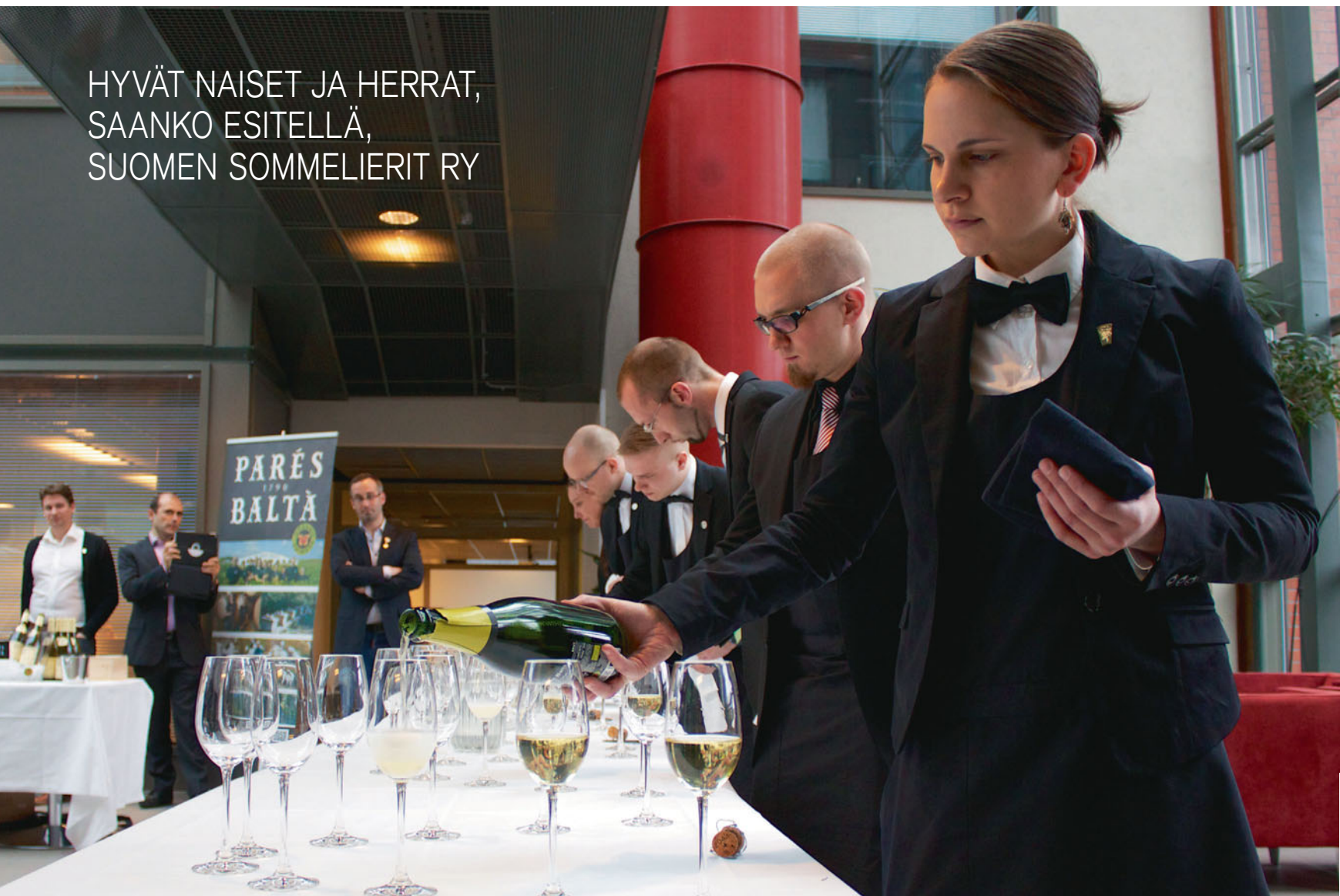
Kokemukset maahanmuuttajaopiskelijoista työpaikoilla ovat Ahmaojan mukaan olleet myönteisiä.

"Maahanmuuttajataustaiset ovat pärjänneet töissä ihan yhtä hyvin kuin kantaväestökin. Toki suomen kieli voi tuottaa aluksi joillekin vaikeuksia."

Keskeisiä tekijöitä työssäoppimisen kannalta ovat työnkierto ja ennen kaikkea järjestelmällinen perehdyttämisohjelma.

"Työpaikalla on oltava aikaa opastaa ja ohjeistaa uusia työntekijöitä, jotta he saavat hyvät valmiudet työhönsä", Ahmaoja tähdentää. ■

HYVÄT NAISET JA HERRAT, SAANKO ESITELLÄ, SUOMEN SOMMELIERIT RY



TEKSTI: SAMUIL ANGELOV, PUHEENJOHTAJA, SUOMEN SOMMELIERIT RY

Kuka tai mikä on Sommelier?

Sommelier eli viinimestari on ravintolassa keittömestareiden ja asiakkaan nautinnon tuplaaja yhdistämällä sopivan juoman jokaiseen annokseen ja tilaisuuteen. Juoman ei tarvitse olla viini: se voi olla olut, mehu, tee tai siideri, sillä tärkeintä on makujen harmonia, jonka tämä kombinaatio tuottaa. Asiakastilanne on kuitenkin vain jäävuoren huippu siitä, mitä "somppa" tekee, sillä hyvä sommelier pitää alkoholivarastosta huolta, tarkkailee sen kiertoa ja tekee oikeita ostoksia niin asiakkaan kuin ravintolankin etua ajatellen.

Mutta mitä Suomen Sommelierit Ry sitten tekee?

Me olemme viinillä vihittyjä viinin lähettiläitä. Yhdistyksemme on sekä ammattilaisia että viinin ystäviä kouluttava ja yhdistävä instanssi. Meidän tehtävämme on lisätä tietoa viinistä koko Suomessa. Suomen Sommelierit Ry on perustettu vanhan Sommelier-viinimestarit Ry:n korvaajaksi ja olemmekin kartuttaneet viimeisien vuosien aikana jäsen- ja tukijakuntaamme runsaasti.

Yksi näkyvimmistä tapahtumista vuosittain on Suomen mestaruuskilpailut, jotka kantavat vuosina 2015–2016 nimeä Trophée Pares Balta, mistä iso kiitos kuuluu Cusinen perheelle. Kilpailun kaksi parasta edustavat Suomea vuosittain Pohjoismaisissa mestaruuskilpailuissa. Hallitseva Suomen mestari Heidi Mäkinen, Ravintola C, Tampere, edustaa tänä keväänä Suomea myös Maailmanmestaruuskilpailuissa Argentiinassa,

josta kerromme teille seuraavassa numerossa. Heidän viime vuosi on ollut voittoisa, sillä hän sijoittui toiseksi Australiassa Jeaune Sommelier du Monde kilpailussa ja esiintyi huikeasti PM kisojen finaaliin toistamiseen.

Trophée Pares Balta, Suomen Paras Sommelier -kilpailuiden karsintoja voi seurata tänä vuonna Tampereella, Helsingissä, Jyväskylässä ja Turussa. Yhdistyksemme Facebook-sivuja kannattaa tarkkailla. Olemme vahvasti mukana kevään aikana myös Viinimessuilla, Grand Champagnessa sekä Taste of Helsingissä. Tampereella järjestetään toistamiseen Viini-symposium elokuussa.

Miksi kannattaa liittyä jäseneksi?

Tänäkin vuonna tuomme maailmalta useita viini-guruja luennoimaan ja tutustuttamaan meitä juomiin. Kauttamme kutsutaan jäseniämme lähes sataan viinitastingiin vuosittain.

Osa tapahtumista on maksullisia, mutta suurin osa sisältyy 25 € jäsenmaksuun, kuten ProResto-lehti.

Olen käyttänyt slogania: "Viini on hyvää, kun se sinusta maistuu hyvältä." Tällä haluan sanoa sen, että jokainen meistä on viiniosaaja ja jokaisella meillä on oma maku, jota voi kehittää maistelemalla sekä viinin ja juomien alkulähteisiin tutustumalla. ■

www.sommeliers.fi
info@sommeliers.fi

naturesse® 

Natures tableware -
ecological design



MT Company Oy
www.mtcoy.fi
www.naturesse.fi

italialesse

Design for professional use



MT Company Oy
www.mtcoy.fi
www.italialesse.fi

Sunsystems



**MARKIISIT
SUURVARJOT**



FINNKAIHDIN

Sahaajankatu 21
00880 Helsinki
www.finnkaihdin.fi
info@finnkaihdin.fi

GASTRO LUOTAA MENESTYKSEN MAKUJA

TEKSTI: JOHANNA SUNI, MESSUKESKUS

*Missä nykyiset ja tulevat
yhteistyökumppanisi,
tavarantoimittajasi ja asiakkaasi,
kollegasi ja alan gurut ja julkkikset
ovat maaliskuussa? Gastrossa
tietenkin. Koko Suomen
ruokamaailman katse kääntyy
Messukeskukseen, kun alan tärkein
ammattitapahtuma, Gastro Helsinki,
avautuu 16.3. Kolmepäiväinen
Gastro on horeca-alan tunnetuin,
tärkein ja tavoittavin tapahtuma.*



PAIKALLA ON yli 200 yritystä sinua ja kollegaasi varten. Yritysten tarjoamien uutuuskien lisäksi Gastro on oiva kouluttautumispaiikka. Kolmen päivän aikana Gastro Helsinki tarjoaa maksutta viitisenkymmentä luento-puheenvuoroa ja muutaman erillisen seminaarin sekä kevyempää ohjelmaa ja kilpailuja. Verottajan uuden tulokannan mukaan ammattimessuilla käynti on koulutusvähennykseen oikeuttavaa koulutusta silloin kun esimerkiksi messukäynti on riittävällä tasolla otettu huomioon työnantajan koulutussuunnitelmassa.

Teknologia ja hyvinvointi teemoina

Gastron ohjelma jakautuu neljälle ohjelma-alueelle: näytöskeittiössä kilpaillaan suomenmestaruuksista ja kahdella eriteemaisella lavalla selvitetään horeca-alan trendit ja tulevaisuus. Viihdealueella esittäytyvät viihdepalveluita ravintoloille tarjoavat yritykset.

Gastro Helsinki ottaa tänä vuonna kantaa erityisesti kahteen teemaan: teknologiaan ja hyvinvointiin. Teemat nousivat esiin ammattilaisille tehdyssä kyselyssä alan puhuttavimpina aiheina. Gastro tuo ruokamaailman keskusteluun muun muassa hyönteisten syömisen, ruoan saamisen digitalisoitumisen, biohakkeroinnin vaikutuksen ravitsemukseen, kestävä kehityksen ja ruokahävikin ravintoloissa ja ammattikeittiöissä, keittiöhenkilökunnan jaksamisen ja työmotivaation merkityksen sekä hyvän pahan somen.

Puhujina ovat muun muassa Riku Rantala, Samu Vekkel, Arto Koskelo, Juhani Mykkänen, Henri Alén, Johanna Kohvakka, Paula Puikko-nen ja Arto Rastas, Jyrki Sukula, Pekka Terävä, Eero Vottonen ja Aniko

Lehtinen. Lavaisäntänä Wellness-lavalla toimii Sami Garam ja Tech-lavaa isännöi Harri Montonen.

Kuntapäätäjille ja ammattikeittiöiden pomoille järjestetään päivittäin Ateriapalvelun viiltävät valinnat -seminaari ja hotellipäätäjille ja liikkeen-johdolle on luvassa GastroPro-aamuseminaari torstaina.

Suomenmestaruudet ratkotaan Gastrossa

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun finaali avaa Gastron kilpailuohjelman avajaispäivänä keskiviikkona. Viiden finalistikoulun tiimit kilpailevat kouluruoan valmistuksen suomenmestaruudesta. Torstaina siirrytään ravintola-maailmaan, kun Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailujen semifinaalit käynnistyvät. Perjantaina koko Messukeskus jännittää, miten Vuoden Kokki 2016 ja Vuoden Tarjoilija 2016 -kilpailuissa käy. Kilpailujen finaali huipentuu iltabileisiin, jossa tulokset julkistetaan.

Kiinnostavimmat uutuudet Gastron parhaisiin

Gastro Helsinki -messujen parinsadan näytteilleasettajayrityksen valikoimista löytyy tuhansia tuotteita. Jotta tuosta tavara- ja palvelumäärästä saisi kaiken irti, olemme poimineet mielenkiintoisimmat, innovatiivisimmat ja edelläkävijät Gastron parhaat -merkin alle. Arvovaltainen, alan vaikuttajista koottu Gastron parhaat -raati valitsee yritysten uutuuksista kymmenisen kiinnostavinta Gastron parhaisiin. Jos aikaa on vähän, ainakin nämä Gastron parhaat tuotteet ja palvelut kannattaa katsastaa. Gastron parhaisiin voi tutustua tarkemmin jo ennen messuja nettisivuilla www.gastro.fi.



Viininytävän päivän etkot perjantaina

Gastro Helsingin kanssa järjestettävän ViiniExpon yleisölle avoin Viininytävän päivä aloittaa perjantaina etkoilla klo 15 eteenpäin.

Silloin tapahtumaan pääsee Gastron rintakortilla ilmaiseksi sisään maistelemaan maailman viinejä.

Viininytävän päivä jatkuu lauantaina koko päivän Messukeskuksessa.

Lataa sovelluskaupoista puhelimeesi maksuton MESSUKESKUS-mobiiliappi, josta löydät myös kaiken Gastro-messuihin liittyvän infon.



Somessa tiedät ensimmäisenä, mistä puhutaan

Gastro Helsinki löytyy sosiaalisesta mediasta. Osallistumme keskusteluihin ja twiitaamme ajankohtaisista asioista twitter-tilillämme @gastrohelsinki. Horeca-alan puheenaiheita nostetaan esiin Gastroblogiaa-blogissa, jossa alan mielipidevaikuttajat ja äänitorvet kirjoittavat mielipiteitään. Blogissa voit osallistua keskusteluun kommentoimalla ja tykkäämällä kirjoituksista. Omia Gastro uutisia kannattaa tagata hashtagilla #gastrohelsinki.

Facebookista Gastro löytyy Gastro Helsinki -eventinä, josta kannattaa tykkätä heti. Näin pääset etujoukoissa seuraamaan Gastron valmisteluja, kuulumisia ja ennakkotunnelmia.

Nähdään Gastro Helsingissä!

Messukeskus 16.–17.3. klo 10–18 ja 18.3. klo 10–17. Sisäänpääsy yli 18-vuotiaille horeca-alan ammattilaisille. Sisäänpääsy kutsukortilla tai ostamalla pääsylipun. Sisäänpääsy edellyttää rekisteröitymistä.
[@gastrohelsinki](http://www.gastro.fi) ■

SUOMEN SUURIN KAHVITAPAHTUMA JÄRJESTETÄÄN JÄLLEEN HUHTIKUUSSA

KUVAT: PAAVO PYKÄLÄINEN

Ensimmäistä kertaa järjestetty kahvifestivaali Helsinki Coffee Festival täytti Kattilahallin tuhansista kahvinystävistä maaliskuussa 2015. Laadukas tapahtuma siirtyy tänä vuonna isompiin tiloihin Kaapelitehtaalle ja tuo saman katon alle mielenkiintoisimmat paahtimot, laitevalmistajat, kahvilat ja muut kahviammattilaiset 22.–24. huhtikuuta. Festivaaleilla on mukana laajempi kattaus kahvialan näytteilleasettajia kuin koskaan aikaisemmin Suomessa. Perjantain ammattilaispäivä tuo yhteen kahvialan vaikuttajat sekä toimisto-, horeca- ja retail-ammattilaiset.



Kattilahalli täyttyi tuhansista kahvinystävistä.



Brasilialaisen kahvinviljelijä Felipe Crocen cuppingissa pystyi vertailemaan ja maistelemaan eri kahveja.

”TAPAHTUMA ON läpileikkaus Suomen kahvimaailmasta. Festivaaleilla saa maistella erilaisia kahveja ympäri maailman, kuulla baristoilta ja kahviammattilaisilta vinkkejä laadukkaaseen kahvin valmistukseen sekä seurata kahvinvalmistuksen suomenmestaruuskilpailuja”, kuvailee Maija Kestilä, Helsinki Coffee Festivalien järjestäjä.

Tapahtuma otettiin ensimmäisenä vuotena vastaan hyvin.

”Saimme todella hyvää palautetta niin tapahtumassa vierailleilta kahvinystäviltä kuin näytteilleasettajiltakin. Yli 86 prosenttia oli sitä mieltä, että tapahtumassa oli hyvä meininki tai se ylitti odotukset. Yli 93 prosenttia näytteilleasettajista oli tyytyväisiä tai erittäin tyytyväisiä tapahtumaan ja suurin osa osallistuu myös tänä vuonna. Kahvikulttuurin vallankumous siis jatkuu”, Kestilä iloitsee.

Tapahtuma panostaa kokonaisvaltaiseen elämykseen: eri kahveja eri tavoin valmistettuna maistellessa voi nauttia musiikista ja herkuista, sekä oppia samalla kaiken kahvista.

”Ammattilaispäivänä voi tulla testaamaan mitä kahvia myydä tai tarjota esimerkiksi eri paahtimoiden cuppingissa, eli kahvinmaistelussa, jossa ryystetään lusikalla kahvia, ja erotellaan sieltä eri makuja. Tapahtumassa pääsee myös testaamaan mikä laite jälleenmyyntiin, kahvilaan, ravintolaan



Festivaaleilla voi maistella erilaisia kahveja ympäri maailman eri tavoin valmistettuna.

tai toimistoon kannattaa hankkia. Mitkä ovat uusimmat kahvialan trendit ja mitä kannattaa ottaa valikoimaan? Asiakkaat ja henkilöstö ovat yhä valvutuneempia kahvin laadun suhteen. Siihen siis kannattaa panostaa”, selventää Kestilä.

Festivaaleilla järjestetään viikonlopun aikana myös kaksi kahvialan suomenmestaruuskilpailua. Lauantaina kisataan SCAE Suomi ry:n järjestämä suodatinkahvinvalmistuksen SM-finaali, Brewer's Cup, ja sunnuntaina mitellään suomenmestaruudesta Vuoden Barista -kilpailussa. ■

Lisätietoa festivaaleista: www.helsinkicoffeefestival.com

Helsinki Coffee Festivalien sisäänpääsy perjantain ammattilaispäivään edellyttää rekisteröitymistä osoitteessa <http://www.helsinkicoffeefestival.com/ammattilaiset/>. Ilman rekisteröitymistä liput ammattilaispäivään ovat ovelta 25 euroa. Lauantain ja sunnuntain aamu- ja iltapäiväsessioihin liput ovat 10 euroa, ja niitä myy Tiketti www.tiketti.fi.

TAPAA PARHAAT PALVELUNTARJOAJAT NEEDSEEKERISSÄ 10.5.2016

SÄÄSTÄT AIKAA. Poimit parhaat. Kerro yrityksesi tarve, me esittelemme palveluntarjoajat ja järjestämme teille elämyksellisen kohtaamispaikan.

**Needseeker HoReCa
-ostopäättäjille 10.5.2016,
Tapahtumakeskus
Telakka, Helsinki**

**Needseeker Kokous- ja
tapahtumajärjestäjille 12.5.2016,
Tapahtumakeskus Telakka, Helsinki**

Mikä Needseeker?

Tervetuloa uudelle aikakaudelle, jossa ostaminen on nopeaa ja vaivatonta, ja myyjät voivat unohtaa kylmäsoitot. Needseekerissä tarpeet ja myyjät kohtaavat toisensa tunnistetusti.

Tapaa tärkeimmät palveluntarjoajasi HoReCa -alalle 10.5. tai kohtaa hankkeet omaavat kokous- ja tapahtumapalveluiden ostaja-asiakkaasi Needseekerissä 12.5.

Näin Needseeker toimii:

- 1. Kartoitamme ostajien tarpeet ja niitä vastaavat palveluntarjoajat needseeker.com:ssa**
Osoitteessa needseeker.com ostajat hakevat palveluntarjoajia ratkaisuttain ja valitsevat kiinnostavimmat ja lähettävät tiedon meille Management Eventsiin. Varmistamme investointisi ja rekisteröimme sinut Needseeker-päivään.
- 2. Tapaamiset sovitaan sähköisessä Needseeker -palvelussamme**
Rekisteröinnin jälkeen ostajat lähettävät tapaamispyyntöjä kiinnostaville palveluntarjoajille. Tapaamiset ovat lyhyitä 11-minuuttisia kohtaamisia, joissa voitte evaluoida yhteensopivuutenne kumppanuuteen.



- 3. Needseeker-päivässä ostajat ja palveluntarjoajat kohtaavat**
Kun tapaamispyyntösi hyväksytään, voit hoitaa kaikki sovitut tapaamisesi Needseeker-päivässä yhdellä kerralla, vaivattomasti. Me hoidamme puitteet.

Kiinnostuitko?

Kerromme mielellämme lisää, miten Needseeker palvelee sinua ostajana tai myyjänä.

Lisätietoja: www.managementevents.fi
tai mirka.saarinen@managementevents.com



Needseeker on Management Eventsin uudenlainen palvelukonsepti, joka digitalisoi ostoprosessia tuomalla tarjonnan yhteen paikkaan ja ehdottamalla tapaamisen kysynnän ja tarjonnan kohtaajille.

Management Events on suomalainen yritys, joka on järjestänyt ylimmän johdon kutsuvierastilaisuuksia jo 20 vuoden ajan 11 eri maassa.





TIEDOSSA KOVATASOISET VUODEN KOKKI- JA VUODEN TARJOILIJA-KILPAILUT

Vuoden Tarjoilija- ja Vuoden Kokki-kilpailujen 10 semifinalistia on valittu. Arvostetut ravintola-alan ammattitaitoa mittaavat kilpailut järjestetään Gastro Helsinki -messujen yhteydessä 17.–18.3.2016.

SALI- JA KEITTIÖTYÖSKENTELYN huippuosaamisesta kisataan Gastro Helsinki -messuilla. Kilpailuun hakeneiden ammattilaisten karsintatehtävien taso osoitti jälleen, että Suomen ravintola-alan ammattitaito on erittäin korkea.

– Elämme suomalaisen ravintola-alan ja ruokakulttuurin kultakautta, mikä näkyy myös kisakandidaattiemme osaamistasossa. Tarjoilijakandidaattien ote näyttää, että palvelukulttuurimme on kansainvälisellä tasolla. Vuoden Kokki-kilpailun huippuammattilaisten loihdittuissa annoksissa näkyy usein ruoan tulevat trendit, sanoo kilpailuja järjestävän ELO-säätiön johtaja Seija Kurunmäki.

Vuoden Kokki-kandidaatit valmistavat semifinaalissa tuomareiden arvioitavaksi pääruoka-annokset, joiden teemana on vesi ja metsä. Vuoden Tarjoilija-kilpailussa arvioidaan mm. asiakaspalvelukokemusta ja viinien valintaa, ja tarjoilijat suorittavat kattaus-, olut- sekä kahvitehtävän. Kilpailussa korostuu se, että ravintolaelämys on aina kokonaisuutena ja tarjoilijan yhteistyön tulos. Tuomarit valitsevat kummankin kisan 10 semifinalistista viisi finaaliin.

Ammattilaisista ja aiemmista voittajista kootut raadit valitsivat 9 semifinalistia nimettöminä arvioitujen ennakkotehtävien perusteella. Lisäksi yksi kilpailija on päässyt suoraan karsintoihin Instagramissa järjestetyn villi kortti -haasteen voittajana.

– Vuoden Kokki -kilpailulla on yli 20 vuoden historia ja sitä arvostetaan alalla. Uudistimme kilpailua tarkoituksenaamme madaltaa osallistumiskynnystä ja antaa vapauksia annosten suunnittelussa. Instagram-kisan lisäksi uudistuksiin kuuluu se, että semifinaalissa ei tänä vuonna kilpailla pakollisilla raaka-aineilla, vaan ennakkoon määritellyllä teemalla. Uskomme, että uudistukset ovat olleet hyvin onnistuneita, koska me saimme tänä vuonna runsaasti hakemuksia, kertoo Vuoden Kokki -kilpailun johtaja, Vuoden Kokki 2014 Heikki Liekola.

Vuoden Tarjoilija -kilpailun johtaja on Jarkko Myllymäki ja päätuomari Janne Marin. Vuoden Kokki -kilpailun johtaja on Heikki Liekola ja päätuomari

marina toimii Henry Tikkanen. Kilpailun juontavat Sikke Sumari & Samuil Angelov ja kilpailun virallinen suojelija on Jaana Husu-Kallio.

VUODEN TARJOILIJA 2016 -semifinalistit

Sipilä Noora	Ravintola Kaskis	Turku
Vilhunen Satu-Paula	Ravintola Musta Lammas	Kuopio
Lötjönen Joni	Boulevard Social	Helsinki
Laaksonen Sohvi	August von Trappe	Tampere
Hakolahti Niina	Ravintola Palace	Helsinki
Wetterstrand Sara	Masu Asian Bistro	Tampere
Lehtonen Taneli	Ravintola Muru	Helsinki
Holmström Christina	Boulevard Social	Helsinki
Pietarinen Matias	Ravintola Teatteri	Helsinki
Malmberg Ronny	Farang	Helsinki

VUODEN KOKKI 2016 -semifinalistit

Pietarinen Simo	Son of a Punch	Helsinki
Riihimäki Anssi	Ravintola Olo	Helsinki
Tähti Miir	Salutorget	Helsinki
Frostell Benjamin	Krog Roba/Hotelli Lilla Roberts	Helsinki
Reen Jaana	Ravintola Palace	Helsinki
Boman Teemu	Ravintola Palace	Helsinki
Paalanen Simo	Ravintola OLO	Helsinki
Blomqvist Janne	Krog Roba/Hotelli Lilla Roberts	Helsinki
Kostian Toni	Grön	Helsinki
Mikko Kaukonen	Food Camp Finland	Helsinki

Lisätietoja: www.elo-saatio.fi

HENRI ALÉN JA TOMMI TUOMINEN PERUSTAVAT KAKSI RAVINTOLAA HELSINGIN ETELÄRANTAAN

Huhtikuussa avautuva ravintola Finnjavel nostaa suomalaisen keittiön fine diningin maailmaan.



HUIPPUKOKIT HENRI ALÉN JA TOMMI TUOMINEN perustavat yhdessä kaksi uutta ravintolaa. Huhtikuussa avautuva Finnjavel on ainutlaatuinen fine dining -ravintola, jonka menu pohjautuu suomalaisiin ruokaperinteisiin. Finnjävelin myötä Alén ja Tuominen haluavat nostaa suomalaisen ruokakulttuurin ja identiteetin arvostusta. Maaliskuussa ovensa avaa kaukasialaisesta keittiöstä ammentava blinibaari Bystro. Molemmat ravintolat sijaitsevat Helsingissä osoitteessa Eteläranta 16.

Ainutlaatuinen fine dining -ravintola Finnjavel avautuu huhtikuussa entisen ravintola Haviksen tiloihin Etelärantaan. Finnjavel tulee olemaan "must experience" -kohde niin helsinkiläisille kuin myös kotimaisille ja ulkomaisille matkailijoille: ravintolassa yhdistyvät poikkeukselliset raaka-aineet, mielikuvitukselliset annokset ja kiehtova design. Samassa rakennuksessa sijainneen Sundmans Krogin tiloihin avautuu maaliskuussa kaukasialaisiin makuihin erikoistuva blinibaari Bystro.

Finnjavel on matka suomalaiseen sielunmaisemaan

Suomen menestyneimpiin keittiömestareihin kuuluville Henri Alénille ja Tommi Tuomiselle Finnjavel on enemmän kuin ravintola, sillä sen avulla kokit haluavat vaikuttaa suomalaisen ruokakulttuurin arvostukseen ja jopa suomalaisten itsetuntoon. Ravintolan menu on suunniteltu kotimaisten huippuraaka-aineiden ja perinteiden ympärille.

Finnjavel syntyi tarpeesta tutkia omia juuria. Minua alkoi ärsyttää, kun en ollut aiemmin kiinnostunut suomalaisen ruoan historiasta. Haluan nostaa Suomen kulinaristisen arvostuksen maamme omia perinteitä kohtaan kunniaan – ja siihen tarvitsen rinnalleni "kovimman luun" mitä huipulta löytyy, Henri Alén sanoo viitaten Tommi Tuomiseen.

Siinä missä Alén on ranskalaisen keittiön tuntija, menestyneiden Muru-, Pastis-, ja Hodari & Hummeri -ravintoloiden omistaja ja tuttu lukuisista tv-ohjelmista, Tommi Tuominen on pitkän linjan Michelin-ravintola Demon keittiömestari. Parhaillaan kansainväliseen Michelin-kutsukilpailuun valmistautuva Tuominen suitsuttaa suomalaista keittiötä.

Se tiedetään, että Suomessa on suolattu, savustettu ja piklattu. Mutta maakunnissa pyöriessämme olemme löytäneet niin paljon muutakin. Täällä on tehty ihan huikeita asioita ja suomalainen keittiö ansaitsee kasvojenkohotuksen. Sen vuoksi perustamme Finnjävelin, Tuominen sanoo.

Alun perin ruotsalaisten keksimä, suomalaisten haukkumanimeksi tarkoitettu finnjävel, on ravintolan perustajille kohteliaisuus ja siksi se valikoitui ravintolan nimeksi.

Meille finnjävel edustaa sisua, ennakkoluulottomuutta ja kunnianhimoa, joka on maustettu ripauksella suuruudenhulluutta, Alén kuvailee.

Finnjävelin ravintolapäällikkönä toimii Maija Ijäs ja salikonseptista vastaa huippusommelier Samuil Angelov.

Designista vastaa palkittu Ateljé Sotamaa

Finnjävelissä panostetaan erityisen paljon designiin ja siitä vastavat Ateljé Sotamaan palkitut ja arvostetut Kivi ja Tuuli Sotamaa. Alén ja Tuominen toivovat, että Finnjävel on suomalaisille kuin metsä: paikka, jossa he rentoutuvat. Ravintolan sisustus ulottuu jokaiseen yksityiskohtaan, kuten varta vasten tähän tarkoitukseen valmistettuihin kalusteisiin, valaisimiin, astioihin, laseihin ja aterimiin saakka. Vuonna 1830 rakennettuun, suojeltuun tilaan ei tehdä rakenteellisia muutoksia. Sotamaat kuvailivat hanketta seuraavasti:

"Designissa näkyy suomalainen kontrastinen luonto, äärimmäinen minimalismi ja ryöpsähtelevä orgaanisuus. Jos me johonkin olemme erikoistuneet, niin se on elämyksiin ja kokonaisuuksiin."

Finnjavel on poikkeuksellinen myös liikeidealtaan, sillä ravintola on kahden vuoden projekti. Alén ja Tuominen ovat linjanneet, että tasan kahden vuoden päästä avautumisestaan Finnjavel joko muuntaa konseptiansa tai lopettaa toimintansa kokonaan. Finnjavel avautuu 7.4.2016.

Finnjävelin synnystä kuvataan ohjelasarja MTV:lle

Finnjävelin tarina nähdään 8-osaisena ohjelasarjana huhtikuussa ja kesän ohjelmistossa MTV:n kanavilla. Finnjävel – ravintola helvetistä, on kertomus unelmista ja niiden toteuttamisesta hinnalla millä hyvänsä. Mogulmedian tuottamassa sarjassa seurataan huippuravintolan perustamista ideatasolta aina valmiiseen ravintolaan ja gourmet-elämykseen asti. Kamerat seuraavat päähenkilöitä tiiviisti ympäri vuorokauden, myös kotona. Aikataulu on kiireinen, lähes mahdoton ja pelissä on kaikki: maine ja omat rahat.

Huokea blinibaari Bystro avautuu maaliskuussa

Alén ja Tuominen ovat vastuussa myös samaan rakennukseen maaliskuussa avautuvasta Bystrosta. Entisen Sundmans Krogin paikalle perustettava rento Bystro tarjoilee lupauksensa mukaisesti "kuumia blinejä ja slaavilaisia makuja". Ravintolassa tulee olemaan monipuolinen kaukasialainen menu ja laaja vodkavalikoima. Bystron keittiötä luotsaa Sakari Ketolainen ja ravintolapäällikkönä toimii Annika Nyström. Bystro avautuu 3.3.2016. ■

Lisätietoja: www.finnjavel.fi



TERVETULOA VIERAILEMAAN GASTRO HELSINKI TAPAHTUMASSA PRORESTO-LEHDEN OSASTOLLA 6 F 71

SUOMEN AINOA koko horeca-alan tavoittava ammattitapahtuma Gastro Helsinki järjestetään 16.–18.3.2016 Helsingin Messukeskuksessa.

PRORESTO-LEHTI ON luonnollisesti mukana tapahtumassa. Tule vierailemaan osastollamme, saat mukaasi tuoreen proresto 1/2016 numeron ja samalla voit osallistua arvontaan, jossa palkintona upeita Heirol Pro-Balance Santokuveitsiä!

Nähdään messuilla!

KARAOKEN SM-KISAT

SM-Karaoke 2016 kiertue pyörähti käyntiin

SUOMI ON laulukilpailujen luvattu maa ja yksi suosituimmista on SM-Karaoke -kilpailu.

Tuhannet suomalaiset ottavat osaa vuosittain kilpailun alkukarsintoihin ja niistä onkin tullut osa suomalaista ravintolakulttuuria edullisten kustannusten ja hauskan viihteen vuoksi.

Karsintoja järjestetään ympäri Suomea ja karsintakiertue on nähtävillä SM-kisojen verkkosivuilla osoitteessa www.sm-karaoke.fi sekä Facebookissa www.facebook.com/smkaraokekilpailu. Kiertuekalenteria päivitetään viikoittain.

Finaali järjestetään 27.–28.5.2016 Original Sokos Hotel Presidentissä Helsingissä. Suomen parhaiden karaokelaajien lisäksi huikeassa finaalitapahtumassa esiintyy Sankaritenorit (perjantaina) ja Sami Hintsanen (lauantaina). Liput finaaliin voi hankkia lippupisteestä osoitteesta www.lippu.fi ■

Lisätietoja:
www.sm-karaoke.fi www.ksf.fi



Edellisen vuoden SM-Karaoke -kilpailun voittajat Emmi Bogdanoff ja Joonas Suokas.

CAFITESSE – VASTUULLISTA KAHVIA JA YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISET LAITTEET

UUSI CAFITESSE COMPACT on helppokäyttöinen kahvikone, jolla valmistuu nopeasti kupillinen kahvia tai erikoiskahveja (esim. Cappuccino 22 s.). Kahvia valmistaessa ei synny märkää kahvijätettä. Suodatusjäte on hyödynnetty jo paahtimolla ja yli 80 % paahtimon energiatarpeesta katetaan tällä vihreällä energialla.

Uusi Cafitesse Smooth Roast UTZ -kahvi säilyy huoneenlämmössä. Pakkauksesta (2 l) voi valmistaa 400 kupillista kahvia, jätettä syntyy 0 g. Kun sama määrä valmistetaan tavallisesta suodatinkahvista, märkää jätettä syntyy 9 kg.

Cafitesse Café Milc maitotiiviste on uudistunut. Laktoosipitoisuus on alle 0,5 %. Yhdestä pakkauksesta (2 l) saadaan 6,4 litraa maitoa eli esim. yli 40 Cappuccinoa.

Cafitesse-kahvia valmistetaan vain tarpeen mukaan kupillinen tai kannullinen. Jokainen kupillinen on aina tuoretta eikä kahvia tarvitse heittää hukkaan.

Tervetuloa tutustumaan vastuulliseen Cafitesse-konseptiin Gastrossa osastollamme 6c29. ■

Lisätietoja: www.novacafi.fi



Cafitesse Compact -laite, Smooth Roast -kahvi ja Café Milc -maitotiiviste.

RAIKASTA SIIVOUSPALVELUA!

VALTAKUNNALLISESTI TOIMIVA siivouspalveluyritys N-Clean tarjoaa kokonaisvaltaista osaamista raikkaalla asenteella. Olemme aidosti asiakaslähtöisiä ja ketteriä reagoimaan asiakkaidemme tarpeisiin.

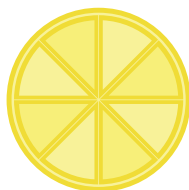
Hotelli- ja majoitusilat ovat erityisosaamistamme, ja korkeaa hygieniatasoa vaativat kylpylähotellit ovat suurimpia hotelliasiakkaitamme. Huolehdimme sekä huonesiivouksesta että yleisten tilojen puhtaudesta, ja tarvittaessa myös tiskaamme ja osallistumme aamiais- ja kokouspalveluihin.

Myös laivayhtiöt luottavat palveluumme: hoidamme usean aluksen hyttien ja yleisten tilojen siivouksen eri satamissa, ja teemme näiden perustöiden lisäksi räätälöityjä ratkaisuja joka alukselle. Ison asiakaskunnan muodostavat myös toimitilat, kuten liikekiinteistöt, toimistot ja taloyhtiöt. Niiden siivouspalveluihin sisältyvät niin päivittäinen ylläpitosiivous kuin perussiivoustyötkin, ja mielellämme hoidamme vaikka viherkasvit ja kahvikoneenkin.

N-Clean Oy on kotimainen perheyriys, jonka toimintaa ohjaavat yhdessä määritellyt ja oikeasti käytännön työhön avatut arvot. Arvojen lisäksi työmme erinomaisen laadun takaavat huolelliset työntekijämme ja asiakkaiden toiveiden mukaan kehitetty, perusteellisesti mietitty palvelukonseptimme. ■

Lisätietoja: www.nclean.fi

N•CLEAN•



Kun etsit luotettavaa ja palvelevaa kumppania, ota yhteyttä:
toimitusjohtaja Rauno Nurmi, rauno.nurmi@nclean.fi



MITSUBISHI ELECTRIC JETTOWEL KÄSIKUIVAIMET HETI VARASTOSTA

SCANOFFICE OY on Pohjois-Euroopan suurin lämpöpumppujen ja ilmastointilaitteiden maahantuonti- ja tukkuliike, toimimme koko Skandinavian alueella. Mitsubishi Electric lämpöpumppujen lisäksi maahantuomme, markkinoimme ja varastoimme myös Jettowel käsikuivaimet, väreissä valkoinen ja hopea. Maahantuonnin ja tukkukaupan lisäksi palveluihimme kuuluvat myös jälleenmyyjien koulutus, takuuasioiden käsittely sekä varaosa- ja tarvikepalvelut. Valitsimme tuotevalikoimaamme ainoastaan alan parhaat ja luotettavimmat merkkituotteet. ■

Lisätietoja: www.scanoffice.fi



MARA RY JA KASSAJÄRJESTELMÄTOIMITTAJA WINPOS SOLMIVAT YHTEISTYÖSOPIMUKSEN

MATKAILU- JA RAVINTOLA-ALAN elinkeino- ja työmarkkinajärjestö MaRa Ry ja Winpos Oy ovat solmineet yhteistyösopimuksen 2.2.2016.

Winposilla on pitkä kokemus matkailu-, ravintola- ja vapaa-aikatoimialojen kassaratkaisuksista ja yritys on merkittävä kassajärjestelmätoimittaja hospitality-toimialalla pohjoismaissa. Tehokas varastoseuranta, monipuolinen raportointi, keskitetty hallinta, integroitavuus, joustavuus ja helppokäyttöisyys ovat ominaisuuksia joiden vuoksi useat yritykset ja ketjut valitsevat Winposin.

MaRa edustaa yrityksiä hotelli-, ravintola, huvipuisto-, turismi- ja hyvinvointitoimialoilla. Yli 85 % hospitality-toimialan yrityksistä Suomessa ovat MaRan jäsenyrityksiä.

Allekirjoitettu sopimus merkitsee Winposille paljon yhtiön panostaessa voimakkaasti hospitality-sektorin tuotekehitykseen kassajärjestelmissä. Winpos pystyy näin seuraamaan alan toimijoiden tarpeita ja vaatimuksia entistäkin paremmin. Winpos myös konsultoi Maraa kassajärjestelmäalan yleisestä kehityksestä ja trendeistä. ■

Lisätietoja: www.winpos.fi

Yhteistyösopimuksesta sekä Winpos -kassaratkaisuksista saat lisätietoja osoitteesta myynti@winpos.fi. Winpos on myös mukana Gastro 2016 -messuilla, osastolla 6e71.



MA·RA  **SUOSITTELEE**

ARVID NORDQUIST KAHAWA TEMBO -KAHVI – KUNNIANOSOITUS AFRIKAN NORSUILLE

ARVID NORDQUISTIN HoReCa-kahvivalikoimaan on saapunut uusi ihastuttavan pehmeä, tummapaahtoinen Kahawa Tembo -kahvi. Kahvi on valmistettu korkealaatuisista Arabica pavuista ja siinä on rikas ja syvä maku. Kahvin aromeista löytyy selkeitä mustaherukan vivahteita sekä ripaus toffeeta.

Arvid Nordquist kahvit ovat aina 100 % vastuullisesti sertifioituja. Istuttamalla puita kahvintuottajamaihin kompensoimme 100 % hiilidioksidipäästöistä.

Lisäksi Kahawa Tembo kahvilla autamme suojelemaan Afrikan norsuja salametsästykseltä. Arvid Nordquist osallistuu norsujen suojelytyöhön lahjoittamalla rahaa African Wildlife Foundationille – jokainen myyty Kahawa Tembo -paketti tukee Afrikan norsujen pelastamista. ■

Lisätietoja: www.arvidnordquist.fi

17310760041220 Arvid Nordquist Kahawa Tembo, tumma paahto, papu, me 6 x 1000g

17310760041237 Arvid Nordquist Kahawa Tembo, tumma paahto, jauhettu, me 6 x 1000g



FINNPOSIN UUDET RATKAISUT ESILLÄ GASTRO-MESSUILLA

RAVINTOLA- JA HUOLTAMOALAN vaativiin kassajärjestelmiin ja niiden asiantuntijapalveluihin keskittyneessä Finnpos Systems Oy:ssä kevät tuo tullessaan sopivassa suhteessa vanhaa ja uutta. Uusimmat ravintolan arkea ja myyntiä tehostavat ratkaisut esitellään Gastro-messuilla maaliskuussa. Kuumimmat uutuudet tukevat monikanavaista myyntiä, joka on saanut jalansijaa myös ravintola-alalla. Finnposin tuotekehityksen ja tekemisen fokusksessa ovat silti edelleen perusasiat; asiakkaan liiketoiminnan helpottaminen, järjestelmien käytettävyyden ja sujuva maksaminen. Toimivien ratkaisujen suunnittelu edellyttää tiivistä yhteistyötä asiakkaiden kanssa ja päivittyvää näkymää ravintola-alan muutoksiin. Monikanavaisuuden myötä käytettävyydelle asetettavat vaatimukset ovat kasvaneet käyttäjäkunnan laajetessa myös kuluttaja-asiakkaisiin.

Finnposissa koetaan tärkeänä pysyä lähellä asiakasta ja toimialatuntemukseen panostetaan siinä missä teknologiaankin. Ravintola-alaa puhuttavat trendit; vastuullisuus, kotimaisuus, laatu, tehokkuus ja personoitu palvelu on haluttu Finnposilla nostaa esiin ravintolaliiketoimintaa tukevien ratkaisujen lisäksi myös järjestelmätoimittajan näkökulmasta. Ravintolaliiketoiminnan helpottaminen Finnposin järjestelmän avulla tarkoittaa sujuvaa myyntiä ja maksamista, tehokasta myynnin seurantaa, toimivaa tilaustenhallintaa ja hinnoittelua. IT-ratkaisuja toimittava Finnpos haluaaakin tarjota asiakkailleen ennen kaikkea mahdollisuuden keskittyä kaikkeen muuhun. Finnpos&Chill! ■

Finnpos Systems Oy:n löydät Gastro-messuilta osastolta 6h70.

Lisätietoja: www.finnpos.fi



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

GastroNord & Vinordic

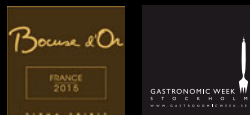
THE MAJOR TRADE FAIRS IN NORTHERN EUROPE FOR HOTEL, RESTAURANTS,
INSTITUTIONAL KITCHENS, FAST FOOD, WINES, BEER, SPIRITS AND CIDERS.

April 26-29, 2016



More than 400 exhibitors, Business meetings, Gastronomi Sverige, Breakfast seminars, National teams, Theme days, Pizza championship, Potato exhibition, Scenes, Burger Battle, School meals, Public procurement, Young chef student restaurant, Ice cream championship, Young Chef of the Year, Competence supply, Industry manifest, Chefs restaurant, Bocuse d'Or training, Producers square, Students path, Innovation square, Gastronomic Week

Vinordic Wine Challenge, Industry mingle, News, VinordicSchool, Rosé bar, Discovery room, Consulting, BarNordic, Match meeting, Education, Champagne bar, Trend lectures



PROUD SPONSOR OF BOCUSE D'OR,
RESTAURANGGALAN & FAST FOOD AWARD



Stockholmsmässan

Primo Oval LG 300 All-In-One

Primo **Oval LG 300** on täydellinen valinta, kun ruokaa valmistetaan isoja määriä. Grillaa, paahda, paista ja savusta mitä tahansa ruokaa ja suurena ruoanvalmistuspinta-alaa Primon laajennetulla ritiläjärjestelmällä. Ominaisuuksiin kuuluu valurautainen päälli-ilma-aukko, helppolukuinen lämpömittari, käännettävät ritilät ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu alatuuletusluukku.

**Ainut Keraaminen grilli
joka on valmistettu
USA:ssa**

all-in-one LG300 hinta
1390€ alv 0%



Tuhkakaavin ja
grilliritilännostin
sisältyy.

Primo Oval LG 300 tulee
täysin koottuna. All-in-
one-jalusta on helppo
koota.

Spesifikaatio

Grillin paino	65.77 kg
Ruoanvalmistus pinta-ala.....	1.935 cm ²
Valinnainen ritiläjärjestelmä	1.258 cm ²
Kokonais ruoanvalmistus pinta-ala	3,193 cm ²
Ritilän koko	38 cm x 56 cm
Lämpötilat.....	66°C - 454°C+

Ominaisuudet

Patentointi ovaalimuoto
Premium keramiikka
Käännettävät grilliritilät
Valinnainen ritiläjärjestelmä ja lisävarusteet
Tuhkakaavin sisältyy
Grilliritilännostin sisältyy

Gastoria EF

www.gastoria.fi

info@gastoria.fi

+358 40 5880580