

PRORESTO

horeca-alan ammattilehti

Ravintolat muuttavat
kauppakeskus-
käyttäytymistä

Ammattikeittiön
oikea valaistus

Kioski juttelee ja
tarjoaa kahvia

Keittiöpäällikkö Timo Lepistö
ja Finlandia-talon
haasteiden vuosi

www.proresto.fi

HINTA 14,50 EUR



Inspiraatio Italiasta. Paahto Pauligilta.



Espressomme ovat
UTZ
-vastuullisuussertifioituja



Paulig Espressot

Hyvä espresso on kuin hyvä viini, sen valmistamiseen tarvitaan paljon tietoa, taitoa ja erityisesti intohimoa. Tietotaidon lisäksi kahvin makuun vaikuttavat kahvipavun kasvusesonki, maaperä sekä ilmasto.

Espressomme tarjoavat nautinnollisia ja pehmeitä makuvalintoja sekä ikimuistoisia jälkimakuja.



5 VIRHETTÄ KARAOKKESSA

1

Maksat kuukausimaksua,
vaikka laulatat karaokea
vain viikonloppuisin.

2

Ostat edelleen karaokelevyjä,
koska elät 90-lukua, käytät
vyölaukkua ja eksoottisin
matkakohde on Kanariansaaret.
Siispä asiakkaasi eivät koskaan
pääse laulamaan uutuuskappaleita

3

Asiakkaasi tuovat
tilaukset paperilapuilla,
koska et tiedä että
tämänkin voisi hoitaa
omalla älypuhelimella.

4

Tulostat edelleen
karaokekansioita,
vaikka digilistat
helpottaisivat sinun ja
asiakkaan elämää.

5

Koska pelkääät muutosta, et
vaivaudu lukemaan lisää
osoitteesta
www.viihdevayla.fi

maestro

www.viihdevayla.fi

Jos kuitenkin vaivaudut
lukemaan, saat 50 ilmaista
laulukertaa ja musiikin
kuukaudeksi.

Cafitesse

30

Vuodesta 1987 Suomessa



Nyt myös
LUOMU-
kahvi!



Cafitesse

RATKAISU KAIKENKOKOISIIN KAHVITUKSIIN

Cafitesse on ammattikäyttöön ylivoimainen kahvikonsepti, jonka vahvuuksia ovat mm. laaja juomavalikoima, UTZ-sertifioitu kestävän kehityksen kahvi ja jätteettömyys.



Quantum

SUURET KAHVITUKSET

Tuoretta kahvia jopa yli 200 litraa tunnissa. Nopea ja tehokas tapa järjestää suuret kahvitukset.



Excellence

HOTELLIT JA RAVINTOLAT

Heti valmista kahvia ilman odotusta. Laaja juomavalikoima kannuun tai kuppiin.



Compact

KAHVILAT JA TOIMITILAT

Kupillinen kahvia muutamassa sekunnissa mihin aikaan tahansa. Myös maitokahvit ja kaakao.

Miksi Cafitesse?

Ei aikaan sidottua sopimusta

Täystakuu

Ilmainen asennus ja huolto

Ei kahvijätettä tai viemärointiä

UTZ-sertifioitu luomukahvi

Lisätietoja www.novacafi.fi tai p. 09 2750 971



NOVACAFI

PARTNER OF **JDE** | PROFESSIONAL

PRORESTO

3–4/2017

julkaisija

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

päätoimittaja

Jussi Sinkko

tuotepäällikkö

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

toimituksen**koordinaattori**

Vappu Virtanen

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@jaicom.com

toimittajat

Sami J. Anteroine
Jarkko Böhm
Merja Kihl
Ari Mononen
Sanna Maikkula
Jari Peltoranta

kannen kuva

Finlandia-talo Oy

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

ISSN 2243-3295 (painettu)

ISSN 2243-3309 (verkkojulkaisu)



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE
KÖLN, 07.–11.10.2017

YKSI
YHTEINEN
MESSUTAPAHTUMA
KOKO
Food & Beverage
ALALLE.
SUURIN.
NRO 1

Hanki liput osoitteesta
www.anuga.com/tickets

Edelte Oy
Ms. Päivi Ahvenainen
Sahakyläntie 5
FIN-04770 Sahakylä,
Tel. +358 10 6168400
Fax +358 10 6168402
koelnmesse@kolumbus.fi



08 Esipuhe

10 Finlandia-talon haasteiden vuosi

Finlandia-talon keittiö on ehkä suurimman ponnistuksensa alla koskaan, kun se suunnittelee ja toteuttaa Suomen 100-vuotisjuhlavuoden tarjoiluja. Keittiöpäällikkö Timo Lepistöä pyydettiin kertomaan tämän vuoden haasteista ja hieman myös itsestään.

16 Ammattikeittiön oikea valaistus lisää hyvinvointia työpaikalla

20 Kolumni by Toni Toivanen: Terveisiä New Yorkista!

24 Kioski juttelee ja tarjoaa kahvia

Erilaisia liiketiloihin asennettuja näyttöjä on hyödynnetty markkinoinnissa jo iät ja ajat. Digitaalinen näyttöviestintä vie mainonnan ja asiakaspalvelun uudelle tasolle. Ruutu ei näytä asiakkaalle vain valikoimaa ja hintoja, vaan se myös palvelee.

30 Tallink Megastarilla on panostettu asiakasviihtyvyyteen

34 Kolumni by Anders Westerholm: Suomalainen asiakaspalvelu on vientivaltti



36 Kampin Korttelista ei tullut menestys sattumalta

Helsingissä kauppakeskus Kampin Kortteli-ravintolakokonaisuus on muuttanut käsitykset kauppakeskusruokailusta kertaheitolla. Vielä vuosi sitten ajatus tähtikokeista kauppakeskusravintolassa kuulosti absurdilta, mutta joulukuussa 2016 avatussa Korttelissa tämä on kuitenkin jo arkipäivää.

42 M.E.E.T. päivittää ravintolamaailman

44 Kauppakeskuksen ravintolamaailma tarjoaa elämyksiä

50 Tätä kakkua riittää

Turun legendaarista Kakolan keskusvankilaa ei herkästi yhdistetä kulinarismiin – mutta sitten vanhassa vankilassa vappuna 2017 startannut ravintola tuli ja muutti kaiken. Vankila siirtyi muualle 2007 ja tilat ovat etsineet uutta käyttöä siitä asti. Pari vuotta sitten lietolainen kiinteistöyrittäjä Olli Ojala iski kiinni 150 vuotta vankilana toimineeseen kiinteistöön.

58 Asiakaspalvelu tänään

62 Sisusta vastuullisesti kertakäyttötuotteilla

66 Suomen Sommelierit ry

68 Uutispuuroa



50



RUISTA RANTEESSA, SATA LASISSA

SUOMI 100 -juhlavuosi ei olisi kummoinenkaan happening, jos ruokapuoli unohdettaisiin. Kylkiäiseksi satavuotisbileisiin onkin saatu Syödään yhdessä -teemavuosi, jota vetää ELO-säätiö eli Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö. Mukana on yli 150 yritystä, yhteisöä ja järjestöä.

Teema on osuvasti valittu, sillä tutkimusten mukaan me suomalaiset syömmme eurooppalaisista kaikkein vähiten yhdessä. Omassa rauhassa viihtyvä suomalainen kyllä arvostaa yhteistä ruokailuhetkeä (ainakin periaatteessa), mutta hektinen arki herkästi torppaa hyvät aikomukset. Syödään yhdessä -tempaus sen sijaan tuo porukkaa yhteen ihan urakalla: tästä yhtenä esimerkkinä elokuun Maailman suurimmat kyläjuhlat.

Ja tietenkin ainoastaan meteoriitti tai vedenpaisumus voisi estää satavuotiasta nimeämistä mieliruokaansa. Kansallisruoka-äänestykseen osallistui lähes 50 000 suomalaista ja kultaa kisassa huuhtoi – aika arvattavasti – tuttu ja turvallinen ruisleipä. Kärkijoukossa olivat myös karjalanpaisti, karjalanpiirakka sekä paistetut kalat perunamuusin kanssa.

Ruisleipä on monia eri asioita monille eri ihmisille. Esimerkiksi ravintoloitsija Henri Alén on todennut, että kiehtovinta ruisleivässä on leipäjuuri ja sen ainutlaatuisuus koko maailman ruokakentässä. Happamaan juureen leivottu leipä koskettaa muullakin tavalla kuin maulla: siinä kulkee mukana paljon tietämystä, ammattitaitoa ja sitkeyttä. Maku on uniikki ja mahdollista valmistaa ilman pitkää aikaa, Alén tunnelmoi.

Jos ruisleivän valinta suomalaisten kansallisruoaksi ei yllätä, niin seuraava tiedonpala sen voi jo tehdä: kesäkuussa kävi ilmi, että Suomen ravintoloissa on Euroopan asiakasystävällisin henkilökunta (yhdessä kyproslaisten ravintoloiden kanssa)!

TCI Research -tutkimuslaitos arvioi kansainvälisten asiakkaiden hotelli- ja ravintolapalveluihin liittyviä elämyksiä Euroopan maissa ja selvitti myös heidän tulevaisuuden odotuksiaan hotelli- ja ravintolapalveluista. Tutkimus toteutettiin hotelli- ja ravintola-alan eurooppalaisen kattojärjestön Hotrecin toimeksiannosta. Kansainväliset asiakkaat arvioivat suomalaiset hotellit ja ravintolat kolmen parhaan Euroopan maan joukkoon neljällä osa-alueella seitsemästä.

Tekeekö mieli moittia Suomi-murkinan diversiteettiä? No, tutkimuksen mukaan Suomi on heti toisella sijalla paikallisen ravintolaruoan monimuotoisuudessa (Turkki on ykkönen). Entä sitten hotellit? Hotellien henkilökunnan asiakasystävällisyydessä ja hotellien yleisessä laatutasossa olemme kolmantena Norjan ja Ruotsin jälkeen!

Asiakaskokemuksessa painottuivat voimakkaimmin paikallisten asukkaiden ystävällisyys, turvallisuus, luonnonkauneus, vähäinen tungos, majoituksen taso, puhtaus ja ravintolaruokailun taso. Todellisessa ravintolaelämyksessä korostuvat aidosti ystävällinen henkilökunta, erinomainen elintarviketurvallisuus, uudet nautittavat maut ja paikalliset raaka-aineet. "Ihanteellinen hotellielämys" taas sisältää rakennuspalikoinaan seuraavat asiat: turvallisuus, yksityisyyden kunnioittaminen, aidosti ystävällinen henkilökunta ja se, että hotelli saa asiakkaan tuntemaan olonsa kotoiseksi.

Tutkimustulosten jälkihehkussa MaRan toimitusjohtaja Timo Lappi totesi, että Suomi täyttää matkailukohteena ihanteellisesti kansainvälisten matkailijoiden odotukset – ja näin ollen Suomella on kaikki edellytykset kasvattaa ulkomaalaisten matkailijoiden määrää merkittävästi. Suomen matkailualan akilleen kantapäinä Lappi mainitsee heikon hintakilpailukyvyn ja toimialan yritysten huonon kannattavuuden.

Töitä siis riittää – seuraavaksikin sadaksi vuodeksi. Perin juurin suomalaista olisi päättää tämä pääkirjoitus kriittiseen huomioon, mutta niin ei nyt käy.

Syö, juo, Suomi100!

JUSSI SINKKO

PRORESTO
horeca-alan ammattilehti

Lukeaksesi sähköisen
proreston klikkaa itsesi
osoitteeseen:

www.proresto.fi

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



Uusi showroomimme on nyt avattu!

Tervetuloa.



Ideoita & intohimoa jo vuodesta 1913.

 **AHLSTRÖM**



FINLANDIA-TALON HAASTEIDEN VUOSI

TEKSTI: SANNA MAIKKULA

KUVAT: FINLANDIA-TALO OY

*Finlandia-talon keittiö on ehkä suurimman
ponnistuksensa alla koskaan, kun
se suunnittelee ja toteuttaa Suomen
100-vuotisjuhlavuoden tarjoiluja. Keittiöpäällikkö
Timo Lepistöä pyydettiin kertomaan tämän
vuoden haasteista ja hieman myös itsestään.*



**” Finlandia-talo
toimii kuin pienet
kivijalkaravintolat.**

FINLANDIA-TALOSSA JÄRJESTETÄÄN tänä vuonna Suomen 100-vuotisjuhlavuoden johdosta tavallista enemmän erilaisia tilaisuuksia. Juhlakausi käynnistyy toden teolla elo-syyskuussa, josta jatketaan tiiviiseen tahtiin aina itsenäisyyspäiväviikolle saakka.

”Viikko itsenäisyyspäivän molemmin puolin meillä käy yhteensä noin 12 000 asiakasta”, Finlandia-talon keittiöpäällikkö Timo Lepistö kertoo.

Lepistö on 35-vuotias, eli melko nuori nykyisessä pestissään. Hän kertoo kuitenkin halunneensa jo pienestä pitäen kokiksi ja harrastaneensa ruoanlaittoa koulun ohella. Peruskoulun jälkeen Lepistö pääsi ravintola-koulu Perhon kokkilinjalle. Hän on valmistunut myös silloisesta Haaga Instituutista, nykyisestä Haaga Heliasta restonomiksi. Töitä Lepistö on tehnyt niin kotimaassa kuin ulkomaillakin. Finlandia-talon keittiöpäällikkönä Lepistö aloitti viime syyskuussa. Suomen 100-vuotisjuhlavuonna tarjolla olevien menujen suunnittelu oli tuolloin jo aloitettu, ja Lepistö vei suunnitelmat loppuun.

”Minulle oli täysin uutta suunnitella ruokia niin suurille asiakasmäärille. Esimerkiksi itsenäisyyspäivän tienoilla meillä on 1700:n ja 3500:n henkilön tilaisuudet”, Lepistö kertoo.

Finlandia-talon linjana on tarjota kotimaisten pientuottajien tuottamista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Talo toimii Lepistön mukaan kuin pienet kivijalkaravintolat, mutta isommassa mittakaavassa. Myös se on asettanut omat haasteensa juhlavuoden menujen suunnittelulle. Esimerkiksi raaka-aineiden saatavuus on varmistettava ja ne on tilattava ennen kuin

asiakkaalle voidaan luvata tietynlainen menu. Kesäkuun puolesta välissä olleeseen tilaisuuteen varattiin liha jo helmi-maaliskuun vaihteessa. Myös viljelijöiltä on tilattu tiettyjä lajikkeita menuihin.

”Joskus voi käydä niin, että satoa ei tule riittävästi. Tällöin saatamme joutua ilmoittamaan asiakkaalle, että jokin menun osista ei ole luomua tai kotimaista. Pyrimme kuitenkin aina hankkimaan raaka-aineet mahdollisimman läheltä”, Lepistö kertoo.

**” Joskus voi
käydä niin,
että satoa ei tule
riittävästi.**



"Minulle on tärkeää, että olemme kaikki keittiössä samalla tasolla", Finlandia-talon keittiöpäällikkö Timo Lepistö sanoo.

Pientuottajien tuotteiden käyttäminen tuo tullessaan raaka-aineiden alhaisen jalostusasteen. Esimerkiksi porkkanat tulevat keittiöön vain mulasta pestyinä. Finlandia-talossa on iso liuta ammattilaisia, jotka valmistavat ruoan alusta asti itse. Juhlavuosi on tuonut tullessaan rekrytointitarpeita ja muutama kokki paikka on yhä auki.

"Rekrytoinnit ovat sujuneet onnistuneesti. Olen ilokseni havainnut, että meidän tyyppinen tapa toimia houkuttelee ammattitaitoisia kokkeja", Lepistö kertoo.

Suunnitelmat ja prosessit kunnossa

Ison haasteen juhluvuodelle tuovat myös asiakkaiden erikoisruokavaliot. Lepistön mukaan jopa yksi kolmasosa jonkin tilaisuuden vieraista saattaa noudattaa erikoisruokavaliota. Lisäksi asiakkaat saattavat vahvistaa ruokailijamäärät myöhässä tai vaihtaa niitä muutaman päivän varoitusajalla. Joskus ruokailijamäärä on saattanut nousta jopa kolmellasadalla päivän kahden sisällä. Myös menuihin saattaa tulla yllättäviä muutoksia asiakkaan pyynnöstä.

Lepistö kokee, että Finlandia-talon keittiö on selvinnyt tähän mennessä hyvin juhluvuoden haasteista. Asiakastytyväisyydestä kerätyn datan luvut ovat kunnossa.

"Avainsanoja ovat huolellinen suunnittelu ja toimivat prosessit. Prosessit olivat hyvällä mallilla, kun aloitin täällä, mutta kehitämme niitä silti edelleen", Lepistö kertoo.

Hän antaa esimerkkejä suunnitelmien tekemisestä. Finlandia-talon loppuvuotta varten on tilattu kylmäkontteja, joilla saadaan nostettua kylmäsäilytyskapasiteettia hetkellisesti tarvittava määrä. Keittiön väki on tehnyt laskelmia konttien hyllymetreistä ja kuutioista sekä siitä, milloin ja kuinka monta kontteja tarvitaan.



Finlandia-talon linjana on tarjota kotimaisten pientuottajien tuottamista raaka-aineista valmistettua ruokaa.

Toinen omanlaisiaan laskelmia aiheuttava asia on ruokien kuljettaminen keittiöstä eri tilaisuuksiin. Vaunujen kanssa ei voi kulkea esimerkiksi cocktailtilaisuuden läpi vaan monesti reitti kulkee kerroksesta toiseen ja käytäviä edestakaisin. Ennen tilaisuutta pitää selvittää kauanko aikaa tämä vie, jotta osataan tehdä ruokaa, joka ei kärsi kuljetusajasta. Tilaisuuksien onnistuminen pyritään varmistamaan monesti myös koeruokailemalla menu yhdessä tilaajan kanssa. Samalla valitaan menuun sopivat viinit.

Sen lisäksi, että aamiaista, lounasta, brunssia, illallista ja cocktailtilaisuuksia varten on omat juhluvuoden menunsa, tekee Finlandia-talon keittiö myös menuja tilauksesta.

"Selvitän aina ennen suunnitelmien tekemistä, kuinka menulla voisi tukea yrityksen arvoja tai viedä tilaisuuden viestiä eteenpäin", Lepistö kertoo.

Hänen mukaansa ruokien suunnittelu on lähtökohtaisesti samantapaista, suunniteltiin sitä kuinka monelle tahansa. Joitain ruokia ei kuitenkaan voi tehdä isoille ryhmille, vaikka ne onnistuisivatkin kymmenelle tai kahdellekymmenelle.

” Jopa yksi
kolmasosa vieraista
saattaa noudattaa
erikoisruokavaliota.



"Varsinkin lämpimät ruoat ovat haaste, kun jokaisen annoksen on oltava yhtä laadukas. Kylmiä ruokia voi tehdä, kuten pienemmässäkin mittakaavassa", Lepistö kertoo.

Yhteistyötä ja tasa-arvoista johtamista

Lepistö kuvailee Finlandia-talossa tarjottavaa ruokaa sanoilla puhdas, maukas, jännittävä ja mielenkiintoinen. Ruoalla on myös aina taustallaan tarina.

"Pientuottajien kanssa työskennellessä tarina on helppo löytää", Lepistö sanoo.

Finlandia-talossa käytettiin kotimaisten pientuottajien raaka-aineita jo ennen Lepistön aikaa, mutta hän halusi tuoda enemmän esille pohjoismaalaisuutta. Hän sanookin keittiön tekävän uuspohjoismaalaista ruokaa raaka-ainelähtöisesti. Toki jos tilaaja haluaa, taipuu keittiö myös vaikkapa aasialaiseen katuruokaan.

"Kun maailmalla kysyttiin, minkälaista ruokaa teen, vastasin, että teen minun ruokaani. Se, että olen suomalainen ja suomalaisen kokikoulutuksen saanut, näkyy toki ruoissani", Lepistö kertoo.

Hän sanoo saavansa inspiraatiota ruokien suunnitteluun niin luonnosta ja lukemalla kuin taidenäyttelyistä ja muusta kulttuurista. Lepistö seuraa myös suurella mielenkiinnolla mitä muut tekevät.

"Olen hirveän kiinnostunut siitä, mitä ympärillä tapahtuu ja rakastan syömistä", hän kertoo.

Finlandia-talossa ruokien suunnittelu tehdään yhteistyönä. Jokainen tiimin jäsen saa tehdä ehdotuksia ja osallistua ruokien koeponnistamisiin. Lepistön mukaan se motivoi kokkeja työhönsä.

"Meillä tulee asioita esille myös alhaalta ylöspäin. Minulle on tärkeää, että olemme kaikki keittiössä samalla tasolla", Lepistö sanoo.

Hänen johtamisperiaatteitaan ovat myös reiluus ja avoimuus kaikkia kohtaan. Lepistö pyrkii puhumaan vaikeistakin tilanteista.

"En perusta huutamisesta. Jos tuntuu, että pinna kiristyy, otan aikalisän", hän kertoo.

Kun tarvetta ilmenee, hän antaa niin hyvää kuin huonoakin palautetta, ja pyrkii myös itse saamaan muilta kommentteja työstään. Alaisiltaan Lepistö vaatii särmää työn jälkeen, motivoitunutta työntekoa ja muiden huomioon ottamista. ■

Jenni Höijer



Kokinasut ammattilaisille



Asuja ammattilaisille



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.

” Vaunujen
kanssa
ei voi kulkea
cocktailtilaisuuden
läpi.



AITO & ALKUPERÄINEN TURKKILAINEN JOGURTTI!

Paras maku ja koostumus on jälleen saatavilla.
Delibon Turkkilainen jogurtti on kermaisen täyteläinen,
maustamaton ja siinä on **10 % rasvaa**.
Käytä ruoanvalmistukseen, kuten kylmiin kastikkeisiin, jälkiruokiin,
leivontaan sekä erilaisiin täytteisiin ja smootheihin.



Delibon Turkkilainen jogurtti 5 kg
saatavilla nyt Kespron, Metron ja
Heinon-tukuista.

EAN 6430046966833



Vähittäiskaupassa myös
kilon pakkaukset.

Unique Food
Nordic

www.uniquefoodnordic.com

PERUNAA POHJANMAALTA, OLE HYVÄ!

JEPO
- SINCE 1976 -

JEPO kypsät perunat ovat täysin lisäaineettomia!
Prosessissa ei käytetä minkäänlaisia lisäaineita, vain puhdasta vettä.



Käy tutustumassa uusittuihin nettisivuihimme www.jepo.fi



Olemme Facebookissa

JEPO KYSÄT PERUNATUOTTEET



Kypsä kuorellinen lohkopерuna

Pakkaus 3 kg **EAN** 6416438 011084
Laatikko 5x3 kg = 15 kg **EAN** 6416438 011091

■ Raakaa, kuorellista uunilohkopерunaa saa nyt myös kypsänä. Kuori antaa perunalle herkullisen maun ja värin. Kuorellisesta lohkopерunasta saa nopeasti herkullisen perunalisäkkeen ja vaihtelua lounaspöytään.



Kypsä halkaistu peruna

Pakkaus 3 kg **EAN** 6416438 017604
Laatikko 5x3 kg = 15 kg **EAN** 6416438 017611

■ JEPO:n kypsien perunoiden tuoteperheeseen on liittynyt **kypsä, halkaistu peruna**. Halkaistut perunat ovat pieniä perunanpuolikkaita, jotka sopivat uunissa paahdettaviksi, pannulla paistettaviksi ja erilaisiin pataruokiin.

JÄLJITETTÄVYYS

Tärkeä asia toiminnan kehittämiselle ja laadun takeena ovat pitkäaikaiset ja luotettavat sopimusviljelijät.

■ Siirrymme käyttämään suurimmassa osassa tuotepakkauksistamme viljelijäkoodia, jonka avulla pystytte nettisivuiltamme katsomaan kyseisen perunatuotteen sopimusviljelytilan, jolta perunat ovat peräisin. Tätä tietoa voitte käyttää esim. tiedotteena

lounaspöydällänne tai muulla haluamallanne tavalla. J- tai S-kirjaimella alkavan viljelijäkoodin löydät tuotteen päiväystietojen yhteydestä. Syötä viljelijäkoodi osoitteessa www.jepo.fi etusivulla kohtaan: Hae viljelijä.



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION
JEPO on Suomen Keittiömestari ry:n yhteistyökumppani.





AMMATTIKEITTIÖN OIKEA VALAISTUS LISÄÄ HYVINVOINTIA TYÖPAIKALLA

TEKSTI: MERJA KIHILÄ JA ARI MONONEN

KUVA: HALTON OY

Ammattikeittiöissä tarvitaan hyvin suunniteltua ja tehokasta valaistusta, jotta kokit pystyvät tekemään työnsä kunnolla. Koska keittiöissä on tyypillisesti paljon laitteita, tekniikkaa ja ihmisiä, valaistusratkaisut edellyttävät huolellista harkintaa. Uuden tekniikan avulla saadaan kuitenkin aikaan valaistusta, joka parantaa työviihtyvyyttä ja turvallisuutta – ja samalla työtehoakin.

MUUN MUASSA LED-tekniikan ja valaistuksenohjausjärjestelmien nopea kehitys vaikuttaa merkittävästi nykypäivän keittiöiden ja muiden työpaikkojen valaistussuunnitteluun.

"Valaistus on tullut aiempaa energiatehokkaammaksi. Toisaalta valaistusta pystytään ohjaamaan entistä monipuolisemmin", sanoo valaistusratkaisuja kehittävän ja markkinoivan Helvar Oy:n CFI (*Chief Future Illuminator*), tekn.tri Henri Juslén.

"Joka tapauksessa valoa on saatava keittiöön riittävästi, oikeisiin paikkoihin ja oikeaan aikaan."

Valaistusta suunniteltaessa on Juslénin mukaan aluksi määritettävä keittiön työalueet ja näillä alueilla suoritettavat työvaiheet. Tarkka työ vaatii paljon valotehoa.

"Työalueille on asennettava valaisimet jo alusta pitäen siten, että valoa on reilusti saatavilla. Valotehon määrää on vaikea lisätä jälkeenpäin", Juslén huomauttaa.

”Valaistuksella voidaan tukea ihmisen luontaista vuorokausirytmää.

Valon värilämpötilat vaikuttavat vireyteen

Myös valon suuntaus on tärkeä kysymys. Jos valaisimet sijaitsevat työntekijän takana, työpöydälle tulee todennäköisesti liikaa varjoa.

"Toisaalta suora valaistus helposti heijastuu keittiön teräspintoista, jolloin taas voi aiheutua häikäisyä", pohtii Juslén.

"Myös pistemäiset valonlähteet voivat olla häikäisyriski. Laajemmat valopinnat vähentävät heijastuksia."

Juslén mainitsee, että yksi merkittävä työhyvinvointiin vaikuttava tekijä voi olla myös niin sanottu ihmiskeskkeinen valaistus (human centric lighting). Se tarkoittaa valaistuksen värilämpötilan ja voimakkuuden säätämistä ja suunnittelua loppukäyttäjän tarpeiden mukaisesti.

Valaistuksella voidaan silloin tukea ihmisen luontaista vuorokausirytmää. Valaistusta on mahdollista myös säätää kesken päivän, tilanteen ja tarpeen mukaan. Esimerkiksi sävyttään lämpimämpi valo auttaa rentoutumaan, kun taas energisyyttä voidaan lisätä viileämpisävyisen ja voimakkaamman valkoisen valon avulla.

"Valotason ja valon värin vaihtelut ovat nykyään yleistymässä työvalaistuksessa, erityisesti uudiskohteissa. Sävyt voivat vaihtua päivän mittaan ennalta ohjelmoidusti kellonaikojen mukaan."

"Keskeistä on, että työpaikan valaistuksen kirkkautta ja mahdollisesti myös värilämpötilaa voidaan ohjata. Esimerkiksi Helvar on kehittänyt tätä varten ohjausratkaisuja", Juslén toteaa.

Valaistuksen ohjauksessa voidaan hyödyntää myös luonnonvaloa, vaikkapa kytkemällä mukaan rullaverhojen säätäminen. Samalla voidaan vähentää häikäisyriskejä.

Vankka valaisin kestää keittiössä

Hyvällä valaistuksella on ammattikeittiöissä vaikutusta myös työn tuottavuuteen.

"Kunnollinen valaistus vähentää virheitä työpaikalla. Kokin on myös pystyttävä toteamaan, että valmistettavasta annoksesta tulee visuaalisesti hyvän näköinen", sanoo Juslén.

Työviihtyvyyttä parantava valaistus vaikuttaa myös siihen, että hyvät ammattilaiset pysyvät työpaikassaan pitempään eivätkä hakeudu toihin toisella tavalla valaistuihin keittiöihin.



KUVA: HELVAR OY

"Kunnollinen valaistus vähentää virheitä työpaikalla", toteaa Helvar Oy:n CFI (*Chief Future Illuminator*), tekniikan tohtori Henri Juslén.

"Usein toimivin ratkaisu ammattikeittiötä varten on hyvä yleisvalaistus, johon lisätään tarpeen mukaan kohdevaloa. Avokeittiöissä, joista on näköyhteys myös ravintolasalin puolelle, tarvitaan ehkä vielä jonkinlaisia korostusvalaistuksia."

Monet ammattikeittiöt ovat rakenteiltaan sellaisia, että kunnollisen valaistuksen asentaminen voi olla haasteellista. Toisaalta valaisimien ja niihin kytkettyjen valo- tai liiketunnistimien on kestävä keittiöolosuhteita – kuumuutta ja höyryä – ja niiden on oltava helposti puhdistettavia.

"Ammattikeittiöissä ja myös sairaaloissa hygienian on oleellista. Asiassa auttaa automaattisesti toimiva valaistus. Myös ääniohjauksella säädettävää valaistusta on tullut markkinoille, mutta se ei ole työpaikoilla vielä kovin yleistä", toteaa Juslén.

Valotehoa työtasolle

Valaistusta ammattikeittiöihin on kehittänyt myös Halton Oy.

"Keittiön prosessitila on työhyvinvoinnin kannalta haasteellinen paikka, jossa valaistuksen ja turvallisuuden hallinta ovat oleellisia seikkoja", tähdentää Halton Oy:n myyntipäällikkö Jere Kaistinen.

"Halton ei ainakaan toistaiseksi toimita valaistusratkaisuja erillisinä, vaan ne ovat kiinteä osa kokonaisratkaisuja sisäilmaston parantamiseksi. Samaan yhteyteen kuuluvat myös ilmastointi, palo- ja hygieniaturvallisuus, energiansäästö sekä keittiöiden päästöjenhallinta."

Ilmastointi toteutetaan joko kohdepoistohuuvilla tai seinästä seinään rakennettavalla ilmastointikatolla. Molemmat ratkaisut tuovat lisähaasteita valaistukselle.

"Lämmön, käryjen ja kosteuden hallinnan vuoksi hyvä ilmastointi on keittiössä ensiarvoisen tärkeää", Kaistinen muistuttaa.

Keittiöissä on monenlaisia putkien ja laitteiden läpivientejä ja ympärillä paljon kiiltävää terästä.

"Jos valaistus toteutetaan amatöörimäisesti, häikäisystä voi tulla alituisen ongelma."

Toisaalta valaistusratkaisuissa tyydytään liian usein minimitasoon. Jos rakentamismääräykset vaativat vähintään 500 luxin valaistustasoa, ravintolan rakennuttaja voi toteuttaa keittiövalaistuksen juuri tuota minimiä vastaavaksi.



KUVA: DENIZOTI / SHUTTERSTOCK

Valaistuksen on oltava riittävä, jotta kokki pystyy toteamaan, että valmistettavasta annoksesta tulee visuaalisesti miellyttävä.

"Jos vielä asennetaan halpoja ja heikkolaatuisia LED-lamppuja, valaistuksen taso putoaa nopeasti alle sallitun minimitason. Valotehon mitoituksessa on otettava huomioon LEDien tehon väheneminen ajan myötä. Kannattaa myös valita hyvälaatuiset LEDit, jotka ovat pitkäikäisempiä", Kaistinen suosittelee.

Tekniikka estää turhaa häikäisyä

Jotta häikäisyä saadaan vähennetyksi keittiöiden työtasolla, Kaistinen ehdottaa, että tarvittava valaistus tuotaisiin kahdesta eri suunnasta. Samalla välttäisiin varjojen aiheuttamilta ongelmilta.

"Valoa on hyvä tuoda sekä ylhäältä että sivulta. Tarvitaan siis kattoon esimerkiksi LED-yleisvalaistus ja lisäksi sitä tukevia spottivalaisimia, joiden on oltava käännettävissä ja säädettävissä. On olemassa joitakin ratkaisuja, joissa valo voi suuntautua automaattisesti kokin liikkeiden mukaan infrapunatutkan avulla."

**”Häikäisystä
voi tulla
alituinen ongelma.**

KUVA: HALTON OY

Spottivalaisimiakin kiinnitetään tyypillisesti kattoon. Irtovalaisimet pöydillä keräisivät helposti rasvaa, likaa ja pölyä.



Kaistisen mukaan spottivalaisimiakin kiinnitetään tyypillisesti kattoon. Irtovalaisimet pöydillä keräisivät helposti rasvaa, likaa ja pölyä. Tämä on syytä ottaa huomioon jo suunnitteluvaiheessa.

Nykyaikaiset keittiön kattoon asennettavat valaistusratkaisut eivät oikein suunniteltuina aiheuta häikäisyä, vaikka käytössä olisikin paljon valotehoa.

"Esimerkiksi LED-valaisimessa voi olla heijastuskupu, joka poistaa häikäisyä. Silloin työtilaan voidaan tuoda vaikkapa 2500 luxin tehoista valaistusta. Halton Oy on kehittänyt tällaisia valaistusjärjestelmiä", Kaistinen sanoo.

Hän arvioi, että hyvän valaistuksen merkitys työpaikalla kasvaa työntekijän ikääntyessä.

"Esimerkiksi silmien häikäistyyvyys lisääntyy iän myötä. Samalla kuitenkin työpisteessä on oltava aiempaa enemmän valotehoa."

"Perinteisesti laboratorioissa on tarvittu paljon valoa, mutta kokin työpiste on samantyyppinen työtila. Vaikkapa lihaa leikattaessa tarvitaan tehokas valaistus", Kaistinen korostaa.

"Suomen ammattikeittiöissä uutta tekniikkaa otetaan melko varovasti käyttöön, koska täällä haetaan pikemminkin toimiviksi tunnettuja koeteltuja ratkaisuja. Ruotsissa ja Keski-Euroopassa ollaan usein pioneerihenkisempiä. Esimerkiksi jo 80 prosenttia Haltonin Saksan-tehtaan Tirolissa valmistamista ilmastointiratkaisuista sisältää uudempaa säädettävää valaistusta." ■

**”Valaistuksen
merkitys kasvaa
työntekijän ikääntyessä.**



The Acrelec Group

INNOVATE WITH OUR TECHNOLOGY

KIOSKIT

IT-PALVELUT

DIGITAL SIGNAGE

KASSAJÄRJESTELMÄT

ADDIE

ACE Series Kiosks



INFOPISTE

TUOTETIEDOT JA TILAAMINEN
LIPUT JA VARAUKSET
MAKSAMINEN JA NOUDOT
MAINOSTUS JA PROMOOTIOT

Vaihdeettava päälinen

27" Kosketusnäyttö

Ohjelmistot

- Monikäyttökioski
- Nykyaikainen alusta
- Integroituus
- Helppo keskitetty sisällön ja laitteiden valvonta
- Räätelöitävissä

Maksamisen laitteet



Tulostus(kuitit/liput)

Muita optioita

- QR- ja viivakoodien luku
- Kamera
- iBeacon

Jalkavaihtoehtoja



Acrelec Finland Oy

Puhelin: 044 7737733

Osoite: Tarmontie 6 E
15860 HOLLOLA

Email: myynti@acrelec.fi



acreclec

INNOVATE WITH OUR TECHNOLOGY

www.acrelec.fi

KOLUMNI

Toni Toivanen

Toni Toivanen on 27-vuotias kokki, joka elää hyvästä ruuasta, juomasta ja ystävistä. Asuu tällä hetkellä New Yorkissa.



TERVEISIÄ NEW YORKISTA!

Vietettyäni edelliset kolme vuotta pohjolan hippiluolassa, Kööpenhaminassa, sain haasteen lähteä kurkkaamaan, millaista on rapakon toisella puolella. Ja toden totta – onhan se erilaista. Millaista on elää ja työskennellä yhdessä maailman metropoleista korsolaiselle kokkipojalle?

JO NEW Yorkin väkiluku – 8,5 miljoonaa – eroaa Korsosta. Ravintoloiden kirjo on tuntuva. Koska asiakkaita riittää, on kaikki mahdollista. Vai miltä kuulostaa pieni kahvila joka tarjoilee erimakuisia RAAKOJA keksitaikinoita, baari jossa juodaan drinkit vain teekupeista tai dim sum -ravintola, johon keskiverto jonotusaika on kaksi tuntia? Maailman parhaaksi valitun pastry chef Dominique Anselmin kuuluisia cronutseja saa myös odotella tunteja, joskin yleensä ne ovat loppu jo ennen puoltapäivää.

New yorkilaiset myös tykkäävät näyttää kiireisiltä. Joka kadunkulmassa on pieniä kahvikärryjä, joiden ääressä kilpaa kerrotaan kuinka paljon he tekevät töitä ja miten vähän heillä on lomaa. Siitä en ole varma, mutta ainakin näin ravintola-alalta katsottuna työtunnit ja ajat ovat eurooppalaiseen verrattuna lomailua. Oma työpäiväni alkaa keskimäärin seitsemän aikoihin ja loppuu siinä 10–11 aikoihin. Ei siis ollenkaan niin paha...

Miltä kuulostaa muuttaa New Yorkiin, asua Empire State Buildingin loisteessa ja nauttia huikeita illallisia kaupungin parhaissa ravintoloissa? Niinpä. Keskimäärin aloittelevan kokin palkka pyörii 35 000–40 000

USA:n dollarin vuositasolla. Sous Chef tienaa noin 50 000 USD ja keittiömestari 50 000:sta aina satoihin tuhansiin dollariin vuodessa. Ei huono, paremmin kuin Suomessa? Valitettavasti totuus sattuu. Veroprosentti pyörii siinä 35 prosentin tienoilla ja vuokrat – niin. Jos haluaa sen kattotuoneiston Manhattanilta, pitää olla valmis pulittamaan jopa 20 000 dollaria kuussa, huoneiden hintojen alkaessa 1 200 dollarista kuussa. Siitä voi itse kukin päätellä paljonko sinne taskuihin jää niitä dollareita kuun lopussa.

Kokille tietysti raaka-aineet ovat kaikki kaikessa, ja siinä New York on omassa sarjassaan. Hyvässä että pahassa. Paikallisuutta ei juuri arvosteta eikä sitä ole. Kalat lentävät Tokyon kalamarkkinoilta, tryffeleitä tuodaan sieltä missä sesonki on ja kaviaaria tuodaan jopa Suomesta (!!). Sillä on myös hintansa. Esimerkiksi kolmen Michelin-tähden ravintola Per Sessä menu viineineen kustantaa noin 700 USD tippeineen per henki.

Suomalaisia metsän makuja ja puhtautta kaivaten,
Toni



VALIO MIFU[®] SUIKALE

UUTUUS!

Haastaa ammattikeittiöt
monipuoliseen ruoanlaittoon



Valio MifU[®] suikale e2,5 kg
Original laktoositon
EAN 6408430340996
ME=2

- Valio MifU[®] suikale on ainutlaatuinen uutuus lämpimän ruoanvalmistuksen proteiininlähteeksi. Siinä on miellyttävä muoto ja hyvä suutuntuma.
- Ruoanlaitto MifU suikaleilla on helppoa ja nopeaa. Ne voidaan lisätä ruokaan paistettuna tai sellaisenaan. Käytä mihin tahansa olemassa olevaan reseptiin.
- Käyttövalmis suikale ruskistuu pannulla nopeasti ja tuote kestää hyvin pitkääkin hauduttamista.
- Uutuus myynnissä vko 35

valio.fi/ammattilaiset

ALKON JA VAROVAN PITKÄ MAAHANTUONTIYHTEISTYÖ – LUOTTAMUS, JOUSTAVUUS JA KUSTANNUSTEHOKKUUS KANTAVAT

TEKSTI: JARI PELTORANTA

ALKO ON ollut kuljetus- ja huolintaliike Varova Oy:n asiakkaana jo neljännesvuosisadan, läpi lukuisien kilpailutuskierrosten.

Varovan ja Alkon pitkä yhteistyö perustuu luottamukselliseen suhteeseen sekä Varovan vahvaan asiantuntemukseen alkoholituotteiden logistiikasta ja sen erityisvaatimuksista. Varova hoitaa Alkolle Länsi-Euroopan tuontikuljetusten lisäksi näiden lähetysten tilaus- ja toimitusvalvonnan.

Varovan asiakaskunta alkoholituotteiden sektorilla koostuu Alkon lisäksi muista maahantuonti- ja agenttuuriyrityksistä sekä tukkuliikkeistä. Tuotteet päätyvät Alkon kautta vähittäismyyntiin tai tukkureiden kautta edelleen ravintoloihin ja muulle asiakaskunnalle.

"Varovan vahvuuksia ovat luotettavuus, sujuvuus, tiivis yhteydenpito

ja reagointikyky. Varova toimii ketterästi ja vastaa nopeasti toiveisiimme poikkeuksellisissakin tilanteissa", toteaa logistiikan kehittäispäällikkö Tuomas Kokkonen Alko Oy:stä.

Maahantuonti helpoksi

Varova on logistiikka-alan asiantuntijayritys, joka kuljetusten ja huolintapalveluiden lisäksi tarjoaa asiakaskohtaisesti suunniteltuja toimitusketjun hallinnan ratkaisuja.

"Alkoholijuomien maahantuominen on sujuvaa Varovan kautta. Hyvin harvoin tulee tilannetta, johon meiltä ei löytyisi ratkaisua", toteaa myyntijohtaja Petri Rouhiainen Varova Oy:stä.



Varovan myyntijohtaja Petri Rouhiainen ja Alkon logistiikan kehittäispäällikkö Tuomas Kokkonen pitävät tiiviisti yhteyttä toimivan yhteistyön ylläpitämiseksi. Varova huolehtii Alkon Länsi-Euroopan tuontikuljetuksista.



Tavarantoimittajat ovat usein pieniä viinitiloja, joilta tuotteet saatetaan noutaa suoraan ja jotka sijaitsevat maaseudulla kaukana keskuksista. Näiden tuotteiden tuominen Suomeen vaatii paikallisen keräilyn järjestämistä esimerkiksi Ranskan maaseudulla.

Alko pitää yllä laadukasta juomakulttuuria ja siihen tarvitaan muutakin kuin volyymituotteita. Tavarantoimittajat ovat usein pieniä viinitiloja, joilta tuotteet saatetaan noutaa suoraan ja jotka sijaitsevat maaseudulla kaukana keskuksista. Näiden tuotteiden tuominen Suomeen vaatii paikallisen keräilyn järjestämistä esimerkiksi Ranskan maaseudulla.

"Meidän keräilyverkkomme on rakennettu sen mukaan, että se istuisi mahdollisimman hyvin tuottaja-alueille. Näin pystymme hoitamaan keräilyn kilpailukykyisesti ja kuljetusteknisesti hyvin", Rouhiainen sanoo.

Varovan paikallisilla edustajilla on yli 20 keskeisesti Euroopan viini-alueille sijoitettua logistiikkaterminaalia. Näin taataan sujuva ja kustannustehokas logistiikkaketju ja pystytään parhaiten ottamaan huomioon lähtöpään paikalliset olosuhteet sekä toimialan toimittaja- ja asiakaskunnan tarpeet ja toiveet. Myös tarkkaan valikoidut kuljetuskumppanit takaavat kuljetusten sujuvuuden ja laadun.

"Yksi Varovan vahvuus on siinä, että se pystyy kustannustehokkaasti tuomaan hyvinkin pieniä tuote-eriä valikoimiimme. Useat muut toimijat keskittyvät palvelutarjonnassaan täysin autokuormiin, ja toisaalta kuriiripalveluja käytettäessä hinnat saattavat nousta huomattavan korkeiksi", Kokkonen toteaa.

Huolintaliikkeen on myös tärkeää tuntea alkoholituotteisiin liittyvät hallinnolliset asiakirjat. Vaikka asiakirjat kulkevat yhä enenevässä määrin sähköisessä muodossa, niin edelleen jotkut pienimmät toimittajat liittävät lähetyksen mukaan niihin liittyviä hallinnollisia asiakirjoja. On tärkeää, että asiakirjat seuraavat lähetyksen mukana loppuun saakka.

Tilaus- ja toimitusvalvonta logistiikkaprosessin tukena

Tärkeä osa toimitusketjun hallintaa on tilaus- ja toimitusvalvonta, jota Varova hoitaa monille asiakkailleen, myös Alkolle. Näin varmistetaan toimitusketjun läpinäkyvyys ja tuotteiden oikea-aikainen toimitus. Varsinkin kampanja- ja sesonkituotteiden ollessa kyseessä on erittäin tärkeää, että tuotteet ovat loppuasiakkaiden saatavilla oikeaan aikaan.

”Varovan vahvuuksia ovat luotettavuus, sujuvuus, kustannustehokkuus, tiivis yhteydenpito ja reagointikyky.”
– Logistiikan kehittämispäällikkö Tuomas Kokkonen Alko Oy.

"Hyvä esimerkki erityisosaamista vaativista tuotteista ovat uuden sadon viinit aina marraskuussa. Niillä on tosi tiukka aikataulu, ja Varova hallitsee niiden toimitukset erinomaisesti", Kokkonen sanoo.

"Meillä on aikoinaan luotu hyvä malli tilaus- ja toimitusvalvontaan. Pidämme Alkoa ajan tasalla siitä, miten lähetykset valmistuvat suhteessa toivottuun valmistumisaikaan. Pystymme myös toimimaan ennakoivasti tavarantoimittajan ja Alkon välillä, jos tuote-erät valmistuvat eri aikaan kuin on alun perin arvioitu", Rouhiainen kertoo.

Myös luotettavuus ja toimitusten virheettömyys ovat Alkolle tärkeitä.

"Varovalla ei ole syntynyt hävikkiä toimituksissamme, joten tilanne on sikäli kyllä todella hyvä. Tämäkin kertoo sitä, että Varovan kumppaniverkosto on harkitusti rakennettu. En edes muista, koska meillä olisi ollut ongelmia Varovan kanssa", Kokkonen toteaa tyytyväisenä. ■



KIOSKI JUTTELEE JA TARJOAA KAHVIA

TEKSTI: JARKKO BÖHM

KUVAT: ACRELEC

Erilaisia liiketiloihin asennettuja näyttöjä on hyödynnetty markkinoinnissa jo iät ja ajat. Digitaalinen näyttöviestintä vie mainonnan ja asiakaspalvelun uudelle tasolle. Ruutu ei näytä asiakkaalle vain valikoimaa ja hintoja, vaan se myös palvelee.



Digitaalisen näyttöviestinnän integroiminen osaksi erilaisia tilauskioskeja avaa uudenlaisia tapoja herättää asiakkaan huomio ja palvella häntä.

Ruudun ei tarvitse näyttää ruudulta

Digital Signage eli digitaalinen näyttöviestintä tarkoittaa erilaisia info- ja mainosnäyttöjä, joilla julkisissa tiloissa voidaan välittää ihmisille tietoa, kuten mainoksia, hinnastoja ja tiedotteita.

Acrelec-konsernin Suomen tytäryhtiön operatiivinen johtaja Henry Braithwaite pitää alan yhtenä merkittävimmistä kehitysaskeleena näyttävän tiedon integroitumista osaksi erilaisia järjestelmiä. Yritys toimittaa IT-palveluita erikoistuen ravintolapalveluiden ja päivittäistavara-kaupan digitalisaatioon.

"Integraatiot mahdollistavat vaikkapa reaaliaikaisesti päivittyvät hinnastonäytöt sekä reaktiivista markkinointia ja tiedotusta."

Näyttö voi opastaa esimerkiksi lounaalle suuntaavia henkilöitä näyttämällä, minkälainen ruuhkatilanne toimistorakennuksen henkilöstöravintolassa on. Niillä voi kertoa myös, kuinka paljon erilaisia kahvilatuotteita myydään tai mikä on niiden saatavuus.

”Näyttöjen ei enää tarvitse näyttää digitaalinäytöiltä.

Teknologian kehitys on avannut uusia mahdollisuuksia sijoittaa näyttö erilaisiin paikkoihin.

"Digital Signage voi olla nyt niin jääkaapin oveen läpikuultavasti toteutettuna kuin tolpan ympärille käärittynä. Kassalaitteiden asiakasnäyttöissä ollaan hyvää vauhtia siirtymässä perinteisestä kaksirivisestä näytöstä värikkäisiin markkinoinnin mahdollistaviin diginäyttöihin", Braithwaite sanoo.

"Näyttöjen ei enää tarvitse näyttää digitaalinäytöiltä, vaan ne voidaan upottaa saumattomasti osaksi sisustusta. Pubin hinnasto voi yhä näyttää kelohongalla kehystetyltä liitutaululta, johon on käsin kirjoitettu tuotteet ja hinnat, vaikka se olisi oikeasti kassajärjestelmään integroitu digitaalinen hinnastotaulu."

Henry Braithwaiten mielestä nykyaikainen näyttöviestintä antaa horeca-alan yrityksille uusia mahdollisuuksia kiinnittää asiakkaan huomio tuotteisiin visuaalisten ratkaisujen avulla laitteita ja sisältöä hyödyntäen. Asiakkaan valintoja voidaan ohjata näyttöjen sisältöä muuttamalla sen mukaan, mitä ravintola minäkin päivänä on asettanut tarjolle.

"Integraatioiden avulla näyttöjen sisällön ohjaaminen on vaivatonta henkilökunnalle. Tieto ja sisältö voi olla pääosin automatisoitua ja keskitettyä tuotettua."

Digitaalisen näyttöviestinnän integroiminen osaksi erilaisia tilauskioskeja avaa uudenlaisia tapoja herättää asiakkaan huomio ja palvella häntä. Tilauskioski voi houkutella asiakkaan luokseen elävän ja aktiivisen kuvaston ja mainonnan avulla. Kun asiakas on saatu kioskille, markkinointi voi jatkua kohdennettuna nostamalla esiin erilaisia suosituksia ja tarjouksia.

”Tilauskioski voi houkutella asiakkaan luokseen.

Acrelec on toimittanut tilauskioskit McDonald's -ketjun Meilahden ravintolaan, jossa ravintolaketju pilotoi nyt Suomessakin uutta tilausjärjestelmää. Braithwaiten mukaan aikaisemmat kokemukset muista maista ovat olleet positiivisia. Hänen mukaansa kioskeja käyttävissä ravintoloissa keskiostos on kasvanut 20–30 prosenttia.

”Suurin osa asiakkaista pitää tätä tilaamisen ja maksamisen tapana erinomaisena. Myös itse asioin kioskillä mielelläni, sillä se on kiva tapa asioida. Saa miettiä rauhassa, selata vaihtoehtoja, eikä tarvitse ottaa paineita takana jonottajista tai siitä, että kassahenkilö odottaa päätöstäsi.”

Tilauskioski osaa myös tarjota asiakkaan ostoksiin sopivia lisätuotteita. Braithwaiten mukaan asiakas tarttuu kioskin suosittuun helpommin kuin kassahenkilön, mikä osaltaan nostaa keskiostosta.

”Kun ravintolan työntekijä kysyy, että otatko lisäksi tätä tai tuota, niin se koetaan herkästi painostuksensa, mikä ajaa negatiiviseen ostopäätökseen. Jos kioski sattuu tarjoamaan saman siinä tilaamisen sivussa, niin se onkin ihan ok.”

Näyttö vapauttaa palvelemaan asiakkaita

Suomen McDonald's-ketju on jo vuosikausia hyödyntänyt teknologiaa. Monessa ravintolassa on käytetty perinteisiä näyttöjä mainontaan, ja heidän oma mobiiliapplikaationsa on ollut ladattavissa jo vuodesta 2011.



Teknologian kehitys on avannut uusia mahdollisuuksia sijoittaa näyttö erilaisiin paikkoihin.

MOOD:

SINULLE
SUUNNITELTU

KAIKKI MITÄ TARVITSET

- TAUSTAMUSIIKKI
- KARAOKE
- MUSIIKKIVIDEOT
- ÄÄNI- JA KUVAMAINOKSET
- NÄYTÖT / JUMBOSCREENIT
- MOBIILIMARKKINOINTI
- DIGITAL SIGNAGE -JÄRJESTELMÄT



Pertti Kainulainen
Myynti Etelä- ja Itä-Suomi
0400 718 087
p.kainulainen@moodmedia.com

Matti Piippo
Myynti Länsi- ja Pohjois-Suomi
0400 718 044
m.piippo@moodmedia.com

www.moodmedia.fi

Viime joulukuussa se otti ensimmäisenä Suomessa käyttöön Danske Bankin MobilePay-mobiilimaksusovelluksen kaikissa ravintoloissaan.

Yrityksen markkinointijohtaja Christoffer Rönbladin mukaan mobiilimaksaminen on käynnistynyt mukavasti heidän ravintoloissaan.

"Meille on erittäin tärkeää, että palvelu on nopeaa ja vaivatonta. MobilePay on suunnilleen yhtä nopea maksutapa kuin lähimaksu, joka taas on nopeampi kuin kortti ja käteinen."

Ravintolaketju on ottamassa seuraavaa askeltaan digitaalisen näyttöviestinnän osalta Meilahdessa sijaitsevassa ravintolassaan. Siellä pilotoidaan parhaillaan uutta tilausjärjestelmää.

Perinteisten kassojen rinnalle on tuotu tilauskioskit, joilta asiakas voi tehdä tilauksen. Hän valitsee isolta kosketusnäytöltä, mitä haluaa syödä ja juoda. Ruuan voi myös maksaa tilauskioskillä.

Vaikka tilauskioskillä ei asioida ihmisen kanssa, asiakas voi silti vaikuttaa yhtä paljon tuotteensa sisältöön. Hampurilaisesta voi halutessaan jättää esimerkiksi suolakurkun ja ketsupin pois aivan kuten kassalta tilatessa.

”Tilaukioskioski osaa tehdä myös suosituksia.

Rönbladin mukaan tilauskioskilta tilaaminen on monelle asiakkaalle miellyttävämpää kuin asioida perinteisellä kassalla ravintolatyöntekijän kanssa. Monelle asiakkaalle ei ole miellyttävää seistä jonossa ja kassalle päästyä nopeasti päättää mitä ottaa. Nyt asiakas voi miettiä tilaustaan rauhassa tilauskioskin äärellä salin puolella.

Meilahden ravintolassa on nyt myös noutopiste, jolta asiakas voi noutaa tilauksensa.

Miehitämätön tilauskioski osaa tehdä myös suosituksia. Moni asiakas ottaa lounaalla ateriansa kanssa kahvin. Niinpä tilauskioski osaa kysyä asiakkaalta lounasaikaan, haluaako hän kahvin aterian kanssa, jos asiakas ei tule valinneeksi sitä itse.

Rönblad nostaa esille uuden järjestelmän hyötynä asiakaskokemuksen paranemisen. Digitaaliselta näytöltä tilatessa asiakkaalla on enemmän vaihtoehtoja.

"Kontrolli on asiakkaalla eikä välttämättä meillä."

Mitä hyötyä järjestelmästä on ravintolalle? Pieneneekö työvoiman tarve, jos asiakas jatkossa ostaa ruokansa tilauskioskilta? Rönblad kiittää tämän. Hän huomauttaa, että tilauskioskin luona on henkilökuntaa opastamassa, miten se toimii.

"Me voimme tuoda henkilökuntaa enemmän sinne salin puolelle palvelemaan. He eivät ole enää eräänlaisen muurin eli kassatiskin takana."

"Pitkällä tähtäimellä meidän työntekijät eivät ole vastaanottamassa tilauksia vaan heidän roolinsa muuttuu enemmän aktiiviseksi asiakaspalvelijaksi. Eli jos asiakkaat alkavat tulla harvemmin kassalle tilaamaan, niin silloin voimme siirtää nämä työntekijät salin puolelle."

Christoffer Rönblad vinkkaa muille horeca-yrityksille, että Digital Signagen suunnittelun täytyy lähteä asiakkaasta eli siitä, mitä hän tahtoo ja miten hänen kokemustaan voidaan parantaa.

Uuden palvelun jalkauttaminen kannattaa tehdä huolella. Sitä täytyy testata ja huolehtia siitä, että asiakkaan polku ravintolassa tai kahvilassa tilauskioskille ja sieltä pois on looginen. Lisäksi palvelun täytyy tuottaa lisää arvoa.

"Pitää ymmärtää, miten teknologialla voidaan tehdä entistä parempaa palvelua, koska pahimmassa tapauksessa se tekee kokemuksesta heikkomman", Rönblad sanoo.

Lisäksi hän muistuttaa, että teknologinen härveli ei osaa pahoitella asiakkaalle, jos jokin menee pieleen kaikesta huolellisesta suunnittelusta huolimatta. Tällöin tarvitaan ihminen pelastamaan tilanne. ■

TAYLORS
of Harrogate · since 1886



*Taylor's Of Harrogaten
kaunis teeteline on
oikea ratkaisu kun haluat
tarjota asiakkaillesi laadukasta,
hyvää, englantilaista teetä.*

Sergejeff
SINCE 1873

Kysy lisää myynniltä!

myynti@sergejeff.fi

puh. 09 532 041

petra.lepisto@sergejeff.fi

puh. 040 585 8480

www.sergejeff.fi

gastro HELSINKI

14.-16.3.2018 Messukeskus



Uutta 2018!
Gastro Fastfood
-alue



Uutta 2018!
Gastro Free From –
terveysvaikutteisten
elintarvikkeiden
teemalue



**Varaa
osastosi
nyt!**



gastrohelsinki.fi
#gastrohelsinki



Gastro Helsinki 2018 on Pohjoismaiden merkittävin ja innovatiivisin ruoka- ja ravintola-alan ammattitapahtuma.

Ota yhteyttä: Päivi Huhta, myyntipäällikkö, 050 387 7332, paivi.huhta@messukeskus.com

Päämediayhteistyökumppani: **aromi**


Messukeskus



RAVINTOLOIDEN TULEVAISUUS ON KAUPPAKESKUKSISSA.

Kauppakeskukset kehittyvät ja muuttuvat nykyajan urbaaneiksi kohtaamispaikoiksi, joissa ihmiset viihtyvät yhä pidempiä aikoja. Juuri sellaisiksi kuten Iso Omena ja sen uusi, Suomen runsain ravintolamaailma M.E.E.T. Ravintoloille ja kahviloille muutos merkitsee uusia mahdollisuuksia. Paras paikka lanseerata uusia konsepteja ja startata uutta liiketoimintaa – pientä tai isoa, trendikästä tai perinteistä – onkin nykyisin useimmiten urbaanin elämän sydämenä sykkivä moderni kauppakeskus.

CITYCON

Kauppakeskustoimialan johtaja Pohjoismaissa ja Baltiassa. citycon.com

M.E.E.T.
MEET
EAT
ENJOY
TOGETHER

TALLINK MEGASTARILLA ON PANOSTETTU ASIAKASVIIHTYVYYTEEN



TEKSTI: DSIGN VERTTI KIVI & CO

KUVAT: OKKO OINONEN

Tallinnan laivamatkailu siirtyi Tallinkin Megastarin myötä uuteen elämysvetoiseen aikakauteen. Sen ravintoloiden ja aulatilojen sisustukset on suunnitellut sisustusarkkitehtitoimisto dSign Vertti Kivi & Co.

Väriä vaihtava Barrisol-
valoelementti luo tunnelman
Sea Pubiin.



**Suunnittelussa
kiinnitettiin
erityishuomiota asiakaspolkujen
kehittämiseen.**

TALLINK HALUSI nostaa lähimatkailun profiilia ja palkkasi tammi-
kuussa 2015 uuden laivansa sisustussuunnittelijaksi dSign Vertti Kivi
& Co:n. Sisustussuunnittelun pohjana toimivat Tallinkin matkustajilta
keräämä asiakaspalaute ja laivamatkailun tulevaisuuden visiot, joissa ren-
toutuminen, työnteke ja kulinaariset elämykset yhdistyvät ideaaleihin
ostosmahdollisuuksiin. Tavoitteena oli, että aikuinenkin saataisiin laivalla
odottelun sijasta seikkailemaan ja kokemaan löytämisen iloa.

Projektista vastannut dSign Vertti Kiven Head of Design, Samuli
Hintikka lähti tiimeineen suunnittelemaan laivaa elämys edellä. Laivaan
päädyttiin suunnittelemaan erityyppisiä, eri kohderyhmille soveltuvia kei-
dasmaisia tiloja ja näiden välille tunnelmasta toiseen johdattavia houkutta-
via näkymiä. Kaksituntisen matkan matkustusmukavuuden optimoimiseksi
suunnittelussa kiinnitettiin erityishuomiota kiinnostavien asiakaspolkujen
kehittämiseen. Laivoista tuttujen pitkien käytävien sijaan pohjakaavaan
luotiin risteäviä kulkureittejä ja avaruuden tuntua lisättiin käyttämällä väli-
seinämateriaalina lasia.

”Asiakkaat olivat toivoneet vähemmän hyttejä.

Asiakkaat olivat toivoneet laivalle vähemmän hyttejä, minkä ansiosta
laivalla jäi tavallista enemmän tilaa ravintoloille. Laivan seitsemän ravinto-
lan lisäksi dSign vastasi sisääntuloaulan, lasten leikkihuoneen ja Comfort-
ja Business Lounge -tilojen suunnittelusta.

Sisääntuloaulaan pyrittiin luomaan odotuksia nostattava ja eteenpäin
johdattava ilmapiiri. Suunnittelussa keskityttiin valaistukseen ja asiakas-
virtojen sujuvoittamiseen pohjakaavaratkaisujen avulla. Tilan suuria digi-
näyttöjä hyödynnettiin sekä tunnelman luonnissa, että informaation jaka-
misessa.

Ravintoloille luotiin selkeästi toisistaan erottuvat erityyppiseen ruo-
kailuun sopivat identiteetit. Kiireiselle matkustajalle tarkoitetun Fast Lane
-ravintolan vaaleaa, helposti lähestyttävää street-henkistä miljöötä rytmii-
tettiin värikkäillä mattografiikoilla, valokirjaimilla, kuviolaatoilla ja kokonai-
suutta virkistävillä viherkasveilla. Tilajaottelussa hyödynnettiin neljää eri
väriteemaa.

Laivan urheilun ympärille rakennetun Victory Barin sisustus koosteti-
ttiin klassisten sporttielementtien ja robustien trendimateriaalien yhdistel-
mistä. Pääosassa ovat keskilattiaa hallitseva Moooin hevosvalaisin, tilaa
jakavat urheiluhenkiset cut-out-seinäkkeet ja uniikit mittasuhteilla leikitte-
levät seinävalaisimet.

Kaikkien matkustajien palveluihin kuuluvien ravintoloiden ja oles-
kelualueiden lisäksi laivasta löytyy kaksi erillistä premiumtilaa, Comfort
Lounge ja Business Lounge, joihin pääsee lisämaksusta. Niiden laivan
normisyykkeestä erotetuissa miljöissä on panostettu seesteisiin värimaa-
ilmoihin ja tuntoystävällisiin materiaaleihin. Miljöitä on elävöitetty heksa-
goniin perustuvalla kuviomaailmalla. Business Loungen tummempaa hel-
mikullalla väritettyä sisustusta rytmittävät voimakkaat vertikaalit linjat.
Comfort Loungen vaalea miljöö on viimeistelty hopean hohtoisilla yksi-
tyiskohdilla. Kummassakin tilassa on omat työskentelyyn optimoidut
alueensa ja kokoustilat. Business Loungen huonekaluvalinnoissa on kiin-
nitetty erityishuomio työnteon sujuvuuteen.

Liikematkustajien lisäksi laivan suunnittelussa on panostettu perhe-
matkailijoihin. Leikkihuone on tuotu laivan keskeisimpiin osiin kätevästi
laivan perheystävällisimpien ravintoloiden yhteyteen. Asiakkaiden toivo-
muksesta niihin on pääsy myös suoraan käytäviltä ilman ostohoukutuksia.
Laivan helposti lähestyttäviin, lapsiystävällisiin ravintoloihin kuuluvat



Laivan helposti lähestyttäviin, lapsiystävällisiin ravintoloihin kuuluvat muun muassa Fast Lane ja Delight Buffet.

mm. Fast Lane ja Delight Buffet, joista löytyy myös lasten mitoille suunniteltuja pöytäryhmiä. Myymälästä on suora yhteys autokannelle.

Laivojen sisustussuunnittelussa on omat lisähaasteensa tiukkoine turvallisuusmääräyksineen. Huonekalujen valintakriteereitä ovat ulkonäön lisäksi mm. kallistumattomuus ja alan tiukat paloturvallisuusluokitukset.

Toteutussuunnittelussa on hyödynnetty suomalaista osaamista, esimerkiksi uniikit valaisimet ja kiintohuonekalut on valmistettu Turun seudulla telakan läheisyydessä. Näiden lisäksi laadukasta tunnelmaa luovat laivalle harkitusti sijoitellut nimivalmistajien tuotteet kuten Flossin, Muuton, Foscarinin ja Wever & Ducréen valaisimet.

Uniikkia designia edustavat myös mm. laivan näyttävät kokolattiamatot, joiden grafiikat on suunniteltu dSignilla. Mattojen voimakkaan sel-

keät kuviot ja värit ovat tärkeitä tilojen rytmittäjiä. Materiaaliltaan ne ovat aitoa villaa, joka on kulutuskestävyydeltään kaikkein paras nukkamattomateriaali. Kovan kulutuksen takia sisustusten keski-ikä on laivoilla vain 5 vuotta vaikka pientä kohentelua tehtäisiin jatkuvasti. ■

**Laivojen
sisustussuunnittelussa
on omat lisähaasteensa.**



Urheilun ympärille rakennetussa Victory Barissa tilaa jakavat urheiluhenkiset cut-out-seinäkkeet.



Serto
Professional

erisan
pro

Care

Vahvat suomalaiset tuotemerkit

Puhtaus on osa hyvää elämää. Autamme asiakkaitamme toteuttamaan puhtautta helposti, tehokkaasti ja turvallisesti. Kehitämme ja valmistamme tuotteemme Suomessa vastuullisesti ihmisistä ja ympäristöstä huolehtien.

KiiltoClean
www.kiiltoclean.fi



Halton MobiChef Ravintolatoimintaa ilman rajoituksia!

Ravintoloiden ilmanvaihdon rakentaminen on aina haaste. Halton MobiChef tarjoaa vaihtoehdon raskaille ilmanvaihtoremonteille mahdollistaen ammattimaisen ruuanvalmistamisen tiloissa, joihin ei voida, tai haluta, rakentaa rasvakanavaa.

Halton MobiChef on kanavaton ruoanvalmistusasema, joka integroidun puhaltimensa ja tehokkaiden suodattimiensa ansiosta pitää tilan käryttömänä ja savuttomana.

Tuo ruuanlaitto yleisön keskelle ja luo asiakkaillesi elämys Halton MobiChefin avulla!



Lisätietoja tuotteesta löytyy verkkosivuiltamme tai ota rohkeasti yhteyttä:
Aku Laamanen, aku.laamanen@halton.com, +358 44 970 5364.

www.halton.com/foodservice
Enabling Wellbeing



Halton

KOLUMNI

Anders Westerholm

yrittäjä, We Are Group

Andu on edennyt parinkymmenen vuoden aikana räppäristä sarjayrittäjäksi. Koulutukseltaan eMBA in Service Excellence. Tällä hetkellä We Are Groupilla on Helsingissä yhdeksän ravintolaa (OX, 2 x Story, 3 x Sushibar + Wine, Bar Cón, Vin-Vin ja Bier-Bier), Viinitie -viini- ja olutmaahantuontia sekä kaupunkikohteiden konsultointia. Andu on edelleen mukana myös Rähinä Records levy-yhtiössä.

SUOMALAINEN ASIAKASPALVELU ON VIENTIVALTTI

OLEMME TAIPUVAISIA vertailemaan kotimaisia palvelukokemuksia ulkomaan verrokkeihin. Väitän kuitenkin, että Suomessa saa keskimäärin erinomaista palvelua ja oikeissa käsissä tämä on meille erinomainen vientivaltti, matkailutulot kun kategorisoidaan vientieuroiksi.

Suurin osa meistä ravintola-alan ihmisistä on asiakkaina luonnollisesti erittäin itseohjautuvia, kuten itsekin koen olevani. Osaamme valita ravintolan, joka todennäköisesti tarjoaa etsimäämme palvelua ja tiedämme todennäköisesti mitä ja kuinka paljon haluamme syödä ja juoda. Toivottavaa on, että asiakaspalvelija onnistuu yllättämään suosituksillaan, mutta joka paikassa tämä ei ole edes tarpeellista. Tärkeintä on, että alku ja loppu sujuvat sulavasti!

Kun astun ravintolaan, haluan tietää, minne sopii istua ja sen jälkeen haluan ensimmäiset juomat salamana. Homma pitää niin sanotusti saada käyntiin. Mikään ei ole niin raivostuttavaa, kuin joutua janoisena odottamaan, että jotain alkaisi tapahtua. Lopun kun hoitaa yhtä tyylikästä, eli lasku pöytään saman tien kun sitä pyydetään, niin ollaan jo todella oikeilla linjoilla. Väitetään jopa, että asiakas on jo henkisesti lähtenyt ravintolasta pyytäessään laskua.

Mietitään esimerkiksi Helsinkiä matkakohteena turistin näkökulmasta. Jos yleistäminen on kerran sallittua, niin väitän, että Suomessa ollaan valovuosia edellä ulkomaisia kollegoitamme tarjoiluprosessin alkuun ja loppuun saattamisessa, mikä on mahtavaa. Meillä on tuhansia muitakin vahvuuksia, muun muassa kielitaito ja yleinen kiinnostus turisteja kohtaan. Lisäksi kaupunki on nykyään täynnä ruoka- ja juomatuotteiltaan korkealaatuisia paikkoja.

Joten kun Theodor Turisti lähtee takaisin lämpimään kotimaahansa, uskon että hän on hyvinkin otettu kokemastaan. Todennäköisesti hän kirjoittaa juuri somepäivitystä, jossa häpeää kotipaikkansa kaavoihin kangistunutta asiakaspalvelumentaliteettia ja peräänkuuluttaa reipasta suomalaista otetta asiakaspalveluun.

Matkustaessamme olemme todennäköisesti enemmän aistit auki ja vähemmän stressaantuneita kuin harmaana peruspäivänä kotona. Tämä todennäköisesti estää subjektiivisen vertailukelpoisuuden kokemusten välillä, joten ehkä siihen keskittyminen ei ole olennaista. Poimitaan reissuilta ideoita ja tehdään niistä omat paremmat versiot kotikäyttöön ja viedään yhdessä suomalainen vieraanvaraisuus maailmankartalle.

Muutos lähtee yksilöstä, mutta vasta yhdessä toimiessa saamme oikeasti jotain merkittävää aikaan. Haastaisinkin teitä rakkaat kollegat positiivisen palautteen antamiseen ja kavereiden kannustamiseen. Siinä olisikin sitten rikottu jo toinen tabu, koska olen kuullut, ettei positiivisuus ole luonnollista meille. Mutta ei siitä ole kauaakaan, kun väitettiin, ettei suomalainen keittiö ole maailmanluokkaa, ja tämänhän me jo tiedämme valheeksi. ■



KYPSÄ PAKASTE



Kymppi uutuus bataattilaatikko on kypsä pakaste. Bataattilaatikon mieto, mutta täyteläinen maku sopii erinomaisesti sellaisenaan esim. noutopöydissä, lisukkeeksi annokseen, vege vaihtoehdoksi.

Kymppi Bataattilaatikon käyttö vähentää työtä ja hävikiä.

Tuote on maidoton, laktoositon, gluteeniton ja kananmunaton. muista myös muut Kymppi laatikot ja soseet.

Pakkauskoko 2,5 kg.

Lisätietoja:

Pauli Karttunen

pauli.karttunen@kymppi.laihianmallas.fi

040 726 8510

sk myyntipäällikkö



Kymppi bataattilaatikko 2,5 kg

pkt



3 rs/me



Reseptejä ja valmistusohjeita löydät
kymppi-maukkaat.fi/reseptit • lahiruokaamalta.fi



Nordqvist tuo valloittavan uuden teesarjan kahviloiden ja ravintoloiden saataville syksyllä 2017. Upea ulkoasu ja tietysti Nordqvistin parhaat teelaadut. Sarja sisältää mm. uutuudet *Nordqvist Wehrea* maustamaton vihreä luomutee ja *Zen Hetki* kamomillaa sisältävä rauhoittava kofeiiniton tee.

Tutustu ja tilaa omasi www.nordqvistpro.fi tai kattavasti tukuista kautta Suomen.



NORDQVIST

Suomen Elintarviketuonti Oy Nordqvist. Tiilitie 6 B 1, 01720 Vantaa. Puh 0207 871 710, info@nordqvist.fi

KAMPIN KORTTELISTA EI TULLUT MENESTYS SATTUMALTA

*Kauppakeskusravintoloilta vaaditaan nykypäivänä
erinomainen konsepti sekä laadukas visuaalinen ilme.*

TEKSTI: MARIA KELTER / ASIAKKUUSJOHTAJA /
SUUNNITTELUTOIMISTO AMERIKKA
KUVA: HENRI JUVONEN





KUVA: IIRO MUTTLAINEN

Korttelissa sijaitsevan Bar Conin portaita on kuvattu sosiaaliseen mediaan valtavissa määrin.

Helsingissä kauppakeskus Kampin Kortteli-ravintolakokonaisuus on muuttanut käsitykset kauppakeskusruokailusta kertaheitolla.

VIELÄ VUOSI sitten ajatus tähtikokeista kauppakeskusravintolassa kuulosti absurdilta, mutta joulukuussa 2016 avatussa Korttelissa tämä on kuitenkin jo arkipäivää. Kesäkuussa Korttelissa nähtiin jopa todellinen tähtisuma, kun ravintola Jord järjesti Korttelissa "kymmenen Michelin-tähden" illallisen. Tämä tarkoitti, että ravintolassa työskenteli samaan aikaan joukko pohjoismaalaisia kokkeja, joiden ravintoloille ranskalainen Michelin-opas on myöntänyt yhteensä kymmenen tähteä.

Ravintolat ovat tehneet erinomaista tulosta kauppakeskuksissa jo kymmenisen vuotta. Operaattorit ovat kuitenkin tähän asti olleet enemmän pikaruokapaikoiksi miellettyjä ravintoloita tai ketjuja. Yksityisomisteiset, pienemmät operaattorit ja suorastaan gourmet-ruoka on nyt otettu kuluttajan toimesta todella hyvin vastaan Kampin Korttelissa.

"Kamppilaisilla oli hieno visio ja uskallusta lähteä toteuttamaan uudenlaista kokonaisuutta. Hankkeen suunnitteluvaiheeseen saatiin mukaan meidän lisäksi ravintola-alan ammattilaiset We are Groupista. Hankkeen onnistuminen on kaikkien osapuolten täydellisen yhteistyön tulos", kertoo Suunnittelutoimisto Amerikan luova johtaja ja hankkeesta vastannut Teemu Nojonen.

"Huolellisella konseptisuunnittelulla ja hyvällä yhteistyöllä investointi voitiin tehdä varmalla pohjalla. Tavoitteet saavutettiin, ja Korttelin kaikki

"On olemassa ravintoloita, joissa kaikki suunnitellaan niin, että ne ovat mahdollisimman sometetettavia: interiööri, valaistus, annokset, ruokalistat – kaikki", kertoo We are Groupin viestintä- ja pr-päällikkö Kia Arpia. Kuvassa Korttelin Date & Kale -ravintola.

”Sometuksen aikoina tilasuunnittelulla on myös markkinoinnillista merkitystä.



ravintoloitsijat tekevät nyt joko hyvää tai erinomaista tulosta", Nojonen jatkaa.

Kun hankkeen investointipäätös tehtiin, oli tiloista vuokrattu jo yli 70 prosenttia. Normaalaa korkeampi vuokrausaste saavutettiin huolellisella konseptisuunnittelulla, vakuuttavasti tunnelmaa kuvastavilla 3D-kuvilla sekä toimivilla ravintola-alan suhteilla. Investointi on osoittautunut kannattavaksi ja Korttelin ansiosta Kauppakeskus Kampin 5. kerros tekee parasta tulostaan koko olemassaolonsa aikana. Asiakasvirta on jalkautunut myös kolmanteen ja neljälänteen kerrokseen ja liikkeet näissäkin menestyvät entistä paremmin.

"Kerroksen kävijämäärät ovat kaksinkertaistuneet verrattuna kahden vuoden takaiseen tilanteeseen ja kerroksen myynti on noussut kymmenillä prosenteilla verrattuna kaikkien aikojen parhaaseen myyntivuoteen", kertoo Kauppakeskus Kampin kauppakeskuspäällikkö Heli Vainio. Kortteli on tuonut Kampille myös mainetta ja kunniaa voittamalla Kauppakeskusyhdistyksen vuosittain jakaman "Vuoden kauppakeskusteko" -palkinnon.

Ravintolapalveluiden nousu kauppakeskusten tukitoiminnoista ankkuritoimijoiksi on konkreettinen esimerkki kauppakeskusten painopisteen siirtymisestä shoppailusta kokonaisvaltaiseen ajanviettoon. Kauppakeskusten viihtyvyyteen panostetaan paljon kauppakeskusjohtojen toimesta, joten ravintoloitakin vaaditaan erinomainen konsepti sekä ravintolan ruuan että ilmeen osalta. Usein tilavuokra on sidottu liikevaihtoon, joten kauppakeskusjohtajilla on intressi varmistaa vuokralaisen menestyminen. Laadukas suunnittelu varmistaa hyvän perustan.

"Kauppakeskuksessa on omat arkkitehdit, jotka tuntevat talon, eikä piirustuksia ja informaatiota tarvitse kaivaa itse yhdessä isännöitsijän kanssa, kuten kivijalkalokaatiassa monesti joutuu", kertoo ravintola La Torrefazione perustaja ja toimitusjohtaja Jens Hampf, joka on perustanut ravintoloita sekä kivijalkaan että kauppakeskuksiin.

"Oman kokemuksen perusteella asuintalon kivijalassa isännöitsijä ei ole monestikaan yhtään kiinnostunut ravintoloitsijan tarpeista. Tuntuu siltä, että ei sinne edes välttämättä haluta tervettä ravintolaliiketoimintaa. Kauppakeskuksissa todella halutaan, että ravintola menestyy", hän lisää. Hampfin mukaan kauppakeskuksessa kaikki – esimerkiksi esteettömyys – on otettu valmiiksi huomioon, eikä ravintoloitsijan tarvitse siinä mielessä taiteilla lain rajoilla koko ajan. Lisäksi kauppakeskuksessa asiat tehdään tehokkaasti ja ravintoloitsijan tarpeita kuunnellaan.



KUVA: IIRO MUTTLAINEN

Standi
PEOPLE



STANDI PEOPLE TUO
BRÄNDISI JA TARINASI
NÄKYVÄKSI



Suunnittelemme ja toteutamme
kansainvälisiä messuosastoja,
myyminenmistiloja, toimitiloja
ja ravintoloiden sisustuksia.

☎ 09 415 33 410
www.standi.fi



Bar Con on Korttelin paikkamerkityin ravintola sosiaalisessa mediassa.

"La Torrefazionessa ravintolakonsepti rakentuu palvelun ympärille. Kampissa saimme täsmälleen sellaisen tilan kuin liiketoiminnan kannalta tarvitsimme. Nyt meillä on iso tila ja baaritiskiltä näkee kaikkialle – näin pysymme koko ajan kartalla, mitä ravintolassa on meneillään ja voimme palvella asiakkaitamme mahdollisimman hyvin." Hampfin mukaan kauppakeskusten haasteena on liika samankaltaisuus ja se, että "ollaan muiden armoilla" siinä mielessä, että ilmapiiiriä ei voi luoda täysin omilla ehdoilla.

"Kampin 5. kerros on kyllä tässä mielessä aivan uniikki. Ideali aivan kaikilta osin", hän lisää.

Ravintolan sisustussuunnittelu mielletään usein ennen kaikkea tunnelman luomiseksi. Ravintolabisneksessä tunnelma onkin erittäin tärkeä osa menestyksestä liiketoimintaa. Jotta tila palvelee toimintaa mahdollisimman hyvin, asiaa pitää miettiä kokonaisvaltaisemmin. "Konsepti, kohde-ryhmä, lokaatio, millaista syömistä ja kuinka pitkään... Suunnittelemme hyvin erilaisia ravintoloita. Erinomaisesti toimivan konseptin suunnittelemisen esimerkiksi kaupunkikeskustaan tai lentokentälle asettaa työlle eri lähtökohdat. Vaikka kilpailutilanne ja kulutuskäyttäytyminen poikkeavat toisistaan, asiakkaat odottavat laadukasta ympäristöä, palvelua ja tarjontaa kaikissa tilanteissa", kertoo Suunnittelutoimisto Amerikan projektipäällikkö ja Kampin Bar Conin ja Date & Kalen suunnittelut Emma Penttinen.

Sometuksen aikoina tilasuunnittelulla on myös markkinoinnista merkitystä: Kampista laskettiin lähteneen yli tuhat #kortteli-merkittyä päivitystä ensimmäisen kuukauden aikana. Perinteisten annos- ja selfie-kuvien lisäksi Korttelista jaettiin erityisen paljon tiloja esitteleviä päivityksiä.

"On olemassa ravintoloita, joissa kaikki suunnitellaan niin, että ne ovat mahdollisimman sometettavia: interiööri, valaistus, annokset, ruokalistat – kaikki", kertoo We are Groupin viestintä- ja pr-päällikkö Kia Arpia ja jatkaa:

"Bar Cónista on merkitty paljon kuvia someen, varmaankin juuri siksi että se on niin valokuvauksellinen. Lasikatto antaa täydellisen valon päivällä ja illalla tila värjäytyy valaistuksella punertavaksi. Bar Conin upeat portaat ovat päässeet ansaitusti myös parrasvaloihin ja suora näkymä kuu-

dennen kerroksen terassilta Annankatua pitkin Johanneksen puistoon asti on ihmisille täysin uusi. Eniten kuitenkin lisätään kuvia annoksista, nekin on suunniteltu paitsi hyvänmakuisiksi, myös erittäin valokuvaukselliseksi." Korttelin kohderyhmä on urbaanit, nuoret tai mieleltään nuorekkaat sinkut tai dinkut. Tämä ryhmä kaipaa yhteisöllisyyttä ja on erityisen aktiivinen käyttämään sosiaalista mediaa. Jakamisen tarve on olemassa, joten sitä ruokkimalla saa takuuvarmasti aikaiseksi ilmaista markkinointia.

"Kauppakeskuksia kehitetään nyt voimakkaasti ja ravintolatoiminnot ovat niissä keskeisessä roolissa. Näin ollen niitä on erittäin mielenkiintoista suunnitella. Kaikki hankkeet tehdään aina räätälöidysti ottaen huomioon kohteen kohderyhmä ja erityisluonne. Korttelia ei siis sellaisenaan voi kopioida. Vaikutteita siitä voi tietenkin ottaa. Me pidämme kuitenkin katseen tulevaisuudessa ja mietimme myös mahdollisia uudenlaisia konsepteja: toukokuussa pidimme workshopin Paul Bocus -instituutin keittiömestarioppilaille aiheena nimenomaan kauppakeskukset ja tulevaisuuden ravintolakonseptit. Erinomaiset visiot eivät synny tyhjistä. Suunnittelutoimisto Amerikka tekee paljon yhteistyötä eri alojen huippujen kanssa saadakseen näkökulmia ja syventääkseen ymmärrystään ravintolaliiketoiminnasta", kertoo Amerikan toimitusjohtaja Sami Maukonen.

Eikä Kampin Korttelinkaan potentiaalia ole hyödynnetty vielä aivan täysin.

"Meillä on ajatuksia ravintoloiden yhteistempauksista ja muista tapahtumista. Vielä sellaisia ei ole voitu oikein järjestää, kun ravintoloitsijat ovat niin totaalisen kiinni perusbisneksensä pyörittämisessä. Korttelilta odotettiin paljon, mutta se ylitti nekin odotukset pitäen henkilökunnan kiireisenä. Nyt korttelilaiset ovat päässeet kiinni kauppakeskuksen ihmisvirtaan – vielä voimme kuitenkin hyödyntää kauppakeskustyöympäristöä ravintolatoiminnalle aivan uudella tavalla", kertoo Kampin Heli Vainio. ■

Kirjoittaja yrittää proaktiivisesti keksiä muuttuvan maailman liiketoimintaa parantavia tilaratkaisuja Suunnittelutoimisto Amerikan asiakkaille.

HEIROL® pro

Keittiösi luottopannut
vaativaan käyttöön

Steelsafe

Pinnoitettu paistinpannu, joka kestää teräksiset keittiövälineet. Heirol Steelsafe on täysin uudentyyppinen, kuumaan ja kovaan paistamiseen suunniteltu paistinpannu. Pannu, joka yhdistää teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet.



Steelsafe-paistinpannu
Ø 24 cm
Ø 28 cm

Cerasafe+

Kestävä teräspannu
ammattikäyttöön.
Kolmikerroksinen,
keraamisesti vahvistettu
pinnoite kestää
kovassakin käytössä.



Heirol-pannut hyvin varustelluilta jälleenmyyjiltä sekä
Metro-tukku, Vihannespörssi ja www.heirol.fi



Erityisille asiakkaillesi.

Syksyn **uutuusleivonnaisemme** pursuavat kaikkea hyvää, kuten terveellisiä siemeniä. Yllä Suomessa leivotut ja 1-pakatut Tumma Vitriinisämpylä 90 g ja Tumma Katesämpylä 40 g.

Alla saksalaisen kakkuleipomomme mehevä uutuus Vadelmabrownie 88 g, joka sisältää siementen lisäksi mm. punajuurta ja vadelmaa.

Ja mikä parasta, nämä ovat **kaikki gluteenittomia** ja kuitupitoisia!



Lue kaikista uutuuksistamme
www.rollfoods.fi tai soita meille
numeroon 010 423 3550 ja kysy
lisää!



Suomalainen perheyrittäjä, vuodesta 1979.



M.E.E.T on Suomen suurin, kauppakeskuksen sisälle sijoittuva yhtenäinen ravintola-alue.

M.E.E.T. PÄIVITTÄÄ RAVINTOLAMAAILMAN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: CITYCON

KAUPPAKESKUS ISON OMENAN laajennuksen toinen vaihe valmistui huhtikuussa – ja samalla avautui kokonaisuudessaan Ison Omenan ravintolamaailma M.E.E.T (Meet, Eat, Enjoy, Together). M.E.E.T on Suomen suurin, kauppakeskuksen sisälle sijoittuva yhtenäinen ravintola-alue, joka panostaa tarjonnan monipuolisuuteen ja laadukkuuteen. Peräti 250-metrinen ravintolakadun varrella asiakas pääsee makumatkalle maailman ympäri: tarjolla mm. itämaisia herkkuja, burgereita, pihvejä, katuruokaa...

Cityconin vuokrausjohtaja Jussi Vyyryläinen kertoo, että ravintolamaailmasta löytyy yli 30 erilaista ravintolaa, joista osa avattiin jo elokuussa 2016, mutta pääosa M.E.E.T.-alueesta avautui 20. huhtikuuta. Kesäkuun lopussa haastateltu Vyyryläinen kertoo, että M.E.E.T:in ensimmäiset pari kuukautta ovat sujuneet yli odotusten:

"Meillä oli aavistus siitä, että kuluttajat ottavat M.E.E.T:in hyvin vastaan, mutta aika moni on sanonut, että ravintolamaailma on jotain selkeää, mitä he eivät voineet kuvitellakaan löytyvän kauppakeskuksesta."

Kiinni espoolaiseen sielunmaisemaan

Ravintolamaailman suunnittelun tueksi tehtiin mm. perusteellinen kuluttajatutkimus, jonka avulla kartoitettiin millaisia ravintoloita asiakkaat kaipaavat. Tutkimus paljasti, että etenkin alkuasukkailla – eli espoolaisilla asiakkaila – on vahva ostovoima ja he syövät paljon ulkona. Markkinarako löytyi pitkälti tästä: mitä jos espoolaisten ei tarvitse lähteä Helsingin keskustaan hyvää sarkaa löytääkseen, vaan ihan kotikulmilla löytyisi pidemmän viipymän illallisravintoloita, perheravintoloita, katukeittiöitä...

Niinpä Citycon ei lähtenyt etenemään perinteisellä food court -formaatilla, vaan M.E.E.T:istä haluttiin "kaupunkikeskustamainen kokonaisuus", joka koostuu erityyppisistä ravintoloista – ja joka nyt vain sattuu olemaan kauppakeskuksen sisällä. Ideana on tarjota monenlaisia vaihtoehtoja nopeasta asiointista kiireettömään illanviettoon.

Isosta Omenasta löytyy nyt lähes 50 erilaista ravintolaa ja kahvilaa, joista yli 30 sijaitsee varsinaisella M.E.E.T-alueella. Ravintolapinta-alaa

on 8 000 neliömetriä, mikä on kymmenisen prosenttia kauppakeskuk-
sen vuokrattavasta pinta-alasta. Asiakaspaiikkoja ravintoloista löytyy noin
4 000.

Kolmasosa tulee syömään

Vyryläinen muistuttaa, että ravintolatarjonnan lisääntyminen ja moni-
puolistuminen kauppakeskuksissa on selkeä globaali trendi. Ravintoloi-
den suhteellinen osuus pinta-alasta ja vuokratuotoista on kasvanut jo pit-
kään kauppakeskustoimialalla, ja trendi on edelleen kasvava: esimerkiksi
CBRE:n kansainvälisen tutkimuksen mukaan kolmasosa asiakkaista vie-
railee kauppakeskuksessa vain siksi, että haluaa syödä tai juoda jotain.

"Tällöin on tärkeää tarjota ihmisille jotain muuta kuin nopea tankkaus
food courtissa – ja laatu, palvelu ja monipuolisuus nousevat isoon roo-
liin", Vyryläinen toteaa ja lisää, että myös kauppakeskuksessa tapahtuva
ravintola-asiointi voi olla mieleenpainuva elämys.

Vyryläisen mukaan myös ravintoloitsijat näkevät kauppakeskuk-
set kiinnostavana sijaintipaikkona, joihin kannattaa tuoda kunnianhimois-
ia konsepteja. "M.E.E.T.:n konsepti on herättänyt vahvaa vuokrauskysyn-
tää ja onnistuimme saamaan sinne todella kiinnostavia ravintoloita, joista
monet ovat toimineet aiemmin vain Helsingin keskustassa", Vyryläinen
toteaa.

Kokonaan uusia, Suomessa nyt aloittavia toimijoita ovat Dim Sum
-annoksiin erikoistunut Popomama ja Yuzu Sushi Bowl ja Burrito.

Armoton ajoitus

Vyryläinen on tyytyväinen, että M.E.E.T. on päässyt hyvään vauhtiin.
Tosin kolmisen vuotta sitten kun projektia käynnisteltiin, kaikki ei vaikutta-
nut yhtä ruusuiselta:

"Teimme paljon töitä konseptin luomiseksi ja markkinoinniseksi alan
toimijoille ja siksi onnistuimme", hän toteaa. Cityconin odotusten mukai-
sesti trendi kääntyi suotuisaksi ja ravintoloitsijat alkoivat katsella kaup-
pakeskuksia uudesta näkövinkkelistä – mistä osoituksena esimerkiksi
Kampin uusi ravintolamaailma.

"Uskoimme, että tuomalla tarjontaa on mahdollista luoda kysyntää –
ja juuri niin on käynyt. Syöminen kauppakeskuksessa ei välttämättä ole
enää mikään kuriositeetti shoppauksen lomassa, vaan se voi todella olla
ihän oma, erillinen juttunsa."

Vyryläinen tietää kertoa myös, että muutkin vuokralaiset kuin ruo-
kaa tarjoavat toimijat ovat hehkuttaneet M.E.E.T.:iä: ravintolamaailman on
huomattu olevan niin kova vetonaula, että se tuo lisää asiakkaita vähän
kaikeille.



"Uskoimme, että tuomalla tarjontaa on mahdollista luoda kysyntää – ja
juuri niin on käynyt", Cityconin vuokrausjohtaja Jussi Vyryläinen kertoo.

**Kolmasosa
asiakkaista vierailee
kauppakeskuksessa vain
siksi, että haluaa syödä tai
juoda jotakin.**



Tutkimus paljasti, että etenkin espoolaisilla asiakkailla on vahva
ostovoima ja he syövät paljon ulkona.

Oman brändin alla

M.E.E.T.:illä on omaa "brändihevkoa" Ison Omenan brändin kyljessä:
ravintolamaailmalla on mm. omat verkkosivut, joiden kautta asiakkaille
tarjotaan useita digitaalisia lisäpalveluita ja myös oma M.E.E.T.-sovel-
lus on mahdollista ladata älypuheliin. Ihmiset voivat myös esimerkiksi
sopia tapaamisen M.E.E.T.:ssä ja päättää sen jälkeen, mihin siellä men-
nään syömään, Vyryläinen kuvailee.

"Kun vielä metro saadaan kulkemaan, se on se viimeinen piste i:n
päälle."

Entä sitten voittajakonseptin monistaminen? Vyryläinen toteaa, että
Cityconilla on 60 kauppakeskusta Pohjoismaissa ja Baltiassa ja useam-
massakin paikassa voitaisiin ottaa oppia M.E.E.T.-meiningistä. Olemassa
olevissa kauppakeskuksissa jonkinlainen päivitys voi tulla kysymykseen,
toki huomioiden kauppakeskuksen oma persoona, hän pohtii.

"Ja kun uusi Lippulaiva Espoossa avaa ovensa 2020, niin sielläkin on
M.E.E.T.", Vyryläinen lupaa. ■



KAUPPAKESKUKSEN RAVINTOLAMAILMA TARJOAA ELÄMYKSIÄ



TEKSTI: HANNA NORDSTRÖM / STANDI PEOPLE OY
KUVAT: TOMMY SELIN

KELLO EI ole vielä yhtätoista aamulla, kun Iso Omenan tyylikkäästä Fuku-ravintolasta kuuluu iloista puheensorinaa. Noutopöytä notkuu värikkään sushivalikoiman lisäksi tempurasta, udonnuudelista, misokeitosta ja muista herkuista.

Tämän päivän kauppakeskuksiin ei mennä enää vain ostoksille, vaan myös varta vasten nauttimaan ruuasta ja seurustelemaan. Niihin rakennetaan viihtyisiä ravintolamaailmoja, joiden valikoimasta asiakas voi ruuan lisäksi valita myös oikeanlaisen tunnelman.

Talouselämän koheneminen vaikuttaa suotuisasti ravintoloiden sisustamiseen ja brändin esiintuomiseen. Ravintoloitsijat ovat tällä hetkellä kiinnostuneempia ehostamaan tilojaan ja käyttämään apunaan ulkopuolista suunnittelijaa. Ravintolasisustuksia paljon tehneen Standi People:n suunnittelijan Saku Lumivirran mukaan asiakkaat ovat nyt selvästi innokkaampia kokeilemaan erilaisia ja luovempia ratkaisuja sisustuksissaan. Lumivirran mielestä street foodin eli katuruoan rantautuminen Suomen ravintolakulttuuriin on tuonut rentoutta ja uskallusta myös sisustamiseen.



Fukun aiemmin avatuissa ravintoloissa on käytetty puisia seinäsäleikköjä ja ne haluttiin elementeiksi myös uusiin ravintolatiloihin. Asiakkaan toive toteutettiin muuntamalla puusäleikkö kattoelementiksi.

Ravintolakulttuurin elpymisestä kertoo kauppakeskus Iso Omenan huhtikuinen laajennus M.E.E.T-ravintolamaailmassaan. M.E.E.T tulee sanoista meet, eat, enjoy ja together. Uusissa tiloissa on yli 30 ravintolaa ja kahvilaa, joiden joukossa ovat muun muassa laadukasta aasialaista ruokaa tarjoilevat Momotoko ja Fuku -ravintolat.

Realistinen suunnitelma – sovitunlainen toteutus

Kauppakeskus Iso Omenassa sijaitsevien Momotoko ja Fuku –ravintoloiden tilat suunnitteli Italian Milanosta valmistunut Standin sisustusarkkitehti Sanni Herttuainen (pääsuunnittelija) ja puualan artesaani Saku Lumivirta. Sekä Herttuaisella että Lumivirralla on monen vuoden kokemus julkisten tilojen suunnittelusta. Lumivirralla oli Momotokon ja Fukun suhteen kotikenttätietä, sillä hänet on omien sanojensa mukaan keitetty hyvin monessa aasialaisessa liemessä pitkän ravintolasisustusuransa aikana.

Standin Herttuainen ja Lumivirta ovat yhdessä hyvä tiimi. Molemmat täydentävät taidoillaan ja osaamisellaan toisiaan.

"Yhteistyömme tuottaa asiakkaallekin selvästi enemmän ja parempia ratkaisuja", toteaa Herttuainen. Lumivirralla on erinomainen puumateriaalien tuntemus ja tekninen osaaminen muun muassa kalustesuunnittelussa. Herttuaisella on vahva kolmiulotteinen tilan hahmotuskyky ja tarkka visuaalinen silmä.

"Suunnittelun eri vaiheissa kuljen mielikuvissani tiloissa, olen niin sanotusti kärpäsenä katossa. Käytettävyyttä ja toiminnallisuutta täytyy tarkastella monelta eri kantilta", kertoo Herttuainen.

Momotokossa tilanjakajiksi ruokailutilan ja seuraavan kerroksen välille asennettiin katosta roikkuvat suuret syömäpuikot nuudeliputouksilla.



Lumivirran yksi bravuureista on mallinnuskuvien fotorealistinen 3D-rendeerointi. Lumivirta ottaa huomioon yksityiskohtaisesti katselukulmat, tekstuurit ja tilan valaistuksen. Fotorealistisuus antaa aidonkaltaisen kuvan tilan tulevasta tunnelmasta ja yksityiskohdista. Mallinnus visualisoi hyvin konkreettisesti sen millainen tilasta ja sisustuksesta on todella tulossa. Oikeanlaisen fiiliksen varmistumisen lisäksi vältetään myös ylimääräisiltä yllätyksiltä ja asiakas saa juuri sen mitä sovittiin. Mallinnuskuvien ohella suunnittelun apuna Standissa käytetään myös virtuaalitodellisuutta (virtual reality). Virtuaalilasien läpi pääsee tutustumaan tilaan ennen kuin ensimmäistäkään lautta on naulattu seinään tai kalustetta tuotu paikalleen. Tämä mahdollistaa sen, että asiakas voi itse liikkua virtuaalisesti tilassa nähdessä mikä toimii ja mikä ei. Suunnittelun tässä vaiheessa muutoksien ja kokeilujen tekeminen on helpompaa ja edullisempaa.

Suunnittelun kantavana ideana on ruoka ja ruokakulttuuri

Momotokon sisustuksen kantava idea syntyi siellä tarjoiltavan ruuan ja ruokakulttuurin ympärille. Ravintola tarjoilee japanilaista ramen-nuudelikeittoa, joka nostettiin selkeästi esille ruokailutilan visuaalisuudessa. Tilanjakajiksi ruokailutilan ja seuraavan kerroksen välille asennettiin katosta roikkuvat suuret syömäpuikot nuudeliputouksilla. Ravintolan yläpuolella sijaitsee Finnkinon elokuvateatteri ja tilassa on haasteellisesti 11 metriä korkeutta. Nuudelikatto rajaa tilan luovasti ja tuo haluttua intiimiyttä ravintolaan. Momotokon omistaja Menkki Kam nostaa erityisesti esiin nuudelikatton sen luovan idean ja onnistuneen toteutuksen takia: "Nuudelikatto on todella hieno. Se kertoo hyvin sen, mitä ravintolamme tarjoaa."

Menkin toiveena oli saada tilaan street food -henkeä skandinaavisuudella höystettynä. Tilan materiaalivalinnat tukevat molempia toiveita. Puu tuo tilaan kaivattua skandinaavisuutta ja betoni tuo rouheaa katuravintoloiden tuntua. Kalusteiden graafiset muodot tuovat tilaan modernia ja tyylikästä tunnelmaa.

Fukun laadukas sushibuffet arvoisessa tilassa

"Olin haltioissani päästessäni suunnittelemaan Iso Omena avautuvaa uutta Fukua", kertoo Standin sisustusarkkitehti Sanni Herttuainen ja jatkaa: "Kun tarjoiltava ruoka on laadultaan ja maultaan näin erinomaista, sen ympärille rakennettavan tilan on viestittävä samaa laatua -ja mielikuvaa. Suunnittelu oli siis haastavaa, mutta toisaalta myös antoisaa ja innostavaa. Hyvän ruuan ympärille luotava interiööri ei voi jäädä kakkoseksi maulle."

Fukun aiemmin avatuissa ravintoloissa on käytetty puisia seinäsäleikköjä ja ne haluttiin elementeiksi myös uusiin ravintolatiloihin. Suurin osa Iso Omenan



**” Katosta
roikkuvat
suuret syömäpuikot
nuudeliputouksilla.**

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

seinäpinnoista on kuitenkin lasia, joten seinäsäleikön toteuttaminen oli haaste. Asiakkaan toive saatiin kuitenkin hyvin toteutettua, sillä puusäleikkö muotoutui suunnitelmissa kattoelementiksi. Kun puusäleikköön yhdistettiin vielä valaistus, elementti toi tilaan haluttua tyylikkyyttä. Puusäleikkö ikään kuin vie asiakkaan pääsisäänkäynniltä suoraan ruuan luokse.

Ravintolan seinissä on käytetty mukailtua japanilaista ASANOHA-kuviota, joka on Japanissa hyvin suosittu perinteinen graafinen elementti. Tilan tuolit, baarituolit sekä valaisimet ovat asiakkaan valitsemia ja kaikki kalustevalinnat myötäilevät jo olemassa olevien Fuku-ravintoloiden kalusteita.

"Uskon, että Iso Omena avautuneet Momotoko ja Fuku -ravintolat jäävät mieleen ja makunystyröihin, eivät vain hyvän ruoan, vaan myös erikoisten yksityiskohtien ansiosta", täsmentää Standin Sanni Herttuainen.

Ammattitaidolla ja kokemuksella vältytään ikävilä yllätyksiltä

Momotokon ja Fukun omistaja Menkki Kam kuuli ravintoloitsijakollegaltaan Standista ja Standin suunnittelijoista. Ulkopuolisen täyden palvelun suunnittelutoimiston käyttäminen oli Menkille uusi asia, mutta näin jälkikäteen valinta osui nappiin.

"Isoin ja huomattavin ero aiempiin ravintolaprojekteihin oli se, ettei matkan varrella tullut yhtään ikävää yllätystä", kertoo Kam. Kokonaisuudessaan projekti eteni jouhevasti, rakentaminen eteni aikataulun ja suunnitelmien mukaisesti, ja lopputulos vastasi odotuksia. Kun ravintolaa alettiin rakentaa paikan päällä kolmea viikkoa ennen avajaisia, Kam sai keskittyä omiin työtehtäviinsä ja ruokalistojen suunnitteluun. Siitä Kam antaa ison plussan.

Molempien ravintoloiden toteutukset ovat Kamin mielestä todella onnistuneita ja Kam kertoo olevansa enemmän kuin tyytyväinen. Fuku-ravintolan sisustus on saanut Iso Omenan johtoakin myöden kiitosta

KUVA: STANDI PEOPLE OY



Momotoko ja Fuku -ravintoloiden tilat suunnitteli Standi People Oy:n sisustusarkkitehti Sanni Herttuainen ja suunnittelija sekä puualan artesaani Saku Lumivirta.

ja kehuja. Fuku toimii näyttävänä porttina uuteen ravintolamaailmaan sijaitessaan heti ensimmäisenä ravintolana kauppakeskuksen uudella puolella. ■

KUVA: STANDI PEOPLE OY



**” Suunnittelun
apuna
käytetään myös
virtuaalitodellisuutta.**

Mallinnuskuvaa Momotokosta. Ravintolan suunnittelussa käytettiin apuna mallinnuskuvien fotorealistista 3D-renderöintiä, joka antaa aidonkaltaisen kuvan tilan tulevasta tunnelmasta ja yksityiskohdista.



SUOMESSA VALMISTETTU

Onni-syöttötuoli

Moderni ja pelkistetty Onni-syöttötuoli sopii monenlaiseen sisustukseen. Laaja värivalikoima ja syöttötuolin viemä pieni ala tekevät siitä erityisen soveltuvan ravintolaan. Onni on valmistettu käsin suomalaisesta koivusta.

Tutustu lisää osoitteessa www.onnihighchair.com tai kysy lisää Puusepäntiike Hannekselta +358 500 895 510.



Sillit ja silakat



Suomen Sillikonttori Oy
Kalasatamantie 2, 23500 Uusikaupunki • Puh. 0207 49 7770
myynti@sillikonttori.fi • www.sillikonttori.fi

Kaikkien suomalaisten huulilla

Viimeistelee juhluvuoden kattaukset.








Tilaa näyte tai kutsu kylään! Oy Fiblon Ab | 020 123 6600 | www.fiblon.com

TÄTÄ KAKKUA RIITTÄÄ

RAVINTOLA KAKOLANRUUSU SAI VAUHTISTARTIN VANHASSA VANKILASSA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: PASI LEINO



**” Keskusvankilaa
ei herkästi
yhdistetä
kulinarismiin.**

TURUN LEGENDAARISTA KAKOLAN keskusvankilaa ei herkästi yhdistetä kulinarismiin – mutta sitten vanhassa vankilassa vappuna 2017 startannut ravintola tuli ja muutti kaiken. Vankila siirtyi muualle 2007 ja tilat ovat etsineet uutta käyttöä siitä asti. Pari vuotta sitten lietolainen kiinteistöyrittäjä Olli Ojala iski kiinni 150 vuotta vankilana toimineeseen kiinteistöön.

Ojalan omistama Kakola Yhtiöt kaavailee suuria: suunnitelmissa on kylpylää ja tornitaloa, mutta ankkuriksi Kakola tarvitsi tietenkin ravintolan. Ojala ei halunnut taloon ketjuravintolaa, vaan ehdan yrittäjän. Ojala päätyikin pian puheisiin turkulaista Kaskis-ravintolaa pyörittävien yrittäjä-keittiömestarien, Erik Mansikan ja Simo Raision, sekä Kaskiksen kolmannen osakkaan, Topi Pekkasen, kanssa. Kolmikko ei voinut vastustaa vanhan vankilan vetovoimaa, tunnustaa Pekkanen.

"Kyllä siinä kolme peukkaa nousi ylös aika pikavauhtia", hän kertoo. "Meille tämä on mahdollisuus olla mukana tekemässä kulttuurihistoriaa.

Tämä on Kakolan uusi elämä", Pekkanen toteaa ja muistuttaa samalla, että Kakolassa ei ole koskaan ollut ravintolaa.

Elinkautinen päällä

"Herkku-Kakolan" esiinmarssista suunniteltiin kaksivaiheista: ensin vain kesäisin operoiva pop-up, joka antaa esimakua tulevasta – ja talvella 2018–2019 avaa ovensa "varsinainen" ravintola. Suunnitelma kuitenkin muuttui matkan varrella, kun tietyt logistiset umpisolmut saatiin auki:

"Aiomme pitää toiminnan käynnissä ympärivuotisena ja vuoden 2018 lopussa vain vaihdamme rakennusta", Pekkanen kertoo. Tällä erää Kakolanruusu toimii entisessä vankilan henkilökunnan siivessä, mutta edessä on siis muutto vankilakompleksin sisäpihalle, jonne syntyy yli 100-paikkainen kellariravintola.

"Siirrymme sisäpihan rakennukseen, jossa sijaitsi ennen muun muassa eristyssellit. Keittiö tulee uudisrakennukseen, muu ravintola ja





"On täytynyt valita kestäviä, visuaaliseen ilmeeseen sopivia kalusteita, jotka puolustavat paikkaansa nyt ja myöhemmin lopullisessa kohteessa", ravintolan visuaalisuudesta vastaava &Bros-suunnittelutoimiston Antti-Jussi Silvennoinen toteaa.

baari rakennetaan rakennuksen ikkunalliseen kellariin tilaan, jossa säilytettiin vankien siviilivarusteita", kertoo Pekkanen.

Viimeinen rundi

Eristyssellit aiotaan museoida, joten tilassa voi tulevaisuudessakin aistia aidon "runditunnelman". Myös Kakolan entinen kirkkotila säilytetään ehjänä kokonaisuutena – sinne on tulossa nykyaikaiset kokous-/konserttitilat, jotka täydentävät ravintolapalveluja.

Olli Ojalan Kakola-Yhtiöt – joka omistaa sekä Kakolan sekä samalla maellä toimineen Turun lääninvankilan – vastaa remontoinneista. Mikään läpihuutojuttu ei Kakolan "kasvojenkohotus" ole, sillä suojelumääräyksiltään kohde on samaa luokkaa kuin Turun linna ja Tuomiokirkko.

Anniskelupaikkoja ravintolassa on nykyisellään 284, joista reilu kolmannes on terassipaikkoja. Se, mitä "lopullisessa" ravintolassa tullaan näkemään, on aika pitkälti jo esillä: kaikki nykyiset kalusteet siirtyvät puoleltoista vuoden kuluttua uuteen paikkaan lattiamateriaaleja myöten.

"Kalusteet uuteen ravintolaan on olemassa 75 prosenttisesti", Pekkanen arvioi.

Kiire kalterien taakse

Ensimmäinen kesä Kakolassa on ollut ilmojen puolesta vaihteleva, mutta ainakin vastaanotto asiakkailta on lämmittänyt. "Väkeä on riittänyt ja esimerkiksi aurinkoisen Tall Ships -viikonlopun aikaan enempiä ei olisi sisään mahtunut."

Pekkanen katsoo, että Kakolanruusu on kiinnostava kohde säästä huolimatta: sen verran kiehtova paketti on kyseessä. Ravintolan visuaali-

Tutustuminen kohteeseen oli kuin aikamatka sadan vuoden taakse.

suudesta vastaa helsinkiläinen Andbros-suunnittelutoimiston Antti-Jussi Silvennoinen. Silvennoinen on mukana työstimässä myös lopullista ravintolatilaa, joten hankintojen sopivuus tiloihin on yhden ja saman ihmisen suunnittelemaa. Hän myöntää, että kaksivaiheinen projekti asettaa omat haasteensa:

"On täytynyt valita kestäviä, visuaaliseen ilmeeseen sopivia kalusteita, jotka puolustavat paikkaansa nyt ja myöhemmin lopullisessa kohteessa", hän toteaa. Toisaalta vanha vankilamiljöö inspiroi ja saa suunnittelijan mielikuvituksen liikkeelle: jo pelkästään tutustuminen kohteeseen oli kuin aikamatka sadan vuoden taakse.

"Täällä on tosi paljon makeeta tilaa, jossa on täysin omanlaistaan tunnelmaa. Sitä tiettyä tarinallisuuden fiilistä on yritetty vahvistaa."



MONIPUOLINEN AMMATTILAINEN

HKScanin juuret ulottuvat aina vuoteen 1913 – olemme tuottaneet ja tarjonneet laadukasta, kotimaista lihaa ja lihavalmisteita koko itsenäisen Suomen historian ajan. Tänäpä HKScan on johtava, luotettava pohjoismainen lihaosaaaja, joka ymmärtää ammattikeittiöiden tarpeet sekä tarjoaa korkealaatuisia tuotteita ja räätälöityjä ratkaisuja asiakkaidensa liiketoiminnan vahvistamiseksi.



HKSCAN FINLAND OY, Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa, asiakaspalvelu 010 570 130, www.hk.fi, www.hkscanpro.fi, www.hkscan.com



LÄHDEVETTÄ
DUBAIHIN?



RAVINTOLAKALUSTEET
JAPANISTA?



VIINIÄ
RANSKASTA?



Sujuva logistiikkaketju ulkomaankuljetuksille

Kun tilaat tarvikkeita ulkomailta tai suunnittelet tuotteiden vientiä Suomesta, ota yhteyttä Varovaan varmistaaksesi sujuvan ja luotettavan toimitusketjun.

Varova on yksityinen suomalainen logistiikkayritys, jolla on maailmanlaajuinen kuljetusverkosto. Huolella valitut yhteistyökumppanit takaavat palvelun laadun niin Suomessa kuin ulkomaillakin.

VAROVA

Ota yhteyttä!

Puh. 09 773 96 300

myynti@varova.fi

www.varova.fi



Ruusun merkki

Silvennoinen onkin kolunnut huutokauppoja ja antiikkiputiikkeja pietee-tillä löytääkseen talon taikaa tukevia kalusteita – ja esimerkiksi ravintolaan päätyneet sohvut ovat saaneet osakseen suitsutusta. Silvennoisen oma suosikki on kuitenkin toista metriä kantiinsa oleva jättivalokuva lilasta ruusunnupusta.

"Se oli samalla myös ensimmäinen hankinta, jonka tein." Symboliikkaa on mukana tietysti myös: "Kakolanruusu" tarkoittaa talon entisten asukkaiden puhekielessä tiettyä vankilassa tehtyä tatuointia, joka on klas-sisen ruusutatuoinnin näköinen.

Topi Pekkanen nostaa hattua suunnittelijan tekemälle työlle. "Kun on koko ajan pidettävä mielessä kahden paikan tarpeet, niin se on aika vaa-tiva duuni. Kaikki on kuitenkin sujunut tosi hyvin ja varmasti lopullisen ravintolan visuaalisuus on yhtä upeaa", Pekkanen uskoo.

Kehuja satelee myös salin operatiivista toimintaa pyörittäville Suvi Nurmelle ja Sanna Gullstenille, jotka ovat ottaneet "tilanteen haltuun" esi-merkittävästi. Isoihin ympyröihin tottuneet naiset ovat omalta osaltaan saaneet aikaan sen, että Kakolanruusu on noussut kuumaksi puheen-aiheeksi kaupungissa.

Grilli kuumana merikonttikeittiössä

Ja sitten on tietenkin se ruoka. Kakolanruusu tarjoaa simppeliä, laaduk-kaista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Oman herkullisen puumerk-kinsä ruokatuotteeseen jättää hollantilainen Ofyr-designpuugrilli. Nykyinen keittiö on Ramirentin ja Electroluxin yhteistyötä ja sikäli erikoinen, että se on rakennettu muutamasta merikontista.

"Tämän tyyppinen keittiö lienee ensimmäinen laatuaan valtakun-nassa", Pekkanen toteaa.

**”Nykyinen
keittiö on
rakennettu muutamasta
merikontista.**

"Lopullisessa ravintolassa ainakin avotuliyksikkö tulee kasvamaan uusien tilojen myötä, ja myös muita parannuksia saadaan – joskin homma toimii erinomaisesti jo nyt", vakuuttaa Pekkanen.

"Ruokalista koostuu yksinkertaisista ja hyvänmakuisista annoksista, jotka tarjoillaan jaettaviksi. Raaka-ainehankinnoissa kunnioitetaan luonnon sesonkeja ja tuottajat etsitään läheltä", lupaa Pekkanen, joka itse toimii talon "viinimiehenä". Kaskiksen myötä Pekkanen on kehittänyt niin hyvät suhteet tukkureihin, että puhelin alkoi soida heti, kun "Operaatio Kakola" tuli julkisuuteen.

"Tukkuripuolelta tuli välittömästi kontaktia ja moni on selvästi ajatellut, että Kakolanruusu voi olla sellainen paikka, jonka yhteydessä oma tuote saa hyvin nostetta ja nimeä." Pekkasen mukaan talon juomalista on pie-tee-tillä harkittu ja yksinkertainen; ideana on preferoida "paikallista, kestä-vää ja luomua".

Kakolan runsaudensarvi

"Uudessa Kakolassa" toimii myös kahvila, johon tuotteet hankitaan pai-kallisesta Taikinajuuri-leipomosta – ja itse asiassa vuonna 2019 vanki-lan muurien sisäpuolelle tulevat myös Taikinajuuren tuotantotilat. Lisäksi alueelle on jo perustettu panimo, Kakola Brewing Company. Uudisraken-



Se, mitä "lopullisessa" ravintolassa tullaan näkemään, on aika pitkälti jo esillä: kaikki nykyiset kalusteet siirtyvät puolentoista vuoden kuluttua uuteen paikkaan lattiamateriaaleja myöten.

nukseen pihan puolelle on tulossa hulppea wellness-spa. Lisäksi puhu-taan Kakola-päiväkodista ja seniorikodeistakin.

Kakolan alueelle onkin kaavoitettu asuntoja remontoitaviin raken-nuksiin sekä uudisrakennuksiin kymmenien tuhansien kerrosneliöiden edestä, Pekkanen tietää. Hän harmittelee vain sitä, että alueelle kaavailtu näkötorni kaatui poliittisessa väänössä.

"Se olisi ollut hieno vetonaula alueelle, mutta kaikkea ei voi saada", hän virnistää.

Ilmojen teillä

Sen sijaan Kakolanmäen rinteeseen suunniteltu köysirata näyttäisi toteu-tuvan. Aurajoen itärannan ja Kakolanmäen väliä kulkevan funikulaarin toi-mittaa italialainen Leitner Ropeways.

"Köysirata jokirannasta mäelle helpottaa saavutettavuutta jalkaisin", Pekkanen toteaa. Turun maantieteestä tietämättömille todettakoon, että Kakolan alue on muutaman kilometrin päässä kauppatorista sataman suuntaan – ja 23 hehtaaria aiemmin tiukasti suljettua aluetta kiinnostaa alkuasukkaita liki vastustamattomalla tavalla.

"Jo nyt näkyy ihmisiä paljon kävelemässä alueella ja köysirata sekä rakentuvat palvelut nostavat odotuksia entisestään." ■



MARKKIISIT SUURVARJOT



FINNKAIHDIN

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

N•CLEAN•



Raikasta siivouspalvelua!

Palvelemme sinua ja asiakkaitasi raikkaalla asenteella ja osaamisella, meihin voit luottaa. Raikkaus on meille sydämen asia!



Hotellisiivous



Laivasiivous



Toimitilasiivous



Kotisiivous

www.nclean.fi

EI MESTARIPANNUN VOITTANUTTA

KEITTIÖMESTARI HENRI ALÉNIN LUOTTOPANNU ON HEIROL STEELSAFE

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN



ETELÄRANNASSA SIJAITSEVA ravintola Finnjävel on onnistunut siinä, mitä monet pitivät mahdottomana: suomalaisen perinneruoan tuomisessa 2000-luvulle (ellei peräti 3000-luvulle). Kun Finnjävelissä saa eteensä luusoppaa, savusilliä tai oman pienmeijerin valmistamaa piimää, tietää olevansa perimmäisten arvojen äärellä. Finnjävel onkin Henri Alénin ja Tommi Tuomisen kunnianosoitus suomalaiselle ruokakulttuurille, jota on usein väheksitty ja hyljeksitty.

Henri Alén paljastaa, että hänellä on keittiössä käytössään salainen ase. Heirol Steelsafe -paistinpannu on ollut Alénilla kovassa käytössä nyt kolmen vuoden ajan, eikä Pro-tason paistinpannu ole jättänyt chefiä kertaakaan pulaan.

"Kaikesta huomaa, että Steelsafe on nimenomaan suunniteltu todella kovaan ja kuumaan paistamiseen." Vaatimustasoa nostaa entisestään se fakta, että Finnjävelissä on käytössä induktioliesi, joka tuo rutkasti "voimaa hellaan".

"Silloin tarvitaan pannua, joka pystyy kovaan ajoon päivästä toiseen. Esimerkiksi porsaankyljyksen ruskistamiseen Steelsafe on täydellinen", Alén toteaa. Heirol Steelsafe soveltuu kaikille liesille ja uuniin (alle 260 °C).

Lyömätön kennorakenne

Keittiömestarin mukaan salaisuus on Steelsafe-pannun patentoidussa pintarakenteessa, joka tekee pannusta ennennäkemättömän kestävän. Paistopinnassa on nimittäin teräsrunkoon upotettu timantinkova tarttumaton Eclipse-pinnoite, jota suojaa n. 0,1 mm korkea teräksinen kennorakenne.

"Ruoka irtoaa pannusta helposti ja paistoväri on erittäin kaunis", lisää Alén.

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

Lisäksi Steelsafe-paistinpannussa on paksu monikerrosrakenne, jossa lämpöä nopeasti ja tasaisesti varaava alumiinikerros ulottuu pannun reunasta reunaan – tämä taas takaa tasaisen lämmönjakautumisen.

2,0 mm paksua alumiinirunkoa ympäröi 0,6 mm paksu teräksinen sisä- ja ulkopinta, mikä tekee pannusta kestävä ja huolettoman käytössä.

Hommat balanssissa

Alénin mukaan kyseessä on todellinen "superpannu", joka kestää ja paistaa paremmin kuin mikään muu pannu.

"Täydellisessä pannussa on neljä huomionarvoista asiaa: paksu pohja, tukeva runko, sopiva paino ja toimiva kahva. Steelsafessa nämä jutut ovat parhaassa mahdollisessa balanssissa keskenään", Alén uskoo.

Hän muistuttaa, että esimerkiksi optimaalinen paino muokkaa keittiötyön ergonomia huomattavastikin: työmiehen pannun on oltava kädessä sopivan jämäkkä, ei liian kevyt, ei liian painava, vaan juuri passeli. Alén huomauttaa, että Steelsafen kahva ei väännä kovankaan käytön myötä, koska kahva on kiinnitetty pannuun sen verran jyrkeillä niiteillä, että ilman teollisen luokan voimankäyttöä se ei irtoa. "Kahva ei myöskään kuumene."

Ei siis ihme, että teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet yhdistävä keittiön ykkösnyrkki on tehnyt Aléniin lähtemättömän vaikutuksen: hänen mukaansa hyviä pannoja, jopa erittäin hyviä pannoja, on kyllä tullut vastaan, mutta Steelsafelle ei ole löytynyt vakavasti otettavaa haastajaa.

Ohukaisten aikaan

Finnjävelissä on käytössä kaksi Steelsafe-pannua ja Heirolilta myös kolmas pannu, Cerasafe. "Tämä pannu on matalampi ja omiaan esimerkiksi pinaatti- ja verilettujen tekemiseen."

Steelsafen timanttinen performanssi ei ole pelkkää mutua. Kolmisen vuotta sitten Alénin Muru-ravintolassa tehtiin "pannuräkki", jotta saatiin selville, kuinka pitkälle Steelsafen rahkeet itse asiassa riittävät. Tätä tarkoitusta varten kaksi pannua numeroitiin ja niiden käyttöasteesta pidettiin tunnollisesti kirjaa – ja projektin edistymisestä annettiin väliaikatietoja Twitterissäkin.

Kumpikin pannu selvisi tulikokeestaan mainiosti. "Suorituskyky ei horjunut kovassakaan paikassa. Ensimmäisinä kuukausina harjasin pinnan vielä iltaisin teräsvillalla, eikä pannu ollut moksiskaan."

Sitten Steelsafe lähti valloittamaan Amerikkaa, kun Alén lyöttäytyi

yhteen chef Niki Thieulonin kanssa ja parivaljakko haastoi amerikkalaisia ammattilaiskokkeja kulinaristisiin kaksintaisteluun kuin liukuhihnalta. Steelsafe selvitti kunnialla tämänkin rastin.

Pidä pannusta huolta

Ammattimies muistaa silti pitää työkaluistaan huolta. Alénin vinkit pan-

nunhuoltoon ovat simppelet: pannu tulee pestä kuumalla vedellä käyttäen vain vähän (jos ollenkaan) pesuainetta ja se pitää kuivata huolellisesti.

"Mikäli likaa on jäänyt pannuun yhtään, niin se palaa pannuun kiinni seuraavalla kerralla kun se kuumennetaan. Kun työvälineet pitää puhtaana, myös niiden käyttöikä pitenee", hän tietää. ■

Heirol valmistaa paistinpannut ravintolan joka tarpeeseen:



Cerasafe+

HEIROL Cerasafe+ -sarjan paistoastioilla pihviin, kalaan, kasviksiin ja juustoon saa paistettua kauniin pinnan.



Steelsafe

HEIROL Steelsafe -paistinpannu yhdistää teräspannun ja pinnoitetun pannun ominaisuudet.



Induktiokupari

Kuparista ja teräksestä valmistetussa paistinpannussa yhdistyvät perinteet, kauneus ja helpokäyttöisyys.



Steely induction

Uusi kestävä teräspannusarja ravintola-käyttöön. Täydellinen peruspannu.



KUVA: OLLI HÄKÄMES

Henri Alén ja numeroitu Steelsafe-pannu ravintola Murun pannuräkki-testissä.

HEIROL[®]pro
Steely



Steely - kun vaadit kestävyyttä. Jo yli 60 osaa!

Tutustu koko valikoimaan: www.heirol.fi

Heirol Oy, kaarinalainen perheyritys, on valmistuttanut keittiövälineitä jo 25 vuoden ajan, ja on historiansa aikana noussut nopeasti yhdeksi Suomen johtavista keittiövälineiden valmistajista. Heirolin tärkein tuoteryhmä on laadukas Steely-sarja, jonka valmistamisessa ei suostuta tekemään kompromisseja. Tukeva ja umpinainen rakenne täyttää vaativat hygieniavaatimukset, ja kestää ammattikeittiöidenkin kovaa käyttöä. 60-osaa sisältävää sarjaa on myyty Suomessa jo yli 3 miljoonaa kappaletta!

*Vuoden sommelier
Taneli Lehtosen mukaan
asiakkaasta riippuu se,
millaisen roolin tarjoilija
ottaa.*

**” Tarjoilijat eivät
enää pönötä ja
ole seinäruusuja.**

ASIAKASPALVELU TÄNÄÄN

TEKSTI: SANNA MAIKKULA

KUVAT: SEBASTIAN BERNER

Asiakaskokemuksen keskiössä tuntuu tänä päivänä olevan asiakaspalvelu. Vuoden sommelier Taneli Lehtonen kertoo mitä se on parhaimmillaan.

HELSINKILÄISEN RAVINTOLA MURUN sommelier Taneli Lehtonen ehti työskennellä keittiössä vain päivän, kun jokin salin puolella alkoi vetää häntä puoleensa. Peruskoulun jälkeen Rauman ammattiopiston kokkilinjan käynyt Lehtonen jatkoi opintojaan Turun ammatti-instituutissa valmistuen viinimestariksi. Lehtonen on työskennellyt monissa Suomen parhaissa ravintoloissa Chez Dominiquesta Nokkaan ja Boulevard Socialista Savoyhin.

Lehtosen mielestä hyvä salityöntekijä toteuttaa ravintolan liikeideaa, tuntee ruoka- ja juomatuotteen läpikotaisin ja osaa lukea asiakasta.

"Tarjoilijat eivät enää pönötä ja ole seinäruusuja, vaan tuovat persoonansa esille positiivisella tavalla. Puheesta saa kuulua mistä on kotoisin, mutta mielipiteet on pidettävä omana asiana", Lehtonen sanoo.

Hänen mukaansa riippuu asiakkaasta, näkyykö tarjoilija vai onko hän enemmän taustalla.

"Jos kaveriporukka on tullut pitämään hauskaa, tarjoilijan kannattaa omalta osaltaan panostaa rentoon tunnelmaan. Bisnesillallisella taas ollaan näkymättömämpiä ja paikalla, kun tarvitaan", Lehtonen sanoo.

Asiakkaasta riippuu myös se, millaisen roolin tarjoilija ottaa. Toiset arvostavat rentoa otetta, toiset klassista ja hienostunutta. Lehtosen mukaan tarjoilijalla on noin viisi sekuntia aikaa päättää, kuinka hän palvelee kutakin asiakasta tai ryhmää.

"Kehon kieli ja puhetyyli kertovat asiakkaasta paljon. Tarvittaessa palvelutyyliä voi vaihtaa matkan varrella. Esimerkiksi, jos asiakasta jännittää aluksi, kannattaa aloittaa klassisemmalla tyyllillä ja vaihtaa jännityksen helpotuttua rennompaan", Lehtonen vinkkaa.

Salissa hymyillään aina

Lehtosen mielestä ei ole olemassa vaikeita asiakkaita. Välillä toiveita ei vain pystytä toteuttamaan joko raaka-aineiden, työvälineiden tai liikeidean osalta. Tällaisissa tilanteissa kannattaa pahoitella ja pyrkiä yhdessä asiakkaan kanssa löytämään parhaat vaihtoehdot, jotta ilta saataisiin sujumaan hyvin. Tarjoilijan on tehtävä kaikkensa, jotta asiakas lähtisi hymyssä suin.

"Suomalaiset asiakkaat ovat muuttuneet. Nykyään on ihan mahtava meininki. Asiakkaat tietävät mitä mistäkin saa ja moni osaa kertoa jo varausvaiheessa esimerkiksi allergioista tai, jos pöytään halutaan syntymäpäiväkakku", Lehtonen kertoo.

Sanotaan, että tarjoilijalla ei saa olla huonoa päivää. Lehtosen mukaan tämä on totta siinä mielessä, että tarjoilijan tulee jättää huono päivä taakseen työpaikalle astuessaan. Työkavereita tai asiakkaita ei saa kuormittaa.

Lehtonen sanoo, että ei varsinaisesti motivoi itseään hyvään palveluun.

"Teen tätä rakkaudesta lajiin. Toki motivaatiota saa onnistumisten kautta, kun esimerkiksi näkee asiakkaan lähtevän iloisena", Lehtonen kertoo.

Hän sanoo, että ei halua olla yksi tuhannesta salityöntekijästä, vaan tuoda omaa persoonansa esille rennon letkeään tyyliin.

"Murussa kaikki ovat omia persooniaan, ihan erilaisia. Uskon kuitenkin, että meidät on palkattu siksi, että luomme Muruun sen fiiliksen, joka asiakkaille halutaan antaa", Lehtonen sanoo.

Töitä myös vapaa-ajalla

Tarjoilijaksi kouluttautuneella on yleensä hallussa erilaiset tekniikat, gastronominen sanasto ja alan historia. Myös kielet ovat tulleet tutummiksi. Koulussa opitaan myös, kuinka toimia tehokkaasti ja turvallisesti.

Lehtosen mielestä kuitenkin kouluttamatonkin tarjoilija voi päästä eteenpäin, jos on kiinnostusta, innostusta ja halua oppia. Tosin silloin vapaa-ajalla tehtävä työ korostuu.

Lehtonen itse lukee päivittäin juomatuotteista ja seuraa palstoilta, blogeista ja tiedotteista trendejä ja sitä, mitä alalla tapahtuu Suomessa ja ulkomailla. Opiskelu on myös aikaisemmin omaksutun kertaamista.

"Kilpailuihin osallistuminen on iso osa vapaa-aikaani ja auttaa pitämään ammattitaitoa yllä. Kun treenaa yhdessä muiden kanssa vaikkapa drinkkien tekemistä oppii myös teknillisesti uutta", Lehtonen kertoo.

Viime ja tänä vuonna Vuoden sommelieriksi ja viime vuonna Vuoden Tarjoilijaksi valittu Lehtonen edustaa Suomea lokakuussa sommelierien pohjoismaisissa mestaruuskilpailuissa Helsingissä yhdessä Vuoden sommelier -kilpailun kakkosen, Kirsi Seppäsen, kanssa. Vuoden sommelierin titteliä hän aikoo tavoitella ainakin vielä ensi vuonna. ■

**”Tarjoilijalla
on noin viisi
sekuntia aikaa päättää,
kuinka hän palvelee
asiakasta.**



"Teen tätä rakkaudesta lajiin", Taneli Lehtonen kertoo.



AMMATTILAISEN PARAS OSTOSPAIKKA

Heino

www.heinontukku.fi

SISUSTA VASTUULLISESTI KERTAKÄYTTÖTUOTTEILLA

TEKSTI: SANNA MAIKKULA

KUVAT: ANNI JAUHIAINEN

*Ekologiset kertakäyttölinat
tarjoavat mahdollisuuden
tilaisuuksien ilmeen räätälöintiin.
Erityisesti lautaslinat ovat
monikäyttöinen sisustuselementti.*

” Kestotuotteen
kääntöpuoli
voi olla pahimmillaan
kestämätön.



KUVA: FIBLON OY

Fiblon Oy:n markkinointijohtaja Anne Ekbergin mielestä on vanhanaikainen ajatus, että korkeatasoisessa ravintolassa lautasliinojen pitää olla kankaisia.

RAVINTOLOISSA KANKAISEN lautasliinan käyttöikä voi jäädä lyhyeksi liinaan tulneiden veitsen viiltojen, haastavien tahrojen tai rispaantuneiden reunojen takia. Lisäksi esimerkiksi puuvillaisen lautasliinan valmistusketju on haastava. Puuvilla ei ole lähituote ja usein ei ole varmuutta, miten ja millaisissa olosuhteissa puuvilla on viljelty, kangas valmistettu ja liina ommeltu. Kestotuotteen kääntöpuoli voi olla pahimmillaan kestämätön.

Kertakäyttöinen lautasliina ei välttämättä ole huono valinta, jos se on valmistettu ja käytetty kestäväällä tavalla. Porilainen Fiblon Oy valmistaa ekologisia kertakäyttötuotteita muun muassa ravintoloiden, kahviloiden ja hotellien tarpeisiin. Tarjolla on esimerkiksi lautas-, aterin-, vitriini- ja koriliinoja. Tuotteiden raaka-aineet tulevat suomalaisista metsistä ja ovat uusiutuvia. Tuotannossa käytetään vihreää energiaa ja sitä kulutetaan mahdollisimman vähän. Fiblon mittaa myös hiilijalanjälkeään.

”Ekologisuuden kannalta on kuitenkin tärkeintä, että asiakkaalla on käytössä oikea tuote, oikeassa käyttötarkoituksessa. Usein lautasliinoja valitessa mietitään liikaa hintaa, vaikka liinat ovat yritykselle kokonaiskuvassa vain pieni kuluerä”, Fiblonin markkinointijohtaja Anne Ekberg sanoo.

Kertakäyttöistä lautasliinaa valitessa on huomioitava monta asiaa. Minkä kokoinen liina sopii kyseiseen tilanteeseen tai ravintolaan? Pitääkö liinan olla ohut vai paksu? Miten liina on taitettu, eli tehdäänkö pöytään valmis kattaus vai ottaako asiakas liinan itsepalveluna? Personoidaanko tuote esimerkiksi yrityksen logolla tai jollakin muulla tavalla? Käytetäänkö liinaa esimerkiksi lasinalusena, kateliinana, vitriinissä tai lautasien välissä? Kuinka monta lautasliinaa yhden asiakkaan halutaan käyttävän?



Maailman Merien Herkut

Ammattitaidolla jo vuodesta 1995!

www.ayriaistukku.fi | puh (09) 774 5020

**Laatutakuulla
parhaisiin pöytiin.**

Veitsikuoritut,
raakaleikatut,
käsinnuotoillut
sekä
Sous Vide
-tyhjiökypsennetyt
perunajalosteet.

JAAKKOLA POTATO FOODS

JPF

0400 591 962 • 040 738 1105 • www.jpf.fi

"Oikeanlaisen lautasliinan valitseminen on haastavaa, joten me olemme valmiita auttamaan asiakasta", Ekberg sanoo.

Hänen mielestään on vanhanaikainen ajatus, että korkeatasoisessa ravintolassa lautasliinojen pitää olla kankaisia.

"Nykyään mietitään paljon esimerkiksi luomua ja kalasertifikaatteja. Ekologisten kertakäyttöliinojen käyttäminen kertoo valvutuneisuudesta", hän sanoo ja viittaa puuvillaisten tuotteiden ongelmiin.

Ideoita kattauksiin ja sisustuksiin

Ravintoloille on usein haastavaa keksiä, miten tilat voisi sisustaa erilaisia tilaisuuksia ja juhlia varten. Lisäksi on mietittävä missä sisustustarvikkeita säilytetään ja ovatko ne käyttökelpoisia vielä seuraavana vuonna. Fiblon on keksinyt tähän ratkaisun.

"Lanseerasimme maaliskuussa kertakäyttöisistä lautasliinoista valmistettavia tuotteita, joita voi hyödyntää tilojen sisustamisessa. Se on aivan uusi juttu eikä sitä näy vielä juuri ollenkaan", Ekberg kertoo.

Porilainen valtakunnallisesti toimiva Bränditoimisto Rock My Busineksen tila- ja sisustustaituri Riia Rauhala vastaa erilaisten lautas-

KUVA: FIBLON OY



Lautasliinoilla voi tuoda esiin esimerkiksi vuodenaikoja ja eri juhlia ja niistä voi tehdä lähes mitä vain kattokoristeista seinä- ja pöytäkoristeisiin.

liinoista tehtävien sisustustuotteiden suunnittelusta Fiblonille. Tuotteita tilaava yritys saa lautasliinojen mukana taitteluohjeet.

"Suunnittelemiamme Mehitähti-nimisiä kukkia voi vaikkapa kiinnittää seiiniin tai tehdä niistä asetelmia pöytiin. Ne sopivat myös ruokien tarjoi- luun. Oksa-nimiset tuotteet taas näyttävät hienoilta maljakossa", Rauhala kertoo. Hän toimii yrityksessään suunnittelujohtajana, ja tekee sisustuksia niin yrityksille kuin yksityisille henkilöillekin.

Rauhala antaa vinkkejä, kuinka kertakäyttöisiä lautasliinoja voi käyt- tää kattauksissa ja sisustuksissa. Kattauksissa käytettävä lautasliina voi olla muitakin kuin vaatteiden suoja ja pyyhintäväline. Sillä voi tuoda esille vaikkapa omaa brändiä brändinmukaisilla väreillä tai painattamalla liinaan yrityksen logon. Kahvilaan voi sopia kahvipavuilla koristeltu lautasliina. Myös runo tai jokin iskevä lause tai vinkki toimivat. Lautasliina voi olla muistiinpanoalusta, siinä voi olla sudokuristikko tai origamin taitteluohjeet.

"Mitä luovampi olet pohtiessasi lautasliinan ulkonäköä sekä sen välit- tämää viestiä, sitä varmemmin se jää asiakkaalle mieleen", Rauhala sanoo.

Sen lisäksi, että lautasliinoja taittelee eri tavoin kattaukseen, voi niistä

MUNKKIMIEHET

Makujen mielihyvää!

Aito Italialainen
Tipo 00 vehnästä



Pizzapulla 75x200g

Raaka pakaste
EAN 6416553006002

Suomimunkki 16x70g

Mustikkahillolla, kypsä pakaste
EAN 6416553001007



Munkkimiehet Oy

+358 10 439 9060

www.munkkimiehet.fi

Myynti

Harri Gröhn

Kirsi Öman

Satu Lietsamo

+358 400 624 971 harri.grohn@munkkimiehet.fi

+358 40 530 8158 kirsi.oman@munkkimiehet.fi

+358 400 848 366 satu.lietsamo@munkkimiehet.fi



**Lautasliina voi
olla muutakin
kuin vaatteiden suoja ja
pyyhintäväline.**

tehtyjä koristeita tai taideteoksia kiinnittää kattoon tai seiniin. Eriväriset pom pom -pallo näyttävät hauskoilta roikkuessaan katosta ja seinälle voi tehdä vaikka kokonaisen lautasliinataideteoksen.

"Eräillä messuilla Fiblonin osastolla oli seinällä taiteilijan suunnittelema maisema", Rauhala kertoo.

Lautasliinoilla voi myös tuoda esiin vuodenaikoja ja eri juhlia. Silloin kannattaa pohtia, mistä miellelyhtymästä tulee voimakkaimmin mikäkin vuodenaika tai juhla mieleen ja tehdä sisustus sen pohjalta. Esimerkiksi syksyllä voi sisustaa syksyisillä lehdillä ja pääsiäisenä pääsiäismunilla.

"Pääsiäismunien tekoon minulla on jo varsin oiva idea. Puhalletaan ilmapallo, joka vuorataan lautasliinoja toisiinsa liimaamalla, ja kun liima on kovettanut lautasliinat, pääsiäismuna on valmis käytettäväksi tai maalattavaksi", Rauhala kertoo.

Lautasliinoista voidaan tehdä siis lähes mitä vain kattokoristeita seinä- ja pöytäkoristeisiin. Rauhalan eteen ei ole tullut aihetta, jota ei voisi toteuttaa lautasliinoilla. Hän suunnittelee niistä tällä hetkellä joulu- lukuusta. ■



KANSAINVÄLISEN SOMMELIERIYHDISTYS ASI:N HALLITUKSEEN ENSIMMÄISTÄ KERTAA SUOMALAINEN JÄSEN



KUVA: JEAN BERNARD

Kuvassa vasemmalta oikealle: Ricardo Grellet – Chile, Saiko Tamura-Sogo – Japani, Samuil Angelov – Suomi, Philippe Faure-Brac – Ranska, Andres Rosberg – Argentina, Michèle Chantôme – Marokko, Michelle Mc Carthy – Kanada ja William Wouters – Belgia.

A.S.I., ASSOCIATION SOMMELIER INTERNATIONAL järjesti vuotuisen kansainvälisen kokouksensa viime viikonloppuna Bordeauxissa juuri ennen Vinexpon alkua. Vieraita kokoukseen oli saapunut yli 50:stä maasta. Kokouksen tärkein osa oli uuden puheenjohtajan ja hallituksen valinta. Puheenjohtajan valtikka siirtyi argentiinalaiselle Andres Rosbergille, jonka hallituksen varainhoitajan sijaiseksi nimettiin Murusta tuttu sommelier Samuil Angelov.

A.S.I. on vuonna 1969 perustettu sommelier-yhdistysten kattojärjestö, jonka päätehtävä on edistää ja kehittää sommelierien ammattitaitoa koulutus- sekä kilpailutoiminnan kautta. ASI:n agendalla on myös yhdistää erimaalaiset viiniasiantuntijat ja sommelierit keskenään, ja se on samalla ainoa Kansainvälinen viini- ja viiniköynnöstoimisto OIV:n (L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) tunnustama sommelieriliitto.

Vaikka ASI:n hallitus on ollut tunnetusti ranskalaispainotteinen, sai se tällä kertaa uuden nuorekkaan ja varovaisen radikaalin hallituksen. Hallituksen puheenjohtaja Andre Rosberg lupasi läpinäkyvyyttä ja avointa keskustelua, kuinka voisimme kehittää ja parantaa kansainvälisesti viinimestareiden tasoa. Rosbergin agendalla on myös kommunikaation ja tiedon jakamista, sekä dynaamista ja nykyaikaista yhdistystoimintaa. Vaaleissa Rosberg voitti äänin 29–24 vuonna 1989 maailman parhaaksi sommelieriksi kruunatun legendan Serge Dupsin, jonka 40 vuotta kestänyt ura kolmen Michelin-tähden Auberge de L'illissä on vailla vertaa. Rosberg toivoi kuitenkin Dupsin jatkavan ASI:n toiminnassa, sillä herran kokemuksesta on vaikea löytää toista.

Suomalaisittain jännitys tiivistyi, kun Samuil Angelov nimitettiin ensimmäisenä "ei viiniä tuottavan maan" edustajana hallituksen viralliseksi jäseneksi. Angelov on vuoden 1992 maailman parhaan sommelierin Philippe Faure-Bracin sijainen varainhoidossa ja samalla myös komiteoissa vaikuttava sommelier. ASI:n hallitus koostuu heidän lisäksi pääsihteeristä, joka on jo vuosia ollut Michèle Aström Chantôme (Marokko), ja sihteerin sijaisesta Michelle Mc Carthystä (Kanada). Tämän lisäksi on kolme varapuheenjohtajaa, jotka edustavat maanosia. Eurooppaa edustaa belgialainen William Wouters, Aasiaa ja Oceaniaa Japanin Saiko Tamura-Soga sekä Pohjois- ja Etelä-Amerikkaa Ricardo Grellet Chilestä.

"On huikeaa ajatella, kuinka 11 vuotta sitten tapasin ensimmäisen kerran Michèle Chantômin. Olin nuori sommelierin alku, kun kisasin ensimmäistä kertaa EM-kisoissa ja sain positiivista palautetta häneltä – ja nyt istumme vierekkäin ASI:n hallituksessa. Tämä on minulle ja yhdistyksellemme huikea mahdollisuus osoittaa kuinka hyvä ja laaja tietämys Suomessa on viinien osalta, ja samalla kehittää ja luoda meille kansainvälisempää viiniosaamista koko Suomen ravintolamaisemaan." Näin kommentoi Suomen Sommelier Ry:n puheenjohtaja, ravintoloitsija Samuil Angelov. ■

– Tieto ja Taito luovat Tyylin – Suomen Sommelierit Ry
Suomen Sommelierit Ry on tänä vuonna järjestävänä yhdistyksenä Pohjoismaiden mestaruuskilpailuissa Helsingissä 8.-9.10.2017.
Lisätietoja PM-kilpailuista ja Wine Symposiumista www.sommelier.fi

TEKNOLOGIAN TÄYSKÄSI

Prosesseista kontaktimateriaaleihin. Analyysista älylogistiikkaan.

Uudistuneiden ammattimessujen hyödyn
viimeistelee täysin **uusi ohjelmakonsepti**



INSIGHT

Elintarviketeollisuuden
kova ydinsaaaminen



GAME CHANGERS

Elintarviketeollisuuden
mullistajat



OUT OF THE BOX

Yllättäjät alan
ulkopuolelta

Lue lisää netistä: elintarviketeollisuus.fi



13.–14.9.2017

TAMPEREEN MESSU- JA URHEILUKESKUS

PAIKKOJA MYYDÄÄN

juuri nyt ennätystahtiin
– varaa sinäkin omasi

VARAA OSASTO

elintarviketeollisuus.fi/osasto

ATERIASSA KOHTAAVAT JULKISEN RUOKAPALVELUN JA SOPIMUSRUOKAILUN ASIAANTUNTIJAT ERI PUOLILTA SUOMEA

ATERIA RAKENTUU talon täydeltä paikalle saapuvien yhteistyökumppaneiden ja runsaan ohjelmakattauksen ympärille. Kiinnostava sisältö koostuu viime vuosien tapaan työntekoon liittyvästä ajankohtaisesta asiasisällöstä, mutta myös keveämmästä aihepiiristä. Ja vuoden keittiöteko -kilpailu on jälleen käynnissä! Ateriassa palkitaan kilpailun voittaja ja kilpailun järjestää Fredman.



Tämän vuoden seminaariteemoja ovat työssä jaksaminen, ruokakulttuurin vivahteet ja vastuullisuuden eri osa-alueet.

Ateria 2017 järjestetään tiistaina 7.11.2017 Wanhassa Satamassa Helsingissä. ■

Lisätietoja ja rekisteröityminen: www.julkinenateria.fi

HALUAMME KUULLA MIELIPITEESI!



Kädessäsi on
PRORESTO -LEHTI 3+4/2017

Kerro meille, mikä on lehden paras ja mielenkiintoinen juttu? Otamme myös juttuehdotuksia vastaan.

Onko työyhteisössänne tekijä, joka ansaitsisi valtakunnallista huomiota?
Onko teillä mielenkiintoinen projekti käynnistymässä tai lanseeraatteko uutta konseptia?

Juttuehdotuksia voi lähettää osoitteeseen
proresto@publico.com

Kaikkien palautteen tai ehdotuksen lähettäjien kesken arvomme laadukkaita

Heirol Pro -tuotteita

Arvonta suoritetaan 6.9.2017.
Voitosta ilmoitamme henkilökohtaisesti puhelimitse tai sähköpostitse.
Palkinto postitetaan voittajille arvonnin järjestäjän Publico Oy toimesta.

ANUGA 2017 -MESSUILLA PAINOPISTE ON LIIKETOIMINNASSA

Mukana Anuga Culinary Concepts – jossa viihde, informaatio ja verkostoituminen kohtaavat

*Noin 7 200 näytteilleasettajaa
Kölnissä – ja yli 4 000 näistä
esittelee tuotteita ja palveluita kodin
ulkopuolisen ruokailun markkinoille.*

TULEVILLA ANUGA-MESSUILLA

vierailijoita odottaa täysi ostoskorillinen vähittäiskaupan ja kodin ulkopuolisen ruokailun markkinoille suunnattuja tuotteita täyteen varatuissa messuhalleissa. Noin 7 200 näytteilleasettajaa 100 maasta esittelee ruoan ja juomien globaalia markkinatarjontaa viiden päivän ajan. Messut ovat elintarviketeollisuuden kansainvälisesti merkittävin tapahtuma.

Yli 4 000 kaikista 7 200 näytteilleasettajasta kertoo esittelevänsä tuotteita kodin ulkopuolisen ruokailun ja ruokapalveluiden markkinoille. Messut ovat loistava hankintapaikka suurten ruokapalveluja tarjoavien yritysten, catering-yritysten ja hotelliketjujen edustajille, eli esim. sairaalakeittiöiden, yritysten, koulujen ja yliopistojen ruokaloiden toimijat ovat myös Anugan kävijöiden joukossa.

Lähes 160 000 kävijää 192 maasta hyödynsi Anugan liiketoimintamahdollisuuksia kaksi vuotta sitten, suuri osa heistä tuli kodin ulkopuolisen ruokailun markkinoilta.

Anugan oheisohjelma tarjoaa tämän sektorin toimijoille monia kiinnostavia ja houkuttelevia tapahtumia:

Anuga Wine Special esittelee valikoidun kokoelman viinejä maisteltavaksi. Viini-aiheiset seminaarit sekä "Anuga Wine Awards" täydentävät tapahtumaa.

Kiinnostuneet kävijät voivat osallistua "Anuga Power Breakfast" tilaisuuteen. Teollisuuden asiantuntijat kertovat mielipiteitään globaalien markkinoiden trendeistä ja suuntauksista Dr. Christopher Müllerin (Boston University) johdolla.

"Anuga Culinary Stagen" tapahtumat tarjoavat virikkeitä, viihdettä ja jännitystä. Sunnuntaina 8.10. ja maanantaina 9.10. nähdään "Patissier of the Year" ja "Chef of the Year"-kilpailujen päätöskierrokset. Kokkinäytökset ja tuote-esittelyt tarjoavat paljon kiinnostavia näkymiä messupäivien aikana. ■

Lisätietoja: www.anuga.com



UUDET KÄYTTÖVALMIIT VEGEPROTEIINITUOTTEET!

UNIQUE FOOD NORDIC OY on tuonut markkinoille kolme uutta VegeSun vegerproteiinituotetta suurkeittiöpakkausissa. Tuotteet ovat 100 % vegaanisia ja sulatuksen jälkeen käyttövalmiita.

Uutuutena ovat:

- Chili con Herne Herneproteiinikastike
- Soijaproteiini Bolognesekastike
- Maustetut Vegaani-proteiinisuikeleet

Kaikki tuotteet ovat säilöntäaineettomia ja kastikkeet ovat myös gluteenittomia. Näillä herkullisilla kasvisproteiinituotteilla lisää helposti kasvisruokatarjontaa. Tarjoile valmiskastikkeita esim. pastan, riisin, perunan, tacojen tai salaatin kanssa. Maustetut proteiinisuikeleet sopivat sellaisenaan salaatteihin, kastikkeisiin, keittoihin ja vokkeihin.

Pakkauskoossa 2 kg ja 3 kg dyno. ■

Lisätietoja: www.uniquefoodnordic.com

PANOSTA LAATUUN JA HALLINNOI HÄVIKKIÄ – ROLLFOODSIN PAKASTELEIVONNAISILLA

ROLLFOODSIN KAKUT ja leivokset tunnetaan erityisesti laadukkaista raaka-aineistaan. Kakkuleipomossa vannotaan laadun lisäksi vastuullisuuden nimeen. Mittavan reseptiuudistuksen ansiosta kaikki leipomon tuotteet leivotaan ilman keinotekoisia aromiaineita, keinotekoisia väriaineita tai säilöntäaineita eikä niissä käytetä kovettettuja kasvirasvoja/-öljyjä.

Syksyn uutuuksista erityismaininnan ansaitsevat wellness-leivonnaiset, jotka pursuavat ravintorikkaita luonnon antimia. Ne sisältävät reilusti hedelmiä, marjoja tai juureksia ja rouheutta niille antavat eri siemenet ja pähkinät. Myös viljoissa on suosittu mm. kauraa ja täysjyväspelttiä – paitsi luonnollisesti gluteenittomassa Vadelmabrowniessa, joka ei sisällä viljoja. Vegaaninen Banana Bread maistuu muillekin kuin vegaaneille, sillä makea banaani mehevöittää ja punaherukat antavat kirpeää vastapainoa makeudelle. Omena-täysjyväspelttikakkupala vuorostaan hurmaa kotisilla tutuilla mauilla – omena, mustikka ja kaura kuljettavat ajatukset metsään, pelloille ja puutarhaan.

Tutustu myös muihin uutuuksiin, joita ovat gluteenittomat Mantelikakkupala ja Suklaa-mantelikakkupala sekä kolme hauskaa ja näyttävää kuutionmallista kakkupalaa eli Cube Cakes, makuina sitruuna, tumma suklaa ja mausteinen porkkana.

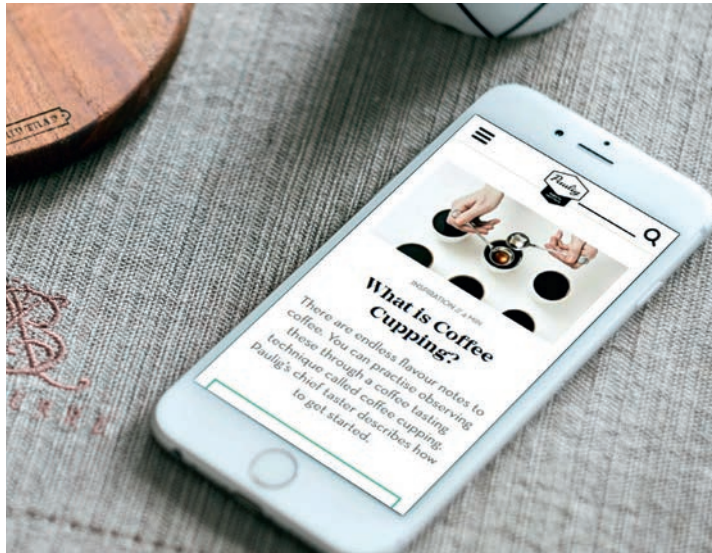
Yhteistä näille kaikille uutuuksille on, että ne ovat pakasteita ja niiden säilyvyys huoneenlämmössä on 48 tuntia. Pakastaminen takaa makujen säilymisen tuoreena ja kahden vuorokauden säilyvyys helpottaa hävikin hallintaa ja mahdollistaa myös vitriinin ulkopuolisen myynnin. ■

Lisätietoja: www.rollfoods.fi

BARISTAINSTITUTE.COM KOKOAA BARISTAT YHTEEN

KUVAT: PAULIG

BARISTAKULTTUURI EI ole pelkkää kahvin valmistamista, vaan jatkuvaa uuden oppimista ja tiedonhakua. Uudella baristojen kotisivulla vierailijat opastetaan tuoreimpien kahvireseptien ja mielenkiintoisimpien valmistustekniikoiden pariin. Baristainstitute.com on samanaikaisesti blogi ja baristayhteisö.



Baristainstitute.com-sivuston artikkelit perehdyttävät baristan elämäntapaan ja kahvien taustoihin. Se on kansainvälinen kahvimedia, kahvitrendien koti ja kaikkien baristojen kohtaamispaikka. Siellä Paulig Barista-instituutin kouluttajat seitsemästä eri maasta blogaavat maailman kahvitrendeistä ja opastavat paikalle ajankohtaisiin kahviloihin ja kahvitapahtumiin. Heillä on loputon intohimo jakaa kahvitietoa ja osaamista eteenpäin.

Jos kaipaat kahvijuomavalikoimaan vaihtelua, löydät sivustolta kaikki viimeisimmät kahvidrinkkireseptit. Löydät Baristainstitute.com'sta myös kahvikalenterin, jonka avulla on helppo suunnitella teemapäiviä kahvin ympärille.

Osaksi intohimoisten baristojen yhteisöä pääsee esimerkiksi tilaamalla uutiskirjeen tai seuraamalla sivustoa sosiaalisessa mediassa. ■

Lisätietoja: www.baristainstitute.com,

Facebook: Baristainstitute, Instagram: @baristainstitute

TCPOS – JOUSTAVA KASSAJÄRJESTELMÄ HAASTAVIIN MYYN TIYMPÄRISTÖIHIN



SVEITSILÄINEN TCPOS-OHJELMISTOPERHE

tarjoaa helppoja, monipuolisia ja joustavia työkaluja kassapisteiden ja myyntiympäristöjen hallintaan. Järjestelmän moduulit, rakenne ja rajapinnat mahdollistavat TCPOS:lle tunnusomaisen korkean mukautettavuuden. Nykyaikainen kosketuskäyttöliittymä minimoi henkilökunnan koulutukseen menevän ajan, joten uuden järjestelmän käyttöönotto on nopeaa.

Ratkaisu on skaalautuva ja sillä voidaan toteuttaa myyntiympäristöt kymmenistä kassapääteistä aina tuhansien kassapisteiden verkkoihin. TCPOS:lla voidaan toteuttaa esimerkiksi tilaus- ja maksukioskeja, tilausjärjestelmiä (web/mobiili), kanta-asiakkuuksien ja promootioiden hallintaa; toisaalta se on integroitavissa saumattomasti lähes kaikkiin asiakkaan digitaalisiin järjestelmiin. Integraatiot ja mukautukset toteutetaan yhdessä asiakasyrityksen kanssa, tarvittaessa jopa ns. "avaimet käteen" -periaatteella.

Useat ravintola- ja myymäläketjut luottavat jo nyt Suomessakin TCPOS-järjestelmään ja ratkaisua käytetään täällä sadoissa toimipisteissä. Maailmanlaajuisesti tyytyväisiä TCPOS-asiakkaita on yli 10 000.

Pohjoismaissa TCPOS:ia edustaa Acrelec, joka tarjoaa monipuolisia digitaalisia ratkaisuja erityisesti HoReCa-sektorille. Ranskalaislähtöinen konserni toimii ympäri maailmaa, mutta periaatteena on palvella kunkin maan asiakkaita paikallisella kielellä ja paikallisen kulttuurin tuntien. Niinpä myös Suomessa toimii ja palvelee asiantuntevasti paikallinen Acrelec Finland Oy. Tuotteistoon kuuluu muun muassa kassajärjestelmiä, tilaus- ja infokioskeja, autokaistaratkaisuja, asiakaspaikanninjärjestelmiä, toimistojen tietotekniikkaa ja tukipalvelut. ■

Lisätietoja: www.acrelec.fi ja www.tcpos.fi

CAFITESSE EXCELLENCE -KAHVIKONEESTA KÄTEVÄSTI MYÖS KUUMA MAITO



EXCELLENCE ON tehokas ja tyylikäs uudenaikaisella tekniikalla varustettu kahvikone. Erittäin laajassa juomavalikoimassa vaihtoehtona on myös kuuma maito.

Kuuma maito -painikkeeseen voidaan ohjelmoida joko vakioannos – esimerkiksi 150 ml – tai jatkuva syöttö, jolloin käyttäjä voi itse vaikuttaa maidon määrään.

Excellence-koneessa käytetään Café Milc -maitoa, joka on iskukuumennettu, vähälaktoosinen, makeuttamaton ja vähärasvainen maitotiliviste. Valmiin maitojuoman laktoosipitoisuus 0,48 % ja rasvapitoisuus 1,5 %. Yhdestä 2 litran pakkauksesta valmistuu 8,4 litraa maitoa eli 56 puolentoista desilitran annosta.

Maidon säilyvyysaika on avaamattomassa paketissa jopa 7 kuukautta (+6° C) ja enintään +20 °C lämpötilassa 5 kuukautta. Avattuna laitteessa maito säilyy 7 vuorokautta. Parasta ennen -päiväykset on merkitty pakkaukseen.

Myyntierät: 4 x 2,0 litraa ja 6 x 0,75 litraa. ■

Lisätietoja: Novacafi Oy, www.novacafi.fi

JÄÄKIEKON LIIGA STARTTAA 8. SYYSKUUTA – OLETKO VALMIS?

VIHDEVÄYLÄ ON lanseerannut Ruutu+ palvelun osaksi Maestro Business Entertainment-sovellusta.

Sinulla on mahdollisuus nähdä kaikki jääkiekon Liigapelit suoraan tai tallenteina. Et tarvitse siis erillisen digiboksin asennusta, vaan Ruutu+ aktivoidaan suoraan Maestro-sovellukseen, jolla voit halutessasi hoitaa myös musiikin, karaoken ja digitaalisen mainonnan. Kaikki viihde ohjataan yhdestä paikasta ja maksetaan yhdellä laskulla. Luonnollisesti myös tekninen tuki löytyy kaikkeen yhden numeron takaa.

Enää ei tarvitse myöskään sitoutua määräaikaisiin sopimuksiin, vaan voit aktivoida palvelun haluamillesi kuukausille. Liiga-kauden kynnyksellä onkin oiva tilaisuus kokeilla tuotteen toimivuutta ravintolassa. Moni ravintola käytti tätä mahdollisuutta hyväkseen jo viime keväänä ostamalla palvelun vain pudotuspelien ajaksi. Kokeilemalla ei häviä mitään. ■

Lisätietoja: www.viihdevayla.fi



FIBLON ON VASTUUNSA TUNTEVA MESTARIKIERRÄTTÄJÄ

VASTUULLISUUS ON porilaisen perheyrittäjän Fiblonin kivijalka. Se käy ilmi paitsi yrityksen jokapäiväisessä toiminnassa, myös tavassa raportoida avoimesti tunnuslukuistaan, tuotantomenetelmistään ja yrityskulttuuristaan. Tuorein vastuullisuusraportti kertoo yrityksen arvoista ja toiminnasta tarinoin, joilla se haluaa kannustaa muita yrityksiä toimimaan eettisesti. Vastuullisuudesta raportoidaan kahden vuoden välein ja nyt se tehtiin neljännen kerran.

"Valmistamme tuotteita, joiden käyttöikä on lyhyt. Se tuo meille korostetun vastuun valmistaa tuotteet mahdollisimman paljon luontoa kunnioittaen ja resurssit tarkasti hyödyntäen", kattaus- ja pyyhintätuotteita valmistavan yrityksen varatoimitusjohtaja Anne Ekberg sanoo.

Kun tavoitteena on valmistaa vain korkealaatuisia ja käyttötarkoitukseensa sopivia tuotteita, on tarvittavien raaka-aineiden ja tuotannosta syntyvien jätteiden määrä helposti optimoitavissa. Fiblonia voi oikeutetusti kutsua mestarikierrättäjäksi, sillä merkittävä osa yrityksen jätteistä käytetään uudelleen. Raaka-aineiksi kelpuutetaan vain ne, joiden alkuperä tiedetään.

"Olemme sitoutuneet toimimaan vastuullisesti ja ohjaamaan asiakkaitamme mahdollisimman ekologisten tuoteratkaisujen äärelle. Maapallon resursseja käytetään järkevästi, kun tuotteet paitsi valmistetaan ympäristöä kunnioittaen, myös valitaan käyttötarkoitukseensa sopivaksi. Olemme maailman mittakaavassa pieni yritys, mutta vastuullisuusasioissa olemme edelläkävijöitä." ■

Lue vastuullisuusraportti: www.digilehti.fiblon.fi

Lisätietoja: varatoimitusjohtaja Anne Ekberg, anne.ekberg@fiblon.com



KYMPPI-MAUKKAIDEN UUTUUS SYKSYN TARJOILUUN

KYMPPI-MAUKKAIDEN LAADUKAS

joululaatikkovalikoima valikoima täydentyy herkullisella 2,5 kg:n valmiiksi paistetulla bataattilaatikolla, tuote on pakaste.

Bataattilaatikko on laktoositon, maidoton, munaton, gluteeniton ja lisäksi vegaaneille sopiva. Herkullisen makuinen laatikko sopii moneen makuun ja tilanteeseen. Vegelaatikko sopii erinomaisesti esim. noutopöytään ja se on mainio vaihtoehto esim. uunimuusille. Bataattilaatikon käyttö vähentää myös työtä ja hävikkiä. Sulanut vuoka paistetaan uunissa +150 celsiusasteessa n. 40 min ilman kantta. ■

Tutustu myös muihin Kymppi-Maukkaiden laatikkoruokiin ja resepteihin osoitteissa www.kymppi-maukkaat.fi/reseptit sekä www.lähiruokaamalta.fi.

Lisätietoja: pauli.karttunen@kymppi.laihianmallas.fi

Ateria 17

Koko Suomi saman pöydän ääressä!

Tiistai 7.11.2017 Wanha Satama, Helsinki

Suurkeittiöalan
ammattilaisten
tärkein
kohtauspaikka

Hyvinvointia
keittiössä ja
kattilassa

Basilika, perinteet
ja paikallisuus –
mistä on tulevaisuuden
ruokakulttuuri
sekoitettu?

Ohjelmassa mm. Esimiehen ja työntekijän motivaatio sekä jaksaminen, Ravitsemuskasvatus, Vastuullisuus ja elintarvikkeiden jäljitettävyyys, Tuloksellinen ja tuottava keittiö

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

Yhteistyössä:



Järjestäjä:



FRAÎCHEN VERRAN PAREMMAT TATTILETUT



Uusi miedon hapokas Arla
Fraîche kerma antaa uusia
vivahteita suolaiseen ja makeaan.
Se sopii erityisen hyvin hieman
makeutta sisältäville raaka-aineille
kuten sienille, sipulille, juureksille,
äyriäisille ja kalalle.



100 %
LUONNOLLINEN,
KÄYTTÖVALMIS HAPATETTU
KERMA



ARLA
PRO.

ARLA FRAÎCHE KERMA
LAKTOOSITON 30 % 1 L
EAN 6413300019940, ME 1

Tattilettujen ja timjamivaahdon resepti: arla.fi

MOCCAMASTER PROFESSIONAL

TARJOATKO ASIAKKAILLES
PARASTA MAHDOLLISTA KAHVIA?



Käsintehtyä Moccamaster-laatua nyt myös ammattikeittiöihin. Moccafour- ja Moccaserver -kahvinkeitin on suunniteltu ammattikäyttöön kestämaan kovaa kulutusta ja useiden tuntien päällä oloa. ECBC-sertifiointi takaa parhaan kahvin ja laadukkaat osat takaavat tehokkuuden vuosiksi.



LAATUA
VUODESTA
1969