

pro

RESTO

horeca-alan ammattilehti

Ravintoloiden
avokeittiöissä on
haastetta suunnittelijoille

Kauppakeskusten
ravintolamaailmat

Erikoisruokavaliot
ja niiden tuomat
haasteet

www.prorestofinland.fi

HINTA 14,50 EUR

Eero Vottonen tähtää
huipulle maailman parhaiden
kokkienittelöissä



EVÄSMIEHET

Kysy lisää: p. 010 52 44 900
www.evasmiehet.fi
mika.puurunen@evasmiehet.fi

**Gluteenittomat
ja allergiavapaat
raakapakastetut
lihaiset pyörykät ja pihvit**



Fastfood & Café ∞ Ravintola 2017

8. – 9. MAALISKUUTA | MESSUKESKUS, HELSINKI

SUOMEN PARAS
RAVINTOLA-ALAN
AMMATTILAISTEN
KOHTAAMISPAIKKA

Kahdessa päivässä näet ja
koet kaiken ravintoloista,
pikaruoista ja kahviloista.

MAKUPALOJA
TAPAHTUMAN
OHJELMASTA:

Kaksi seminaarilavaa
täynnä asiantuntija-
puheenvuoroja

Luomu-tori

Pizzamestari 2017
-kilpailu

Samaan aikaan Messukeskuksessa:

SHOP 2017

2017 HELSINKI
e-commerce

Päyhteistyökumppaneina:

MA-RÄ



RESTAMARK



VITRIINI



TARJOLLA TULEVAISUUDEN KATTAUS- MAISTA PALA MENESTYSTÄSI!
www.easyfairs.com/ffcr

Organised by
EASYFAIRS
Visit the future



Kannen kuva
Malla Juuma

4/2016

SISÄLTÖ

10



KUVA: MALLA JUUMA

KULTAKUUME NOUSEE

10

Eero Vottonen tähtää huipulle maailman parhaiden kokkien mitteloissa

Tunnelma Ravintolakoulu Perhon Demo-keittiössä syyskuun puolivälissä on keskittynyt. Huippukokki Eero Vottonen ja hänen avustajansa Miikka Manninen tekevät taikojaan ja kello tikittää – kokkien maailmanmestaruuskilpailu Bocuse d'Or on tammikuussa Lyonissa ja paljon on vielä tekemättä.

20

Kun huippurafla kauppakeskukseen lähti

Ravintolapalvelut ovat olleet kauppakeskusliiketoiminnan suurimpia draivereita ja kovimpia kirittäjiä jo vuosien ajan. Ravintoloiden merkitys ei ole enää aikoihin ollut pelkästään ruuan ja juoman tarjoamisessa – tätä nykyä ravintolamaailmoja sopii jo tituleerata kauppakeskusten ankkureiksi.

26

Monitoimihalli kaikilla mausteilla

Gatorade Center – eli perinteikäs Turkuhalli – koki todellisen muodonmuutoksen kesän aikana. Lähes 26-vuotias areena lisäsi tarjontaansa kokonaan uuden innovatiivisen katsomoravintolan – ja lisäksi kaksi ravintolatilaa uudistettiin perin juurin.



30

Ravintoloiden avokeittiöissä on haastetta suunnittelijoille

Suomessa trendiravintoloiden yleistymisen on lisännyt myös avokeittiöratkaisujen suosiota. Käytettävissä oleva tila ratkaisee paljolti sen, onko avokeittiö ylipäättään mahdollinen – ja miten se on suunniteltava. Etenkin toimivan ilmanvaihdon aikaansaamiseen voi kulua monenkin alan asiantuntijoilta paljon aikaa ja useita kahvikupillisia.



38

Erityisyyttä ilmassa

Erityisruokavalioita noudattava asiakaskunta tuntuu olevan kasvussa. Aina ei ole kyse allergioista vaan asiakkaan halusta suosia tietynlaista ruokavaliota jostain muusta syystä. Tämä vaikuttaa olevan monissa ravintoloissa ja kahviloissa haaste.



44

Suomen Sommelierit ry

Suomen Sommelierit Ry:n järjestämä Suomen mestaruuskilpailu – Trophée Parés Baltà – huipentui jännittävään finaaliin syyskuussa Helsingissä. Kultamitalin voitti Taneli Lehtonen, Ravintola Murusta ja hopealle pääsi Kirsi Seppänen Ravintola Huberista Tampereelta.



46

Messuilla nähtyä

– Heinon tukkumessut 2016

Järjestyksessään kuudennettoista ravintoloiden, suurkeittiöiden ja kaupan alan ammattilaisille suunnatut Heinon Tukku-messut järjestettiin syyskuussa Helsingin Messukeskuksessa 150 näytteilleasettajan voimin. Päivän aikana tapahtumassa vieraili komeat 1 600 ravintoloiden sekä suurtalouskeittiöiden / henkilöstöruokaloiden päättäjää.



julkaisija

PubliCo Oy
Pälkäneentie 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**
Liisa Hyvönen

graphic design
Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@kustantajapalvelut.fi

toimittajat

Sami J. Anteroine
Merja Kihl
Ari Mononen
Sanna Maikkula

kannen kuva

Malla Juuma

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

Aikakauslehtien Liiton jäsen

ISSN 2243-3295 (painettu)
ISSN 2243-3309 (verkkojulkaisu)

Keiju

Odotettu uutuus – maidoton ja lisäaineeton Keiju Rypsi Catering 70 %



Keiju Rypsi Catering 70 %
lisäaineeton rypsiöljylevite 400 g

Leivälle, ruuanlaittoon, leivontaan!

laktoositon • maidoton
lisäaineeton • vitamiinoitu
kaikkiin erityisruokavalioihin sopiva

www.bunge.fi/foodservice

BUNGE

Bunge Finland Oy
PL 400, 21201 Raisio
Lisätiedot ja myynti: tilaukset@bunge.fi

VALMISTETTU
SUOMESSA
VALMISTETTU

VOITA, KANANMUNIA JA KULTAA

LEGENDAARISELLA CHEFILLÄ PAUL BOCUSELLA on soppakauhan lisäksi sana hallussa. Hän on todennut, että ilman voita ja kananmunia ei olisi mitään syytä mennä Ranskaan – ja että dieettimurkina on vähän sama asia kuin ooppera ilman orkesteria. Ruokakriitikot taas ovat kuin eunukkeja – he tietävät kyllä miten, mutta eivät itse pysty.

Helmikuussa Bocuse täytti jo kunnioitettavat 90 vuotta. Ensi tammikuussa hänen mukaansa nimetty kokkien MM-kisa Bocuse d'Or täyttää 30 vuotta.

Maestro itse ehti toimia kilpailun johtajana 28 vuotta. Kilpailukaudella 2015–2017 hänen jalanjälkiään seuraa Grant Achatz, kolmen Michelin tähden ravintoloitsija Yhdysvalloista.

Bocuse d'Or on kisa, joka saa kovatkin kokit tutisemaan. Turnauskestävyys on koetuksella, sillä kilpailuruljanssi kestää kaksi vuotta ja siihen osallistuu kansallisuuksia neljältä eri mantereelta ja 24 maasta. Finaaliin edetään alueellisista karsinnoista, joita pidetään Euroopassa, Amerikassa ja Aasiassa.

Sinivalkoinen Bocuse d'Or -historia on kunniakas, vaikka mitaleita ei ole vielä saatukaan. Suomi osallistui kokkien maailmanmestaruuskilpailuun ensimmäistä kertaa vuonna 1991, jolloin edustajana oli keittiömestari Eero Mäkelä. Sen jälkeen Suomi on ollut mukana Bocuse d'Orissa yhteensä 12 kertaa. Kaudella 2015–2017 Suomea edustaa Eero Vottonen, jonka haastattelu on tässä lehdessä.

Paras Suomen sijoitus kautta aikojen saatiin 2015, kun Matti Jämsén voitti neljännen sijan sekä sai parhaan lihavadin palkinnon. Tuolloin myös Antti Lukkari palkittiin parhaana assistenttina.

Palkintopallilla on perinteisesti ollut kova edustus Pohjolasta. Norja on voittanut kilpailun viisi kertaa, ja Ruotsi ja Tanska kerran. Ranska silti dominoi kilpailua seitsemällä voitolla, mikä sinänsä ei ole ihme – nyt puhutaan kuitenkin ranskalaisen keittiön mestaruusluokasta ja kisasta, joka käydään Lyonissa.

Vottosen haastattelu tehtiin syyskuussa juuri ennen kuin mies suuntasi Maailman keittiömestariiton järjestämään Global Chefs -kilpailuun Kreikan Thessalonikiin. Reissu myös kannatti, sillä kisasta tuli kultaa. Toiseksi tuli ruotsalainen chef ja kolmosija meni Singaporeen. Kaikkiaan kisassa oli 20 osallistujaa eri puolilta maailmaa.

Kokit olivat lunastaneet finaaliapaikkansa eri puolilla maailmaa järjestetyissä karsintakilpailuissa, mutta mikään Bocuse d'Orin veroinen kisa ei ole kyseessä. Suomen joukkueenjohtaja Sampo Kantele kutsui kilpailun tasoa "vaihtelevaksi", mutta esimerkiksi kisan kärkiviisikko oli Kreikassa kivikova ja Vottonen sai tehdä töitä voittonsa eteen.

Global Chefs -kisassa raaka-aineet tulevat osittain ennalta-annettuina, kuten Bocuse d'Orissakin. Kreikassa Vottonen teki alkuruuiksi ankanmaksamoussea punajuuren ja paahdetun hasselpähkinän kera sekä kalamosaiikin, jossa oli ruijanpallasta ja lohta. Pääruokana taas oli sienillä maustettua vasikanfileetä, kaalia, vasikanlapaa ja rapeaa maa-artisokkaa. Miellyttävän modernissa jälkiruoassa oli mustaherukkaa, Manjari-suklaata ja Earl Gray -jäätelöä.

Kultakantaan päästiin Vottosen rautaisella kala- ja lihaosaamisella. Perhon ravintolakoulussa sinnikkäästi treenaava taikuri ja hänen oppipoikansa ovat panostaneet tähän puoleen erityisen vahvasti.

Pöytä on nyt katettu tammikuista Bocuse d'Or -mittelöä varten. Ja kuten Vottonen haastattelussa toteaa, nälkä on kova.

JUSSI SINKKO

pro
RESTO
horeca-alan ammattilehti

Lukeaksesi sähköisen
proreston klikkaa itsesi
osoitteeseen:

www.proresto.fi

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



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



Ei natriumglutamaattia (E621)
Ej natriumglutamat (E621)

Gluteeniton
Glutenfri

Laktoositon
Laktosfri

Vähennetty
suolaa
Reducerat salt

Kananmunaton
Äggfri

LIHAPYÖRYKKÄTRIO SUOMALAISESTA LIHASTA!

8415 NAUDAN LIHAPYÖRYKÄT á 16 g,
5 kg HoReCa, PAKASTE



KESPRO SAP: 21387431

T-KOODI: 2076206

HEINON KOODI: 8052074

9345 LIHAISAT PORSAANLIHAPYÖRYKÄT
á 16 g, 5 kg HoReCa, PAKASTE



KESPRO SAP: 21387432

T-KOODI: 2076214

HEINON KOODI: 8052082

9347 MINIPYÖRYKÄT á 3 g, 5 kg
HoReCa, PAKASTE



KESPRO SAP: 21387433

Mausta sen muistat

Lihajaloste Korpela Oy | Takkulantie 11 | 32700 Huittinen | Puh. (02) 560 5600 | Fax (02) 560 5625 | www.korpela.fi

Bocuse d'Or

EERO VOTTONEN & MI

Lyon 24th – 25th of Ja



 TEAM FINLAND

MIKKO MANNINEN

January 2017





KULTAKUUME

EERO VOTTONEN TÄHTÄÄ HUIPULLE MAAILMAN PARHAIDEN KOKKIEN MITTELÖSSÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: MALLA JUUMA

Tunnelma Ravintolakoulu Perhon Demo-keittiössä syyskuun puolivälissä on keskittynyt. Huippukokki Eero Vottonen ja hänen avustajansa Miikka Manninen tekevät taikojaan ja kello tikittää – kokkien maailmanmestaruuskilpailu Bocuse d'Or on tammikuussa Lyonissa ja paljon on vielä tekemättä. Tieto liharuoan valmistuksessa käytettävistä kisaraaka-aineista tuli puolitoista viikkoa aikaisemmin, mutta sinänsä mitään isoja yllätyksiä ei tullut vastaan. Itse asiassa käytettävä pääraaka-aine – Lyonin legendaarinen Bressen kana – oli yksi Vottosen tärpeistä.



Herkulliset pikkusuolaiset ja makeat piiraat!

Valmiiksipaistettut ja edulliset piiraat ravintoloiden aterianlisukkeeksi, kokous- ja kahvitarjoiluun.

Mainio valinta myös vitriinimyyntiin!

Kymppi
Voisilmäpiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon ja
kananmunaton



Kymppi
Piparipiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon ja
kananmunaton



Kymppi
Kinkkupiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon ja
kananmunaton



Kymppi Lihapiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon,
maidoton ja
kananmunaton



Kymppi
Broileripiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon ja
kananmunaton



Kymppi
Sitrusrahkapiiras
35 g x 60 kpl
laktoositon ja
kananmunaton



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



KOSKA 24.–25.1. käytävä kilpailu on samalla koko instituution 30-vuotisjuhla, Vottonen aavisteli, että raaka-ainevalinnoissa varmasti kunnoitetaan mennyttä jollakin tavalla – Bressen kana oli itse asiassa ihka ensimmäisen kilpailun pakollinen raaka-aine starttivuonna 1987.

"Jonkinlainen tribuutti oli arvattavissa", 32-vuotias Vottonen myhäilee.

Klassiset kortit

Kisajärjestäjät myös yllättivät ja julkistivat ensimmäisen annoksen raaka-aineet osapuilleen kuukautta aiemmin kuin kilpailijat odottivat. Raaka-ainevalinnan innoittajana oli perinteikäs lyonilainen resepti, Poulet aux écrevisses (kanaa rapujen kera).

Ei siis ihme, että Bressen kana ja ravut ovat nyt päällimmäisenä Vottonen mielessä – ainakin siihen asti, kun kalaruokalajin raaka-aineet julkistetaan marraskuussa.

"Nyt kehitetään vattia pidemmälle ja mietitään, millä tyyllillä ja millä maulla voitto voisi irrota", hän kuvailee sotasuunnitelmaa. Vottonen katsoo, että kun 24 kisatuomaria kokoontuu yhteisen ruokapöydän ääreen, pitää onnistua löytämään joku yhteinen nimittäjä, joka sulattaa ankarien makutuomarien sydämet.

"Klassiset makuyhdistelmät ovat se juttu tässäkin", hän uskoo.

Budapestistä vauhtia

Vottosella on jo takana Bocuse d'Or -kisan toukokuinen "Euroopan Grand Prix", josta irtosi kuudes sija. Vaikka paikalla Budapestissä olivat jo käytännössä tulevan MM-mittelön kovimmat vastukset – USA:ta ja Japania lukuun ottamatta – Vottonen ei ole sijoitukseen tippaakaan tyytyväinen.

Klassiset makuyhdistelmät ovat se juttu.

"Tavoite oli olla vähintään kolmas ja siitä jäätin 40 pistettä", hän manailee. Kokin mukaan Budapestissä jouduttiin hankalaan välikäteen, kun keittiössä tuli kiire ja sen myötä tehtiin virheitä.

"Petrattavaa on paljon, koska emme voi samalla tavalla olla koko ajan myöhässä Lyonissa", hän toteaa ja lisää, että "nälkä on nyt kova".

Budapestin reissun myötä Vottonen kuva kovimmista kilpakumppaneista täsmentyi. Hän uskoo, että isäntämaa Ranskan lisäksi Tanska, Ruotsi ja Norja ovat vahvoilla – ja jos se on miehestä itsestään kiinni, suomalaisen kulinaristiseen historiaan kirjoitetaan viimein luku, jota on odotettu jo pitkään. Suomi on nimittäin ollut mukana jo 12 kertaa ilman mitaalin mitalia.

"Koskaan ei ole suomalainen voittanut Bocuse d'Or -kisaa tai ollut edes palkintopallilla. Jos kaikki menee Lyonissa nappiin, niin tähän asiaan saadaan viimein muutos", hän uskoo.



Samalla viivalla

Vottosen mukaan kukaan kisassa ei ole voittamaton, eikä ketään tarvitse katsoa ylöspäin. "Ruokaa voi tehdä niin monella eri tavalla. Mikä tekee ruoasta hyvää, sehän on tietenkin aina se isoin juttu", hän summaa.

Budapestin turnee ei ollut Vottosen ensikosketus legendaariseen kokkikisaan. Vuosina 2014–2015 mies avitti edellistä Bocuse d'Or -ritaria, Matti Jämseniä, valmentajan, kellottajan ja kirittäjän roolissa. Jämsenin neljäs sija oli kaikkien aikojen paras suomalaisesitys ja matkaa mitalliin jäi 11 pistettä.

Bocuse-kuvio kokonaisuudessaan on siis Vottoselle varsin tuttu, eikä kisoihin valmistautumisessa ole yhtään hermostunutta hötkyilyä – eikä sellainen oikein Vottosen tyyliä olisikaan. Hänen nallekarhumaiseen olemukseensa kuuluu tietty rauhallinen itsevarmuus, mikä povaa hyvää MM-kisoihin.

Parin vuoden savotta

Vottosen oma Bocuse d'Or -taival alkoi maaliskuussa 2015, jolloin kolmesta kisahakijasta valittiin Suomen edustaja MM-kisaan. Mies myöntää, että Suomen valintaprosessi on varsin vaisu verrattuna esimerkiksi Norjan vastaavaan: vuonojen maassa laitetaan rahaa palamaan tosissaan, kun kuusi kokkijoukkuetta ottaa toisistaan mittaa tuhatpäisen yleisön edessä ja homankattilasta siivilöidään esiin maan kisaedustaja.

"Vähän sellaista fiilistä toivoisi Suomeenkin", hän pohtii.

Mutta entä sitten itse Lyonin-kisa, huippuvaativa kaksipäiväinen mitelö, jota on kuvattu rokkitähtikokkien leikkikentäksi? Vottonen myöntää, että tietyillä kokeilla todella on rock-elkeitä ja egoa, mutta enimmäkseen kyseessä on "vakavien ammattilaisten" kokoontumisajot. Helppoa se silti ei ole:





”Nyt kehitetään vattia pidemmälle ja mietitään millä maulla voitto voisi irrota.

”Kisassa on viisi tuntia näyttää, mitä osaa ja kova paine päällä koko ajan. Jengi huutaa, kello juoksee ja itse täytyy miettiä, miten kaikki tehdään oikein ja vielä niin, että kaikki näyttää tyylikkäältä ulospäin”, Vottonen toteaa ja lisää, että Bocuse d’Or ei sovi kaikille.

Vuoden Kokki 2012

Vottoselle itsellään on kilpailuviettiä aimo annos. Vuoden Kokki -kilpailusta tuli ylivoimainen voitto vuonna 2012, ja kisasta jäi hyviä muistoja: tuolloin G.W. Sundmansissa työskennellyt Vottonen lähti mukaan skabaan, koska niin moni Sunttu-kollegakin heitti hattunsa kehään.

”En olisi lähtenyt, mutta Matti Jämsén pakotti. Edellisen kerran olin kisannut junnuna”, hän virnistää.

Eero Vottonen on joka tapauksessa ponnistanut pitkän matkan Pirkanmaan ammattioppilaitoksesta, jonne nuorimies oli päätynt, kun lukeminen ei kiinnostanut. Eikä Vottosen mukaan paljon muukaan:



"Minulla ei ollut lapsena mitään paloa, että haluan johonkin tiettyyn ammattiin. Ruoanlaitto kuitenkin alkoi kiinnostaa, koska siinä tehdään käsillä ja se on hyvin konkreettista."

Itsensä ylittämistä 24/7

Keittiössä Vottonen tajusi, että joka päivä on erilainen, joka päivä voi oppia jotain – ja että omien rajojen tutkimisessa on jotain loputtoman kiehtovaa.

"Välillä on hetkiä, jolloin mikään ei tunnu onnistuvan, vaikka raataa ja tekee 12-tunnin päivää vaikka viikon. Mutta siitäkin pääsee yli ja menee vain eteenpäin. Tämä duuni on itsensä jatkuvaa ylittämistä monella tavalla."

Helsingin fine dining -piireihin Vottonen ui pikkuhiljaa. La Cocinassa ja Savoyssa tehtyjen patkien jälkeen 23-vuotias nuori lupaus pääsi koko valtakunnan kuumimpaan keittiöön Chez Dominiqueen. Dompalla oli vuonna 2006 kaksi Michelin-tähteä, kansallinen sädekehä – ja keittiössä todellinen työhevonen. Vottonen puski neljä vuotta duunia ja vastasi lopulta ravintolan lämpimästä puolesta. Pariin vuoteen Vottonen ei missannut yhtään lounasta tai illallista, vaan oli aina rivissä.

"Se oli tosi opettavaista aikaa, jolloin eräänlainen henkinen äänilaita tuli tutuksi", hän muotoilee.

Missä menet, fine dining?

Chez Dominiqueen jälkeen CV on täyttynyt tasaiseen tahtiin: G.W. Sundmans pariinkin kertaan, Luomo, Sasso, Olo... tosin Vottosta selvästi harmittaa, että moni huippuravintola on joutunut laittamaan lapun luukulle viime vuosien aikana. Luomo, Sundmans ja Chez Domi ovat joukosta poissa ja fine dining etsii itseään.



”Kukaan kisassa ei ole voittamaton.

Vottonen tosin vihaa koko ”fine dining” -määritelmää, mutta itse genre on hänestä pelastamisen arvoinen. Hänen mukaansa huippuravintolat ovat tänä päivänä vahvasti tekijöidensä näköisiä ja niin pitää ollakin – ja ehkä itämissä on jo jotain, mikä tuo lisää säpinää kentälle?

Yön ainoa valopilkku

Mallia voisi hakea esimerkiksi Tukholmasta ja Kööpenhaminasta, joiden ”raffa-ekosysteemi” on niin vahva, että se houkuttelee herkkusuita ympäri



maailman. "Muissa Pohjoismaissa on paremmin tajuttu se iso vaikutus, mikä menestyvillä maailmanluokan ravintoloilla on yöelämän ja kaupunkikulttuurin kannalta laajemminkin", hän pohtii.

"Uuden luominen on kuitenkin aina vaikeaa", hän myöntää.

Ruokakulttuuria tehdään tietenkin joka päivä myös ihan tavallisissa suomalaisissa kodeissa. Vottonen myöntää, että kaikki eivät voi hakea possunpäättä Hakaniemen kauppahallista ja nostaa vihanneksia omasta pellosta ja hifistellä niitä herkkuateriaksi – mutta arkisessa ruoanlaitossa on silti valtava potentiaali:

"Ruoan tekeminen yhdessä on mahtava koko perheen harrastus", toteaa kahden lapsen isä. ■

**” Ruokakulttuuria
tehdään joka
päivä ihan tavallisissa
suomalaisissa kodeissa.**



packaging that cares

Faerch
plast

Faerch Plast rasiat nyt Multipakista!

Salaateille, leiville, jälkiruoille, take-awaylle...

Myös uunin- ja mikronkestäviä rasioita

KYSY LISÄÄ!



PAKATAAN YHDESSÄ!

multipak oy
FINLAND

02-2550111 • www.multipak.fi

KUN HUIPPURAFLA KAUPPAKESKUKSEEN LÄHTI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: YIT







KUVA: SUUNNITTELUTOIMISTO AMERIKA OY

Ravintolapalvelut ovat olleet kauppakeskusliiketoiminnan suurimpia draivereita ja kovimpia kirittäjiä jo vuosien ajan. Ravintoloiden merkitys ei ole enää aikoihin ollut pelkästään ruuan ja juoman tarjoamisessa – tätä nykyä ravintolamaailmoja sopii jo tituleerata kauppakeskusten ankkureiksi.

YKSI MUUTOKSEN tekijöistä on suunnittelutoimisto Amerikka, joka on ollut mukana kehittämässä kunnianhimoisia ravintolakonsepteja sekä uusiin, vielä valmistumattomiin kohteisiin että jo olemassa oleviin kauppakeskuksiin. Näistä tuorein on Kampin kauppakeskuksen viidenteen kerrokseen joulukuussa avattava Kortteli-niminen ravintolakeskittymä. Mukana on joitakin tuttuja ravintoloita ja koko nippu uusia toimijoita.

Luvassa on freesi, monipuolinen ravintolakortteli, jossa mennään ”ruoka edellä” Suomen mittakaavassa ennennäkemättömällä tavalla, kuvailee Teemu Nojonen Amerikasta.

”Kokonaisuudessa yhdistyy laatu ja rento meininki”, hän summaa.

” Nykyinen kehitys korostaa ruoan laadun merkitystä, myös kauppakeskuksissa.

Tähtisadetta Kampissa

Esimerkiksi Niklas Roihan äyriäisbaari Fiskens på Disken, Michelin-tähdellä palkitusta Askista tuttu Linda Stenman-Langhoffin ja Filip Langhoffin skandinaavinen ravintola Jord ja Tukholmasta Helsinkiin rantautuva dumplingtalo Beijing8 saavat veden herahtamaan kulinariisten kielelle. Ja nyt ollaan aika kaukana perus-foodcourt meiningistä, jossa popsitaan normipikaruokaa muovijakkaralla keinuen.

Korttelissa ravintoloita on kymmenen. Ravintola-allianssin koonnut We Are Group on itse mukana kahdella ravintolahankkeella ja on myös valinnut muut mukaan tulijat. Tavoitteena on eheä kokonaisuus, johon ei tule päällekkäisyyksiä. Kaavailujen mukaan Kortteli on avoinna seitsemän päivää viikossa – eli myös ”epäsuomalaisesti” sunnuntaisin.

”Korttelin ansiosta Kampiin ei mennä enää vain ostoksille, vaan ihan myös varta vasten syömään tai vaikkapa kahville”, toteaa Nojonen ja lisää, että odotukset ovat korkealla joulukuisten avajaisten suhteen.

Kamppi on viime aikoina kunnostautunut kekseliäiden ruokakonseptien suhteen muutenkin. Bussilaiturien välittömästä läheisyydestä löytyy todellinen street food -linnake eli 6K, jossa on vieressä puolitusinaa reilulle katuruualle (enemmän tai vähemmän) nöyökkävää toimijaa.

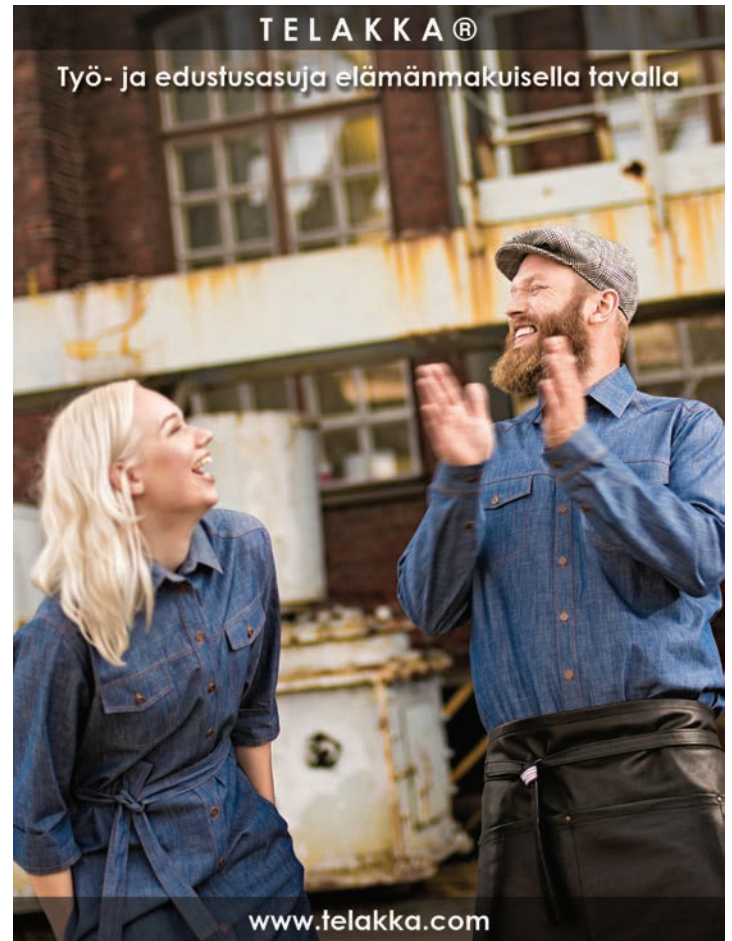
Tripla korottaa panoksia

Kampista jokunen kilometri pohjoiseen on tekeillä vielä pari kokoluokkaa isompi projekti. Syksyllä 2019 avautuva kauppakeskus Mall of Tripla herättää kiinnostusta jo nyt ja kaupallisista tiloista on vuokrattu jo yli kolmannes. Triplaan tulevan Suomen suurimman ravintolamaailman konsepti on sekin saatu valmiiksi.

”Vuokrasopimukset on myös allekirjoitettu jo useiden hyvien ravintolatoimijoiden kanssa”, kertoo Mall of Triplaa rakentavan YIT:n kaupallinen kehitysjohtaja Pirjo Aalto.

”Ainutlaatuinen kaupallinen konsepti ja loistava sijainti vetävät puoleensa vuokralaisia juuri nyt – ja jähka Mall of Tripla avaa ovensa, nämä samat tekijät vetävät puoleensa kuluttajat”, Aalto uskoo.

Mall of Tripla haluaa näyttää suunnan uuden ajan kaupalle. YIT:n mukaan se ”yhdistää fyysisen ja virtuaalisen, myyjän ja ostajan”. Konseptiin kuuluu, että Mall of Triplassa kansainväliset huippubrändit ja uudenlaiset ruokakonseptit kohtaavat ympäristössä, joka tulvii aitoa elämää.



”Ainutlaatuinen kaupallinen konsepti ja loistava sijainti vetävät puoleensa vuokralaisia.

KUVA: SUUNNITTELU-TOIMISTO AMERIKA OY



Näkymä Kampin kauppakeskukseen rakentuvalla ravintolalautalla, konseptivaiheen visualisointi.



” Kaikkiaan ravintoloille on varattu tilaa yli 10 000 neliömetriä.

Katsaus pelikirjaan

Mall of Triplalla on myös "pelikirja" eli design manual, joka avaa kaupallista konseptia tunnelmaksi. Design manualin tekoon ovat YIT:n lisäksi osallistuneet mm. RetailFlow Finland, Amerikka, Soupster ja eri arkkitehtitoimistot. Design Manual on laaja suunnittelua ja toteutusta ohjaava "konseptiraamattu", jossa on esitetty yleisten alueiden design-ratkaisut, sekä ne keinot joilla kaupallisten toimijoiden tarpeet huomioidaan osana laadukasta kokonaisu ympäristöstä.

Lähtökohtana on, että Design Manualin jokainen päätös on perusteltu tutkitulla tiedolla ja parhaiden asiantuntijoiden kokemuksella. Mall of Triplassa tarina, tunnelma ja kerrosten visuaaliset konseptit selkeyttävät asiakaskokemusta, helpottavat liikkumista ja inspiroivat ostoksiin. Design Manualin tavoitteena on luoda Mall of Triplasta viihtyisä, houkutteleva ja kaupallisesti toimiva kokonaisuus, yhdistää Triplan eri osat toisiinsa ja liittää sisätilat osaksi rakennuksen kokonaisarkkitehtuuria.

Design Manual asettaa ravintolatarjonnan erityisen tärkeään rooliin. Food & Beverage -konsepti on rakennettu siten, että erilaiset toimijat ja

liikeideat sopivat yhteen kuluttajien tarpeiden ja asiakaskierron kanssa ja jokaiselle ravintolatilalle löytyy juuri oikea vuokralainen. Kaikkiaan ravintoloille on varattu tilaa yli 10 000 neliömetriä, eli mistään pienestä puuhas- telusta ei ole kysymys.

Räätelöi kuluttajan reitti

Mall of Triplassa yhdistyvät kiinnostavat indie-toimijat, herkkupuodit ja suosittu megabrändit – kaikkiaan ravintoloita on tulossa mukaan reilusti päälle puolensataa. Pirjo Aallon mukaan töitä on tehty paljon tulevan kuluttajavirran analysoimiseksi – eri vuorokauden aikoihin Triplassa on kuluttajia, joiden tarpeet vaihtelevat suurestikin. Tällöin ei kannata yrittää myydä "kaikille kaikkea" vaan luoda fiksua kuluttajapolkua.

Esimerkki: aamulla työpaikalleen suunnistavaa väkeä ei kannata johdatella kenkäkaupparivistön ohi, vaikka ikkunoissa olisi kuinka kivoja popoja. Mutta jos konttorille kiirehtivän työmyyrän aamureitillä on vai- kapa kahvia ja croissantia, jotka saa kätevästi mukaan, niin kauppaa voi jo syntyäkin.

"Konseptissa tunnustetaan se asia, että kuluttajalla on monta eri roolia päivän aikana. Sama nainen voi esimerkiksi olla liike-elämän vaikuttaja ja perheenäiti", Aalto toteaa.

Kovan luokan kattaus

Ravintolakonseptissa määritellään, miten ravintolapalvelut kytkeytyvät kaupunkikeskuksen toimintaan ja varmistetaan, että oikea kysyntä ja tarjonta todella kohtaavat kaikilla liikepaikoilla kaikkina aikoina. Sami Maukonen Amerikasta kertoo, mitä tämä tarkoittaa käytännössä:

"Street food -ravintoloita lähellä on tarjolla ketjumuotia ja bisneslounas-paikkojen lähellä on enemmän boutique-fiilistä", hän kuvailee.

Maukonen odottaa Triplan ravintolanyrkistä todellista game-changeriä: enää ei voida puhua ravintoloista alentuvaan sävyyn "tukitoimintona" (koska jossain on ahkeran shoppaajan kupunsa täytettävä), vaan kyseessä on ehdottomasti yksi koko Triplan konseptin kirkkaimmista helmistä. Eikä tämä trendi rajoitu Triplaan:

"Nykyinen kehitys korostaa ruoan laadun merkitystä, myös kauppakeskuksissa. Pienet indie-toimijat ja tunnetut ravintoloitsijat pitävät kauppakeskuksia nyt varteensotettavina vaihtoehtoina, kunhan konsepti on kohdallaan."

Ei pelkkä lounas

"Haasteita silti riittää uuden aikakauden kynnyksellä", Pirjo Aalto myöntää. Jotta Tripla todella lunastaisi 24/7-lupauksensa, ravintoloiden aamiais- ja illallispöytiin tarvitaan hyvä käytöstä.

"Kuluttajille pitää viedä viestiä, että lounas ei ole se ainoa juttu Triplassa", Aalto toteaa. Hänen mukaansa Mall of Tripla panostaa rajusti uutuudenviehätykseen – niin ravintolapuolella kuin laajemminkin. Uusien asioiden löytäminen ja kokeileminen liittyy vahvasti siihen elämyksellisyyteen, jota Mall of Tripla haluaa kuluttajilla tuoda.

Vuokralaisille taas vakuutetaan, että Mall of Triplassa ei ole mitään geneeristä "parasta paikkaa", vaan jokaiselle räätälöidään optimaalinen sijainti toimijan tarpeeseen ja rooliin nähden. "Me väitämme, että tämän konseptin alla kaikki saavat sen parhaan paikan", Aalto kiteyttää.

Runsaudensarvi

Sami Maukonen uskoo, että Triplan ravintola-tarjonta tuo kentälle tervetullutta diversiteettiä ja uusia toimintamalleja. Samalla muut toimijat voivat rohkaistua kehittämään omia konseptejaan.

Teemu Nojonen katsoo, että kauppakeskukset ovat valmiita investoimaan ravintolatiloihin ja niiden markkinointiin.

"Ravintolat pääsevät käytännössä valmiiseen pöytään hyödyntämään uusia asiakasvirtoja. Samalla ravintolatoimijat tarjoavat kauppakeskukselle mahdollisuuden erottua ja laajentavat kauppakeskuksen asiakaskuntaa", Nojonen toteaa.

"Hyvät ravintolat myös vetävät kauppakeskuksiin asiakkaita ruuhka-aikojen ulkopuolella-kin." ■



Tervetuloa ravitsemisalan ammattilainen

Gluteeniton elämä-messut 2016

Messut avoinna: Pe 25.11.2016 klo 10–17
La 26.11.2016 klo 9–16

Paikka: Tampere-talo

Tule päivittämään tietosi

Messut tarjoavat runsaan kattauksen ajankohtaista tietoa keliakiasta ja gluteenittomasta ruokavalioista.

Saat käytännön vinkkejä omaan työhösi!

Tutustu gluteenittomiin tuotteisiin

Mukana ovat kaikki alan keskeisimmät toimijat. Messuilla voit maistella, tutustua uutuuksiin ja tehdä ostoksia.

UUTTA! Tule seuraamaan innostavia näytöksiä Gluteenittomaan keittiöön.

Pääsymaksut

Päivälippu: 12 € aikuiset, 10 € Keliakialiiton jäsenkortilla, opiskelijat
Kahden päivän lippu: 20 € aikuiset, 15 € Keliakialiiton jäsenkortilla, opiskelijat
Alle 15-vuotiaat maksutta

Tule verkostoitumaan!

Lisätietoja: keliakialiitto.fi/liitto/messut



Keliakialiitto järjestää ravitsemisalan ammattilaisille suosittuja

**Gluteenittomuus ammattikeittiöissä
-koulutuspäiviä**

Tule ja päivitä tietosi gluteenittoman ruokavalion turvallisesta toteuttamisesta! Katso ensi vuoden koulutupaikat- ja ajankohdat: keliakialiitto.fi > HoReCa ja terveydenhuolto > HoReCa



MONITOIMIHALLI KAIKILLA MAUSTEILLA

TURKUHALLIN RAVINTOLAMAAILMA SAI
KUNNIANHIMOISEN PÄIVITYKSEN KESÄLLÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: BO STRANDEN



Gatorade Center – eli perinteikäs Turkuhalli – koki todellisen muodonmuutoksen kesän aikana. Lähes 26-vuotias areena lisäsi tarjontaansa kokonaan uuden innovatiivisen katsomoravintolan – ja lisäksi kaksi ravintolatilaa uudistettiin perin juurin.

”UUDISTUSTEN IDEANA on palvella entistäkin paremmin asiakkaiden muuttuneita tarpeita yleisötapahtumien aikana”, kertoo Kiinteistö Oy Turun Monitoimihallin toimitusjohtaja Anu Kurkilahti-Haartemo.

”Halliyhtiön intressi on tietenkin luoda toimiva ja asiakkaiden tarpeita mahdollisimman hyvin palveleva ja ajanmukainen infra sekä yleisölle että tapahtumanjärjestäjille”, hän toteaa.

Asiakkailta ja tapahtumajärjestäjiltä kerätyn palautteen perusteella toimintaa lähdettiin uudistamaan tosissaan:

”Me lähdimme selkeästi päivittämään palvelutarjontaa. Kesällä 2015 olimme toteuttaneet kahden ravintolan uudistuksen – Deli Corner ja Sport Bar – ja kokemukset olivat rohkaisevia jatkoon suhteen”, Kurkilahti-Haartemo kuvailee lähtötilannetta. Yhdessä ravintolatoiminnasta vastaavan yhtiön, Turkuhallin Palvelu Oy:n, kanssa toteutettu projekti toi myös mukavasti lisämyyntiä tapahtumien yhteyteen.

Ravintolapalveluita pitkälle sivulle

Turkuhallin Palvelu Oy:n ja HC TPS Turku Oy:n toimitusjohtaja Mika Eskolan mukaan reilun vuoden takaiset ravintolauudistukset antoivat hyvät eväät toiminnan kehittämiselle eteenpäin – ja Eskolalla oli pari ideaa mielessä.

Mitä sitten on tehty? Mittavin kesällä 2016 työstetty ravintolapalveluiden uudistus toteutettiin Gatorade Centerin neljänteen kerrokseen, entisten katsomoravintoloiden Irish Pubin ja Vladimirin tilalle. Nyt avattu lähes 250-paikkainen moderni katsomoravintola, Aura Premium Lounge, vie areenatapahtumien ravintolapalvelut uudelle tasolle.

”Kyseessä on yksi iso ravintola, joka sijaitsee hallin pitkällä sivulla – joten katsoja voi seurata peliä tai konserttia samalla kun ruokailee”, Eskola toteaa. Tämä tarkoittaa, että Gatorade Center pystyy tarjoamaan huppeat show & dinner -paketit lähes kaikkiin yleisötapahtumiin.

”Uudistusten ideana on palvella entistäkin paremmin asiakkaiden muuttuneita tarpeita.

Uutta virtaa vanhoihin suosikkeihin

Katsomoravintolan uudistuksen myötä myös Gatorade Centerin av-tilat, kuvaustasanne, selostamot ja mediapaikat uusittiin ja medialle tehtiin ajanmukaiset, tarpeet huomioivat tilat yläkatsomoon vastakkaiselle puolelle.

Gatorade Centerin ravintoloista Kivikylä ja Gladiators' Coliseum saivat kesän aikana uudet ilmeet ja palvelukonseptit. Näistä rakenteellisesti merkittävämmän uudistuksen koki viime kaudella valmistuneen TPS:n Hall of Famen viereinen Gladiators', joka on samalla muuttanut nimensä Hall of Fameksi. Lapsiperheiden suosikki Kivikylä taas muuttui Hockey Burgeriksi.

Jatkossa Hall of Fame -ravintolaan pääsee kulkemaan suoraan Gatorade Centerin B-katsomon takaseinään tehdystä kulkuväylästä eli uudistuneet ravintolapalvelut sekä wc-tilat ovat entistäkin helpommin käytettävissä.

”Tämä muutos helpottaa kulkua huomattavasti”, toteaa Anu Kurkilahti-Haartemo. Hänen mukaansa projekti oli poikkeuksellinen myös siinä mielessä, että hallimiljöön on aina oma maailmansa. Ravintolat tekevät tilin hyvin rajatussa ikkunassa, jolloin kaiken on sujuttava kuin rasvattu.

”Monitoimihallien ravintolatoiminta ei ole mitään normipalvelua, vaan aina toimitaan tietyissä tiukoissa raameissa”, hän huomauttaa.



Optimoi tilankäyttö

Ravintolauudistuksen pääsuunnittelija oli Erkki Koivisto S-Idea Oy:stä ja projektin pääurakoitsijana toimi Ecutiimi Oy.

"Tavoite oli saada hallin tilat aktiivisempaan käyttöön ja päivittää ne vuoteen 2016. Halusimme tehdä niistä toimivampia ja tietenkin tehostaa myyntiä varsinkin business-puolella", Koivisto kuvailee.

Koiviston mukaan projektin isoin oivallus oli tehdä uusi ravintola hallin parhaalle paikalle, siihen missä ennen olivat lehdistö ja mediatilat.

"Kun Mika Eskola kertoi visiostaan 2015 lopulla, teimme ajatuksista visuaalisen esityksen, jonka avulla saimme projektin käyntiin. Budjetin varten tehtiin suuntaa antavat suunnitelmat tammikuussa. Varsinainen suunnittelu käynnistyi maaliskuussa 2016", Koivisto käy aikajanaa läpi.

Vaativa palapeli

Suhteellisen kova aikataulu vaati urakoitsijaa, jolla on vaadittavaa nopeutta ja venymiskykyä – ja erikoisosaamista monella eri osa-alueella. Rakentaminen tapahtui kesäaikana, mikä taas aina vaikuttaa työvoiman saatavuuteen ja tavaraliikenteeseen.

Ecutiimi Oy toimi kohteessa pääurakoitsijana vastaten suoraan purku- ja rakennusurakasta, kaluste- ja sisustusurakasta. Myyntijohtaja Antti Miettunen Ecutiimistä toteaa, että kohteen ykköshaasteena oli selkeästi hankkeen koko.

"Kyseessä on Suomen toiseksi suurin jääkiekkoareena ja rakentaminen keskittyi 3–7 kerrokseen. Esimerkiksi uudet lehdistö-, selostamo- ja AV-tilat vaativat valtavan määrän reitityksiä kaapeleille." Koko komeus jouduttiin rakentamaan haastavaan tilaan korkealle seitsemänteen kerrokseen.

Ravintoloiden huomattava koko toi oman lisämausteensa sekin.

"Ravintolat levittäytyivät useaan kerrokseen ja laajalle pohja-alalle", kuvaillee Miettunen.

Verkoston voimaa

Rakennusvaihe oli kesäkuusta syyskuuhun. Ecutiimin omat asentajatiimit asensivat erikoiskalusteet, mutta näiden lisäksi käytettiin myös paljon paikallista työvoimaa ja aliurakoitsijoita.

"Kohteessa esimerkiksi rakennettiin todella paljon teräksestä uusia kantavia rakenteita ja esimerkiksi portaita. Tämä puoli ei kuitenkaan ole meidän ominta alaa, joten etsimme paikallisen urakoitsijan toteuttamaan työt. Lisäksi mittavien talotekniikkatöiden sovittaminen rakentamisen aikatauluihin oli vaativaa sekin, mutta kaikki pulmat saatiin lopulta ratkaistua."

Kokonaisuutena arvioiden projekti oli "kova vääntö" jopa Ecutiimin kaltaiselle kokeneelle tekijälle. "Tämä projekti oli ehdottomasti vuoden suurimpia yksittäisiä hankkeita", vahvistaa Miettunen.

Erkki Koiviston silmissä yksi "pikku" detalji nousi haasteeksi yli muiden:

"Kolmannen kerroksen uusi yhdyskäytävä ylitti vaikeudessaan kaikki normaalin rakentamisen rajat."

Täysillä uuteen kauteen

Lätkäkauden käynnistytessä kaikki oli valmista ja ravintolat valmistautuivat tulikokeeseensa: miten palvelu pelaa? Lokakuun puolivälissä on selvää, että konsepti toimii hyvin – ihmiset ovat tyytyväisiä ja kauppa käy.

"Vastaanottotarkastus oli 10.10. ja kaikki on mallillaan. Asiakkailta

olemme kuulleet erittäin positiivisia kommentteja tähän asti", toteaa Anu Kurkilahti-Haartemo. Tarkempaa analyysia myyntiluvuista ja asiakastyytyväisyydestä on luvassa, jalka kausi vähän vanhenee.

Kurkilahti-Haartemo kiittelee kaikkia projektin osapuolia tehokkaasta toiminnasta – on selvää, että alkuvuonna tehdyistä hahmotelmista on kuljettu pitkä matka tähän päivään. Ja koska Kiinteistö Oy Turun Monitoimihalli on hankintalain alainen toimija, oli kova haaste saada urakka vedettyä läpi reilussa puolessa vuodessa.

"Suunnittelu vie aina aikansa ja kilpailutus tietysti myös. Kaikki sujui kuitenkin erittäin hyvin."

Kerralla napakymppiin

Uudistuksen "isä" Mika Eskola on myös muikeana – hänen mukaansa jo ensimmäisenä matsi-iltana selvisi, että juuri tällainen palvelupaketti on valtakunnasta puuttunutkin.

"Lopputulos on täysi kymppi, jopa parempi kuin toivottiin. Meillä on iso areena ja nyt olemme onnistuneet jakamaan väen tasaisemmin, palvelua parantaen ja pullonkaloja välttämällä." Erikseen Eskola mainitsee Hall of Fame -ravintolan, joka on tarkoitettu kypärännostoksi faneille.

”Lopputulos on täysi kymppi, jopa parempi kuin toivottiin.

"Yritykset, fanit ja kaikki muutkin ovat ottaneet uudistukset ilolla vastaan", hän summaa.

Myös suunnittelija myhäilee hyväksyvästi: Erkki Koiviston mukaan projektin visuaalinen tavoite saavutettiin komeasti ja kasassa on nyt sekä näyttävä että toimiva paketti.

"Toivottavasti halliin saadaan runsaasti yleisöä seuraamaan tapahtumia ja tukemaan hallin toimintaa." ■



RAVINTOLOIDEN AVOKEITTIÖISSÄ ON HAASTETTA SUUNNITTELIJOILLE

TEKSTI: MERJA KIHIL JA ARI MONONEN

KUVAT: JEVEN OY



Suomessa trendiravintoloiden yleistyminen on lisännyt myös avokeittiöratkaisujen suosiota.

Käytettävissä oleva tila ratkaisee paljolti sen, onko avokeittiö ylipäättään mahdollinen – ja miten se on suunniteltava. Etenkin toimivan ilmanvaihdon aikaansaamiseen voi kulua monenkin alan asiantuntijoilta paljon aikaa ja useita kahvikupillisia.

Ravintola Rosson
avokeittiö toimii myös
sisustuselementtinä.

Talon
pippuripihvi
Husets
pepparbiff
31,90 €

ROSSO
DAL 2011

ME PALVELEMME/
VI BETJÄNAR
Uffe ♥ OLAVI MARTTA
Emma Karisa
Rami Anu (Eetu) Ida-
LISA
SUNNITA ORIO
Alexa Anna
Katri
ari

” Keittiöiden
suunnittelu
vaatiikin monen alan
asiantuntijoiden
yhteistyötä.



”Tilasuunnittelussa on varmistettava, että keittiö toimii materiaalivirtojen kannalta hyvin.

Avokeittiö voidaan rajata kokonaan tai osittain pleksilasiseinillä.



KUVA: ARI MONONEN

AVOKEITTIÖITÄ ON rakennettu ravintoloihin jo kauan.

"Ravintoloihin halutaan avokeittiöitä muun muassa siksi, että keittiön toiminta on asiakkaiden näkökulmasta kiintoisaa seurattavaa", kertoo helsinkiläisen arkkitehtitoimisto Futudesignin sisustusarkkitehti Risto Wikberg.

"Samalla ravintolaan saadaan muutenkin lisää avoimuutta. Henkilökuntakin näkee, millainen tunnelma ravintolasalissa vallitsee."

Välttämättä avokeittiön ei tarvitse olla täysin avonainen. Keittiön ja ravintolasalin välissä voi olla esimerkiksi lasiseinä, joka ei estä näkyvyyttä mutta helpottaa keittiön ilmanvaihdon toteutusta.

Seinätilaa tarvitaan

Keittiön rakentaminen ja siihen liittyvät haasteet ovat Wikbergin mukaan aina tapauskohtaisia.

"Uudisrakentamisessa avokeittiöitä voidaan kuitenkin yleensä toteuttaa helpommin."

Monesti avokeittiön rakentaminen vanhoihin, runsaan sadan vuoden ikäisiin taloihin on erityisen haasteellista.

"Suunnittelijan on ymmärrettävä, miten keittiö toimii", sisustusarkkitehti Risto Wikberg tähdentää.

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



"Vanhoissa rakennuksissa tilat ovat usein sokkeloisia, jolloin keittiötilojen sovittaminen niihin voi olla vaikeaa. Aina se tietysti jotenkin onnistuu. Ilmanvaihtohormi joudutaan ehkä johtamaan seinän läpi sisäpihalle ja sieltä edelleen katolle", Wikberg toteaa.

Avokeittiön toteutus voi olla hankalaa myös silloin, kun käytettävissä on vain vähän seinätilaa.

"Tyypillisesti keittiön laitteistoja on paljon juuri seinillä, vaikka LVIS-tekniikka voitaisiinkin tuoda keittiötilaan katon tai lattian kautta", Wikberg pohtii.

"Yleensä keittiöissä on aina liian vähän tilaa. Keittiöiden koko pitäisi suhteuttaa ravintolan kokoon. On sellaisiakin tapauksia, joissa jopa puolet ravintolasta on keittiötä tai keittiön aputiloja."

Logistiikka sujuvaksi

Keittiösuunnittelussa myös keittiön toimintojen ja sisäisen logistiikan saaminen sujuvaksi on usein työlästä.

Yleensä keittiöiden suunnittelu vaatii monen alan asiantuntijoiden yhteistyötä.

"Erityisesti sähkötekniikan ja ilmanvaihdon suunnittelijat sekä keittiölaitetoimittajat tekevät läheistä yhteistyötä sisustussuunnittelijoiden kanssa", sanoo Wikberg.

"Suunnittelijan on ymmärrettävä, miten keittiö toimii. Ravintoloitsijalla on monesti tästä selkeä näkemys."

"Esimerkiksi FutuDesignin suunnitteleman ravintola Brandon avokeittiö Helsingissä toimii hyvin, vaikka keittiötila on matala eikä siinä ole yhtään ikkunaa."

Ravintola sijaitsee Eteläesplanadin ja jyrkästi nousevan Korkeavuorenkadun kulmatalossa pohjakerroksessa.

"Keittiö jää maanpinnan alapuolelle. Tästäkin syystä keittiö haluttiin avata saliin päin", selittää Wikberg.

Hän arvioi, että keittiön näkyvyyttä ja roolia ravintoloissa olisi hyvä vahvistaa vielä nykyistäkin enemmän.

"Hyvin toteutettuna esimerkiksi avokeittiö ei näytä perinteiseltä keittiöltä, vaan siitä voi tulla oleellinen osa ravintolan ulkonäköä ja tunnelmaa. Avokeittiö voi toimia ikään kuin sisustuselementtinä. Nykyisin monet kokitkin haluavat olla osa ravintolan tarjoamaa kokonaiselämystä", Wikberg selittää.

Hyvä keittiösuunnittelu helpottaa kokin työtä

Hollolassa toimiva Davanti Finland Oy toimittaa keittiölaitteita ja suunnittelee keittiöitä.

"Juuri nytkin työn alla on Jord-ravintolan projekti Kampin keskuksen viidennessä kerroksessa", mainitsee Jouni Heinonen Davantilta.

"Tähän uuteen ravintolaan toteutetaan avokeittiö, joka on auki kolmelta sivulta."

Heinosen mukaan vaativan avokeittiön suunnittelu ei ole pelkkää tilasuunnittelua.

"Varsinaisen tilasuunnittelun lisäksi keittiötä on katsottava samanaikaisesti myös laitesuunnittelun näkökulmasta. On otettava huomioon paljon yksityiskohtia ja siirryttävä standardituotteista 'räätälöityihin' ratkaisuihin. Esimerkiksi pintojen puhdistettavuuden on oltava helppoa, ja puhdistus pitää voida tehdä nopeasti eri työvaiheiden välissä. On minimoitava kuumana pysyvät kiinteät paistopinnat käyttämällä induktioratkaisuja."

Tilasuunnittelussa taas on varmistettava, että keittiö toimii materiaa-livirtojen kannalta hyvin.

"Hygieniasyistä keittiön astianpesu ja ruokien valmistus on pidettävä erillään toisistaan", muistuttaa Heinonen.

Muutenkin suunnittelussa kannattaa tehdä huolellista työtä.

"Kun keittiö suunnitellaan niin, että voidaan vähentää henkilökunnan





turhia askelia, siitä on pientä vaivaa suunnittelussa – mutta samalla voidaan säästää kokeilta vaivaa kymmeniksi vuosiksi.”

”Kaikin puolin toimivan keittiön suunnittelu on ryhmätyö, jossa on mukana eri alojen suunnittelijoita ja keittiön tuleva käyttäjä”, sanoo Heinonen.

Avokeittiöön tekniikkaa lattian tai katon kautta

Heinonen kertoo, että Davanti Oy:llä on tätä nykyä kaksi keittiösuunnittelijaa. Kalle Heinellä on vahva tausta ravintola-alalta, Heinonen puolestaan on erikoistunut tekniseen suunnitteluun.

”Täydellinen keittiö on vielä tekemättä, mutta sellaiseen on syytä aina pyrkiä”, Heinonen tähdentää.

Avokeittiöissä on hänen mukaansa omat erikoishaasteensa.

”Kun tilassa on vain vähän seinää eikä pylväitäkään, tekniikka pitäisi tuoda keittiöön lattian kautta. Se on kuitenkin haastavampaa vesieristysten kannalta. Lisäksi ilmanvaihdon tekniikka on väkisin katon puolella.”

”Kun suunnittelemme avokeittiötä 20 vuoden kokemuksella – ensimmäinen oli Ramada Presidentin keittiö vuonna 1990-luvun lopulla – niin kyllä ne toki saadaan toteutettua.”

Monesti ilmanvaihto saattaa olla kriittinen kysymys.

”Jos vain ruoan tuoksut ja aromit leviävät ravintolasaliin, ongelmaa ei ole. Ilmavirrat eivät kuitenkaan saa levittää esimerkiksi kosteutta”, Heinonen korostaa.

”Suomalaiset laitevalmistajat ovat edelläkävijöitä ammattikeittiöiden ilmavirtojen hallinnassa. Esimerkiksi huuvi- ja tuloilmakojien avulla saadaan aikaiseksi ilmaverhoja, jotka ohjaavat ilmavirtoja ja sieppaavat ei-toivotut käryt mukaansa.

”Ihan kaikkeen edes ilmanvaihtoratkaisut eivät taivu, jos ravintolan ruokalista ja laitevalinnat eivät tue avokeittiötä. Tällöin on tehtävä seinää ohjaamaan ilmavirtoja.”

”Ilmavirtojen hallinta olisi helpompaa, jos lämpimän keittiön takana olisi kiinteä seinä, johon myös sähkö- ja vesikytkennät olisivat upotettuina. Tietyissä tilanteissa – ilmavirroista riippuen – on syytä sijoittaa ainakin toinen poikittainen seinä lämpimän keittiön sivulle.”

Tarvittaessa seinää voidaan toteuttaa myös tolppien varaan ylös lattiasta nousevilla RST-tekniikkaseinillä.

”Tällaisten seinien on oltava hyvin suunniteltuja ja toteutettuja, jotta muunneltavuus toimii eikä lika pääse muhimaan seinän sisään”, sanoo Heinonen.

”Pintojen puhdistettavuuden on oltava helppoa, ja puhdistus pitää voida tehdä nopeasti.

”Avokeittiö tulee väkisin pidettyä järjestyksessä, ja ravintolayleisö näkee ja oppii ruoanvalmistuksen tekniikoita. Avokeittiötä tulee vielä lisää, uskon tähän täysin.”

Lämpötila sopivaksi

Tuotekehityspäällikkö Jyrki Hämäläinen Jeven Oy:stä muistuttaa, että avokeittiöiden ilmanvaihtoa suunniteltaessa on otettava koko ravintolatilaa ilmanvaihto huomioon.

”Jos samassa tilassa on esimerkiksi porraskuiluja, niistä voi tulla yllättäviä ilmavirtauksia, jotka vaikuttavat myös keittiön ilmanvaihtoon. Tarvitaan perinpohjaista suunnittelua, jotta saadaan toimivia ilmanvaihtoratkaisuja avokeittiöihin”, Hämäläinen toteaa.

”Yleensä keittiölaitteista lähtee konvektiovirtauksia, jotka ovat suurimmillaan silloin, kun ilmaa pääsee tulemaan joka puolelta. Jos jollakin puolella on seinä, se estää konvektion voimistumista.”

Jeven Oy kehittää ja markkinoi ammattikeittiöiden sisäilmastoon liittyviä ilmanvaihtolaitteita ja palveluja.

Keittiöiden ilmanvaihdon poistetaan ruoanvalmistuksessa syntyviä lämpö-, kosteus- ja epäpuhtauskuormia. Näistä erityisesti lämpö ja kosteus vaikuttavat keittiöiden ilmanvaihdon mitoitukseen.

Sopivan lämpötilan ylläpito keittiössä on tärkeää myös työsuojelusta. Liian korkea tai liian matala lämpötila lisäävät keittiöhenkilöstön työtapausten riskiä.

”Kun lämpötila nousee, se aiheuttaa väsymystä ja heikentää työtehoa. Silloin vaaratilanteita aiheutuu keittiössä helposti.”

Toisaalta esimerkiksi ruokaa paistettaessa voi syntyä terveydelle hai-



” Ilmanvaihdolla pitää saada keittiössä aikaan tarkoituksenmukainen ja turvallinen työympäristö.

tallisia yhdisteitä, joiden leviämistä ja sekoittumista hengitysilmaan pyritään estämään sekä kohdepoistolaitteilla että yleispoistolla.

Poistoilmakanavien rasvanerottimien on oltava paloturvallisia, tehokkaita ja helposti pestäviä.

Ilmavirtaukset hallintaan

Ilmavirrat avokeittiössä voivat olla jopa kaksinkertaisia verrattuna tavallisiin keittiötiloihin.

”Myös keittiölaitteiden yläpuolisten poistolaitteiden on oltava avokeittiöissä isompia, jotta epäpuhtaudet saadaan kerättyä pois. Jos tila on korkea, huuvut voidaan piilottaa rakenteiden sisälle”, Hämäläinen selostaa.

Osittain pleksilasiseinillä rajatut 'semi-avokeittiöt' ovat ilmanvaihdon kannalta helpompia. Silloin sisäilmasto on paremmin hallittavissa.

”Tilan rajaaminen lasiseinillä voi olla tarpeen varsinkin silloin, kun ilmavirrat muuten levittäisivät käryjä ja toisaalta sotkisivat myös keittiön ilmanvaihtoa.”

”Ilmanvaihdolla pitää saada keittiössä aikaan tarkoituksenmukainen ja turvallinen työympäristö. Myös ravintolan asiakkaiden viihtyvyys on otettava huomioon. Suunnittelijoiden on syytä tutustua esimerkiksi RT-kortissa esitettyihin määräyksiin”, painottaa Hämäläinen.

Ilmavirtojen liikkeet voivat aiheuttaa monenlaista päänsävyä ilmanvaihdon suunnittelussa.



"Jos korvausilma liikkuu liian nopeasti, se saattaa aiheuttaa keittäössä vedontunnetta. Lisäksi poistettava ilma saattaa alkaa liikkua väärään suuntaan."

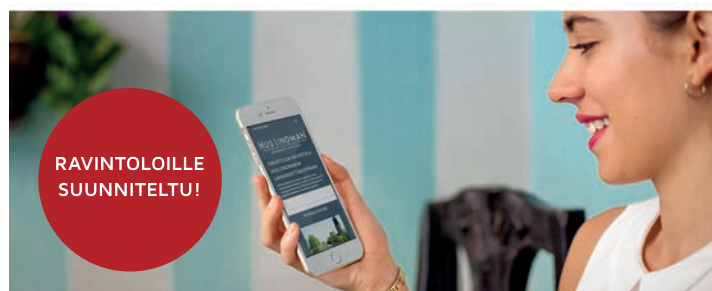
"Normaalistihan lämpö nousee ylöspäin ja vie epäpuhtauksia poistokanaviin. Jos ilmavirrat sotkevat tätä liikettä, epäpuhtauksia voi päästä leviämään ympäri keittiötä ja jopa ravintolasaliinkin", varoittaa Hämäläinen.

Hänen mukaansa keittiön rakenteet ja logistiikka sanelevat paljolti sen, millainen avokeittiö on mahdollista toteuttaa.

"Avokeittiöön on syytä hankkia uudet ilmanvaihdonlaitteet, jotta ilmapurkaukset pystytään säätämään tarpeen mukaan. Samalla voidaan säästää energiaakin." ■

LAHJAKORTTI.EU

LAHJAKORTTIEN MYYPÄIN VOI OLLA MYÖS HELPPÖÄ



Haluatko myydä enemmän lahjakortteja?

MIKSI?



Oma online-kauppa, 30%:n ylimyynti.

Uusia asiakkaita ja lisäkatetta!

MITEN?



Kortti ostetaan helposti verkosta tai paikan päältä.

Maksetaan heti, jolloin rahat ovat yrityksen tilillä nopeasti!

MITÄ?



Lahjakortit PDF:nä sähköpostiin tai tulostettuna kotiosoitteeseen.

Kauppa räätälöidään yrityksenne ilmeeseen mukaisesti!

EDUT?



Sisäiset prosessit haltuun aikaa ja hermoja säästään.

Lisää myyntiä!

PYYDÄ ILMAINEN
ONLINE-ESITTELY

PUH. 010 820 5215
WWW.LAHJAKORTTI.EU



Riistaa Kylmäselä!



Käristykset ja rouheet

Poronkäristys	lastu	2,5	kg	raaka	Lämminsavustettu pororouhe	1 kg
Riistakäristys	lastu	2,5	kg	raaka	Lämminsavustettu riistarouhe	1 kg
Hirvikäristys	lastu	2,5	kg	raaka	Kylmäsavustettu pororouhe	1 kg
Sompio paistikäristys	lastu	2,5	kg	raaka	Riistakäristys	3,0 kg kypsä

KYLMÄNEN FOOD Oy Urheilutie 3, 92500 Rantsila
Puh. 040 681 4882 myynti@kylmanen.fi www.kylmanen.fi

ERITYISYYTTÄ ILMASSA

TEKSTI: SANNA MAIKKULA

KUVAT: EVÄSMIEHET OY





” Gluteenia välttävät asiakkaat toivovat kahviloihin yleensä pientä suolaista.

*Miten ravintolat ja kahvilat pystyisivät
parantamaan erityisruokavalioita
noudattavien asiakkaiden palvelua ja
kehittämään ruokatarjontaansa heille?*

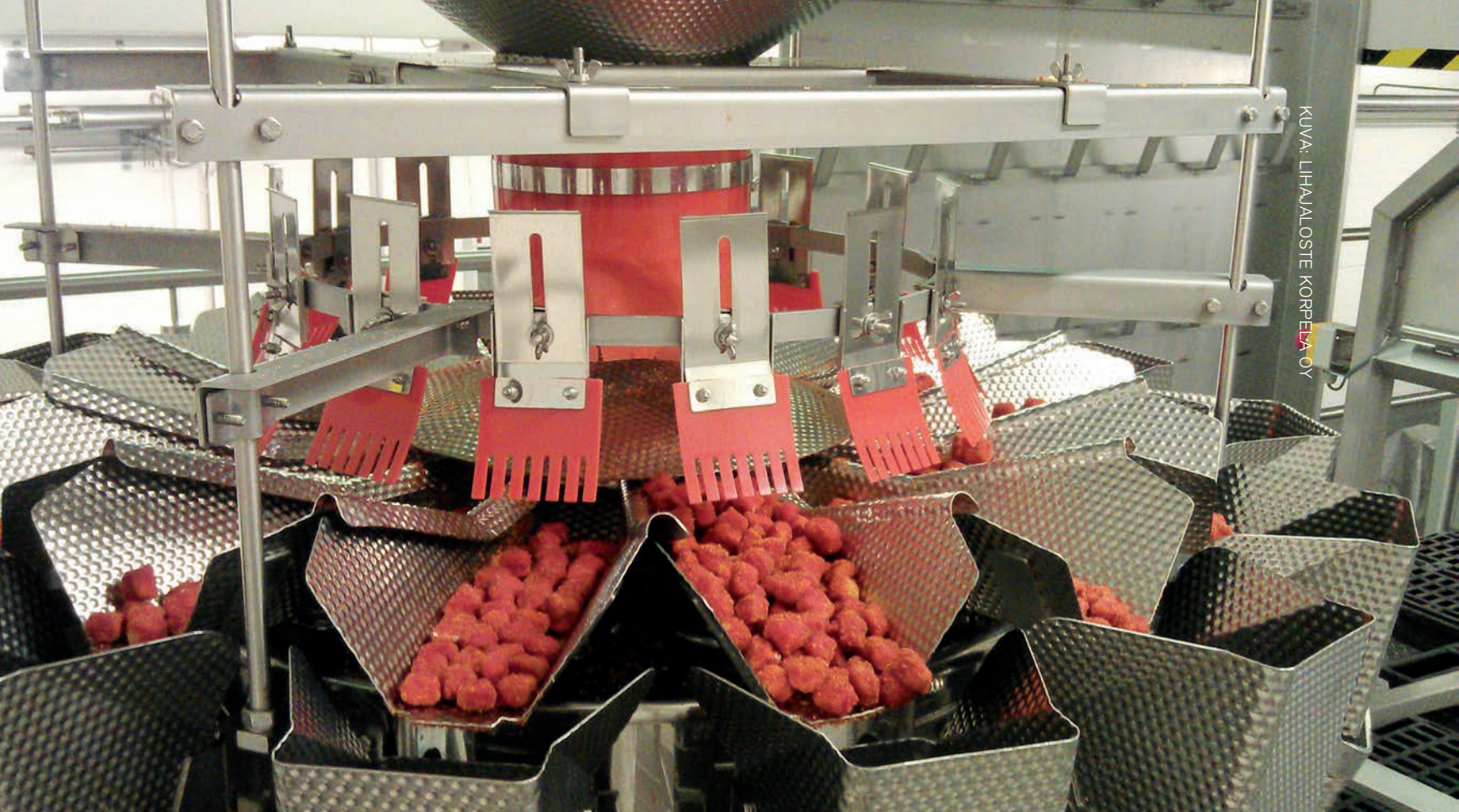
ERITYISRUOKAVALIOITA NOUDATTAVA asiakaskunta tun-
tuu olevan kasvussa. Aina ei ole kyse allergioista vaan asiakkaan halusta
suosia tietynlaista ruokavaliota jostain muusta syystä. Tämä vaikuttaa ole-
van monissa ravintoloissa ja kahviloissa haaste.

”Erityisruokavalioita noudattaville suunnattu tuote- ja ruokatarjonta
vaihtelee. Osa ravintoloista pystyy ottamaan erityisruokavaliot huomioon
muuta paremmin”, sanoo Pia Sahanen.

Sahanen työskentelee Antell Allergiatalossa ja Paciuksenkatu 21:ssä
ravintolapäällikkönä. Kyseisillä ravintoloilla on mahdollisuus tehdä hyvin
vaikeastikin allergiselle ruoka, vaikka tämä tulisi paikan päälle ruokarajoit-
teistaan ilmoittamatta.

Suomessa ulkona syöminen erityisruokavalioita noudattavana on
nykyään melko vaivatonta verrattuna kymmenen vuoden takaiseen aikaan
tai tilanteeseen monessa muussa maassa.

”Tietoisuus keliakiasta on Suomessa korkea, laktoosittomia tuotteita
käytetään jo lähes poikkeuksetta ammattikeittiöissä ja vegaanisten tuot-
teiden kehitys on ottanut suuria harppauksia. Toki moniallergisen tai eri-
tyisen herkän allergikon näkökulmasta tilannetta voisi parantaa”, Fria
Brödin keliakiaspecialisti Katri Hautanen sanoo.



KUVA: LIHAJALOSTE KORPELA OY

Asiakkaana keliakikko

Keliakialiiton ravitsemusasiantuntija Sanna Arnalan mukaan Suomessa on noin 40 000 diagnosoitua keliakikkoa, joiden lisäksi löytyy diagnosoimattomia ja vapaaehtoisesti gluteenittomasti syöviä.

"Gluteenia välttävät asiakkaat toivovat kahviloihin yleensä pientä suo-laista, kuten kolmioleipiä, piirakkaa ja riisipiirakkaa. Valikoiman toivotaan olevan erilainen kuin kaupassa ja että se vaihtelisi kahviloittain. Ravintoloihin taas toivotaan riittävästi valinnanvaraa", Arnala kertoo.

Hänen mukaansa olisi hyvä tehdä mahdollisimman moni leivonnainen tai ruoka-annos gluteenittomaksi jo valmiiksi, tai ainakin, että annos olisi helposti muunneltavissa gluteenittomaksi.

"On erittäin tärkeää miettiä miten erityisruokavalioannos valmistetaan, ettei kontaminaatiota tapahdu", Arnala sanoo.

Gluteenittomia tuotteita suunnitellessa on hyvä huomioida, että kaikki keliakikot eivät käytä vehnätärkkelystä ja kauraa. Gluteeniton ei myöskään tarkoita täysin viljatonta, vaan kannattaa käyttää gluteenittomia vaihtoehtoja monipuolisesti, kuten kvinoaa ja tattaria.

Nykyään moni ruoka ja leivonnainen tehdään jo valmiiksi vähälaktoosisena tai laktoosittomana. Kokonaan maidottomalle käy esimerkiksi soija-, kaura- tai riisimaito, joita voi myös tuoda linjastoruokailuun tarjolle.

Ruokalistasuunnittelun haasteet

Kuopiolainen Eväsmiehet Oy valmistaa pihvejä ja -pyöryköitä, jotka eivät sisällä mitään niistä allergisoivista aineista, jotka lain mukaan pitää ilmoittaa elintarvikkeen pakkauksessa tummennetulla, kuten sinappia tai selleriä. Tämän lisäksi tuotteet ovat viljattomia ja maidottomia, eivätkä ne sisällä lainkaan kananmunaa.

"Allergikkojen huomioiminen ruokalistasuunnittelussa on hankala paikka, sillä erilaisia erityisruokavalioita on niin paljon. Listan suunnittelu olisi vaikeaa, jos sitä tekisi pelkästään joidenkin erityisruokavalioiden mukaan. Ruokalistalta pitää löytyä kaikille jotakin", Eväsmiesten Mika Puurunen sanoo.

Pia Sahasen mukaan allergisoivat aineet olisi hyvä tuoda jo ruokalistalla ruoan nimessä esille, ja etenkin lounaspaikoissa olisi hyvä olla tarjolla maidoton, gluteeniton ja vegaaninen vaihtoehto.

**Uusia tuotteita
kannattaa rohkeasti
metsästää ja näin tuoda
vaihtelua tarjontaan.**

Haasteltavien mielestä ravintolan ja kahvilan ei kuitenkaan tarvitse käyttää laktoosittomia maitotuotteita ja gluteenittomia jauhoja kaikissa maito- ja viljatuotteita sisältävissä ruoissa.

"Ei kaikkia tarvitse opettaa pois viljan käytöstä. Kannattaa miettiä koko omaa asiakasryhmää ja huomioida spesiaalit asiakkaat omina tapauksinaan. Se köyhdyttää ruokia, jos kaikki tehdään vain erikoisruokavalioiden mukaan. Laaja ja monipuolinen lista ei ole silloin mahdollinen", Sahanen sanoo.

Puurusen mielestä kasvissyöjät on huomioitu hyvin useiden ravintoloiden ruokalistoilla.

Sahasen mukaan nykyään kasvissyöjille ei kuitenkaan enää riitä esimerkiksi kukkakaaligratiini, vaan joukossa täytyy olla proteiinia, kuten papuja, linsejä tai pähkinöitä. Jokaisessa lounaspaikassa olisikin hyvä olla aina proteiinipitoinen kasvisruoka ja a la carte -paikoissa valmius tehdä kasvisruokaa joistakin annoksista.

"Vegaanista ruokaa voi myös tehdä laajentamaan tarjontaa, vaikka päivässä kävisi vain kaksi vegaania. Soijabolognese on ekoteko ja soija-suikalevokki hyvää, kunhan suikaleet on hyvin paistettu ja maustettu ja kastikkeessa on hyvät maut", Sahanen sanoo.



Ota yhteyttä: www.jeven.fi

KUVA: HEIKKI RÄISÄNEN



Teollisuus mukaan tuotekehitykseen

Jokaisen ravintolan annoksen ei tarvitse olla muutettavissa erilaisten erityisruokavalioiden mukaiseksi. Sahasen mukaan on paljon raaka-aineita, joita ei saa sopimaan tiettyihin ruokiin. Erityisruokavaliouruon olisi hyvä olla mahdollisimman lähellä tavallisia ruokia, mutta väkisin samannäköistä sen ei tarvitse olla. Se saattaa köyhdyttää ravintoarvoja, joista ravintolan on myös otettava vastuu maun ja ulkonäön lisäksi.

"En halua nähdä erityisruokavaliota ongelmana, vaan niihin soveltuvia tuotteita pitäisi käyttää osana normaalia ruoanvalmistusta. Näin tuote- ja ruokatarjonnasta saataisiin monipuolisempaa", Sahanen sanoo.

"Uusia tuotteita kannattaa rohkeasti metsästä ja näin tuoda vaihtelua tarjontaan. Tuotteita kannattaa myös maistaa, jotta tietää mitä asiakkaalle tarjoaa", Hautanen sanoo.

Ravintoloiden ja teollisuuden molemminpuolinen aktiivisuus on tärkeää, jotta uusia erityisruokavaliokasvaimia sopivia tuotteita saada markkinoille. Teollisuuden on osattava viestittää tarjonnastaan ja ravintoloiden ja kahviloiden on hyvä olla aktiivisia teollisuuden suuntaan ja ehdottaa tuotteita, joita heille voisi kehittää.

"Tietoisuus keliakiasta on Suomessa korkea, laktoosittomia tuotteita käytetään jo lähes poikkeuksetta ammattikeittiöissä ja vegaanisten tuotteiden kehitys on ottanut suuria harppauksia. Toki moniallergisen tai erityisen herkän allergikon näkökulmasta tilannetta voisi parantaa", Fria Brödin keliakiaspesialisti Katri Hautanen sanoo.



KUVA: ANTELL ALLERGIATALO

Ravintolapäällikkö Pia Sahanen sanoo että erityisruokavalioita noudattaville suunnattu tuote- ja ruokatarjonta vaihtelee. Osa ravintoloista pystyy ottamaan erityisruokavaliot huomioon muita paremmin

Lihajaloste Korpelalla on tuotesarja pyöryköitä, jotka on tehty laktoosittomiksi, gluteenittomiksi ja soijattomiksi. Suolaa on sen verran, että tuotteet ovat saaneet sydänmerkin. Muitakin vastaavanlaisia tuoteryhmiä on kehitteillä.

"Teollisuus on herännyt todella hyvin erityisruokavalioihin ja tulee vastaamaan asiakkaiden huutoon. Varmasti on tulossa uusia tuotteita erityisruokavalioasiakkaille ja kokonaisuuksia uusia tuotantolinjoja, jotka soveltuvat tällaisten tuotteiden tekemiseen luotettavasti ja turvallisesti", sanoo Lihajaloste Korpelan Honkajoen valmisruokatehtaan tehtaanjohtaja Petri Natunen.

Tieto erityisruokavalioista kuntoon

Jokaisen kokin tulisi tietää mitä erilaiset erityisruokavaliot tarkoittavat.

"Se on itsestäänselvyys ja perusasia. On tiedettävä, että keliakia ja vilja-allergia ovat eri asia, kuten myös laktoosi-intoleranssi ja maitoallergia sekä kasvissyönti ja veganismi. Asiakkaan pitää pystyä luottamaan siihen, että ravintolassa ja kahvilassa tiedetään nämä asiat. Kokin opetus suunnitelman vaatima määrä tietoa on vähimmäisvaatimus", Sahanen sanoo.

Erityisruokavalioasiat vaativat ammattitaitoa ja pelisilmää myös tarjoilijalta. Asiakkaan kanssa on käytävä läpi hyvin tarkkaan esimerkiksi minkälainen hänen pähkinäallergiansa on. Eli voiko hän syödä esimerkiksi sämpylää, jossa ei ole pähkinää, mutta joka on valmistettu tehtaassa, jossa käsitellään pähkinää.

"Tarjoilijan on tiedettävä mitkä annokset ovat muutettavissa minkäkin erityisruokavalion mukaiseksi. Jonkin verran merkintöjä tästä näkee myös listoilla", Puurunen sanoo.

Oman ravintolan käyttämien tuotteiden tiedot tulee olla helposti saatavilla, ja aina pitää tarkastella tuoreinta tietoa eikä luottaa muistiin. Asiakas arvostaa, jos tarjoilija selvittää hänen kysymänsä asian.

Ravintolan keittiössä on erityisruokia valmistettaessa vaarana erilaiset kontaminaatiot.

Sahasen mukaan ne vältetään, kun eri ruokavalioiden ruokia ei laiteta uuniin samaan aikaan ja kylmiöissä ruoat peitetään kannella. Ravintoloiden olisi myös hyvä huomioida kala siten, että esimerkiksi samalla pannulla ei paisteta kala-allergikon pihviä ja kalaa. Lisäksi allergikolle olisi parempi tehdä oma salaatti eikä sanoa, että ota linjastosta.

"Työpisteen siistinä pitäminen, värikoodilliset leikkuulaudat, tiskikoneen veden vaihtaminen riittävän usein, ylläpitösiivous ja perushygienia on myös huomioitava", Sahanen sanoo.

Koulutuksessa asiat kohdilleen

Ravintolat ja kahvilat voivat kehittää erityisruokavalioasiakkaille suunnattua tarjontaa ja palvelua henkilökuntaa kouluttamalla.

Keliakialiitto on kouluttanut useiden vuosien aikana jo tuhansia ammattikeittiöissä työskenteleviä henkilöitä. Pääpaino koulutuksessa on



Erityisruokavalioasiat vaativat ammattitaitoa ja pelisilmää myös tarjoilijalta

siinä, kuinka ruoka-annos valmistetaan turvallisesti siten, että gluteenittomuus säilyy raaka-aineista asiakkaan lautaselle asti.

"Keittiöhenkilökunnan on oltava tarkkana kaikissa vaiheissa riippumatta siitä mitä erityisruokavaliota asiakas noudattaa. On tärkeää tuntea tuotteet ja tulkita pakkausmerkintöjä", Arnala sanoo.

Henkilöstön koulutuksessa olisi hyvä käsitellä sitä, miten tärkeää on, ettei ristikontaminaatioita tapahdu ja miten allergisia jotkut voivat olla esimerkiksi kalalle ja pähkinälle. Keittiöissä on ymmärrettävä, että joillain voi olla hengenlähde lähellä. Musta tuntuu -ratkaisuja ei pidä tehdä vaan ainoastaan tietoon perustuvia. Keittiön ja salin yhteistyötä tulisi myös painottaa.

Sahasen mukaan koulutuksen lisäksi erityisruokavalioista pitäisi myös puhua enemmän ja etsiä yhdessä niihin ratkaisuja.

"Ammattikouluissa käydään erityisruokavaliot aika hyvin läpi, mutta työharjoitteluissa niistä tulisi puhua enemmän", Sahanen sanoo.

Asiakaspalvelulla on väliä

Pääsääntöisesti erityisruokavalioita noudattavat kohdataan meillä hyvin. Kenties johtuu niiden yleisyydestä, mutta harvemmin erityisruokavalio herättää enää kummastelua. Tosin parannettavaakin palvelusta löytyy.

"Keliakikot arvostavat, jos gluteenittomista vaihtoehdoista kerrotaan ja esimerkiksi gluteeniton leipä tuodaan pöytään pyytämättä. Kun asiakas



Jenni Höijer



Kokinasut ammattilaisille

CLEMENT
DESIGN

Asuja ammattilaisille

Pajunen

Pajunen Oy, PL 141, 38700 Kankaanpää

Puh. (02) 572 1082, 050 598 1057

pajunen@pajunen.fi • www.pajunen.fi

Helsingin toimipiste:

Pohjoinen Rautatiekatu 29

Avoinna sop. mukaan. Soita ja sovi tapaaminen.

varmistaa annoksen gluteenittomuutta mahdollisesti useaan kertaan, palvelun pitäisi olla pitkäpinnaista, sillä hän haluaa vain varmistua annoksen turvallisuudesta", Arnala sanoo.

Arnalan mukaan gluteenitonta ruokavaliota noudattavaa tulisi aina palvella niin, että tämä on se herkin keliaakikko, jos muuta tietoa ei ole. Tuotteiden valmistukseen ja käsittelyyn tulee siis kiinnittää erityistä huomiota ja välttää mahdolliset kontaminaatiot.

Kaikki haastateltavat ovat sitä mieltä, että erityisruokavaliota noudattavia tulisi kohdella yhtä arvostavasti kuin muitakin asiakkaita.

"Kun erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat löytävät ravintolan, joka ottaa nämä asiat huomioon, sinne mennään myös uudestaan", Puurunen sanoo.

Toisaalta, jos perheessä on yksi allergikko ja häntä ei oteta huomioon ravintolassa tai kahvilassa, perhe tuskin menee samaan paikkaan enää uudelleen. Se on aina menetys ravintolalle.

"Jokaisen alalle tulevan tulisi sisäistää, että erityisruokavaliot ovat osa heidän työtään, ei sen kummempaa. Välillä erityisruokavalioiden parissa työskentely on tosi haastavaa, mutta ei siitä sen isompaa numeroa kannata tehdä", Sahanen sanoo.

Sen lisäksi, että palvelu on kunnossa, tulisi ruokalistalla olla aina vähintään perusmerkinnät, kuten laktoositon ja gluteeniton, annoksen nimen perässä.

"Ruokalistan merkintöjen oikeellisuuteen kannattaa kiinnittää huomiota, sillä moni suunnistaa täysin niiden varassa", Hautanen sanoo.

Arnala ehdottaa ravintoloihin allergiamenua, jos tiedot allergeeneistä eivät mahdu tavalliselle listalle.

"Lisäksi noutopöydissä olisi hyvä olla monessa kohtaa merkintä siitä mitä ruokat sisältävät, ei vain linjaston alussa", Arnala sanoo.

Sen lisäksi, että ruokalistan merkinnät ovat kunnossa, pitää tiedon kulkea keittiön ja salin välillä esimerkiksi, jos ruoan koostumus muuttuu päivän aikana. Ja kun erityisruokavaliotarjonta on kunnossa, olisi siitä hyvä muistaa myös rohkeasti viestiä. ■



Uusi Cafitesse Quantum tarjoaa tuoreen kupin kahvia 3,5 sekunnissa ja jopa 650 kuppia tunnissa.

Cafitesse. Kahvia vaativimpiin hetkiin.

NOVACAFI
www.novacafi.fi

SOMMELIERIEN SUOMEN MESTARUUSKILPAILUT – TROPHEE PARÉS BALTÀ – SUOMEN PARAS SOMMELIER ON VALITTU!

SUOMEN SOMMELIERIT RY:N järjestämä Suomen mestaruuskilpailu – Trophée Parés Baltà – huipentui jännittävään finaaliin syyskuussa Helsingissä. Kultamitalin voitti Taneli Lehtonen, Ravintola Murusta ja hopealle pääsi Kirsi Seppänen Ravintola Huberista Tampereelta. Nämä Suomen huippusommelierit lähtevät edustamaan Suomea sommelierien pohjoismaisiin mestaruuskilpailuihin Tanskaan.

Trophée Parés Baltà -kilpailun tarkoitus on valmentaa suomalaisia sommeliereja ja palkita Suomen parhaita ammattilaisia. Tarkoitus on myös edistää Suomen viinikulttuuria ja osaamista. Suomen Sommelierit -yhdistys järjesti sunnuntaina 18.9.2014 sommelierien Suomen mestaruuskilpailut Helsingissä. Kilpailu on avoin kaikille Suomen Sommelierit ry:n jäsenille, jotka ovat täysi-ikäisiä ja Suomen kansalaisia. Kansainväliset säädökset määräävät myös, että kilpailijoiden tulee saada yli 50 prosenttia elannostaan ravintolatyöskentelystä.

Kulta- ja hopeamitalisti lähtevät edustamaan Suomea sommelierien Pohjoismaiden mestaruuskilpailuun, joka järjestetään Tanskassa loka-kuussa. Kaksikko edustaa Suomea myös muissa tulevaisuudessa kansainvälisissä kilpailuissa. Maineen ja kunnian lisäksi näille kahdelle on luvassa arvokkaita sponsori-palkintoja.

Osakilpailuja on järjestetty maanlaajuisesti pitkin vuotta, ja finaaliin pääsi mukaan aikaisemmin päivällä järjestetyn semifinaalin pohjalta kolme parasta. Päätuomarina toimi Suomen Sommelierit ry:n puheenjohtaja Samuil Angelov. Tuomareina toimi myös Ravintola C:n Christina Suominen, Norex Selected Brands Oy:n Sommelier Anssi Lehtinen sekä Parés Baltà -viinitilan toimitusjohtaja Joan Cusiné. "Haluamme olla tukemassa suomalaisten sommelierien osaamista, sillä viinimestarit ovat tärkeässä roolissa viinikulttuurin edistämisessä", Cusiné sanoo.

Kilpailun pääsponsorina toimii Espanjalainen Parés Baltà. Parés Baltà:n kaikki viinit viljellään omilla tarhoilla. Viinit ovat sertifioitua luomua sekä viinitarhat ovat biodynaamisesti sertifioituja. Parés Baltà:n viinitila on valmistanut luomuviinejä suomalaisille jo vuodesta 1971. Viinejä maahan-



tuo suomalainen perheyrittäjä Norex Selected Brands Oy, joka on vahvasti mukana Trophée Parés Baltà -kilpailun tukemisessa ja järjestämisessä.

Trophée Parés Baltà -kilpailun järjestää Suomen Sommelierit ry. Yhdistyksen tavoite on kehittää ja ylläpitää sommelier-toimintojen vaatimia taitoja ja tietoja sekä nostaa viinitarjoilua ja siihen liittyviä toimintoja Suomessa kohti kansainvälisesti kilpailukykyistä tasoa. Jäseniksi ovat tervetulleita kaikki ravintola-alan ammattilaiset. Tukijajäseniksi yhdistys toivottaa tervetulleiksi alkoholi- ja ravintolaklusterin yrityksiä sekä niissä toimivia henkilöitä sekä viiniharrastajia. ■

WINE SYMPOSIUM FINLAND

SUOMEN SOMMELIERIT RY järjestää vuosittain viiniammattilaisille sekä -harrastajille suunnatun Wine Symposium Finland -tapahtuman. Tarkoituksena on keskustella yhdessä ja oppia uusia asioita viinistä, verkostoitua sekä toki pitää hauskaa yhdessä. Tämän vuoden pääpuhujina olivat Veronique Rivest ja Sören Polonius, viime vuonna Jamie Goode. Ensi vuonna tapahtuma järjestetään sommelierien PM-kisojen yhteyteen Helsingissä. Tapahtuma on loistava tilaisuus oppia viinimaailman nykyhetkestä, päästä yhdessä oppimaan lisää ja tapaamaan uusia kollegoita. Tule mukaan! ■



TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 29 € / VUOSI

Hinta sisältää alv 10 %. Lehti ilmestyy 2 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 osaajia ja tarinoita.



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



www.proresto.fi

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

pro
RESTO

Heinin Tukkumessut

kokosi alan yhteen
syyskuussa.
Järjestyksessään
kuudennettoista
ravintoloiden, suurkeittiöiden
ja kaupan alan ammattilaisille
suunnatut Heinin
Tukkumessut järjestettiin
syyskuussa Helsingin
Messukeskuksessa 150
näytteilleasettajan voimin.



va Castelli SpA / Federico Oy



Päivän aikana tapahtumassa vieraili komeat 1 600 ravintoloiden sekä suurtalouskeittiöiden/henkilöstöruokaloiden päättäjää. Messutunnelma oli erinomainen ja esillä oli paljon mielenkiintoisia tuotteita sekä herkullisia maistaisia.

Seuraavan kerran Tukkumessut järjestetään 5.9.2017







proresto-lehden väki kiittää kannustavasta palautteesta ja loistavista juttuideoista ja toivottaa mielenkiintoisia lukuhetkiä kaikille 970:lle osastoltamme lehden hakeneille uusille lukijoillemme!



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

Tällä kertaa onnetar suosi seuraavia henkilöitä:

Marja Muurimäki,
kahvila- ja cateringpäällikkö, Metka Café

Jarmo Salonen, Ikea Food

LUONNONYSTÄVÄN LÖYLYT

TEKSTI: HELI-MARIA WIIK

KUVAT: SEBASTIAN BERNER

Löyly on selkeästi yksi tämän kesän puheenaiheista Helsingissä. Hernesaaren rannassa sijaitsevasta Löylystä on tullut niin kaupunkilaisten kuin turistien viihtyisä olohuone. Aivan meren äärellä sijaitsevasta Löylystä löytyy kolme sauna, ravintola ja terasseja.



LÖYLYN TEEMA on luonnollisesti kunnioittaa ympäristöä ja suomalaista maisemaa. Rakennuksen saniteettitiloissa on mukana kotimaista cleantech-osaamista.

Löylyn wc-tilojen kaikissa ratkaisuissa huomioitiin ympäristöystävällisyys ja näiden mukanaan tuomat säästöt. Tilaaajan tahtotila oli rakentaa Helsinkiin ympäristöystävällinen ja vastuullinen saniteettitila", kertoo Löylyn cleantech-ratkaisuiden toimittaja, kehitysjohdaja Tommi Virkki Novosan Oy:stä.

Virkin mukaan, haluttiin että ihmiset viihtyvät vessassa.

"Ei laattoja, ja eikä esimerkiksi laattasaumoja, jonne lika ja bakteerit pääsevät pesiytymään. Kaikki kalusteet asennettiin seinille, jolloin tiloista saatiin siivousteknisesti toimivimmat sekä tyylikkäätkin", hän selvittää.

Kaikki materiaalit ympäristöystävällisiä

Virkki kertoo, että rakennuksen vuorauksessa käytettyä FSC sertifioitua puuta vietiin myös WC-tiloihin.

"Näin se yhtyy harmonisesti kiinteistön muihin neliöihin. Löylyn käsi- ja wc-paperit ovat valmistettu kierrätetystä toimistopaperista ja muun muassa Heineken pullojen etiketeistä. Niiden valmistuksessa ei ole käytetty kemikaaleja. Papereille on myös myönnetty FSC sertikaatti ja ne tarjoillaan käyttäjille tyylikkäästä annostelijoista, jotka on valmistettu kierrätysmuovista. Satino Black BriQ -sarjan vessapaperi tarjoillaan nerokkaasti taittopaperina – ei rullasta – jolloin paperin kulutus vähenee huomattavasti", hän sanoo.



Myös vedenkulutus on Löylyn WC-tiloissa minimoitu.

"Miesten seisomalaitteiksi valittiin sveitsiläisen valmistajan, Urima-tin vedettömät pisuaarit jotka säästävät kohteessa vuodessa arviolta 600 000 litraa puhdasta vettä. Myös käsienpesuhanat ja WC-pöntöt ovat energiatehokkaita", hän tarkentaa.

Virkki määrittelee Novosan Oy:n cleantech -osaamista kokonaisvaltaiseksi.

"Rakennamme markkinoille täysin uudenlaista saniteettitilakulttuuria. Vastuullisuuden lisäksi tähän kokonaispakettiin kuuluu vahvasti käyttäjäkokemuksen parantaminen. Haluamme että saamme käyttäjät poistumaan WC-tiloista tyytyväisenä.

Uudenlaisen 'vessakokemuksen' luomiseen tarvitaan toimivien tuotteiden lisäksi elämyksellisyyttä – digitaalisuus, visuaalisuus – ja oikea-aikaista huolenpitoa, joka parantuu tilojen mittaroinnin avulla. "Siistijän on fiksumpaa olla paikalla tiloissa niinä hetkinä, kun siivoustarvetta syntyy. Tämäkin on tänä päivänä mahdollista ja tällä oikea-aikaisuudella pystytään luomaan tuntuja säästöjä", Virkki päättää. ■



KEIJU RYPSI CATERING 70 % ON ODOTETTU UUTUUSLEVITE

UUSIN LISÄYS Keiju

Catering -tuotepereheeseen on asiakkaittemme toivoma maidoton ja lisäaineeton Keiju Rypsi Catering 70 %. Se on myös laktoositon ja säilöntäaineeton, joten se sopii erinomaisesti myös erityisruokavalioihin sekä vegaaneille.

Levite on vitamiinoitu ja sisältää runsaasti Omega 3 -rasvahappoja. Keiju Rypsi Catering 70 % onkin ansaitusti Sydänmerkkituote. Suomessa valmistettu Keiju Rypsi Catering 70 % soveltuu paitsi leivän päälle, myös ruoanlaittoon ja leivontaan. Myyntierä: 16 x 400 g. ■

Lisätietoja:

sanna.niemela@bunge.com,

www.bunge.fi/foodservice/FS-margariinit



LUOMU SM 2016 VOITTAJAT LUOMUN KÄYTÖN KONKAREITA

Ravintola- ja ruokapalvelualan toimijat kisasivat jälleen luomun käytön mestaruudesta yhteensä kuudessa sarjassa.

Tutut toimijat kärjessä

Kolmatta kertaa kisatussa Luomu SM taistossa kärkisijoilla ovat tutut toimijat. Kuudessa sarjassa käydyssä kilpailussa kärki muuttui viime vuodesta vain hiukan. Yksityisen sektorin pieni toimija -sarjassa voiton vei kolmatta kertaa kahvila-ravintola Leo Tampereelta huimalla 92 % luomuosuudella.

"Ravintolamarkkinat ovat tällä hetkellä tosi tiukat, joten on tärkeää erottua. Luomu on erottumiseen selkeä konsepti, ja Luomu SM sertifikaatti merkki siitä, että olemme asian kanssa tosissamme", sanoo ravintoloitsija Vesa Salo.

Uusi voittaja löytyi julkisen sektorin pieni toimija -sarjasta, jonka voitti Hyria koulutus Oy:n Kaskinauris-ravintola 14 % luomuosuudella.

"Kotimaista luomua kun syödään, jaksaa iloisena tehdä työtään ja työllistääpä siinä samalla suomalaisia! Puhdas ruoka ja puhtaat maut ovat mielestäni erittäin tärkeitä ja luonnon kuormittaminen vähenee. Kaskinauriin ruokailijat ovat pääsääntöisesti luonnonvaralan opiskelijoita ja opettajia, joille luonto, ympäristö ja ruoan alkuperä ovat tärkeitä. Luomutuotteiden tarjoaminen on meillä toivottua. Lisäksi ruokailijastamme noin 1/3 on kasvisruokailijoita", kertoo ruokapalveluesimies Marianne Töyrälä.

Muissa sarjoissa voiton uusivat Palvelukeskus Helsingin päiväkodit, HYY Ravintolat Oy, BarLaurea/Laurea amk ja Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu.

Lisää haastajia mukaan

Vaikka luomua käytetään jo lähes kaikissa ammattikeittiöissä viikoittain, niin siitä ei tiedoteta tai viestitä asiakkaille. Luomu SM kilpailun konkareille

reille kaivataan uusia haastajia ja kilpailu kannustaakin kaikkia ammattikeittiöitä kertomaan luomutuotteiden käytöstä. Tänä vuonna kärkisijoja yksityisellä sektorilla hätyyttelivät mm. rav. Härmän Rati Järvenpäästä ja Majatalo Box Sipoosta. ■

Luomu SM 2016 palkinnot jaettiin 6.10.2016 klo 16

Luomu Elintarvikepäivässä

(Vanha Ylioppilastalo, Mannerheimintie 3, Helsinki)

Luomu SM

Luomu SM järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 2014. Kilpailu on suunnattu kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Luomu SM on osa Portaatt luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta käytettyjen elintarvikkeiden määrästä. Kilpailu järjestetään jälleen ensi vuonna ja Luomu SM 2017 avataan helmikuussa.

Ohjeet löytyvät www.portaattluomuun.fi sivustolta.

Portaatt luomuun -ohjelma

Portaatt luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ammattikeittiöille suunnattu valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Tällä hetkellä mukana on jo lähes 2 500 keittiötä. Kaikki mukana olevat toimijat löytyvät osoitteesta www.portaattluomuun.fi.

Portaatt luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

LAHJAKORTTIKAUPPA – OSANA RAVINTOLAN MENESTYSKONSEPTIA



RAVINTOLA MURUN, Pastiksen, Bystron ja Finnjävelin ravintoloitsijana ja sommelierina tunnettu *Samuil Angelov* kertoo: "Lahjakorttikauppa on toiminut erinomaisesti ja tuonut lisämyyntiä erittäin hyvin ravintoloisamme. Ravintola Murun lahjakorttikauppa avattiin virallisesti joulukuussa 2015 ja toiminta lähti laakista. Aluksi sähköpostiin tuli aina viesti kun lahjakortti oli myyty, ja jouluna oli mukavaa seurata eurojen kilinää kassassa – jopa keskellä yötä!

Lahjakortteja menee edelleen huomattavia määriä. Osa asiakkaista haluavat edelleen lahjakorttinsa "fyysisenä", joskin suurin osa tilaavat sen sähköisessä muodossa. Toimitussuhde on 30/70. Myydyimmät lahjakortit ovat "Päivän menu kahdelle + shampanjaa", sen jälkeen tulevat "Avoin Lahjakortti" sekä Meny ilman shampanjaa".

"Helppous on ollut se juttu." Lahjakorttikauppa on helpottanut ja nopeuttanut lahjakorttien myyntiä huomattavasti. Se on myös helpottanut jokapäiväistä toimintaa. Parasta on, kun kirjanpito on ajan tasalla koko ajan – ennen oli excel käytössä, ja mikäli joku unohti tallentaa tiedoston, tilastot eivät pitäneet paikkaansa. Nyt myös tarvittavat raportit löytyvät samasta paikasta.

Lahjakorttibusnes on alusta asti ollut tärkeä osa liikevaihtoa. Varsinkin juhlapäivinä kannattaa miettiä sitä. Jouluna pyritään myymään ja täyttämään hiljaisempaa aikaa. Voimassaoloaika on yleensä lokakuuhun, mutta sitä pidennetään tarvittaessa. Se on hyvää asiakaspalvelua – TÄRKEINTÄ on että asiakas on tyytyväinen.

Olemme myös käyttäneet lahjakorttikauppaa omien tapahtumien markkinoinnissa ja myynnissä. Esimerkiksi Viinitasting-, Musiikki-iltoihin tai muihin meidän tapahtumiin on myyty lahjakortteja sen kautta.

Myös Saara Alander, ravintolapäällikkö Murussa, on samoilla linjoilla: "Tosi toimiva ratkaisu, joka on helpottanut arkeamme huomattavasti – voin lämpimästi suositella!"

Lahjakortti.eu on kehittänyt mm ravintoloille ja hotelleille suunnatun lahjakorttikauppapalvelun, joka mahdollistaa sähköisten lahjakorttien myynnin verkossa. Palvelu räätälöidään yrityksen brändin mukaiseksi ja ostaminen, myyminen sekä kaikki muut lahjakorttien hallintaan liittyvät toimenpiteet hoituvat paikasta ja ajasta riippumatta. Online-kauppa tuo palvelut asiakkaan luokse, luo lisää myyntiä sekä säästää työaikaa ja kuluja korttien lähetyksessä ja myynnissä. Useimmiten ostaja on uusi asiakas. ■

Muita esimerkkejä lahjakorttikaupoista löytyy osoitteesta: www.lahjakortti.eu/fi/referenssit

Onko lahjakorttikauppasi kunnossa?
Tutustu osoitteessa www.lahjakortti.eu
ja tilaa ilmainen henkilökohtainen online-demo!



TIÄLTÄ TULLOO EVÄSMIEHET!

EVÄSMIEHET OY on kuopiolainen elintarvikealan yritys, joka valmistaa korkealaatuisia ja maukkaita raakapakaste pyöryköitä ja pihvejä laadukkaista raaka-aineista. Tuotteet pyritään valmistamaan ilman allergisoivia aineita. Ne ovat kananmunattomia, gluteenittomia (myös viljattomia) ja maidottomia eivätkä ne sisällä myöskään E-lisäaineita. Lihapitoisuus kypsytetyissä tuotteissamme on vähintään 80 % Raaka-aineet ovat kotimaisia ja juurekset paikallisilta viljelijöiltä.

Tuotteet ovat omaa tuotekehitystä, joita kehitetään koko ajan lisää.

Valmistamme tuotteita myös asiakkaiden omien reseptien ja makumieltymysten mukaan. Yrittäjinä toimivat Risto Häkli ja Mika Puurunen, joilla on pitkä kokemus elintarvikealalta. ■

Lisätietoja:
www.evasmiehet.fi



UUSI LIHAPYÖRYKKÄSARJA

LIHAJALOSTE KORPELA on kehittänyt uuden lihapörykkäsarjan erityisesti suurkeittiöiden käyttöön. Tuotesarja sisältää pelkäästä naudanlihasta ja porsaanlihasta valmistettuja pyöryköitä – lihaa säästämättä, ilman lisäaineita.

Porsaanliha- ja naudanlihapörykkä löytyvät 16 gramman koossa, kolmas uutuus on 3-grammainen minipörykkä porsaan lihasta.

Tuotesarja on valmistettu sopimaan kaikille ruokailijoille ja tästä syystä kaikki pyörykät ovat gluteenittomia, laktoosittomia, soijattomia, maidottomia, kananmunattomia ja niissä on vähennetty suola (0,9%). Tuotteissa ei myöskään ole arominvahennetta E621!

Kaikki tuotteen myydään IQF:nä eli irtopakasteena ja pakkausmuoto on 5 kg pähvilatikko. Irtopaketetun tuotteen etuna on, että valmistava keittiö voi ottaa pakkauksesta vain sen verran kuin kerrallaan tarvitsee.

Tuotteita on saatavilla toistaiseksi Metron, Kespron ja Heinon valikoimista. ■

Lisätietoja: www.korpela.fi



UUTTA ILMETTÄ TYÖVAATTEILLA

SYKSY ON tullut ja sen myötä myös työvaatteiden päivittäminen ja uusien messuasujen hankinta ovat tulleet ajankohtaisiksi. Telakalla on syksyn säpinä jo alkanut ja vinkkaamme sinuakin tarkistamaan työvaate- ja liikelahjatarpeesi tälle vuodelle. Olemme avanneet ketterän verkkokaupamme osoitteeseen **Telakka.com**, jonka avulla pystymme palvelemaan erilaisia yrityksiä aina pienistä kahviloista suurempiin ravintolaympäristöihin kiireisemmälläkin aikataululla.

Parinkymmenen vuoden kokemuksella ymmärrämme työvaatteen merkityksen brändille ja siksi teemme erottuvaa työvaatetta elämänmakuisella tavalla. Suunnittelussa pyrimme pitkäaikaisratkaisuihin eli ajattomiin, kestäviin ja toimiviin vaatteisiin.

Työpukeutuminen on tehokas keino viestiä yrityksen arvomaailmasta ja sen vuoksi mallistomme koostuukin hyvän työpukeutumisen kulmakivistä rouhein yksityiskohdin ja miellyttävin materiaalein.

Mallistomme on löydettävissä kokonaisuudessaan verkkokaupastamme. Ota yhteyttä ja katsotaan teille yhdessä paras työvaateratkaisu. ■

Lisätietoja: help@telakka.com



KAHVIUUTUUS NUORTEN MAKUUN: JUHLA MOKKA TOSI TUMMA ON MAIDON UUSI PARAS KAVERI!

YHÄ USEAMPI alle 35-vuotias suomalainen juo tummapaahitoista kahvia, ja jopa 70 % heistä nauttii kahvinsa maidon kera*. Lokakuun alussa kaappoihin saapuva Juhla Mokka Tosi Tumma vastaa erityisesti nuoremman sukupolven kehittyviin kahvinjuontitapoihin. UTZ-sertifioitu Juhla Mokka Tosi Tumma on nimensä mukaisesti varsin tummapaahitoinen 100 % arabica-kahvisekoitus. Se sopii erinomaisesti maidon kanssa nautittavaksi, mutta maistuu mainiosti myös sellaisenaan.

Juhla Mokka -tuoteperheen uusi jäsen on maultaan syvän paahiteinen ja voimakasluonteinen. Se sopii erinomaisesti piristämään tummapaahitoisen kahvin ystävien aamuhetkiä. Mausta löytyy mehevää marjaisuutta ja makeaa hapokkuutta, jotka juontavat juurensa Keski- ja Etelä-Amerikan, sekä Afrikan parhaisiin kahvilaatuhiin.

Tummapaahitoinen kahvi kaipaa vierelleen vahvaluonteisen makuparin

Tummapaahitoinen kahvi vaatii tarjottavalta vahvempaa luonnetta, kuin vaaleapaahitoinen. Juhla Mokka Tosi Tumma -kahvin makupariksi sopii esimerkiksi luumu-toscapiiras, jossa luumuhillokkeen kirpeys taittuu mantelisella kuorrutteella. Maistuva makupari on myös punajuuri-suklaakakku, jonka mehevyys on vertaansa vailla. ■

Lisätietoja ja reseptit löydät Pauligin Makuparit-palvelusta:

www.paulig.fi/makuparit

Juhla Mokka Tosi Tumma on saatavilla 450g jauhattuna sekä papukahvina päivittäistavarakaupoista lokakuun alusta lähtien. Paahitoaste 4.

*Taloustutkimus Oy: Suodatinkahviseuranta 2016, n=1097



GLUTEENITTOMUUS HAASTAA RAVITSEMISALAN AMMATTILAISIA

Gluteeniton
elämä-messut
25.-26.11.2016
Tampere-talo

GLUTEENITTOMAN RUOKAVALION lisääntyminen näkyy ravinto-loissa ja kahviloissa tuotteiden kysynnän kasvuna. Kyse ei ole vain trendistä, gluteenittoman ruokavalion noudattaminen kasvaa vuosi vuodelta. Keliakiassa ja usein vilja-allergiassa gluteenittomuus on ainoa hoitomuoto, lisäksi monet muut eri sairausryhmien edustajat noudattavat tarkasti gluteenitonta ruokavaliota ja vähentävät näin sairauden aiheuttamaa oireilua.

Keliakialiiton tavoitteena on parantaa gluteenittomien palveluiden saatavuutta ja turvallisuutta, jonka myötä gluteenittomuuteen liittyviä koulutuspäiviä järjestetään vuosittain eri paikkakunnilla. Asiakkaan näkökulmasta gluteenittoman annoksen saatavuudessa ja erityisesti gluteenittomuuden varmistamisessa on vielä haasteita.

Ravintolan tai kahvilan valinnan helpottamiseksi Keliakialiitto lanseeraa marraskuun lopulla Gluteenittoman palvelun merkin, jonka avulla palveluntarjoaja kertoo helposti gluteenittomien annosten saatavuudesta asiakkaalle ja asiakas voi luottaa gluteenittomuuden osaamiseen kyseisessä yrityksessä. ■

Gluteenittomien vaihtoehtojen runsaaseen valikoimaan pääsee tutustumaan vaivattomasti yhden katon alla Tampere-talossa järjestettävässä Gluteeniton elämä -messutapahtumassa 25.-26.11.2016.

Lisätietoja: www.keliakialiitto.fi

KAKOLA KURKOTTAÄ TÄHTIIN

Ravintola Kaskiksen ravintoloitsijat lisävahvistuksineen avaavat uuden ravintolan historialliseen vankilamiljööseen. "Kakola haluaa profiloitua laatukohteena, joten ravintolapuolellakin halusimme tänne kaupungin parhaimmat ravintoloitsijat", toteaa tyytyväisenä Kakola Yhtiöiden hallituksen puheenjohtaja, kiinteistöneuvos Olli Ojala. Ravintola Kakola avaa ovensa perusteellisen remontin jälkeen talvella 2018–2019.



&



ESIMAKUA TULEVASTA saadaan jo toukokuussa 2017, kun Kakolan päärakennukseen avataan pop up -ravintola. Pop up Kakola tulee palvelemaan ennen kaikkea suosittujen Kakola-kierroksien kävijöitä, mutta ravintola toivottaa tervetulleiksi kaikki Kakolanmäellä vierailevat, ihan vaikka kahvikupposen merkeissä.

Ravintola Kakolan taustalla ovat Kaskiksen yrittäjä-keittiömestarit Erik Mansikka ja Simo Raisio sekä Kaskiksen kolmas osakas, viinimies Topi Pekkanen. Salipuolen operatiiviseen vastuuseen tulee Suvi Nurmi ja myynti- ja markkinointiosajaksi Sanna Gullstén.

Gullstén vastaa tällä hetkellä Kaskiksen myynnistä ja markkinoinnista, Nurmi on monelle turkulaiselle entuudestaan tuttu kivenkova ammattilainen muista kaupungin ykkösravintoloista. "Palamme halusta päästä tekemään Kakolan uutta aikaa. Tiedämme, että tämä tulee olemaan huikea kokonaisuus valmistuessaan", Nurmi ja Gullstén riemuitsevat.

Ravintola Kakolan tarjonta tulee olemaan Kaskista huomattavasti monipuolisempaa

Upeat puitteet tapahtumille tarjoavasta vankilamiljööstä on varattu ravintolan käyttöön huikeat 450 neliometriä. Yli 100-paikkaisen ravintolan lisäksi Kakola tulee tarjoamaan suurillekin ryhmille muunneltavia tiloja. Esimerkiksi entiselle eristysosastolle syntyy 60-paikkainen kabinetti. Tilan historia säilyy konkreettisesti, sillä itse sellit aiotaan museoida.

"Säilytämme myös Kakolan entisen kirkkotilan ehjänä kokonaisuutena ja sinne tulee nykyaikaiset kokous-/konserttitilat, jotka täydentävät ravintolapalveluja", Olli Ojala kertoo.

Ravintola tulee tarjoilemaan etupäässä lounasta ja illallista

"Tilaisuuksien järjestäjille tullaan myös tarjoamaan mahdollisuus laadukkaaseen, käsityönä tehtyyn ruokaan aina aamiaispalaverista hääjuhlien yöruokaan", Erik Mansikka mainitsee.

Kakolan ruoka tulee olemaan konstailematonta, korkealuokkaista käsityötä, mutta Kaskista yksinkertaisemmalla sapluunalla. "Maku on tärkein", Kaskiksen toinen yrittäjä-keittiömestari Simo Raisio toteaa. Suunnitteilla on käyttää mm. avotulta ruoan valmistamiseen, mikä olisi tässä mittakaavassa toteutettuna valtakunnallisesti ainutlaatuista. Tarjoiluastioissa ja sisutuksessa tullaan säilyttämään "linnameininki", joten vanhat kalteritkin pääsevät uuteen, valoisampaan asiayhteyteen. "Pitkään kaavaankin on suunnitelmia Kakolan Pidot -ajatuksella. Esimerkiksi avotulussa paistetusta kokonaisesta porsaasta saadaan mahtava ilta. Mausteeksi tarvitaan vain viiniä karahvillinen – tai pari", Topi Pekkanen maalaillee.

Ravintola Kaskiksen laajasta yhteistyökumppaniverkostosta toivotaan löytyvän luotettavia tavarantoimittajia, sillä hyviä raaka-aineita tarvitaan edelleen. Paikallisuus tulee näkymään sekä tuotteiden esiintuomisessa että raaka-aineiden alkuperässä. "Ravintola Kakolassa tullaan palvelemaan satoja asiakkaita päivittäin. Luotettavat kumppanit ruoka- ja juomapuolella tulevat olemaan avainasemassa, se ei tule muuttumaan Kaskiksesta", Mansikka ja Raisio toteavat yhteen ääneen. ■

Lisätietoja:

Topi Pekkanen	topi@kaskis.fi
Erik Mansikka	erik@kaskis.fi
Olli Ojala	olli.ojala@kakola.fi



Otsonia tuottamaton UV-Turbo ratkaisee ammattikeittiöiden ilmanvaihdon vaatimukset:

Energiatehokkuus, lämmöntalteenotto, muuttuvat ilmapvirrat ja ympäristöystävällisyys. UV-Turbo on turvallinen ja ympäristöystävällinen valinta.

Ota yhteyttä: www.jeven.fi

Jeven

Top ventilation for top chefs

PRORESTO UUDISTAA KONSEPTIAAN VUODELLE 2017!

UUSI PRORESTO-LEHTI saa uuden ilmeen ja se on sisällöltään entistä runsaampi. Painetun lehden painos kasvaa 12 000 kappaleeseen, jolloin se palvelee alan ammattilaisia entistä kattavammin valtakunnallisesti ja tarjoaa samalla alan toimijoille yli 50 000 lukijallaan tehokkaan alustan viestintään.

Ensimmäinen uudistunut proresto 1+2/2017 numero ilmestyy helmikuussa 2017.

”PRORESTON LUKIJAT ovat varsin tyytyväisiä sisältöömme. Tänä päivänä painetusta ammattilehdestä haetaan asiantuntijatietoa jota voidaan hyödyntää oman toiminnan kehittämisessä, ei niinkään ajankohtaisia uutisia joihin törmää nopeammin verkossa. Uusi proresto keskittyy entistä voimakkaammin juuri tähän, tarjoamalla koko horeca-alaa koskevaa tietoa sekä ratkaisuja liiketoiminnan ja ammatillisen osaamisen kehittämiseen. Haluamme tehdä Suomen parasta horeca-alan ammattilehteä”, kertoo Sebastian Berner, proresto-lehden tuotepäällikkö.

Lisätietoja
www.publico.com/proresto
proresto-lehden tuotepäällikkö
Sebastian Berner
044 344 3465
sebastian.berner@publico.com





NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



Ateria^o 16

Koko Suomi saman pöydän ääressä!

8.11.2016 Wanh Satama, Helsinki

Suurkeittiöalan
ammattilaisten
tärkein
kohtauspaikka

Ateriassa
jälleen runsas
kattaus ohjelmaa

“Virkistävä ja
informatiivinen
päivä!”
“Hyvä tapahtuma,
johon kannattaa tulla
vuosittain!”

Ohjelmassa mm. Työhyvinvointia ja motivaatiota, Ruoka- ja ravitsemuskasvatusta
Menestymisen avaimet ruokapalveluissa, Monikulttuurisuus – työtovereissa ja asiakkaissa

Sisäänpääsy veloituksetta ilmoittautumalla osoitteessa **www.julkinenateria.fi**

Yhteistyössä:



Järjestäjä: WANHA SATAMA

