

PRORESTO

horeca-alan ammattilehti

St. George
määrittelee
luksuksen uusiksi

Sydänmerkki
avaa uusia
mahdollisuuksia
lounasruokailun
toteuttamiseen

Asiakaskokemus
on vaikea laji

www.proresto.fi



Ravintola Nollan
kansainvälinen kokkikolmikko
taistelee hävikkiä vastaan



Joulun ideat AMMATTILAISILLE

Valio Ammattilaiset -palvelun joulusivustolta löydät kätevästi kaikki juhlaesongin tuotteet, reseptit ja vinkit ammattikeittiöihin sekä leipomoille.

valio.fi/ammattilaiset/joulu





Olemme aloittaneet yhteistyön Telian kanssa. Tilaa Liiga Maesteroon, ja saat 4kk taustamusiikkia ilmaiseksi.

Liigapaketti sisältää kaikki kautena 2018-2019 pelattavat matsit suorina lähetyksinä. Sadoista peleistä valitse, mitä milloinkin näytät. Anna siis asiakkaillesi elämyksiä, elokuun preseason peleistä runkosarjaan ja playoffeista aina Kanada-maljan kohotukseen asti.



Helpotamme arkeasi.

Maestro Pro on markkinoiden käytetyin ja nopeiten kasvava ravintolaviihdejärjestelmä. Yhdellä ohjelmalla voit hoitaa taustamusiikin, karaoken, ravintolan sisäinen mainonnan sekä urheilukanavien näyttämisen. Ei määräaikaista sopimuksia, 60 päivän tyytyväisyystakuu.

Lue lisää osoitteesta:

www.maestropo.fi





JACOBS CAFITESSE

YLIVOIMAINEN
KAHVITUSRATKAISU
AMMATTILAISSELLE



JACOBS CAFITESSE on ylivoimainen kahvikonsepti ammattikäyttöön - vahvuuksia ovat mm. UTZ-sertifioidut ja LUOMU-kahvit sekä jätteettömyys. Uudistunut laitevalikoima tarjoaa tehokkaan ratkaisun kaiken kokoisiin kahvituksiin, voit valmistaa jopa 200 litraa kahvia tunnissa.

Pyydä lisätietoja tai tarjous - jätä yhteydenottopyyntö www.sivuillamme tai ota yhteyttä asiakaspalveluumme p. 09 2750 971 tai novacafi@novacafi.fi.

julkaisija

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

päätoimittaja

Jussi Sinkko

tuotepäällikkö

Paul Charpentier
paul.charpentier@publico.com
puh. 020 162 2220

toimituksen koordinaattori

Vappu Virtanen

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@jaicom.com

toimittajat

Sami J. Anteroine
Tiia Merikanto

kannen kuva

Nikola Tomevski

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

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

NORDQVIST

1979

Tee hetkestä elämys

Nordqvistin Teeteline sekä Fast Grab -tuotteet
saatavilla uudesta, ammattilaisille tarkoitetusta
nettikaupastamme: www.nordqvistpro.fi



NORDQVIST

SUOMALAINEN TEETALO

Nordqvist Oy, Ilvesvuorenkatu 14, 01900 Nurmijärvi.
Puh 0207 871 710, www.nordqvistpro.fi

08 Esipuhe

10 Ruokahävikki alas!

Ruokaa lentää roskeen tolkkutoma määriä – meillä ja muualla. Suomessa esimerkiksi kotitalouksien ruokahävikki on vuosittain arviolta 120–160 miljoonaa kiloa – eli hurjat 20–25 kiloa henkilöä kohden. Kokonaisuudessaan ruokaketjussa hävikiä syntyy lähes nelinkertainen määrä. Hävikiä syntyy keittiöissä aina, mutta digitalisaatio – eli esimerkiksi erilaiset helppokäyttöiset sovellukset – voivat hyvinkin auttaa sen vähentämisessä.

18 Nollatoleranssi Liisankadulla

Kolme intohimoista ruoka-alan ammattilaista eri puolelta Eurooppaa päätti yhdistää voimansa ja kokeilla jotain uutta. Espanjalainen Albert Franch Sunyer, portugalilainen Carlos Henriques ja serbialainen Luka Balac olivat yhtä aikaa töissä ravintola Olon keittiössä ja alkoivat pohtia oman ravintolan perustamista. Tavoite kirkastui pian: Suomen ensimmäinen todellinen hävikkivapaa ravintola, joka keskittyy parhaaseen paikalliseen luomutuotantoon.

23 Kolumni by Eveliina Lindell: Hävikkihankkeista jatkuvaan kehittämiseen



10

18





24 St. George määrittelee luksuksen uusiksi

Helsingin hotellitarjonta otti aimo harppauksen kohti kansainvälistä huipputasoa toukokuussa, kun Hotel St. George avasi ovensa Vanhan kirkkopuiston kupeessa. Osoitteessa Yrjönkatu 13 sijaitseva Hotel St. George on Kämp Collection Hotelsin kymmenes hotelli. Arvokiinteistön 10 000 neliötä seitsemässä kerroksessa muodostavat hotellikokonaisuuden, joka käsittää 148 huonetta sekä viisi sviittiä.

30 Maksuton kouluruoka on koulupäivän kohokohta

34 Käsi Sydänmerkillä

38 Kun asiakas on ravintolaillan tähti

42 Seitsemän hyvää, viisi huonoa

44 Vastuullisuus on kahviteollisuudessa nouseva trendi

Vastuullisuus on yhä kasvava käsite kulutuksessa. Se on yritysten selkeä pyrkimys ja vaikuttaa kuluttajien ostopäätökseen huomattavissa määrin. Kahvi- ja paahtimoyhdistyksen asiamies Marleena Tanhuanpää painottaa kahviteollisuuden näkökulmasta tekoja ja toimintaa, mutta myös sanojen merkitystä. Kaiken kerrotun on oltava totta, oli kyse kahvin alkuperästä, vastuullisuustoimista tai mistä tahansa.

50 Teetutannon vastuullisuudessa kyse on ihmisoikeuksista

52 Suomen Sommelierit ry

54 Uutispuuroa



RUOKAHÄVIKKI ON LOSE-LOSE

RAVINTOLA-ALAN RUOKAHÄVIKKI Suomessa on 75–85 miljoonaa kiloa vuodessa. Ravintoloissa syntyy ruokahävikkiä niin keittiössä ruuan valmistuksen yhteydessä, arvioitaessa väärin ruuan menekkiä kuin ruokailijoiden lautastähteenä. Vastaavasti keittiöhävikkiä syntyy monesta syystä: esimerkiksi tuotekierto ei toimi parhaalla mahdollisella tavalla, reseptejä ei ymmärretä oikein tai jääkaappiin valmistetuista ruuista on unohtunut merkitä päivämäärä, jolloin ruokien ikä on arvauspeliä.

Tarjoiluhävikin syitä puolestaan ovat menekin ennustamisen vaikeus, asiakaskunnan mieltymysten puutteellinen tunteminen sekä mm. lainsäädännön asettamat rajat valmistettujen tuotteiden jäähdyttämiseksi sekä uudelleen hyödyntämiseksi. Lautastähteen syntymisen syyt liittyvät ruokailijoiden makumieltymyksiin, ruoan laatuun ja toisaalta esimerkiksi kiireeseen – hyvinkin ruoka voi jäädä osittain syömättä, jos pitää juosta seuraavaan palaveriin.

Valtakunnan tasolla tarjoiluhävikki tuottaa selvästi eniten ruokahävikkiä verrattuna ruokailijoiden tuottamaan lautastähteseen ja keittiössä ruuan valmistuksen yhteydessä syntyvään ruokahävikkiin. Näin ollen juuri tarjoiluhävikkiin puuttamalla voidaan saavuttaa merkittävin muutos.

Luonnonvarakeskuksen (LUKE) Foodspill -hanke tutki ruokahävikin määrää koko ruokaketjussa, myös ravitsemispalveluissa. Tutkimustulosten valossa suurin osa hävikistä syntyy linjastoruokailujen tarjoilutähteistä ja ylivalmistetusta ruoasta, joita ei voida hyödyntää uudelleen. Ravintolasektorilla noin viidesosa syötäväksi tarkoitettua ruuasta päätyy biojätteeseen. Hävikkiä syntyy ravintoloiden keittiöissä ruuan valmistuksen yhteydessä, tarjoilutähteenä etenkin linjastoruokailussa sekä ruokailijoiden lautastähteenä.

Itse ruuan valmistus on ammattitaitoista, sillä keittiöissä ruuan valmistuksen ja varastoinnin yhteydessä hävikkiä syntyy vain muutamia prosentteja. Ruokailijoiden lautastähteiksi päätyy noin 4–8 prosenttia ruuasta ravintolatyyppistä riippuen.

Luonnonvarakeskus on tunnistanut parhaiksi hävikin vähennyskeinoiksi hyvin suunnitellun ja toteutetun jaksottaisen ruuan valmistuksen ja esille laitton, oikean kokoiset tarjoiluastiat sekä ruokien oikean järjestyksen noutopöydässä. Keittiöhävikin oleellisia vähennyskeinoja puolestaan ovat tarkkuus, huolellisuus sekä esimiesten opastus ja tuki. Näin ollen vältetään mm. raaka-aineiden väärältä kierrolta, turhilta virheilä ruuanlaitossa ja mahdollisilta reseptiikan tulkintavirheilä.

Lautastähteseen puolestaan voidaan vaikuttaa ruokailijoita ohjeistamalla sekä pyrkimällä tarjoamaan heille makumieltymysten mukaista ruokaa. Tässä työssä ei onnistuta, ellei ruokailijakunta ole tuttu.

Taistelu ruokahävikkiä vastaan voi kuulostaa pieneltä asialta, mutta sillä on systeemisiä vaikutuksia läpi yhteiskunnan. Ravitsemispalvelut ovat olennainen osa suomalaista ruokakulttuuria; väestöstä jopa kolmasosa käyttää julkisia ravitsemispalveluita päivittäin. Syömäkelpoisen ruoan päätyminen jätteeksi taas on ekologisesti ja taloudellisesti kestäväntöntä – esimerkiksi raaka-aineiden tuotannosta ja prosessoinnista aiheutuneet kustannukset ja ympäristövaikutukset ovat tällöin syntyneet aivan turhaan. Arvioiden mukaan esimerkiksi kouluissa ruokahävikistä koituvat kustannukset ovat vuositasolla 25 miljoonan euron luokkaa.

Jos teemaa tahtoo vielä hiukan syventää, kannattaa huomioda, että kaikesta ihmisten aiheuttamasta ympäristökuormituksesta jopa reilu kolmannes syntyy ruoantuotannosta, valmistuksesta, ravintolapalveluista ja kauppamatkoista. Vaikkapa vesistöjen tilan suhteen ruoantuotanto on jo lähes Damokleen miekan asemassa: ruoka vastaa puolta kaikista kulutuksemme vesistöjä rehevöittävistä päästöistä.

Monelta murheelta vältetään, kun opimme ennaltaehkäisemään syntyvää ruokahävikkiä – joka tasolla, joka tavalla.

OLUTTA PARHAIMMILLAAN

Uusi DraughtMaster-hanaolutjärjestelmä
säilyttää oluen raikkaana kuusi kertaa pidempään
kuin metalliastia. Vaihtaminen on helppoa
ja joka ainoa tuoppi täydellinen.



DRAUGHTMASTER

FRESH PRESSED BEER



Sinebrychoff

Part of the Carlsberg Group

LÖYDÄ EDUSTAJASI OSOITTEESTA [SINEBRYCHOFF.FI/ASIAKKAAMME/DRAUGHTMASTER](https://sinebrychoff.fi/asiakkaamme/draughtmaster)

RUOKAHÄVIKKI ALAS!

RUOKAHÄVIKIN MINIMOIMINEN ON
KESTÄVÄN KEITTIÖN KULMAKIVI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: LASSILA & TIKANOJA



Hävikin suhteen suomalaisten kokkien ammattitaito ja asenne ovat kunnossa – kukaan ei halua nähdä hyvää tavaraa heitettävän menemään. Helsingissä sijaitseva Ravintola Nolla pyrkii täysin hävittömään toimintaan.



**Kokkien
ammattitaito
ja asenne ovat
kunnossa.**

*Ruokaa lentää roskeen tolkkutoma määriä – meillä ja muualla.
Suomessa esimerkiksi kotitalouksien ruokahävikki on vuosittain
arviolta 120–160 miljoonaa kiloa – eli hurjat 20–25 kiloa henkilöö
kohden. Kokonaisuudessaan ruokaketjussa hävikkiä syntyy lähes
nelinkertainen määrä.*

KOKO RUOKAKETJUSSA (alkutuotanto, teollisuus, kauppa, ravintolat, kotitaloudet) alun perin syömäkelpoinen ruokahävikki (pois lukien ei-syömäkelpoiset osat kuten luut) on arviolta 400–500 miljoonaa kiloa vuodessa, kertovat Luonnonvarakeskuksen (Luke) julkaisemat luvut. Luvut perustuvat yksittäisiin pistetutkimuksiin ja rajattuihin aineistoihin.

”Lisäksi luvut perustuvat eri ajankohtina tehtyihin otoksiin ketjun eri osissa, joten emme tiedä, onko ruokahävikin määrä kasvanut tai vähentynyt viime vuosina eivätkä nykyiset systeemit kerro, miten ruokahävikin määrä jatkossa muuttuu”, toteaa Luken erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri.



KUVA: LUONNONVARAKESKUS

Luonnonvarakeskus Luken erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri.

Ilmastopommi jyskyttää

Selvää on kuitenkin se, että kaikki turhaan tuotettu ruoka kuormittaa sekä taloutta että ympäristöä. Ketjussa hävikiksi päätyvän turhan ruoan tuottamisen aiheuttamat ilmastovaikutukset ovat Luken mukaan noin 1 000 miljoonaa CO₂-ekvivalenttikiloa.

”Meidän pitää oppia pienentämään hävikkiä tehokkaammin koko ketjussa, vaikka kokonaan ongelmaa ei voida poistaa. Nyt tarvitaan ruokahävikin seurantaan tarkempia työkaluja”, Katajajuuri summaa. Tässä kohtaa Katajajuuri uskoo, että digitalisaatio – eli esimerkiksi erilaiset helppokäyttöiset sovellukset – voivat hyvinkin auttaa.

”Tarvitaan keinoja, joilla hävikki tehdään näkyväksi ja siten ongelma-kohtiin voidaan puuttua.”

Ravintoloiden (ja ateriapalveluiden) kohdalla tilanne on varsin tukala, sillä viidenneks kaikista ravintoloissa tuotetusta ruuasta päätyy roskeeseen. ”Se on valtava määrä, mikä johtuu pitkälti siitä, että on vaikea ennustaa esimerkiksi sitä, kuinka paljon asiakkaita kulloinkin on paikalla ja paljonko he milloinkin haluavat syödä ruokaa”, hän pohtii.

**Parhaimmillaan
ruokajätteistä
ja sivuvirroista syntyy
arvokkaampia tuotteita.**

Kokit tilanteen tasalla

Vaikka kristallipallot saattavat olla keittiöissä huurussa, Katajajuuren mukaan suomalaisten kokkien ammattitaito ja asenne ovat kunnossa – kukaan ei halua nähdä hyvää tavaraa heitettävän menemään. Enemmän on kysymys siitä, että ongelmaan ei ole aikaisemmin ollut aikaa ja resursseja keskittyä.

”Nyt on nähtävissä, että on herätty tähän tilanteeseen ja tehdään töitä sen eteen, että kaikki hankinnoista reseptiikkaan ja tarjoiluun pelaa niin, että hävikkiä syntyisi vähemmän”, hän uskoo.

Luke paitsi tutkii ruokahävikin määrää ja kehittää sen seuranta- ja vähentämiskeinoja myös etsii uusia sivuvirtojen hyötykäyttökohteita ruokajärjestelmän kiertotalouden edistämiseksi. Tavoitteena on ennaltaehkäistä hävikkiä, ohjata

Digitalisaatio – eli esimerkiksi erilaiset helppokäyttöiset sovellukset – voivat auttaa keittiöhenkilökuntaa hävikin hallitsemisessa.



Lautasmallia

Vuonna 2017 Hävikkimestarilla säästettiin

435 840 lautasellista ruokaa.

Yhteensä vuosina 2016 ja 2017

Hävikkimestarilla säästettiin **509 054** lautasellista ruokaa.

syömäkelpoinen ruoka takaisin ruokaketjuun ja syömäkelvoton hävikki arvokomponenteiksi ja lopuksi maatalouden hyötykäyttöön ravinteina. Parhaimmillaan ruokajätteistä ja sivuvirroista syntyy arvokkaampia tuotteita ja uutta liiketoimintaa.

Komissio keittiössä

Euroopan komissio haluaa, että jäsenmaissa ryhdytään aktiivisesti mittaamaan ruokajätettä. Kaavaillun asetuksen mukaan jäsenmaat raportoivat ruokajätteensä komissiolle vuodesta 2020 lähtien vuosittain. Aiemmin julkaistujen YK:n kestävän kehityksen (Agenda 2030) ja komission kiertotalouspaketin tavoitteena on puolittaa ruokahävikin määrä jälleenmyyjä- ja kuluttajatasolla vuoteen 2030 mennessä. Tavoitteiden odotetaan täsmentyvän lähivuosina.

Keväällä 2018 alkaneessa Luken kolmivuotisessa hankkeessa (Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen) rakennetaan ruokajätteen kansallista seurantajärjestelmää yhteistyössä alan ja ministeriöiden kanssa. Hankkeessa kehitetään työkalut ruokajätteen ja -hävikin seurantaan ja tuotetaan yhden vuoden

baseline-tiedot ruokajätteen ja -hävikin määrästä koko elintarvikeketjusta.

Tiekartta työn alla

Katajajuuren mukaan projektissa keskitytään tiekartan kanalta syömäkelpoiseen ruokahävikin mittaamiseen, mutta komission ajatus kokonaisruokajätteestä (eli myös syömäkelvoton ruoka) huomioidaan sekin ja seurantasysteemeitä rakennetaan molemmille.

”Projekti on vasta ihan alussa, mutta puolentoista vuoden kohdalla meillä on jotain käsitystä tiettyjen sektorien ruokahävikistä”, Katajajuuri toteaa.

Hävikkimäärien lisäksi Luken hankkeessa tunnistetaan keskeisiä keinoja vähentää ruokahävikkiä kokonaisvaltaisesti koko ruokaketjussa. Hanke tuottaa vuoden 2020 loppuun mennessä kattavan ruokahävikin vähentämisen tiekartan. Tiekartan laadinnan taustalla tunnistetaan ruokajäte ja -hävikin kiviä ketjun eri osissa sekä keinot ennaltaehkäistä hävikkiä esimerkiksi vapaaehtoisilla keinoilla ja lainsäädännöllä. Nämä olisivat Katajajuuren mielestä tärkeitä myös komissiolle, jotta tavoitteet perustuisivat realismiin.

Digiliittolainen hävikkisodassa

Lassila & Tikanojan asiakkaat ovat saavuttaneet hyviä tuloksia Hävikkimestari-sovelluksella, jota käyttää tällä hetkellä noin 70 ravintolaa Suomessa. Vuoden 2017 alussa lanseeratulla sovelluksella voi mitata ravintolan ruokahävikkiä helposti ja nopeasti: käyttäjäystävälliset raportit kertovat yhdellä silmäyksellä olennaisen tiedon hävikin määrän kehityksestä. Lisäksi ravintolan henkilökunta valmennetaan hyödyntämään keräämäänsä tietoa hävikin minimoimiseksi.



Johtava hävikkiasiantuntija Eveliina Lindell.

Ruokahävikki – globaali aikapommi?

- maapallon maapinta-alasta 50 % on ruoantuotannon käytössä
- puhtaasta vedestä 70 % kuluu ruoantuotantoon
- 30 % ilmastopäästöistä syntyy ruoantuotannossa
- 1/3 kaikesta tuotetusta ruoasta päätyy hävikiksi
- YK:n tavoite on vähentää ruokahävikkiä 50 % vuoteen 2030 mennessä

Usein ruokahävikin todellinen määrä on kolminkertainen henkilökunnan omaan arvioon verrattuna.

Johtava hävikkiasiantuntija Eveliina Lindell kertoo, että idea ruokahävikkiä vastaan taistelevasta keittiötyökalusta tulee muutaman vuoden takaa. ”Meillä oli ringissä useampi ravintola, joiden kanssa konseptia kehitettiin eteenpäin pilotointivaiheessa 2015–2016”, kuvailee Lindell.

”Hävikkiä syntyy keittiöissä aina, mutta halusimme kyseenalaistaa sen, että pitääkö sitä syntyä aivan näin paljon kuin nykyisin?” Lindell toteaa, että on varsin tavallista, että ruokahävikin todellinen määrä on kolme kertaa suurempi kuin keittiöhenkilökunnan oma arvio hävikistä.

Puolita ruokahävikki!

Lindellin mukaan Hävikkimestari ei auta vain tiedon keräämisessä, vaan tähtää todelliseen muutokseen keittiössä. Kuinka isosta muutoksesta sitten puhutaan?

”Suurin osa asiakkaistamme on pystynyt vähentämään hävikin määrää 30–50 % ensimmäisen puolen vuoden tai vuoden aikana. Säästöt raaka-ainekustannuksissa ovat olleet lyhyessä ajassa jopa 9 %”, Lindell vastaa.

Vaikka pudotus on raju, mitään ”taikakoodia” ei Hävikkimestari kuitenkaan sisällä. Lindellin mukaan sovelluksen valttina on kätevyys joka käännteessä: yhdellä kirjauksella saadaan kantaan merkittyä kaikki tarvittava hävikkitieto, eikä tiedon manuaaliseen käsittelyyn esimerkiksi papereilta eteenpäin tarvitse käyttää aikaa.

”Seuraavaksi tätä tietoa hyödynnetään niin, että esimerkiksi kokit näkevät suoraan mitä hävikkiin on mennyt ja mitä ei, tai jos esimerkiksi varastohävikki on ollut poikkeuksellisen suurta.”

Luovuutta keittiöön

Sovellus asettaa keittiön väen kuskin paikalle ideoimaan, miten hävikkiä voi välttää ja vähentää. ”Sovellusta käyttämällä kokit itse huomaavat pian, mikä on fiksua ja mikä ei”, Lindell kuvailee oppimisprosessia.

Sovellus myös asettaa hävikin oikeisiin raameihin: on harhaanjohtavaa tuijottaa vain esimerkiksi yhden viikon hävikkiä, kun tarkkailussa pitäisi olla kuukauden tai vuoden ruokahävikki.

”Vuodenkierto pitää aina huomioida. Esimerkiksi kouluissa koko ruokalista pitää syödä läpi ainakin kertaalleen, ennen kuin voi tehdä pidemmälle meneviä johtopäätöksiä.”

Uudet rutiinit

Helppoa työ ei ole, koska esimerkiksi lounas työpaikkaruokaloissa ja kouluissa on hektistä aikaa, jossa kiireessä voi joku asia mennä pieleen. Tällöin on hyvä saada vähän digitaalista selkänööriä arjen tekemiseen – ja aika pian Hävikkimestarin käytöstä tulee automaattista.

”Ravintolat ovat kommentoineet, että onhan näistä asioista puhuttu paljon, mutta nyt myös tehdään”, Lindell kertoo ja vinkkaa, L&T:llä jatkokehitetään nykyisiä ja kokonaan uusia palveluita ruokahävikin vähentämiseksi ja ravintoloiden kestävien valintojen helpottamiseksi.

”Missiomme on olla kiertotalouden käytännön tekijä. Luomme jatkuvasti uusia palveluita, joiden avulla asiakkaamme pääsevät entistä tiiviimmin mukaan kiertotalouteen.” ■

metos
kitchen intelligence®

Verkkokauppa

on aina avoinna!

Rahti 0 €

kun ostoksesi yli 100 € (alv 0%)

Metos loLiving

helppoa ja edullista
omavalvontaa katso video



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre

04220 Kerava

Puhelinmyynti 020 300 900



Asennus

Nyt osalle laitteista kiinteä hinta
käyttökuntoon asennettuna
olemassa oleviin liitäntöihin.

VERKKOKAUPASSA näet aina
viimeisimmät voimassa olevat
tarjouksemme!

www.metos.fi



KYMPPI-TAIKINAT

– *Herkulliset ja helposti käsiteltävät* –

Laktoositon | Maidoton | Munaton | Soijaton | Vegaaninen

UUTUUS
TÄYDEN
KYMPIN
MAKU!

Maukkaat reseptit & tuotteet
KYMPPI.FI

Kymppi
Piirakkataikina
Saaristo
ME 14x360 g
½ GN



Kymppi
Murotaikina
ME 10x500 g
½ GN



Tilaa tai nouda tukusta!

Lisätietoja: Pauli Karttunen 040 726 8510
kuluttajaneuvonta@kymppi.laihianmallas.fi

10

KYMPPI

Kymppi-Maukkaat Oy kuuluu Laihian Mallas
-konserniin. **www.laihianmallas.fi**



NEUTRALOI
– ei pelkästään
huuhtelee!

On olemassa parempikin ratkaisu.

Vaihda keittosuolaliuos tehokkaampaan ennen kuin vahinko tapahtuu.

Cederrothin neutraloiva silmänhuuhteluneste lisää mahdollisuuksia pelastaa silmät. Sen lisäksi, että se laimentaa ja huuhtelee, se on myös todistetusti tehokkaampi emäs- ja happoroiskeissa¹. Siksi Cederroth Eye Wash on silmälääkäreiden suosittelema².

Lue lisää www.cederroth.com/fi

¹) Vaikutus on yleensä tehokkaampi emäsiin kuin happoihin.

²) Rihawi et al. Graefe's Arch Clin Exp Ophthalmol (2006) 244: 845-854



Santa Maria

TÄYDELLINEN SEKOITUS MAKUA JA VASTUULLISUUTTA

KOE UUDET MAUT JA INSPIROIVAT, VASTUULLISET PAKKAUKSEMME -
SEKOITUS PAREMPAA MAKUA JA YMPÄRISTÖSTÄMME VÄLITTÄMISTÄ

UUSI, PAREMPI
PAKKAUS!

SANTAMARIAFOODSERVICE.FI



NOLLATOLERANSSI LIISANKADULLA

RAVINTOLA NOLLAN KANSAINVÄLINEN KOKKIKOLMIKKO TAISTEE HÄVIKKIÄ VASTAAN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: NIKOLA TOMEVSKI



Kolme intohimoista ruoka-alan ammattilaista eri puolelta Eurooppaa päätti yhdistää voimansa ja kokeilla jotain uutta. Espanjalainen Albert Franch Sunyer, portugalilainen Carlos Henriques ja serbialainen Luka Balac olivat yhtä aikaa töissä ravintola Olon keittiössä ja alkoivat pohtia oman ravintolan perustamista.

**// Hävikkiä
on pystytty
koko ajan
vähentämään.**

Vasemmalta:
Carlos Henriques,
Luka Balac ja
Albert Franch Sunyer.



HUIPPURAVINTOLOIDEN KEITTIÖISSÄ oli syntynyt kunioitus raaka-aineita kohtaan – ja pisto sydäneläällä aina, kun hyvää tavaraa päätyi hukkaan. Kolmikon mielestä ravintola-alan tapa käsitellä jätteitä oli aikansa elänyt. Kun kerran keskiverto ravintola tuottaa vuodessa 70 000 kg jätettä, yhtälö ei voi olla kestävä miltään kantilta tarkasteltuna.

Tavoite kirkastui pian: Suomen ensimmäinen todellinen hävikkivapaa ravintola, joka keskittyy parhaaseen paikalliseen luomutuotantoon. Idean pohjalta järjestettiin joukkorahoituskampanja, jonka myötä 87 ihmistä laittoi omia pennosiaan likoon.

”Halusimme ottaa ruokahävikin isosti fokukseseen ja olla mukana muuttamassa koko toimialaa”, summaa Albert Franch Sunyer ravintolan syntysanoja.

”Use it again!”

Helmikuussa 2018 avasi ovensa Ravintola Nolla, ruokahävikin vihollinen numero yksi. Henkisenä huonetauluna miehillä on alusta asti ollut ”Uudelleenkäytä ja vielä kerran uudelleenkäytä – ja viimeisenä vaihtoehtona, kierrätä!”

Kesäkuun lopussa haastateltu Sunyer toteaa, että 36-paikkaisen ravintolan ensimmäiset kuukaudet ovat sujuneet erittäin mallikkaasti – ja hävikkiiä on pystytty koko ajan vähentämään sitä mukaa, kun prosesseja on kehitetty eteenpäin.

”Tällä hetkellä ruokahävikki on noin 16 kiloa viikossa ja pystymme vähentämään sitä vielä tuostakin”, Sunyer toteaa. ”Pieniä askelia ottamalla voidaan saavuttaa isoja vähennyksiä hävikin määrässä.”

Koko ketju kestäväksi

Miten tempu sitten tehdään? – No, esimerkiksi pakkausmateriaalia vähennetään keskustelemalla suoraan tuottajien kanssa. Kertakäyttöpakkauksia ei keittiöön kanneta, vaan raaka-aineiden kuljetuksessa käytetään puu- tai kovamuovilaitteita, joita voidaan käyttää lähes loputtomiin. Kalakaan ei saavu Nollaan styroksilaatikossa, vaan käytössä on uudelleen käytettävät laatikot.

Hävikkiä seurataan Lassila & Tikanojan Hävikkimestari-ohjelmalla, joka kertoo armotta, missä on vielä löysää. Kun hävikki vähenee, rahaa säästyy – ja laadukkaista, asiakkaan himoitsemista raaka-aineista voi maksaa vähän enemmän.

Lisäksi Nolla tekee yhteistyötä mm. suunnittelijoiden, insinöörien ja arkkitehtien kanssa kehittääkseen vesi- ja energiatehokkuutta. Mukaan hävikkitalkoihin halutaan sekä muut ravintolat että paikallinen yhteisö. Sunyerilla ja hänen kollegoillaan on palo välittää tietoa, inspiroida, tehdä yhteistyötä – ja pitää samalla hauskaa, sillä mitään erityisen rypyytsaista ei toiminta ole.

Ravintolan oma kompostori tuottaa multaa 24 kiloa vuorokaudessa.

KUVA: JUHO VUOHELAINEN

Mistään trendistä Sunyer ei halua puhua.

Ei trendi, vaan rakennemuutos

Mistään trendistä Sunyer ei kuitenkaan halua puhua – trendit tulevat ja menevät, mutta hävikkitietoisuus on tullut jäädäkseen.

”Kun jotain trendiä tuodaan vahvasti esiin, usein on kyse enemmän markkinoinnista kuin mistään muusta. Tässä meidän ravintolassa on kysymys siitä, että haluamme olla mukana tekemässä pysyvää muutosta toimialalla.”

Sunyerin mukaan maukkaan ja kekseliään ruoan tekeminen ei ole mitenkään ristiriidassa kestävä kehityksen kanssa. Avain kaikkeen on mielikuvitus:

”Luovia ratkaisuja tarvitaan, jotta onnistumme tavoitteisamme. Samalla se on osa tämän työn viehätystä: kun haasteita tulee, ne ratkaistaan.”

Kun tuottajat tuovat ruokaa, me annamme heille multaa mukaan.

Sinivalkoista settiä

Paikallisilla luomutuotteilla on kunniapaikka Nolla-menun keskiössä vuoden ympäri ja käytettyjen tekniikoiden tarkoituksena on tuoda herkullisella tavalla esiin raaka-aineiden luonnollisia ominaisuuksia. Kolmen ja viiden ruokalajin menut ovat vihannespainotteisia, mutta myös lihaa ja kalaa on tarjolla.

Kaikki ostetaan suoraan pientuottajilta luomuna: Nollaa ”muonittavat” niin vihannestuottajat, kalastajat, metsästäjät kuin lammastilakin.

Nollassa kaikki ruoka on kotimaista, paitsi suola ja oliiviöljy, jotka sentään tulevat ulkomailta. Edes pippuria ei käytetä. Sunyer myöntää kaipaavansa sitrushedelmiä, mutta korvaa ne esimerkiksi etikalla, tyrnillä ja yrteillä.

Ravintolan käyttämät viinit on valmistettu ympäristöä kunnioittaen ja käsityötaitoa vaalien – jopa niin paljon, että nautitusta lasillisesta heijastuu rypäleen luonne, alkuperä ja viinintekijän persoonallisuus. Lisäaineita viineistä ei löydy.

Kestävä kehitys ulottuu luonnollisesti myös sisustukseen: kalusteita on hankittu kierrätetystä materiaalista kalusteita valmistavalta Dodo oy / Trash Designilta ja lasina on Evolumiyhtiön lasipulloista tekemiä lasia.

Multasampo jauhaa

Ravintolan varsinainen ekomooitori löytyy kuitenkin ruokasalin seinän takaa, jossa hyrrää kompostori. Mallikasta multaa syntyy 24 kiloa vuorokaudessa, kertoo Sunyer.



Menut ovat vihannespainotteisia, mutta myös lihaa ja kalaa on tarjolla.

”Kun tuottajat tuovat ruokaa, me annamme heille multaa mukaan. Tämä on kiertotaloutta, jos jokin”, virnistää Sunyer, jonka CV:stä löytyy myös biologian opintoja.

Kompostorin kaverina on roskis, jossa lepäävät ravintolan sekajätteet – muovit ja metallit erilleen! Muovia tulee edelleen jonkin verran, esimerkiksi vessapaperien kääreistä; metallia taas kertyy viinipullojen korkkien päällyksistä.

Keittiöstä roskakoria ei löydy. Näin kokki joutuu joka kerta miettimään, mihin käyttää sellaisenaan syömiskelvotomat osat. Konstit on monet: ennen kuin sipulinkuori päätyy kompostointiin, sillä voi maustaa öljyä. Juuresten kuorista taas keitetään liemiä.

Mikä sitten on vaikein hyödynnettävä? Sunyerin mukaan se on viinipullo.

”Toki sitä voi käyttää esimerkiksi vesipullona, mutta emme oikein ole tyytyväisiä nykytilanteeseen”, Sunyer toteaa ja lisää, että haaste on heitetty esimerkiksi yliopistojen suunnittelijoille, jotta viinipullot saadaan pelastettua elämälle.

Sääntö-Suomi mainettaan parempi?

Entä miten sitten ulkomaalainen kolmikko on pärjännyt ravintola-alan yrittäjinä Suomessa? – Sunyer toteaa, että kukaan miehistä ei ole aikaisemmin pyrkinyt omaa ravintolaa – ja alussa on aina jonkin verran kitkaa, perustipa raflan sitten minne tahansa.

Nollassa mitään ei heitetä hukkaan: esimerkiksi raparperista voidaan annoksessa hyödyntää kaikki osat.

KOLMEN KOPLA: KRUNIKAN NOLLARYHMÄ

Kondiittorivelho **Albert Franch Sunyer** hyppäsi kokin esiliinaan Barcelonan Michelin-ravintoloissa Anglessa ja Abacissa. Suomessa Sunyer on työskennellyt Chez Dominiquen ja Olon kaltaisten huippuravintoloiden lisäksi hotelleissa, joista hän on saanut arvokasta kokemusta henkilöstöjohtamisesta. Vuoden 2017 lopulla Sunyer työskenteli Helsingin Vuoden Ravintola 2017 -tittelin saaneessa Grönissä.

Piri-pirikanastaan tunnettu **Carlos Henriques** on pyörittänyt catering-yritystä kotimaassaan Portugalissa. Lisäksi hänellä on kokemusta huippuravintoloista ympäri maailmaa; Suomessa hän on työskennellyt Chez Dominiquessa ja Olossa. Henriques on myös ollut mukana lanseeraamassa ravintoloita Royal Ravintolat -yhtymässä.

Kalaekspertti **Luka Balac** löysi kokin kutsumuksen jo pienenä poikana isoäitinsä keittiössä. Serbialainen Balac on kerryttänyt kokikokemustaan Olossa, A21:ssä, Emossa, Hoshitossa ja Kuurnassa. Lisäksi Balac on auttanut pyörittämään Helsingin saaristossa sijaitsevaa perheravintola Gula Villania.

**Mikä sitten
on vaikein
hyödynnettävä?**

"Varsinkin alussa kaikkeen menee paljon aikaa ja energiaa. Mutta jos ajattelee sellaisia asioita kuin regulaatiot ja verotus, niin niissä on varmaan omat kiemuransa joka maassa", mies pohtii.

Yrittäjä lataa voimaa siitä hetkestä, kun näkee asiakkaan hymyn hyvän aterian päälle – ja siitä hetkestä, kun sama asiakas tulee uudestaan. "Tässä työssä tärkeintä on tehdä asiakas onnelliseksi, niin että hän haluaa aina tulla takaisin."

Ihan pelkästään hyvästä mausta ei kuitenkaan ole kysymys, vaan lisäpotkua tekemiseen tulee siitä, kun asiakkaan kanssa löytyy yhteinen aaltopituus, tavalla tai toisella.

"Silloin tulee aina hyvä mieli, kun huomaa että asiakas

ymmärtää ja arvostaa sitä, mitä me täällä teemme hävikin suhteen. Se antaa meille voimia."

Asiakaspalveluun luovempaa otetta

Asiakkaan eteen kolmikko on valmis tekemään paljon. Erityisruokavaliot kuten gluteeniton tai laktoositon vaativat vain ripauksen mielikuvitusta – niistä ei ole edes hidasteeksi, saati esteeksi.

"Tässäkin asiassa tullaan taas siihen, miten luovuutta pitää hyödyntää ravintolassa. Vaihtoehtoja on aina olemassa, jos niitä jaksetaan vain miettiä – on laiskuutta väittää muuta", Sunyer kuittaa.

"Loppupeleissä se on asiakas, joka pitää paikan pyörimässä." ■

KOLUMNI

Eveliina Lindell

Kirjoittaja työskentelee Lassila & Tikanojan Hävikkipalveluissa johtavana hävikkiasiantuntijana. Hän auttaa asiakkaita Hävikkimestari-palvelun käyttöönotoissa ja päivittäisessä käytössä. Vapaa-aikanaan hän hamstraa kauniita lasipurkkeja hillojen ja kurkkujen säilömiseksi.

HÄVIKKIHANKKEISTA JATKUVAAN KEHITTÄMISEEN

JOKA VIIDES ammattikeittiössä valmistettava ruoka-annos ei päädy ravinnoksi. Ravintoloiden ja muiden ruokapalveluita tuottavien keittiöiden osuus kaikesta Suomessa syntyvästä hävikistä on noin viidennes.

Ruokahävikkiä syntyy, koska kysynnän ennustaminen tarkasti on vaikeaa. Tuoreita raaka-aineita täytyy tilata varastoon lisää, vaikka tulevien päivien asiakasmääristä ei ole tietoa. Uunissa hitaasti valmistuvia ruokia on valmistettava riittävästi, jotta lyhyen lounasruokailun aikana kukaan ei jää ilman sapuskaa.

Hävikki on hyväksytty osaksi keittiöiden arkea ja kiireessä sille on vaikea tehdä mitään ilman oikeanlaista johtamista. Monissa keittiöissä järjestetään vuosittain mittausviikkoja, joiden aikana hävikkitietoa kerätään. Papereille kirjatut tiedot siirretään vaivalla sähköisiin taulukoihin, joista ne kootaan yhteen tiedostoon. Tiedoston rivejä ja kuvaajia tulkitaan kokouspöydissä ja johtoryhmissä. Mutta miten saada hävikkikäyrät laskuun?

Ruokahävikistä ja sen vähentämisestä puhutaan nykyään paljon. Pelkkä puhe tai irralliset hävikkiprojektit eivät kuitenkaan riitä hävikin puolittamiseen, joka on sekä YK:ssa että EU:ssa asetettu tavoitteeksi.

L&T:n Hävikkimestarissa avuksi on otettu Lean-johtamisen periaatteet, joiden mukaan työn kehittäminen ei ole erillinen, määräaikainen hanke vaan osa työnteon rutiinia. Tästä johtuen tieto hävikin määrästä, laadusta ja lähteistä kuuluu kabinettien sijaan keittiöön ja päivittäisiä päätöksiä tekeville ammattilaisille. Jatkuva parantaminen kuuluu kaikille.

Tuskin löytyy mitään ammattia, joka olisi pysynyt samanlaisena kuin sata vuotta sitten. Omavalvonta on tullut keittiöihin jäädäkseen, pian myös hävikin säännöllinen

raportointi on enemmän sääntö kuin poikkeus. Ja digitaaliset työkalut helpottavat tätä työtä merkittävästi.

Konstit on monet – innostutaan yhdessä ruokahävikin vähentämisestä!

Hävikin mittaamisessa ei ole kyse henkilökunnan ammattitaidon kyseenalaistamisesta. Hävikki syntyy ruoka-annoksia tuottavassa systeemissä, ei yksittäisen ihmisen valintojen seurauksena. Parhaimmillaan työntekijät innostuvat oman työympäristönsä kehittämisestä ja käyttävät luovuuttaan arkisten ratkaisuiden löytämiseksi. Ja kun ideahana on kerran saatu virtaamaan, sitä ei kannata tukkia. Kehitysideoita tulee nimittäin usein myös muihin teemoihin liittyen. Henkilökunnan tyytyväisyyteen panostaminen tuottaa tutkitusti paremman tuloksen.

Hävikin vähentämisessä on kyse paitsi kannattavuuden parantamisesta, myös turhan työn välttämisestä ja vastuullisuudesta. Kun heittää bioon kilon jauhelihaa, roskaöpönttöön päätyy vain jäävuoren huippu. Lihakilon tuottamiseen tarvitaan keskimäärin 15 000 litraa vettä, muista luonnonvaroista puhumattakaan. Työntekijät motivoituvat hävikin vähentämisestä kukin omista lähtökohdistaan – yhdelle tärkeintä on ympäristö, toiselle teknologian hyödyntäminen. ■

Hävikkimestarissa tiedon kerääminen päivittäin on tehty helpoksi ja yksinkertaiseksi. Data tallennetaan reaaliajassa pilvipalveluun, jolloin se on kaikkien organisaation tasojen käytettävissä saman tien. Kun tiedot vielä pilkotaan ja visualisoidaan automaattisesti, jää aikaa olennaiseen eli hävikin syistä keskusteluun ja uusien hävikin vähennyskeinojen ideointiin ja kokeilemiseen käytännössä. Eipä aikaakaan kun ruokahävikki puolittuu kuin itsestään.

ST. GEORGE MÄÄRITTELEE LUKSUKSEN UUSIKSI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: ESA NAUKKARINEN

Helsingin hotellitarjonta otti aimo harppauksen kohti kansainvälistä huipputasoa toukokuussa, kun Hotel St. George avasi ovensa Vanhan kirkkopuiston kupeessa. Osoitteessa Yrjönkatu 13 sijaitseva Hotel St. George on Kämp Collection Hotelsin kymmenes hotelli. Arvokiinteistön 10 000 neliötä seitsemässä kerroksessa muodostavat hotellikokonaisuuden, joka käsittää 148 huonetta sekä viisi sviittiä.

UUSI HOTELLI on ravintoloinen, hyvinvointikonsepteineen ja taide-elämyksineen nähtävyys jo itsessään, uskoo Facility Management -johtaja Minna Laine Kämp Collection Hotelsilta.

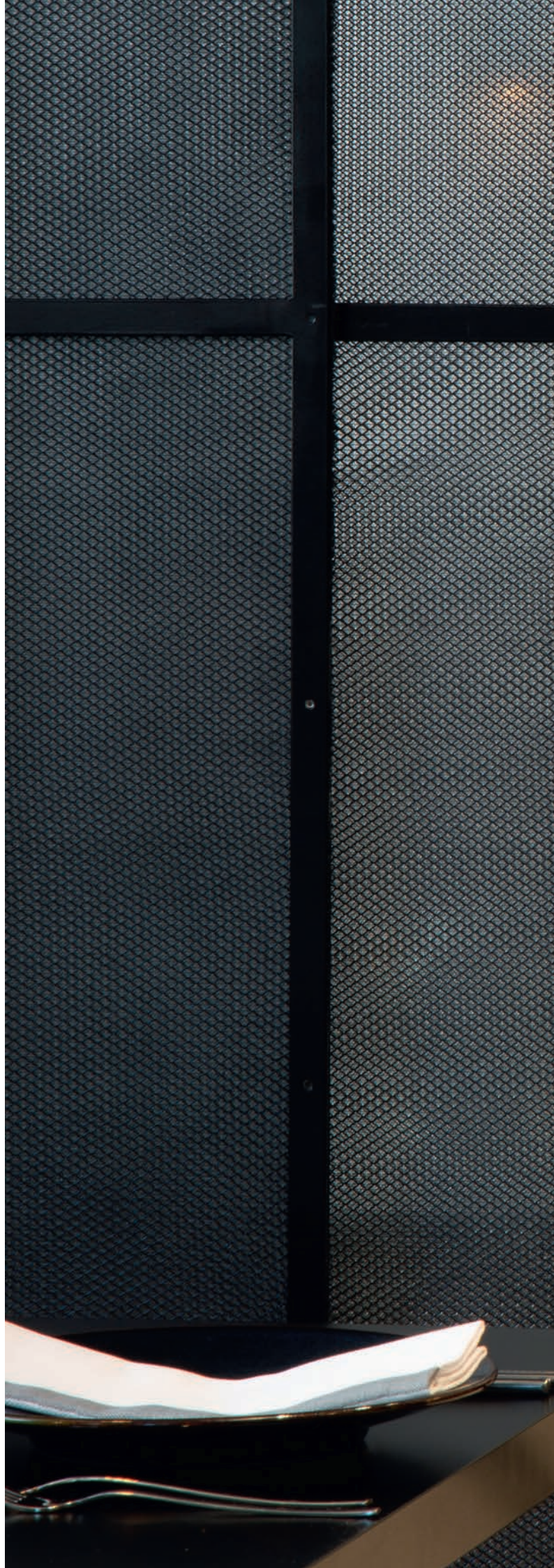
”Me uskomme, että hotellista tulee uusi maamerkki Helsingille ja samalla jotain, mikä elävöittää keskustaa huomattavastikin”, Laine toteaa ja lisää, että huippuhotellin myötä ydinkeskusta ikään kuin kasvaa yhden korttelin verran.

Hotel St. George haluaa haastaa toimialan vanhoja toimintamalleja ja luotuneita asenteita – ja samalla luoda jotain aivan uutta. Tulokas haluaa haastaa konseptillaan myös luksuksen käsitteen: nyt arvostetaan hyvän olon hetkiä ja persoonallisia valintoja, ei ökyilyä.

Kaikki balanssissa

Hotel St. George onkin ensimmäinen uuden, holistisen luksuskäsityksen ympärille rakennettu hotelli Pohjoismaissa. Uuden hotellin suunnittelun lähtökohtana on ollut näkemys siitä, että matkailun konventionaaliset käsitteet ovat muutoksessa.

”Me haluamme tarjota kokonaisvaltaisen elämyksen, jossa kaikki elementit ovat suunniteltuja ja tasapainossa – samalla häiriötekijät on karsittu minimiin niin, että asiakkaalle tulee hyvä ja levollinen mieli”, Laine kuvailee. Käytännön tasolla tämä tarkoittaa muun muassa sitä, että värimaailma on selkeän rauhallinen, valokatkaisimet ja pistorasiat järjestyksessä paikoissa ja televisiot piilossa liukuovien takana.





*Hotellin pääravintola on Andrea,
joka on ruokaa rakastavien laadukas
kortteliravintola.*

Hotellilla on oma leipomonsa.



LEVAIN 10
DARK 7
LOAF BREAD 7
WHEAT BREAD 5
BREAD ROLL 1,5
ARCHIPELAGO 12

HALF BREAD ALSO
AVAILABLE

**Matkailun
konventionaaliset
käsitteet ovat muutoksessa.**

”Oma lukunsa on tietysti upeat DUX-sängyt”, lisää Laine.

Huoneita on viittä eri kategorialla alkaen Cozy Studio -tasosta päätyen St. George Suiteen. Tinkimättömästä tavoitteesta luoda uudenlainen hotellikokemus käy esimerkkinä edullisimpien huoneiden taso: Cozy Studiossa esimerkiksi äänimaailma ja valaistus ovat muokattavissa täysin vieraan omien mieltymysten ja toivotun tunnelman mukaan.

Vahva designkärki

Designkokemusta luovat kansainvälisten kokoelmien kalusteet. Cozy Studioiden, kuten muidenkin huoneiden, taideteokset ovat tarkasti mietitty ja tulevat suomalaisten eturivin abstraktin taiteen tekijöiltä. Huoneista löytyy Juhana Blomstedtin, Ernst Mether-Borgströmin sekä Lars-Gunnar Nordströmin litografioita.

Hotellikonseptin suunnittelusta ja kulttuurisäilytyksestä vastaa Mirkku Kullberg; hotellin arkkitehtuurista vastaa Arkkitehti-toimisto Arkval Taite Oy /Pervin Imaditdin ja sisustusarkkitehtuurista Sisustusarkkitehti-toimisto Carola Rytsölä Oy.

Yli 30-vuotisen uransa aikana Carola Rytsölä on toteuttanut paljon hotelliprojekteja, mutta myöntää, että St. George on erityisen hieno tapaus pitkällä listalla. Koko tiimiä kiehoitti St. Georgen ideologia, jossa luksuksen ja laadun käsitteitä lähestyttiin uudella tavalla.

”Tästä haluttiin projekti, jossa hyvinvointia ja ylellisyyttä tuodaan esille tavalla, joka ei ole huutavaa”, hän kuvailee.

Nykypäivän luksusta – esimerkiksi kiireisen bisnesmatkustajan näkökulmasta – on hälyn ja turhan eliminointi, jotta mieli voi levätä ja latautua. ”Asiakas voi olla hotellissa rauhassa, kun tekniikka on piilotettu ja selkeä käyttää. Jäljelle jää nauttiminen”, Rytsölä toteaa ja kertoo soveltaneensa projektissa kolmen K:n periaatetta: käytännöllisyys, kestävyys ja kauneus.

”Kun mikään ei ärsytä, ja kaikki toimii myös esteettisellä tasolla, ollaan hyvällä tiellä.”

Joka huone on erilainen

Kun Kämp Collection otti yhteyttä Rytsölään, sisustusarkkitehti halusi toteuttaa työn arvokasta kiinteistöä ja sen historiaa kunnioittaen. Hotel St. Georgen rakennuskokonaisuuden vanhimmat osat ovat itse asiassa 1840-luvulta, mutta sen tunnetuin osa, jonka suunnitteli arkkitehti Onni Tarjanne, valmistui vuonna 1890.

”Hotellin ikä näkyi muun muassa siinä, että kaikki huoneet ovat erilaisia, joten ne piti suunnitella jokainen omista lähtökohdistaan. Silloin palapeli alkoi aina alusta”, hän kuvailee.

Kalustetoimittajalta vaadittiin tässä yhtälössä poikkeuksellista joustavuutta. Vallila Contract valikoitui mukaan, koska yrityksellä on vankka maine hotellien hovihankkijana ja runsaat resurssit. Vallila Contractin toimitusjohtaja Miku Berner myöntää, että haaste oli melkoinen:

”Aikatauluissa pysyminen vaati hyvää suunnittelua ja toteutusta, koska joka huone oli erilainen ja esimerkiksi kaikki ikkunat mitattava erikseen”, Berner toteaa.



Vallila Contract valikoitui poikkeuksellisen vaativaan projektiin mukaan vankan kokemuksensa ja resurssinsa perusteella. Yritys toimitti hotelliin muun muassa verhot ja kokolattiamatot.

Logistiikka haltuun!

Materiaalivirtojen ohjaaminen Helsingin keskustaan on taitolaji sekin, ja pullonkauloja syntyy helposti. Vallila Contract tarjosi omia varastointiresurssejaan asiakkaan käyttöön, jotta hommat saatiin rullaamaan optimaalisesti.

”Hyödynsimme meidän Tuusulassa olevaa varastoa, jotta logistiikka saatiin toimimaan. Esimerkiksi sängyt varastoitiin, kunnes oli aika kantaa ne sisään hotelliin ja asentaa huoneisiin.”

Vallila Contractin tuoteportfolio on vahvasti edustettuna hotellissa: osa kiintokalusteista, verhot, kokolattiamatot, tapeteista valtaosa, sängynpäädyt... Aina ei asiakkaana ollut suoraan Kämp Collection, vaan myös urakoitsija Consti luotti Vallila Contractin tekemiseen ja tuotteisiin.

”Kyllä me tässä projektissa olimme aika syvällisesti mukana, kun ajatellaan että tavallisesti tilanne on pikemminkin se, että asiakas valitsee meiltä tuotteen tai kaksi.”

Tiimi toimii

Bernerin mukaan pitkään jatkunut yhteistyö Kämp Collectionin kanssa sai nyt ikään kuin kruununsa:

”Olemme toimittaneet paljon tuotteita Kämp Collectionin hotelleihin vuosien varrella ja aina johtotähtenä on ollut tuoda asiakkaalle mahdollisimman hyvä, helppo ja toimiva ratkaisu. St. George sopii tähän jatkumoon upealla tavalla.”



*Kaikkien huoneiden
taideteokset ovat
tarkasti mietitty ja
tulevat suomalaisten
eturivin abstraktiin
taiteen tekijöiltä.
Finlandia Suite
on omistettu
satavuotiaalle
Suomelle.*

Projekti on vaatinut äärimmäistä joustoa.

Minna Laine katsoo, että Carola Rytsölän ja Vallila Contractin otteissa näkyy kokemus: hotelleja on tehty paljon ja tiukoissa paikoissa on oltu ennenkin.

”Tästä projektista on sanottava, että välillä se on vaatinut ihan äärimmäistä joustoa. Sitä on yhteistyökumppaneiltamme löytynyt”, Laine kiittelee.

Käytössä hyvinvoinnin koko skaala

Hotelliin kannattaa tutustua jo pelkästään siellä olevan taiteen takia. Sisäentuloaulaa koristaa kiinalaisen taitelijan ja yhteiskunnallisen vaikuttajan Ai Weiwein Tianwu-teos. Hotel St. George on maailman ensimmäinen julkinen tila, jossa on pysyvästi Ai Weiwein taidetta.

Sisäpihalla, lasikaton alla sijaitsee talvipuutarha Wintergarden, joka on pyhitty suomalaisille nykytaiteilijoille; Pekka Jylhän Learning to Fly -teos herää eloon lasikaton suodattaman valon kautta ja Klaus Haapaniemen tilaan suunnittelema muraalitaide ”Lightings in Tiger Woods” kiertää Wintergardenin seinä.

Wintergarden on itseoikeutetusti hotellin sydän ja sieltä löytyy mm. kaupungin tyylikkään cocktailbaari. ”Asiakkailta tulleen palautteen mukaan Wintergarden tuntuu olevan tosi mieleenpainuva juttu”, toteaa Laine. Wintergardenin inspiraationa ovat olleet klassiset 1700- ja 1900-luvun aatelisten konservatoriot viherhuoneineen ja taidekokoelmineen.

St. George Care on spa-hoitola, jonka hyvinvoinnin konsepteja ovat olleet inspiroimassa valo ja luonto: vartalo- ja

kasvohoidot on suunniteltu vuodenaikojen mukaan, rentouttavia ja energisoivia hetkiä luovat uima-allas sekä saunamaailma höyrysaunoineen, jääkylmine vesialtaineen ja lepoalueineen. St. George Care on kehitetty yhdessä Hintsa Performance -yhtiön kanssa, kertoo Minna Laine.

”Samalla se on hyvä esimerkki kokonaisvaltaisesta lähestymistavasta hyvinvointiin. Hintsa Performance on auttanut meitä huomioimaan esimerkiksi matkustajat, jotka toipuvat aikaerosta tai rasittavasta matkasta.”

Ja sitten se ruokapuoli. Hotellin ravintoloita ovat konseptoineet Mehmet Gürs ja Antto Melasniemi yhdessä Hotel St. Georgen ravintolatiimin ja ruotsalaisen Fool Agency -suunnittelutoimiston kanssa. Pääravintola on Andrea, joka on ruokaa rakastavien laadukas kortteliravintola. Hotellin oma leipomo, St. George Bakery, taas on hieno kohtaamispaikka sekä hotellivieraille että alkuasukkaille.

Luonnollisesti myös ”Pyhän Yrjön” sviitit ansaitsevat erityismaininnan: jokaisella sviitillä on oma yhteytensä Suomen, Helsingin ja rakennuksen historiaan. Parvekkeellinen upea nimikkosviitti St. George Suite on hotellin Yrjönkadun julkisivulla; Finlandia Suite on omistettu satavuotiaalle Suomelle; Poetry Suite ja Church Park Suite juhlistavat kaupunkikulttuurimme historiaa; kuudennen kerroksen Coupole Suiten tornitila ja sen kattokupoli ovat rakennuksen merkittävimpiä osia.

Kuudes kerros on myös Laineen suosiossa. ”Kun avaa kuudennen kerroksen huoneen parvekkeen oven ja katselee näkymää vanhaan kirkkopuistoon, niin fiilis on kyllä aika mahtava.” ■

**TAVATAAN FASTFOOD-MESSUILLA
TAMPEREELLA 10.-11.10.2018,
OSASTOLLA 702!**

FIT & FRESH SMOOTHIE

Hedelmien ja marjojen aito maku ilman
lisättyä sokeria – kolme herkullista makua.



LICK FROZEN YOGURT

Tuote on käyttövalmis ja se myydään kätevässä
kilon UHT-pakkauksessa. Käy kaikkiin jäätelökoneisiin.



Funfood-konseptit, valmistuslaitteet ja raaka-aineet ► www.snackfood.fi, info@snackfood.fi, p. 0207-343 930

➤ LÄHDEVETTÄ
DUBAIHIN?

➤ RAVINTOLAKALUSTEET
JAPANISTA?

➤ VIINIÄ
RANSKASTA?



Sujuva logistiikkaketju ulkomaankuljetuksille

Kun tilaat tarvikkeita ulkomailta tai suunnittelet tuotteiden vientiä Suomesta,
ota yhteyttä Varovaan varmistaaksesi sujuva ja luotettava toimitusketju.

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

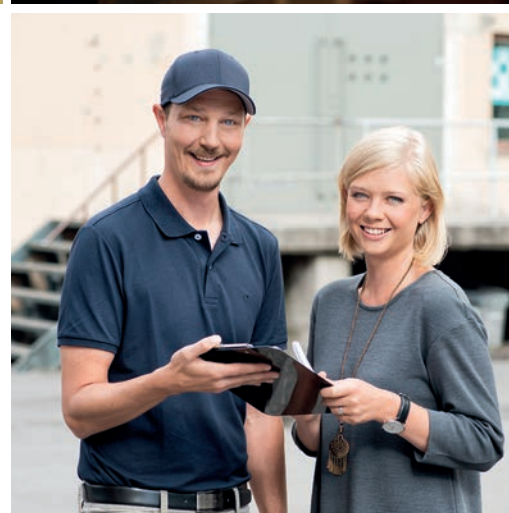
VAROVA

Ota yhteyttä!

Puh. 09 773 96 300

myynti@varova.fi

www.varova.fi



MAKSUTON KOULURUOKA ON KOULUPÄIVÄN KOHOKOHTA

TEKSTI: TIIA MERIKANTO

KUVAT: KOULURUOKAKILPAILU



**Kouluruokaan
liittyy myös
ongelmia.**





Joensuun Enon koulu voitti keväällä neljättä kertaa järjestetyn valtakunnallisen kouluruokakilpailun.

SUOMESSA KOULURUOKA nousee otsikoihin tasaisin väliajoin. Sitä kritisoidaan, sen tärkeydestä halutaan muistuttaa tai kansaa kuohuttavat kouluruokaa koskevat muutokset, kuten kasvisruokaan keskittynyt päivä kerran viikossa.

Maksuton kouluruoka tarjoillaan peruskoulun oppilaille sekä lukiolaisille ja ammatillisen perusasteen opiskelijoille ainoastaan Suomessa ja Ruotsissa. Muualla se on kustannettava itse tai otettava kotoa eväsrasia mukaan. Maksuton kouluruoka on siis harvinainen ilmiö ja siitä onkin syytä olla ylpeä. Suomessa maksuton kouluruoka on ollut valtakunnallinen käytäntö jo vuodesta 1948.

Kouluruuassa tai ruokatunnissa on kyse myös muusta kuin itse ruuasta. Se rytmittää koulupäivää ja on monelle välitunnin tavoin hetki viettää aikaa kavereiden kanssa, vaihtaa kuulumisia ja jakaa tunteitaan niin oppitunneista kuin opettajistakin. Ruokatunti onkin usein päivän kohokohta.

/// Jos ruoka ei mene syöjilleen kaupaksi, kokeillaan muuta tapaa vaikuttaa ympäristöasioihin.

Kouluruokaa koskevat säädökset edellyttävät terveellistä, maittavaa ruokaa. Säädöksissä on omat haasteensa, mutta ammattitaitoinen keittäjä loihii tiukkoja määräyksiä noudattaen ravitsevan aterian. Kouluruuasta on tullut Suomessa jopa itsestäänselvyys, mutta samalla se on äärimmäisen tärkeä osa koulupäivää. Joillekin lapsille ja nuorille kouluruoka voi olla päivän ainoa lämmin ateria.

Kun kouluruoka ei maistu

Kouluruokaan liittyy myös ongelmia: ruokaa menee paljon ros-kiin, toisaalta moni jättää kouluruuan väliin päivittäin. Jälkimäinen ilmiö on siinä mielessä huolestuttava, että kouluruuan tulisi täyttää kolmannes koululaisen päivittäisestä ravintotarpeesta. Moni ei myöskään ajattele hävikkiruokaa tai ros-kiin päätyvän ruuan määrää.

Pääsääntöisesti kouluruoka on hyvää, mutta jokainen osaa nimetä sen yhden kamalan kouluruuan. Jollekin se oli aikoi-naan limainen nakkikastike, toiselle stroganoff ja kolmannelle pinkeät kumiperunat. Moni muistaa myös sen suosikin. Siitä huolimatta kaikille kouluruoka ei kelpaa, vaan se jätetään väliin ja korvataan usein epäterveellisellä vaihtoehdolla.

Kouluruuan jättävät syömättä pääsääntöisesti teini-ikäiset oppilaat. Ruoka korvataan herkuilla, kuten suklaapatukoilla, virvoitusjuomalla tai suolaisella roskaruuvalla. Ilmiö on huo-les-tuttava, mutta varsin tavallinen. Kyse ei kuitenkaan ole koulu-



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

Puh. 09 761 470
www.heikinlihaoy.com

ruuan laadusta, vaan vapaudesta, jonka yläkoululaiset usein saavat: ruokatunnilla saa poistua koulun alueelta.

Nuorempien koululaisten kohdalla on syytä kiinnittää huomio annoskokoihin. Lihapullan vieressä on puolikas kauhallinen perunamuusia ja kokonaisuuden kruunaa mutama kurkkuviipale lautasen reunalla. Opettajalle kerrotaan aamiaisen olleen täyttävä, mutta kyse voi olla myös siitä, ettei kouluruoka vastaa sitä ruokaa, johon oppilaat ovat kotona tottuneet. Muun muassa tästä syystä kouluruuan tulee kehittyä ajan mukana.

Porvoossa syödään vuoden alusta vegaaniruokaa kerran viikossa

Porvoon kaupunki ottaa ensimmäisenä Suomessa ison askeleen, kun kouluissa ja päiväkodeissa syödään ensi vuoden alusta kerran viikossa vegaaninen lounas. Tällöin tarjolla on ainoastaan kasviperäisistä raaka-aineista valmistettuja ruoka-annoksia. Viikoittaisen vegaaniruuan lisäksi Porvoon kaupunki tarjoaa koululaisille päivittäisen kasvisruokavaihtoehdon. Aiemmasta poiketen kasvisruokaa ei siis tarvitse pyytää enää erikseen ennakoon. Vegaaniruoka on kuitenkin pyydettävä erikseen, mikäli kasviperäisen aterian haluaa päivittäin.

Porvoon kaupunki on tarttunut vegaaniseen ruokapäivään palautteen myötä. Päivän ajatuksena on luonnollisesti vähentää lihan kulutusta ja sitä kautta hidastaa ilmastomuutosta. Viikoittainen vegaanilounas on siis ehdottomasti ympäristöteko. Myös ravintosuosituksien kehottavat pienentämään lihan osuutta ruuassa.

Kokeilun tarkoitus on ensisijaisesti selvittää, maistuuko vegaaninen lounas kouluissa ja päiväkodeissa. Jos ruoka ei mene syöjilleen kaupaksi, kokeillaan Porvoon kaupungissa muuta tapaa vaikuttaa ympäristöasioihin. Tavoitteena on joka tapauksessa tehdä herkullista ja näyttävää ruokaa, joka houkuttelee nuoria kokeilemaan jotain uutta.

Joensuussa valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa

Suomessa kouluruokaan halutaan panostaa. Siitä kertoo valtakunnallinen kouluruokakilpailu, joka huipentui finaaliin kevään Gastro-messuilla. Kilpailun tavoitteena on nostaa suomalaisen

Laatutakuulla parhaisiin pöytiin.

**Veitsikuoritut,
raakaleikatut,
käsinsuolattut
sekä
Sous Vide
-tyhjiökypsennetyt
perunajalosteet.**

JAAKKOLA POTATO FOODS



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

kouluruuan ja tekijöiden arvostusta sekä tuottaa uusia, herkullisia reseptejä kaikkien koulujen käyttöön ympäri Suomea. Tänä vuonna kilpailun finaaliin mitteliivät Helsinki, Joensuu, Mäntsälä, Oulu ja Sodankylä. Keittäjiin tuli kiinnittää huomionsa siihen, miten pienillä määrärahoilla luodaan koululaisilla maistuvia aterioita.

Tänä vuonna voiton nappasi Joensuun Enon koulu, joka on järjestyksessään neljäs valtakunnallisen kouluruokakilpailun voittanut keittiö. Voidaan siis todeta, että Joensuussa valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa. Tuomaristo antoi Joensuun Enon koulun keittiölle hyvän arvion niin mausta kuin sopivuudesta kouluruuaksi. Voittomenu sisälsi porkkana-makkarakeiton, broilerista valmistetun paellan, uuniperunaviipaleet sekä kikhernetahnan ja kiinankaali-ananas-hernesalaatin. Annosten reseptit on jaettu kaikkien Suomen keittiöiden käyttöön.

Kouluruokakilpailu ei ole luotu ainoastaan suomalaisten iloksi, vaan sen on tarkoitus lisätä kouluruuan kiinnostusta myös maailmalla. Tuomaristoon kuulunut Jyrki Sukula kehuu Parempaa kouluruokaa -sivustolla kilpailuun osallistuneiden keittiömiin ammattitaitoa ja paineensietokykyä.

"Kouluruuan ammattilaiset ovat aivan oma ammattiryhmänsä, joka osaamisellaan vastaa tiukkoihin maku- ja terveysvaatimuksiin."

Valtakunnallisen kouluruokakilpailun järjestää Continental Foods Finland yhdessä Arlan ja Atria Food Servicen kanssa. ■

KÄSI SYDÄNMERKILLÄ

RAVINTOLA FERRO TARJOAA TUTKITUSTI TERVEELLISEN LOUNASVAIHTOEHDON JOKA PÄIVÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: PAUL CHARPENTIER

Kun ravintola Fero avasi ovensa maaliskuussa Pitäjänmäellä, luvassa oli suomalaisia raaka-aineita ja maailman makuja. Erityisesti Ferossa on panostettu terveellisyteen: alusta asti ravintolassa on tarjottu Sydänmerkki-lounaita muun tarjonnan ohessa.

SYDÄNMERKKI-ATERIA ON tutkittuun tietoon perustuva terveellisten ja maukkaiden aterioiden merkintäjärjestelmä, jossa kiinnitetään huomiota esimerkiksi ruuan rasvan laatuun sekä suolan määrään – tyystin suolatonta ruoka ei kuitenkaan ole. Sydänmerkki takaa, että ruuassa on energiaa ja ravinto-aineita sopivassa suhteessa.

Lisäksi Sydänmerkki ohjaa järkevän kokoisten ja sisäl- töisten aterioiden kokoamiseen, mikä vähentää aterian jäl- keistä väsymystä sekä parantaa työvirettä ja tarkkaavaisuutta. Ideana on tehdä fiksut valinnat näkyviksi merkintävälinei- den avulla: Sydänmerkki-logon ansiosta terveelliset herkut on helppo poimia tarjottimelle.

Kehityspäällikkö Katja Peränen Feroa pyörittävästä ISS Palveluista kertoo, että kokemukset Sydänmerkin käytöstä ovat olleet erittäin positiivisia.

”Konsepti on osoittautunut tosi toimivaksi täällä Valimotie 9–11:ssä ja hyvää palautetta on tullut ruokailijoilta”, hän ker- too. Kun ravintola avattiin, järjestettiin myös erityinen Sydän- merkki-päivä, jolloin Peränen oli koko päivän Ferossa kerto-

**Terveellinen
ruoka ei
maksa yhtään
tavanomaista
enempää.**



massa Sydänmerkistä ja vastailemassa asiakkaiden kysymyk- siin.

Uudet nuotit keittiöön

ISS:n ravintolatoimenpäällikkö Sami Eriksson on samoilla lin- joilla: siirtymä Sydänmerkki-lounasravintolaksi on ollut hyvin kivuton prosessi, joka vaati vain parin tunnin käyttöönottokou- lutuksen keittiössä.

”Enemmän kysymys on siitä, että keittiöön on tullut asennemuutos.” Suurin käytännön muutos on ollut suolan vähentäminen – nyt käytössä on päivittäin suolamittari. Suolan



Kuvassa vasemmalta ravintolapäällikkö Dona Talikka, ravintolatoimenpäälikkö Sami Eriksson ja kehityspäällikkö Katja Peränen.

tilalle on tullut mausteita ja makuja esimerkiksi tuoreiden yrttien muodossa.

Ravintola Feron ravintolapäällikkö Dona Talikka vahvistaa, että Sydänmerkki-lounas loihditaan keittiössä esiin jo varsin tottuneesti. Talikan lisäksi tiimissä työskentelee keittiömestari, kaksi kokkia, ravintolatyöntekijä ja kaksi tarjoilijaa.

”Alussa tietenkin kaikki oli uutta sekä meille että asiakkaille, ja ihmiset kysyivätkin, että miksi ruuassa on niin vähän suolaa. Nopeasti asiakkaat kuitenkin tottuivat”, Talikka kertoo.

”Tarjoamme yhden Sydänmerkki-vaihtoehdon lounaalla joka päivä. Se voi olla kotiruokaa tai vaikkapa keitto,

reseptejä on ihan laidasta laitaan.” Haastattelun tekopäivänä Sydänmerkki-ateria on täysjyväpastasta tehty spagetti bolognese.

Reseptejä joka lähtöön

Uusia reseptejä saadaan koko ajan. Katja Peränen käy reseptejä läpi ja varmistaa, että mm. kuitu- ja rasvakriteerit täyttyvät. Tämän jälkeen hän hakee Sydänliitolta hyväksynnän uusille resepteille. Näin saadaan uusia Sydänmerkki-aterioita ihmisille kokeiltaviksi tasaiseen tahtiin.

Mikä on Sydänmerkki-ateria?

- tutkittuun tietoon perustuva terveellisten aterioiden merkintäjärjestelmä
- Sydänmerkki-järjestelmässä kiinnitetään huomiota mm. ruuan rasvan laatuun sekä suolan määrään
- ateriasa on energiaa ja ravintoaineita sopivassa suhteessa
- ohjaa järkevän kokoisten ja sisältöisten aterioiden kokoamiseen, mikä vähentää aterian jälkeistä väsymystä sekä parantaa työvirettä
- Sydänmerkki-logo kertoo valintojen terveellisyydestä



Miten meidän organisaatioon saadaan Sydänmerkki-lounas?

- ruokapalveluita kilpailuttava yritys voi kirjata vaatimuksen Sydänmerkki-aterioista tarjouspyyntöön
- vaihtoehtoisesti voi sopia Sydänmerkki-aterioiden aloittamisesta palveluntarjoajan kanssa
- palvelun tarjoaja perehtyy kriteereihin ja hoitaa käyttöoikeuden hakemisen
- joillakin ravintolaketjuilla, esimerkiksi ISS Palveluilla ja Fazer Amicalla, Sydänmerkki on jo käytössä osassa toimipaikkoja, joten käytön laajentaminen uusiin ravintoloihin on helppoa

Sydänmerkki avaa uusia mahdollisuuksia työpaikkaruokailun toteuttamiseen.

”Sydänliittoon otan yhteyttä rekisteröidäkseni uudet reseptit ja esimerkiksi tilatakseni materiaaleja. Sieltä voin myös aina kysyä neuvoa”, kiittelee Peränen.

Sydänmerkki-tuotepäällikkö Mari Olli Sydänliitosta muistuttaa, että terveellinen työaikainen lounas todella on asia, johon kannattaa panostaa.

”Tämä asia on meillä Suomessa vielä ihan lapsipuolen asemassa – se joka palvelua tilaa, ei osaa tai muista vaatia ruualta terveellisyyttä tai sitten tekee sen aika yksipuolisella tavalla”, tietää Olli.

Se huokein investointi työhyvinvointiin

Ravintolatoimijan tarjoama ruoka ei nimittäin automaattisesti edistä terveyttä, jos tilaaja ei osaa vaatia eri aterian komponenteilta – pääruoalta lisäkkeineen, kasviksilta kastikkeineen, leivältä ja levitteeltä sekä ruokajuomalta – asianmukaista ravitsemuslaatua.

”Sydänmerkki-aterian valittina onkin terveellisyyden lisäksi juuri monipuolisuus”, huomauttaa Olli.

Ollin mukaan terveellinen ruoka ei maksa yhtään tavanomaista enempää ja on täten käytännössä ilmainen inves-



KUVA: ISS PALVELUT

Mistään ei varsinaisesti ole tarvinnut luopua.

Laurea-ammattikorkeakoulun kolmessa pisteessä ja Vaasan Åbo Academiassa.

”Meidän oli helppo aloittaa siitä päästä, koska korkeakoulujen ravitsemussuosituksot olivat käytännössä samat kuin Sydänmerkissä”, kertoo Katja Peränen.

Jahka opiskelijasegmentti oli otettu haltuun, ISS Palvelut jalkautti konseptin kahteen henkilöstöravintolaan. Valimotie 9–11:n ”Sydänmerkki-keidas” Fero on uusi tulokas terveystilanteeseen, mutta viimeiseksi se ei jää.

”Syksyllä käynnistyvät Sydänmerkki-lounaat tietyissä kouluissa ja päiväkodeissa”, kertoo Peränen ja paljastaa, että kuntasektorilla on paljon kiinnostusta Sydänmerkki-ruokailua kohtaan.

”Meillä on viime kädessä tavoitteena, että jokaisessa paikassa missä tarjoamme ruokaa, meillä on mukana myös se yksi Sydänmerkki-ateria joka päivä”, hän linjaa.

Maku eka, maku vika

Peräsen mukaan yritysten keskuudessa Sydänmerkki ei ole ihan niin tunnettu kuin kuntapuolella, mutta tilanne on muuttumassa. Sami Eriksson on samoilla linjoilla: Sydänmerkki tulee kyllä yleistymään ja rajusti, kunhan se vain opitaan tuntemaan – ja ihmiset osaavat vaatia Sydänmerkki-vaihtoehtoa työpaikkaruokalaansa.

Eriksson katsoo, että terveellisuuden lisäksi taistelu voitetaan makukärjellä: se, miltä ruoka maistuu, on viime kädessä ratkaiseva tekijä.

”Terveellisen ruoan pitää olla hyvää ja makua pitää olla”, hän toteaa ja lisää, että konseptiin kuuluu sekin, että ravintolahenkilökunta osaa vastata Sydänmerkki-aterioihin liittyviin kysymyksiin. Toiminta on palvelulähtöistä siten, että asiakkaille halutaan taata paras mahdollinen terveellinen ruokailukokemus.

”Esimerkiksi yrityksille Sydänmerkki avaa uusia mahdollisuuksia työpaikkaruokailun toteuttamiseen ja tuo ihan selkeästi lisäarvoa”, Eriksson uskoo.

Sydänmerkki ei rajoita

Dona Talikka toteaa, että nyt kun Sydänmerkki-ateriat ovat jo juurtuneet osaksi arkea Ferossa, on huomattu, että mistään ei varsinaisesti ole tarvinnut luopua.

”Sydänmerkki ei rajoita millään tavalla. Me kierrätämme Sydänmerkkiä päivittäin niin, että välillä se on kotiruoka, välillä keitto ja välillä kasvisruokakin. Näin me pystymme huomioimaan kaikki ruokailijaryhmät.” ■

tointi työntekijöiden terveyteen. ”Lisäksi terveellinen lounasruokailu vaikuttaa itse työn sujuvuuteen ja tuloksiin sekä vähentää omalta osaltaan sairauspoissaoloja.”

Päivittäin toistuvana rutiinina työpaikkalounas tarjoaa vuoden aikana yli 200 mahdollisuutta edistää henkilöstön terveyttä – ja itseasiassa varsin monelle työpäivän aikana nautittu lounas on päivän ainoa lämmin ruoka. Totta on sekin, että työpaikkalounaan äärellä kohdataan usein myös heitä, joita muut työhyvinvointipanostukset eivät tavoita tai sanottavasti liikuta.

Sydänmerkki ensin opiskelijoille

ISS Palvelut ja Sydänliitto ovat tehneet yhteistyötä Sydänmerkki-kärjellä itse asiassa jo ennen ravintola Feroa. Syksyllä 2017 aloitettiin Sydänmerkki-aterioiden tarjoaminen



KUN ASIAKAS ON RAVINTOLAILLAN TÄHTI

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: STOCKSNAP.IO



**// Ravintolat
jakautuvat
kahteen
porukkaan.**

HENKILÖKUNNAN ASENNE MÄÄRITTÄÄ
ASIAKASKOKEMUKSEN RAVINTOLASSA
– JA MAALAIJÄRJELLÄ PÄÄSEE PITKÄLLE,
USKOO ASIAANTUNTIJA



Asiakaskokemuksesta useita kirjoja kirjoittaneen Janne Löytänä mukaan jokaisella toimialalla on edelleen parantamisen varaa asiakaskokemuksen luomisessa.

// Selviää sekin, onko ensisijaisena duunina roudata astioita vai palvella asiakasta.

ERINOMAISEN ASIAKASKOKEMUKSEN luominen on tärkeää kaikilla palvelualoilla – mutta erityisesti sen merkitys korostuu ravintoloissa, sillä joidenkin tutkimusten mukaan jopa 90 prosenttia ravintolakokemukseensa tyytymättömistä asiakkaista ei koskaan palaa huonon fiiliksen tarjonneeseen ravintolaan. Mikäli kuluttaja kieltäytyy antamasta ravintolalle toista mahdollisuutta, on onnistuneeseen asiakaskokemukseen tarvittavien laatutekijöiden oltava kohdallaan joka ikisessä asiakaskohtauksessa.

Mutta kun kokemus – tai parhaimmillaan elämys – on aivan palvelun ytimessä, ravintoloiden voi olla vaikea ymmärtää, mitkä asiat tekevät asiakaskokemuksesta laadukkaan ja erityisen merkityksellisen.

Kahden kerroksen väkeä

Janne Löytänä on asiakaskokemuksen johtamisen suomalaisia edelläkävijöitä, jolla on 15 vuoden kokemus markkinoinnin ja asiakaspalvelun johtamisesta, liiketoiminnan kehittämisestä ja konsultoinnista sekä yrittäjyydestä. Asiakaskokemuksesta useita kirjoja kirjoittanut Löytänä katsoo, että ravintolat jakautuvat tavallaan kahteen porukkaan: on yrittäjävetoiset, yksityisomistuksessa olevat ravintolat ja toisaalta ketjut.

”Pienissä yksityisissä paikoissa on yleensä se paras ymmärrys siitä, että asiakaskokemus näkyy välittömästi viivan

alla. Siellä yrittäjä itse tekee ja palvelee ja tietää mikä toimii ja mikä ei.”

Ketjuravintoloilla vahvuutena on prosessiosaaminen ja muhkeat resurssit – mutta inhimillinen tatti jää usein puuttumaan juuri silloin, kun sillä olisi eniten merkitystä.

”Ketjuilla voi olla neukkarissa mietityt hienot mallit ja ohjeistukset, mutta se ei aina näy kentällä.” Viimeinen lenkki – eli asiakasrajapinnassa oleva ravintolan työntekijä – on kuitenkin se, joka on ”persoonana pelissä” ja jonka kautta brändilupaukset lunastetaan.

”Onnistuminen on tällöin aika henkilösidonnaista, vaikka kuinka olisi tehty prosessit ja kaaviot.”

Kilpailu kovenee, hymy levenee?

Jatkuvasti lisääntyvän kysynnän vuoksi on selvää, että myös ravintoloiden välinen kilpailu kasvaa edelleen. Ravintola-asiakkaat vaativat yhä laadukkaampaa ruokaa, parempia fyysisiä ravintolatiloja sekä toimivaa asiakaspalvelua.

Tutkimusten mukaan asiakkaat kaipaavat myös ruokailukokemuksen aikana kanssakäymisen kautta syntyviä tunneiteitä; vastaavasti asiakkaat, jotka saavat positiivisia kokemuksia ruokailutilanteesta, ovat todennäköisemmin halukkaita luomaan pidempiaikaisen suhteen ravintolan ja sen henkilökunnan kanssa. Tällöin työntekijä on harvinaisen paljon vartiijana.



FI-EKO-201
Tuotettu EU:ssa ja
EU:n ulkopuolella
Producers in EU and
producers outside EU
EU / Non-EU Agriculture

**EI LISÄAINEITA
EI LISÄTTYÄ SOKERIA
EI MAKEUTUSAINEITA
SÄILÖNTÄAINEETON**



UUTUUS!

Maistuvat Mehukatti Luomu -pillimehut

- Lasten suosikkimaut:
Mustikka-päärynä, Appelsiini-mandariini-päärynä ja Mansikka-päärynä
- Korkea täysmehupitoisuus, jopa 80 %
- Kätevä myyntierä 15 x 2 dl

Luomu Mustikka-päärynämehu 2 dl
me 15 x 2 dl, EUR 184 me
PE 12 kk



ME

Luomu Appelsiini-mandariini-päärynämehu 2 dl
me 15 x 2 dl, EUR 184 me
PE 12 kk



ME

Luomu Mansikka-päärynämehu 2 dl
me 15 x 2 dl, EUR 184 me,
PE 12 kk



ME

MYynti: Myyntipäällikkö Mika Lund, 0207 207 342, mika.lund@eckes-granini.com
Myyntineuvottelija Jaana Tikkanen, 0207 207 343, jaana.tikkanen@eckes-granini.com

ECKES granini
the best of fruit

Onnistuminen on henkilösidonnaista.

Odottavan aika pitkä, pinna lyhyt

Kaikki ravintola-alalla eivät kuitenkaan koe asiakaspalvelutyötä suorastaan kutsumusammattikseen – ja tietysti jokaiselle voi sattua huono päivä. Paljon hyvän asiakaskokemuksen luomisesta liittyy kuitenkin hyvin yksinkertaisiin asioihin:

”Kun asiakasta palvellaan terveellä järjellä ja hyvällä asenteella, niin ollaan oikealla tiellä.” Esimerkkinä tilanteesta, jolloin palvelukokemus ei mennyt aivan nappiin, Löytänä kertoo ravintolakäynnistä, jossa joutui odottamaan aika kauan, ennen kuin tarjoilija tuli ottamaan tilauksia. Henkilökuntaa odotellessa prospektiiviset ruokailijat pääsivät läheltä seura-

maan, kun tarjoilijat tyhjensivät astioita pois pöydistä, joista asiakkaat olivat jo lähteneet.

”Silloin tuli tunne, että ehkä tilaukset kannattaisi ottaa ensin ja vasta sitten tyhjentää pöytiä.”

Tähän linkitty myös Löytänen mielestä ravintoloiden suurin haaste asiakaskokemukseen liittyen: ravintoloissa on kyetävä luomaan kulttuuri, jossa asiakkaasta todella välitetään.

”Tällöin selviää sekin, onko työntekijällä ensisijaisena duunina roudata astioita vai palvella asiakasta.”

Paljon puhetta, vähän villoja

Löytänä kirjoitti ensimmäisen kirjansa asiakaskokemuksesta seitsemän vuotta sitten – mikä on muuttunut sen jälkeen? – Löytänen mukaan puheen määrä on lisääntynyt, mutta tekojen ei juurikaan. Hän näkee, että jokaisella toimialalla on edelleen rutkasti parantamisen varaa – eikä ravintolaskene suinkaan ole mikään poikkeus.

”Vaikka aihe on jatkuvasti pinnalla, aika harva saa tehtyä asialle mitään”, hän harmittelee. Toisaalta Löytänä on armollinen: asiakaskokemuksessa on paljon liikkuvia osia, eikä valmista tule koskaan.

”Asiakaskokemus on vaikea laji, koska viime kädessä se on me ihmiset, jotka teemme sen onnistumisen – tai epäonnistumisen.” ■



SEITSEMÄN HYVÄÄ, VIISI HUONOA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: STOCKSNAP.IO

TAMPEREEN YLIOPISTON gradussa 'Asiakaskokemuksen laadun arviointi ravintolakontekstissa' (2017) perehdyttiin niihin laatutekijöihin, jotka ihastuttavat tai vihasuttavat asiakkaan. Paula Vanhasen tekemässä gradututkimuksessa tunnistettiin seitsemän positiivista ja viisi negatiivista ravintolakokemuksen laatutekijää, jotka kuvaavat sitä, mitä asiakkaat haluavat tai eivät halua ravintolassa ollessaan kokea.

Positiivisia tekijöitä olivat tietoisuus, uutuuden tunne, kunnioituksen osoittaminen, huolettomuus ja vaivattomuus, odotettuna oleminen, asiakkaan ainutlaatuisuus sekä rauhallisuus. Negatiivisia laatutekijöitä olivat nöyryytettyä oleminen, asiakkaan eriarvostaminen, välinpitämättömyys ja sujumattomuus, asiakas epätervetulleena sekä kiire ja levottomuus.

Vanhasen mukaan sekä laatutekijöiden merkityksellisyydessä että ilmenemismuodoissa

**Laatutekijöiden
merkityksellisyydessä
havaittiin eroja
ravintolatyypin välillä.**

havaittiin eroja ja yhteneväisyyksiä ravintolatyypin välillä. Tutkimuksessa huomattiin esimerkiksi, että mitä hedonistisempi ravintolatyyppe oli kyseessä, sitä enemmän kokemukselle merkityksellisiä laatutekijöitä esiintyi ja niiden ilmenemismuodot olivat myös monimuotoisemmat. ■

MITEN NÄET JÄÄKIEKON LIIGAN ENSI KAUDELLA?

JÄÄKIEKON LIIGAN oikeudet siirtyivät Neloselta Telialle. Telia Finland Oy on tehnyt yhteistyösopimuksen Viihdeväylä Oy:n kanssa palvelun tuomisesta Maestro Pro -alustalla kaikkien suomalaisten ravintoloiden saataville. DNA:n ja Elisan kaapelikorteilla ei voi enää katsoa ravintolassa Liigaa, mutta tilalle on helppo ottaa Maestro Pro, joka tarvitsee vain nettiyhteyden.

Windows 10 -laitteiden sovelluskaupasta ladattava Maestro Pro voidaan asentaa asiakkaan omalle tietokoneelle, mutta halutessaan siihen voi liittää huolettoman konepalvelun.

Maestro Prolla on johtava markkina-asema ravintolaviihdealustana, ja tämän sopimuksen myötä sovelluksen tarjonta vahvistuu entisestään. Viihdeväylä Oy on tätä ennen tehnyt yhteistyötä Nelosen Ruutu+ -palvelun kanssa. Ruutu+ pysyy edelleen Maestro Pron tarjonnassa. Maestro Pro -sovellukseen voi halutessaan aktivoida urheilukanavien lisäksi taustamusiikin, karaoken tai kuvamainonnan.

Mitä tahansa Maestro Prohon aktivoit, tarjotaan se reilusti ilman määräaikaisuuksia! ■

Tilaa Liiga osoitteesta: www.maestropro.fi



Valmistettu Sodankylässä



Poro- ja riistarouheet Kylmäseltä

Lämminsavustettu riistarouhe 1 kg dyno

Aineosat: Saksanhirvenliha (53 %), vesi, hirvenliha (11 %), **soijaproteiini**, suola, stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, happamuudensäätöaine (E331), maltodekstriini, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250), aromit, elintarvikevärit (E120, E160c). Lihapitoisuus 64 %. Saksanhirvenlihan alkuperä: Uusi-Seelanti. Hirvenlihan alkuperä: Suomi. Pakaste. **Säilytys:** alle -18 °C. **Ravintosisältö per 100 g:** energiaa 432 kJ (103 kcal), rasvaa 4,2 g, josta tyydyttyneitä rasvahappoja 1,8 g, hiilihydraattia 0,5 g, josta sokereita 0,3 g, proteiinia 15,8 g, suolaa 2,0 g. Laktoosia 0 g/100 g.



ME
6 kpl



ME
6 kpl



Lämminsavustettu pororouhe 1 kg dyno

Aineosat: Poronliha (65 %), vesi, **soijaproteiini**, suola, stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, happamuudensäätöaine (E331), maltodekstriini, hapettumisenestoaine (E316), glukoosi, säilöntäaine (E250), aromit, elintarvikevärit (E120, E160c). Lihapitoisuus 65 %. Poronlihan alkuperä: Suomi. Pakaste. **Säilytys:** alle -18 °C. **Ravintosisältö per 100 g:** energiaa 512 kJ (123 kcal), rasvaa 6,6 g, josta tyydyttyneitä 2,7 g, hiilihydraattia 0,7 g, josta sokereita 0,4 g, kuitua 0,1 g, proteiinia 15,0 g, suolaa 1,9 g. Laktoosia/laktos 0 g/100 g.

Kylmäsavustettu poronpaistirouhe 1 kg dyno

Aineosat: Suomalainen poronpaisti, suola, sokeri, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250). Laktoositon. 100g:aan tuotetta on käytetty 130 g lihaa. **Säilytys:** alle +6 °C. Pakattu suojakaasuun. **Ravintosisältö per 100 g:** energiaa 594 kJ (140 kcal), rasvaa 2,1 g, josta tyydyttyneitä rasvahappoja 0,9 g, hiilihydraattia 1,4 g, josta sokereita 0,06 g, proteiinia 28,9 g, suolaa 4,3 g.



ME
4 kpl



ME
6 kpl



Sompio Lämminsavustettu pororouhe 1 kg dyno

Aineosat: Poronliha (40 %), saksanhirvenliha, vesi, suola, **soijaproteiini**, suola, stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, happamuudensäätöaine (E331), maltodekstriini, hapettumisenestoaine (E316), glukoosi, säilöntäaine (E250), aromit, elintarvikevärit (E120, E160c). Voimakassuolainen. Laktoositon, maidoton. Lihapitoisuus 76 %. Poronlihan alkuperä: Suomi. Saksanhirvenlihan alkuperä: Uusi-Seelanti. Pakaste. **Säilytys:** alle -18 °C. **Ravintosisältö per 100 g:** energiaa 658 kJ (157 kcal), rasvaa 10 g, josta tyydyttyneitä rasvahappoja 5,1 g, hiilihydraattia 0,5 g, josta sokereita 0,3 g, kuitua 0 g, proteiinia 16 g, suolaa 2,7 g. Laktoosia 0 g.



VASTUULLISUUS ON KAHVITEOLLISUUDESSA NOUSEVA TRENDI

TEKSTI: TIIA MERIKANTO

KUVAT: STOCKSNAP.IO

// Kuluttajalle on oltava rehellinen.



VASTUULLISUUS ON yhä kasvava käsite kulutuksessa. Se on yritysten selkeä pyrkimys ja vaikuttaa kuluttajien ostopäätökseen huomattavissa määrin. Vastuullisuus näkyy myös kahvikulttuurissa. Alkuperämaakahvit ovat oma vastuullisuutta korostava ilmiönsä, joka on rantautunut myös marketteihin. Kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia tuotteiden ja raaka-aineiden alkuperästä. Se on toivottu suunta: vastuullisuus on kahvikulttuurin suuntaus, johon vieläkin useampi saisi perehtyä tai ainakin haksahda.

Vastuulliseen kahviin voi tutustua esimerkiksi brändien kautta. Isojen kahvitalojen valikoimaan kuuluu yhä enemmän alkuperämaakahveja perinteisten merkkien rinnalla. Vastuullisuus tiedostetaan myös kahviteollisuudessa, ja alkuperämaakahvit ovatkin eräänlainen heijastuma tästä.

Muiden alojen tavoin myös kahviteollisuudessa on uudistuttava. On tarjottava erilaisia tuotteita, makukokemuksia, ja toisaalta on oltava kuluttajalle rehellinen. Kahviketju viljelijöiltä kaupan hyllylle on pitkä, mutta siitä huolimatta kuluttajan tulee tietää, mistä hänen kahvinsa on kotoisin. Kahvi- ja paahtimoyhdistyksen asiamies Marleena Tanhuanpää painottaa kahviteollisuuden näkökulmasta tekoja ja toimintaa, mutta myös sanojen merkitystä. Kaiken kerrotun on oltava totta, oli kyse kahvin alkuperästä, vastuullisuustoimista tai mistä tahansa.

”Kuluttajan kaipuu kahviaan kohtaan rinnastuu täysin kahvikulttuuriin. Kahvivalikoima on laajentunut, samoin

kuluttajien kiinnostus ja tiedostavuus. Esimerkiksi Euroopan kahviliitto eli European Coffee Federation totesi, että vastuullisuus on selkeä kahviteollisuuden trendi. Se otetaan yhä laaja-alaisemmin huomioon molemmiin puoliin – niin yrityksen kuin kuluttajan näkökulmasta”, kertoo Tanhuanpää.

Vastuullisuudella varmistetaan kahvintuotannon jatkuvuus

Vastuullisuus on hyvin moninainen asia. Kyseessä eivät ole ainoastaan kahvia viljelevien olot, vaan siihen liittyy monia muitakin puolia. Vastuullisella toiminnalla pyritäänkin varmistamaan, että kahviketjun kaikki osapuolet menestyvät jatkossa, ja että kuluttajilla on mahdollisuus nauttia kahvista myös tulevaisuudessa. Ilmastonmuutos näyttelee tähän liittyen hankalan suurta roolia. Vastuullisuus on Tanhuanpään mukaan kahviteollisuudessa ansaitusti korkeimmalla sijalla.

”Kahviteollisuus näkee, että vastuullisuus on noussut yritysten ykkösasiaksi, sillä vastuullisuuskriteerit tarkentuvat koko ajan. Toiminnan läpinäkyvyys ja todentaminen ovat entistä tärkeämpiä asioita”, toteaa Tanhuanpää.

Hän pitää vastuullisuutta myös tietynlaisena trendinä, joka tuskin on kahviteollisuudessaakaan ohimenevä ilmiö. Siihen kiinnitetään enemmän huomiota kuin aiemmin. Vastuullisuus ja siihen liittyvät toimet on otettava huomioon koko kahviketjussa. Se on todellisia tekoja pelkän sanahelinän sijaan. Tässä Tanhuanpää ei näe vaihtoehtoja.



Kuva: Jussi Ratilainen Malli: Kari "Kape" Aihinen

RAFLA

BY TOUCHPOINT

"Tänä päivänä kokit ovat paljon esillä, joten kestävyys ja käytännöllisyyden lisäksi tuotteen pitää olla myös äärimmäisen hyvän näköinen. Se on ollut yksi tärkeä pointti Rafla-mallistossa ja siinä on onnistuttu erinomaisen hyvin. Toinen tärkeä pointti on tuotteiden ekologisuus: mä toimin ja edustan ekologista ravintolaa (Savoy) ja tottakai jos mä laitan TouchPointin ekologisen rotsin päälle niin se myös kuuluu siihen samaan ajattelutapaan."

- Kari "Kape" Aihinen, huippukokki ja ravintoloitsija



+358 43 211 3212
info@touchpoint.fi



Kiviaidankatu 2B
FI-00210 Helsinki



@touchpointoffice
www.touchpoint.fi



**MUNAX
VALKUAIS-
KUUTIOT**

SALAATTEIHIN, KYLMIIN JA
LÄMPIMIIN RUOKIIN



NYT SUOMALAISISTA
**KANANMUNISTA -
MUNAX
PITKÄMUNA**



**KÄLLBERGS
MUNAJAUHEET
NYT MEILTÄ!**



BY

MUNAX

**SUOMEN MONIPUOLISIN
JA INNOVATIIVISIN
KANANMUNATALO**

KAIKKI KANANMUNAT JA KANANMUNATUOTTEET
Kysy rohkeasti lisää: foodservice@munax.fi
p. 02 858 3439



NÄHDÄÄN SOMESSA!



@laitilakanatarha



Munax Oy, Torikantie 5 23800 Laitila, Finland | p. +358 2 858 3400

**Rapukausi on nyt
kuumimmillaan!**

**Parhaat kotimaiset
joki- ja täpläravut
meiltä!**



Maailman Merien Herkut

Ammattitaidolla jo vuodesta 1995!

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

Vastuullisesti tuotetun kahvin kulkureitti on jäljitettävissä

Kahviketju on pitkä ja samalla eräänlainen yhteistyövaatimus tekijöiltään. Kahvi kerätään, kuljetetaan, varastoidaan ja myydään. Johtaminen, vastuullisuus sekä teollisuuteen liittyvän tiedon lisääntyminen parantavat etenkin digitalisaation myötä tapahtumien ja kahvin kulkureittien seuraamista.

”On myös olemassa erilaisia sertifiointijärjestelmiä, joiden kriittinen tarkastelu ja kehittäminen ovat isoja ilmiöitä”, muistuttaa Marleena Tanhuanpää.

Moni näistä liittyy erityisesti kahviviljelijöiden olosuhteisiin, kuten aiemmin on käynyt ilmi. Eikä kyse ole ainoastaan yhden viljelijän olosuhteista, vaan koko kyläyhteisön. Kyse on siitä, mitä voidaan tarjota tai miten kehittää toimintaa alueen olojen parantamiseksi. On toki tärkeää myös huomioida, että kylässä olisi jatkossakin mahdollista viljellä kahvia. Tämän lisäksi Tanhuanpää edelleen korostaa ilmastonmuutoksen vaikutusta tulevaisuuden kahvintuotantoon.

”Vedenkulutus ja sademetsien kohtelu ovat vastuullisuuden näkökulmasta tapetilla. Kasvitautilien leviäminen tuo riskejä, jotka on huomioitava ja hallittava.”

Ilmastonmuutos pakottaa viljelijät tehostamaan vedenkulutusta

Vastuullisuuteen kuuluu luonnollisesti ympäristöllinen näkökulma, mutta myös sosiaalinen sekä taloudellinen puoli. Raakakahvi on yksi maailmankaupan merkittävimmistä

**Kahvinkulutuksen
on ennustettu
lisääntyvän
voimakkaasti.**

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

tuotteista. Muun muassa tästä syystä kahvin hinnan vaihtelu heijastuu suuntaan ja toiseen. Ilmastonmuutos ei luonnollisestikaan tätä vähennä. Tanhuanpää huomauttaa, että ilmastonmuutoksen myötä myös tuholaiset sekä kasvisairauksien ehkäiseminen vaativat erityistä huomiota.

"Ilmastonmuutoksen vuoksi nousevat lämpötilat ja vähenevät sademäärät ovat kahvintuotannon kannalta haaste. Myös vastuullisuuden osalta tähän pyritään yrityksissä kiinnittämään huomiota yhä enemmän. Kahvin viljeleminen on tietysti oma asiansa. Tutkimusta tarvitaan ilmastonmuutokseen sopeutumiseen. Kahvinviljelyssä resurssiviisas vedenkäyttö korostuu."

On myös olemassa erilaisia sertifiointeja, esimerkiksi Reilu kauppa, Rainforest Alliance ja monia muita. Näiden lisäksi Tanhuanpää mainitsee sitoumukset ja ohjelmat, joissa kahviala on mukana ja kehittämässä kahvia viljelevien paikallisia oloja – kaikkea sellaista, mitä ei kahvipakkausta katsoessa näe.

"Kuluttajat ovat vaativampia, mutta toisaalta kahvia viljelevien olosuhteet muuttuvat yhä vaativammiksi. Se, että laadukasta kahvia on jatkossakin saatavissa, vaatii paljon. Oloihin, viljelytekniikkaan sekä lajikkeisiin on panostettava paljon."

Tanhuanpään mukaan kahviteollisuus tiedostaa, että sen on panostettava entistä enemmän erilaisiin vastuullisuustoimen-

piteisiin koko ketjussa. Näin taataan, että laadukasta kahvia on tulevaisuudessakin.

"Monet yritykset ovat tehneet todellisia tekoja tähänkin asti. Silti vastuullisuus on nyt yhä korkeampi prioriteetti. Sitä tehdään yhä näkyvämmäksi ja toisaalta se myös todentaa kaikkea, mitä vastuullisuuden ympärillä tehdään."

Kuluttajalla on oma vastuunsa kahvintuotannossa

Lopuksi Tanhuanpää mainitsee kiertotalouden. Se liittyy vahvasti kahvintuotantoketjuun sekä kulutukseen. Puhutaan energiasta ja sen käytöstä. Tapa, jolla kuluttaja valmistaa kahvin on vastuullisuuteen liittyvä asia siinä missä tuotantokin. Sitä kautta kuluttaja heijastuu toiminnallaan koko kahvikulttuuriin.

"Mikä on vastuullisin tapa valmistaa kahvia?" pohtii Tanhuanpää.

Muutaman vuosikymmenen aikana kahvinkulutuksen on ennustettu lisääntyvän voimakkaasti. Sen kasvaessa on vaadittava ponnisteluja, jotta hyvälaatuista kahvia saadaan tulevaisuudessakin. Kahvinkulutuksen lisääntyessä on huolehdittava siitä, ettei sademetsiä ilmastonmuutoksen myötä raivata kahvinviljelyalueiksi. ■

TEETUOTANNON VASTUULLISUUDESSA KYSE ON IHMISOIKEUKSISTA

TEKSTI: TIIA MERIKANTO

KUVA: STOCKSNAP.IO



**Vedenkulutus
ei ole
teeteollisuuden
suurin ongelma.**

TEESTÄ JA sen tuotannon vastuullisuudesta puhuttaessa kiinnitetään huomiota luonnollisesti vedenkulutukseen. Esimerkiksi yhden teekupillisen tuottaminen kuluttaa noin 35 litraa maailman vesivaroja. Se ei kuitenkaan ole teeteollisuuden suurin ongelma. Esiin nousevat myös ihmisoikeudet ja niihin liittyvät ongelmat.

Teetutannossa ihmisoikeudelliset ongelmat koskevat muun muassa työolojen puutteita, äärimmäistä köyhyyttä, huonoja työehtoja, lapsityövoimaa sekä naisten ja tyttöjen asemaa. Samoja ongelmia ilmenee laajalaisesti maissa, jotka kasvattavat ja tuottavat teetä. Ongelmiin pyritään puuttumaan sekä työntekijöitä ja näiden yhteisöjä auttamaan erilaisten organisaatioiden kautta.

Liiallisen vedenkulutuksen lisäksi teetutannolla voi olla haitallisia vaikutuksia ympäristöön. Vastuullisuus alkaa siis viljelijöiden toimista. Esimerkiksi kemikaalien virheellinen käyttö saattaa johtaa maaperän tai vesistön saastumiseen, mikä vaikuttaa koko kylän oloihin. Lisäksi teetutantoon liittyvä energiankäyttö voi vaikuttaa ilmaston lämpenemiseen.

Yleisiin ongelmiin on kuitenkin herätty ja nyt kiinnitetään huomiota vastuullisuuteen. Esimerkiksi tunnetut teemerkit *Lipton* ja *Twinings* ovat mukana suurten teeyhtiöiden *Ethical Tea Partnership* -ohjelmassa. Se pyrkii parantamaan työntekijöiden oloja viljelmillä sekä ajaa ilmasto- ja ympäristöasioita.

Viljelijöitä koulutetaan ja heitä tuetaan muuttuvissa olosuhteissa, sillä teetutannon ylläpitäminen on haasteellista. Viljelijöiden tulee ymmärtää ilmastonmuutoksen vaikutukset teen viljelyyn, ja toisaalta ymmärtää viljelyn merkitys ilmastonmuutoksessa. Vastuullisuus lähtee poikkeuksetta viljelijöistä.

Tiedon lisääntyessä vaikeissakin oloissa pystytään parantamaan satoa ja tuottamaan parempaa teetä. Samoin yrittäjät voivat saada edullista rahoitusta viljelyyn, jolloin nämä pystyvät vastaamaan vientimarkkinoiden edellyttämiin sosiaalisiin ja ympäristöllisiin kriteereihin. Viljelijöiden tulee pyrkiä sopeutumaan ilmastonmuutoksen vaikutuksiin. Ainoastaan tällä tavoin he voivat elää teetutannolla. ■



MARKIISIT KAIHTIMET SUURVARJOT PERGOLAT



FINNKAIHDIN

Sahaajankatu 21, 00880 Helsinki
www.finnkaihdin.fi kysy tarjousta

OLEMME MUKANA:

LIMITED EDITION MEET US AT THE SHOW
**Fastfood & Café
Ravintola 2018**
10.-11.10.2018 | TAMPERE, MESSUKESKUS

OSASTOLLA 302



FINNPOS

Myyntin yhteystiedot:
010 56 777 00 / myynti@finnpos.fi
www.finnpos.fi



KIRSI SEPPÄNEN JA TANELI LEHTONEN EDUSTAVAT SUOMEA SOMMELIERIEN PM-KILPAILUSSA NORJASSA

KUVAT: PASI MURTO

POHJOISMAIDEN PARHAAN sommelierin tittelistä kisataan 16. syyskuuta Oslossa. Suomesta kilpailuun lähtevät sommelierien Suomen mestari Kirsi Seppänen Deli 1909 & Wine Barista Tampereelta ja Taneli Lehtonen helsinkiläisestä Ravintola Murusta.

Kirsi ja Taneli keskittyvät kilpailun lähestyessä viimeistelemään sekä teoreettista että käytännön osaamistaan kisan eri osa-alueisiin liittyen. Kilpailutehtävissä sommelierien tulee esimerkiksi osata tunnistaa viinejä ja muita alkoholi-juomia, tarjoilla juomia oikeaoppisesti, valita sopivat juomaparit erilaisille ruokalajeille sekä hallita viinikulttuuriin liittyviä asiasisältöjä.

”Olen lukenut ahkerasti alan kirjallisuutta ja käynyt läpi aikaisempien teoriakokeiden kysymyksiä. Samoin keskustelut kollegoiden ja asiakkaiden kanssa valmistavat hyvin viinien analysointiin”, kertoo Kirsi.

”Käytännön tehtäviin saan hyvää harjoitusta myös jokapäiväisessä työssäni esimerkiksi järjestämällä viinitastingeja. Rutiinien hallitsemisesta on hyötyä kilpailuissa, missä nopea-tempoiset tehtävät usein luovat pientä jännitystä.”

”Harjoittelemme Tampereella yhdessä muiden kilpailijoiden kanssa ja tuemme samalla toistemme oppimista.”



Taneli Lehtonen



Kirsi Seppänen

Tanelin lukemistossa ovat viime aikoina olleet viinialueiden juridiset asiat sekä viinin valmistuksen ja kasvatuksen tekniset osiot. Lisäksi hän on perehtynyt itselleen hieman tuntemattomampiin viinimaihin kuten Uusi-Seelanti, Australia, Chile, Argentiina ja Yhdysvallat.

”Käytännön tehtäviin valmistaudun treenaamalla esimerkiksi viinin dekantointia ja cocktailien valmistusta”, toteaa Taneli.

”Viinin ja ruoan yhdistämistä varten laadin omia listoja, jotka viinien lisäksi sisältävät kahvit, teet, avec-juomat, sikarit ja vedet. Viimeisen viikon ennen kilpailua käytän jo opittujen asioiden kertaamiseen.”

Sommelierien Pohjoismaiden mestaruuskilpailun järjestäjänä toimii Norjan sommelieryhdistys Norsk Vinkelnerforening. ■

LIMITED EDITION

Fastfood & Café ∞ Ravintola 2018

10.-11.10.2018 | TAMPERE, MESSUKESKUS

TAPAHTUMA
ON LÄHES
LOPPUUNMYTTY,
VARAA PAIKKASI
NYT

TARJOLLA TULEVAISUUDEN KATTAUS - MAISTA PALA MENESTYSTÄSI



Huippusuositettu tapahtuma kerää alan yritykset ja ammattilaiset kehittämään liiketoimintaansa Tampereelle ravintola-alan kohtaamispaikkaan.

Vierailijat rekisteröityvät jo vauhdilla
– onhan yritykselläsi jo paikka varattuna?

TAPAHTUMASSA MM.:



Arto Rastas



Jaakko Halmetoja



LUE LISÄÄ TAPAHTUMASTA, NÄYTTILLEASETTAMISESTA SEKÄ REKISTERÖIDY
AMMATTILAISENA MAKSUTTA OSOITTEESSA: ffcr2018.fi

Päyhteistyökumppani





JOULUN IDEAT AMMATTILAISILLE

VALIO AMMATTILAISET -palvelun joulusivustolta löydät kätevästi kaikki juhlaesongin tuotteet, reseptit ja vinkit ammattikeittiöihin sekä leipomoille.

Ruoka- ja leivonnaistuotteet

Valion herkulliset ja monipuoliset joulutuotteet helpottavat joulutarjontasi suunnittelua ja toteutusta. Valmiit joulun ruoka- ja leivonnaispakasteet sekä kaikki tarvitsemasi laadukkaat perusraaka-aineet saat meiltä yhdessä ja samassa kuormassa. Kylkiäisiksi joulusivuilla tarjoamme mm. tuunausvinkit torttutähtien täytteisiin ja jälkiruokareseptiikkaa riisipuurolle.

Mitä olisi joulu ilman torttuja?

Valio voi on lähtökohta ensiluokkaiseen voileivontaan. Torttujen lehtevyys ja maku ovat vertaansa vailla. Valion laktoosittomalla voilla leivotut pakastetortut luovat juhlan niin suurkeittiöön, kahvilaan kuin kiireiselle leipojalle.

Valion tähtitorttuaiho on nopea ja monikäyttöinen tuote, jonka päälle taipuu niin makeat kuin suolaiset täytteet. Paistoa vaille valmiit luomutäytteiset tortut ovat erinomainen apu kiireiseen arkeen, kun kyseessä ovat tuotteet, jotka soveltuvat vitriiniin, kahvi- ja kokoustilaisuuksiin sekä lounaan jälkiruoka.

Valion joululaatikat keräävät kehuja vuodesta toiseen

Valion omilla, perinteisillä resepteillä ja laadukkailla kotimaisilla raaka-aineilla valmistetut pakastelaatikat ovat suurkeittiöiden suosikkeja. Makutesteissä asiakkaiden suosikeiksi nousseet Valion joululaatikat ovat todellinen joulun

helpotus. Säästä aikaa valmiilla laatikoilla ja jätä tarjoilussa omien kättesi jälki muihin ruokalajeihin. Valikoimassa valmiiksi kypsät peruna-, porkkana- ja lanttulaatikko sekä perinteinen, kypsentämätön perunalaatikko. Myyntierä joululaatikoille on yksi laatikko, joka sisältää kaksi 2,8 kg:n vuokaa. Joululaatikoiden toimitukset alkavat viikosta 40 lähtien.

Valion paistonkestävät joulutäytteet

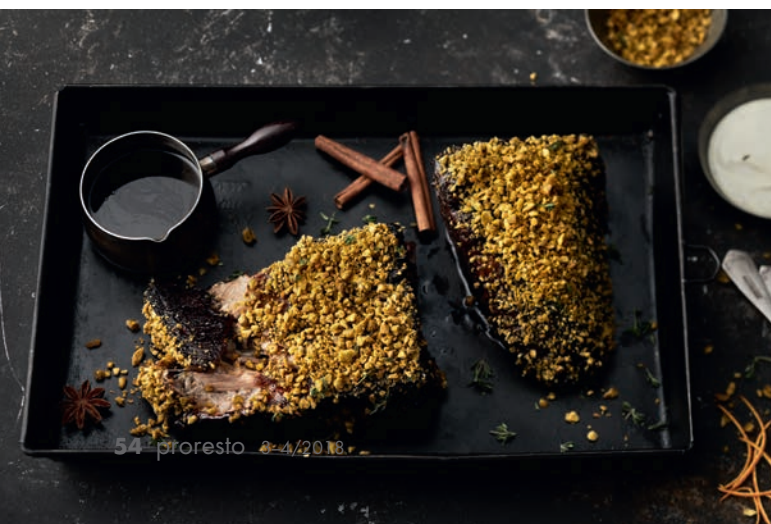
Valio luumumarmeladi on laadukas ja kiiteltä täyte, se ei räisky ja säilyttää kauniin kiiltonsa paistossa. Runsaan luumun maun omaava täyte soveltuu erinomaisesti joulutorttuihin ja muihin joululeivonnaisiin. Tuotteen voi halutessaan ohentaa kastikkeeksi.

Valio kirsikkatäyte on täyteläinen ja laadukas premium-tuote, joka sisältää herkullisia kirsikan paloja. Paistonkestävä, helposti levittyvä ja pursotettava täyte soveltuu käytettäväksi sellaisenaan tai mm. rahkan sekaan, täytekakuihin, jouluhalkoon ja muffinsseihin. Täyte on erinomainen myös ohennettuna sherrillä juustojen makupariksi.

Valmiiksi kypsennetty riisipuuro

Mehevä, valmiiksi kypsennetty riisipuuro säästää aikaa ja vapauttaa henkilökunnan muihin juhla valmisteluihin. Puuro on pakattu käteviin 2 kg:n pusseihin, joissa tuote on helppo lämmittää. Valmiiksi kypsä puuro soveltuu erinomaisesti myös jälkiruokiin, kuten Afroditen riisiin. Tuote on laktoositon ja gluteeniton. ■

Ideat osoitteesta: valio.fi/ammattilaiset/joulu



Bataattiranskalaiset

Bataatit ovat tulleet jäädäkseen. Kaiken muotoisina ne herättävät intohimoa yhä enenevässä määrin asiakkaisissa, jotka haluavat kokeilla jotain hieman erilaista. Päivitä ruokalistasi ja tarjoile asiakkaillesi unohtumaton makuelämys.

-  Trendikäs
-  Tuo lisäarvoa
-  Erotu kilpailijoista
-  Monipuolinen käyttöä



Lamb Weston 2,5kg
Bataattiranskalainen
PAKASTE
ME: 10kg
ME EAN: 8711571006095



Lamb Weston 5x2kg
Bataatti CrissCuts
PAKASTE
ME: 10kg
ME EAN: 8711571058728



Lamb Weston 5x2kg
6x6 Bataattiranskalainen
PAKASTE
ME: 10kg
ME EAN: 8711571058698



HAUGEN-GRUPPEN OY
Finland

Haugen-Gruppen Oy Finland / Tiilitie 6 B 2, 01720 Vantaa / Puh. 010 30 90 700, Fax 010 30 90 711 / info@haugen-gruppen.fi / www.haugen-gruppen.fi

BATAATIT OVAT TULLEET JÄÄDÄKSEEN

Haugen-Gruppen Oy – rikastutamme suomalaista ruokakulttuuria

BATAATTI ON trendiherkku, jonka kysyntä on kasvanut jo pitkään. Lamb Westonin bataattituotteilla vastaat tähän trendiin ja tavoitat asiakkaita jotka haluavat kokeilla jotain erilaista. Bataatti on myös ravintorikkaampi vaihtoehto tavallisille ranskanperunoilta.

Lamb Weston -bataatteja on saatavilla kolmeen eri muotoon leikattuina.

Tavallisen bataattiranskalaisen lisäksi on bataattitikkua, joka on ohut ja pitkä ranskalainen, joka soveltuu erinomaisesti esimerkiksi naposteluun. Ristikkomuotoon leikattu bataatti on näyttävä ja erilainen lautasella. Kaikki tuotteet valmistetaan kokonaisesta bataatista muotoon leikkaamalla. ■

Lisätietoja: www.haugen-gruppen.fi



JACOBS CAFITESSE KAHVIT SAIVAT UUDEN ILMEEN

Brändimuutos toi CAFITESSE-kahveille uudet pakkaukset, nimet ja tilaustiedot. Vaikka näinkin monta muutosta tapahtui yhdellä kertaa, itse sisältö on edelleenkin tuttua hyvää CAFITESSE -kahvia sekä koostumukseltaan että aromiltaan.

Uudet kahvit ovat vastuullisesti tuotettuja ja UTZ-sertifioituja, Golden Roast UTZ on myös luomutuote.

Tuotteet:

Classic Roast UTZ 1,25 l ja 2 l

Golden Roast UTZ, luomu 1,25 l ja 2,0 l

CAFITESSE-konsepti on ollut käytössä Suomessa jo yli 30 vuotta hotelleissa, ravintoloissa, kahviloissa, messu- ja kongressikeskuksissa, kulttuuri- ja urheilukeskuksissa, työpaikoilla sekä oppilaitoksissa.

Cafitesse valmistaa kupillisen kahvia muutamassa sekunnissa ja jopa 200 litraa tunnissa. Muita vahvuuksia



ovat mm. helppohoitoinen laite, jota ei tarvitse viemäroidä eikä tuota kahvijätettä, maksuton huolto ja laaja juomavalikoima. ■

Lisätietoja: www.novacafi.fi

FINNPOS TUO PAREMPAA PALVELUKOKEMUSTA



ITSEPALVELUKASSAT OVAT alkaneet yleistyä vähittäiskaupan lisäksi myös ravintoloissa. Erityisesti pikaruoka-, lounas- ja tapahtumaravintoloissa itsepalvelukassat täydentävät perinteistä kassapalvelua tarjoten kuluttajille nopean reitin herkuttelemaan.

Tämän päivän kuluttajat ovat tottuneet toimimaan verkkokaupoissa itsepalvelua hyödyntäen. Kuluttajat kaipaavat mahdollisuutta tilaustapahtuman hoitamiseen itsepalveluna, mikä koetaan miellyttäväksi ja sujuvaksi tavaksi asioida.

Itsepalvelukassa mahdollistaa yksilöllisen ja rauhallisen tunteen asiointiin. Tärkeintä palvelussa on käyttäjäkokemus, joka syntyy sujuvan ja loogisen käyttöliittymän kautta. Finnpos on kehittänyt oman Cipsa-itsepalvelukassan, jossa kehityksen keskiössä on ollut käytettävyys. Tällä hetkellä Cipsoja on käytössä osassa Taco Bell-ravintoloita ja niiden käyttöönottoa suunnitteillaan myös muissa ravintoloissa.

Eri ravintolakonseptit poikkeavat toisistaan ja tämän vuoksi on tärkeää, että käyttöliittymää voidaan muokata kyseisen ravintolan toimintatapaan ja kulttuuriin sopivaksi. Käyttöönoton lähtökohtana onkin konseptin mukainen käyttökokemus, eikä tekninen tulokulma.

Kuluttajan mahdollisuus tutustua itsepalvelukassalla rauhassa tarjolla olevana valikoimaan ja aterian lisukkeisiin parantaa palvelukokemusta ja tuo ravintoloitsijalle lisämyyntiä kasvaneiden kertaostosten myötä. Vain lämpimään hymyyn, jonka henkilökunta tarjoaa, ei itsepalvelukassa vielä pysty. ■

Lisätietoja: www.finnpos.fi

TÄYDEN KYMPIN TUOTE

KYMPPI-MAUKKAAT OY valmistaa ruokaa suomalaisen makuun omassa tehtaassa Akaassa. Olemme osa Laihian Mallas-konsernia, joka on 1910 perustettu perheyhtiö. Valitsemme laadukkaat raaka-aineemme huolella. Perinteiset, aikaa vaativat valmistusmenetelmät antavat tuotteille niille ominaisen täyden kympin maun.

Kymppi-taikinat ovat valmiiksi kaulittuja ja helposti muotoiltavia taikinalevyjä. Monikäyttöiset taikinat sopivat sekä vuoka- että annospiirakoihin. Taikinat ovat maidottomia, laktoosittomia ja munattomia, eivätkä sisällä soijaa. Sopivat vegaaniruokavalioon.

Uutuustuotteet tulevat markkinoille syyskuussa.

Kymppi 14x360g ½ GN Piirakkataikina Saaristo

Kymppi 10x500g ½ GN Murotaikina

Kymppi Saaristo Piirakkataikinassa maistuu mallastettu ruis ja makeaa makua vahvistaa siirappi. Viljaisa taikina on hyvä makupari kasviksille, sienille ja kalalle. Sopii ohueksi kuoritaikinaksi perinteisiin piirakoihin sekä uuniruokien taikinakuoreksi.

Kymppi Murotaikina on perinteinen sekoitettu taikina, jossa on oikea määrä rasvaa. Maku syntyy rasvan ja sokerin tasapainosta. Taikinassa tuoksuu vanilliinisokeri. ■

Lisätietoja: www.kymppi-maukkaat.fi



AURINGONSUOJAUS KUNTOON

SUOMEN KESÄ on yllättänyt tällä kertaa ja terassit ovat olleet paahtavassa auringonpaisteessa lähes koko kesän. Asuntojen ja terassien lämpötila on noussut ilman auringonsuojaa lähes sietämättömiksi.

Ikkunoiden ja lasitettujen parvekkeiden suojaus screen-kaihtimella pudottaa oleskelutilan lämpötilaa jopa kymmenillä asteilla ja vapauttaa kaivattuja neliöitä hyötykäyttöön myös kovilla helteillä. Tehokkain ratkaisu lämmön kannalta on ulkopuolinen auringonsuoja, mutta sisäpuolisilla screenkaihtimilla-kin saavutetaan merkittävä parannus viihtyvyyteen ja lämpötilaan. Nykyaikaiset screenkankaat suojaavat lämmöltä ja häikäisyltä, mutta jättävät maiseman näkyviin.

Ulkoterassien suojaaminen auringolta on helpointa terassimarkkinoilla, joka suojaa terassia myös sateilta ja lisää näin terassin käyttöaikaa pitkälle syksyyn. Vaativammassa käytössä omilla jaloillaan seisovilla terassikatoksilla voidaan kattaa suuriakin pinta-aloja ja suojautua täysin myös tuulelta, sateelta ja jopa lumelta. Kangaskattoisilla pergolakatoksilla oleskelutilan kattaminen on joustavaa ja hyvän sään aikana voi nauttia myös auringosta kun katon voi vetää auki. Alumiiniset sälekattoiset terassikatokset antavat muuntautuvaa suojaa ja kestävät jopa lumikuormia. Sälekattoinen runkorakenne on arkkitehtonisesti edustavan näköinen ja luo arvokkuutta katokselle perinteisiin ratkaisuihin verrattuna. Terassikatokseen integroidut



screen-seinät tai liukuvat lasiseinät muuntavat terassikatokset suojaisaksi keitaaksi myös huonommalla säällä ja RGB-ledvalaistus ja lämmittimet viimeistelevät oleskelutilan trendikääksi sosiaalisten tapahtumien keskipisteeksi. ■

Lisätietoja www.finnkaihdin.fi



Ateria 18

Koko Suomi saman pöydän ääressä!

Torstai 15.11. Messukeskus Helsinki

ATERIA-TAPAHTUMA
UUDISTUU!

Nähdään tänä vuonna
Messukeskuksessa!



Suurkeittiöalan
ammattilaisten
tärkein
kohtauspaikka



julkinenateria.fi



Sisäänpääsy veloituksetta ilmoittautumalla osoitteessa julkinenateria.fi

Yhteistyössä:



Elintarvike
ja Terveys

— ammattiliitto- ja elintarvikkeiden ammattiliitto —

pro
RESTO
horecan ammattiliitto

PRO LUOMU

Ruokatieto



Messukeskus



AMMATTILAISEN PARAS OSTOSPAIKKA

Heino

www.heinontukku.fi

PARASTA PÖYTÄÄN! MARKKINOIDEN MONIPUOLISIN MAKSUPÄÄTE VX 690.



Valitse haluamasi Verifonen maksupääte ja Verifonen aina edullinen korttisopimus **alk.19,90 €/kk**. Saat nyt molemmat helposti samasta paikasta ja säästät selvää rahaa.

Ota yhteyttä ja teemme juuri sinulle sopivan tarjouksen!
SOITA MYYNTIIMME 09 477 433 40.