PRO RESTO

horeca-alan ammattilehti

Grand Champagne Helsinki on samppanjakansan oma kupla-Slush

Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava ravintoloissa

Ambiente 2019 sukelsi aistien valtakuntaan

Ravintoloiden turvallisuustekijät ovat moninaisia

Urban winery kovassa nosteessa

www.proresto.fi

Santa Maria

AINA ON HYVÄ SYY GRILLATA

Catch the taste of fire.

NO FIRE REQUIRED

Grilliruoka on maailmanlaajuisesti suositumpaa kuin koskaan aikaisemmin. Rakkaus grillattuun makuun löytyy syvältä meistä kaikista kulttuuriin ja kotimaahan katsomatta. Suosion saattelemana Santa Maria tarjoaa uusia mausteseoksia ja rub-mausteita sekä glaseeraus- ja grillikastikkeita. Tuoreet fuusiot ja makuyhdistelmät tekevät perinteisistä annoksista nykyaikaan sopivia ja terveellisiä vaihtoehtoja kaikkina vuodenaikoina.

LUE LISÄÄ UUSISTA KONSEPTEISTAMME JA HAE VINKKEJÄ JA INSPIRAATIOTA:
https://www.santamariaworld.com/fi/foodservice

SUUNNITELTU
HEILLE, JOTKA
ODOTTAVAT
TAPAHTUMILTA
VÄHÄN
ENEMMÄN

Fastfood & Café & Ravintola 2019

6.–7.3.2019 | MESSUKESKUS, HELSINKI

Lue lisää ja rekisteröidy maksutta

www.ffcr2019.fi

@FFCRFIN #FFCR19

Organised by
EASYFAIRS
Visit the future

MEET US AT THE SHOW!
Fastfood & Café & Ravintola 2019
6.–7.3.2019 | MESSUKESKUS, HELSINKI
TERVETULOA OSASTOLLE 1f29

Herkullista hetkessä

Maukkaat, sydänmerkityt kirjolohipyörykkämme sisältävät 85 % kalaa ja ne valmistetaan Suomessa, omassa tuotannossamme, omalla reseptillämme. Pyörykät ovat herkullisia sellaisenaan, mutta ne taipuvat moneen – vain mielikuvitus on rajana. Laadukkaiden kalatuotteidemme avulla luot nopeasti helppoa ruokaa, mausta tinkimättä!

CHIPSTERS

Puhelinmyyntimme palvelee sinua ma–pe. Etelä- ja Länsi-Suomi 020 773 8201 | Keski- ja Pohjois-Suomi 020 773 8270 | Ahvenanmaa 020 773 8284/order@chipsters.fi. Ja tietenkin verkkokauppamme on auki 24/7 osoitteessa www.chipsters.fi. Ab Chipsters Food Oy on ammattikeittiöiden palvelutukku, joka tunnetaan erityisesti laadukkaasta tuorekalasta ja monipuolisista kalavalmisteista. Kalan lisäksi valikoimaamme kuuluvat liha-, hevi-, meijeri-, kananmuna- ja leipomotuotteet.

PRO RESTO

1/2019

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
Liisa Hyvönen

graphic design
Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu
puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@jaicom.com

toimittajat
Sami J. Anteroinen
Ari Mononen

kannen kuva
123RF

paino
PunaMusta Oy

www.proresto.fi

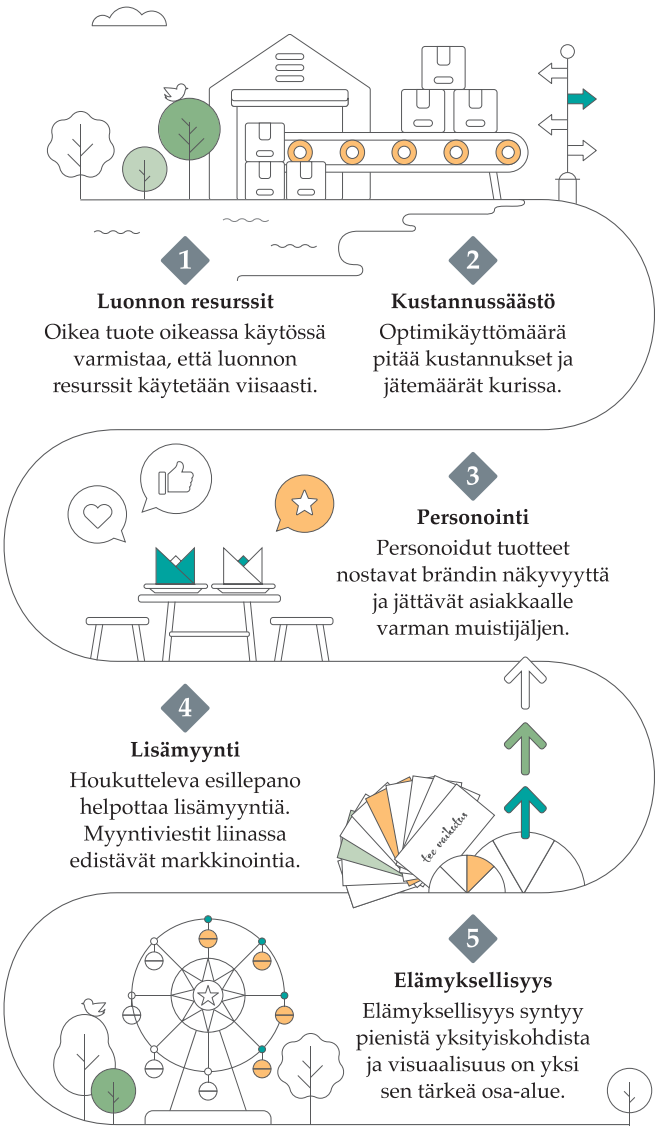
ISSN 2243-3295 (painettu)
ISSN 2243-3309 (verkkojulkaisu)

SOFTLIN

NÄYTÄ KUKA OLET

Ammattilaisten toiveista kehitetystä Softlin-tuoteperheestä löydät laadukkaat, personoitavat ja vastuullisesti tuotetut tuotteet kattaukseen ja esillepanoon.

Miksi Softlin-liinat?



Tutustu meihin ja tuotteisiimme verkossa ***fiblon.com***

Oy Fiblon Ab, Pori • p. 020 123 6600

fiblon
Lautasliinatehdas
Porista

sisältö | proresto 1/2019

08 Esipuhe

10 Ravintoloiden turvallisuustekijät ovat moninaisia
Turvallisen työyhteisön avaintekijät ovat ammattitaitoinen ja laadukas asiakaspalvelu sekä ennakointi ja toimintakyvyn säilyttäminen uhkaavissakin tilanteissa. ”Tässä auttaa koulutus ja kokemus”, uskoo liiketoimintajohtaja Teemu Balk Securitas Oy:stä.

16 Digitaalisuus ryydittää uusia ratkaisuja paloturvallisuudesta esteettömyyteen

22 Tieto lihan alkuperämaasta on ilmoitettava ravintoloissa
Euroopan komissio on hyväksynyt Suomen asetusehdotuksen, jonka mukaan ravintolat velvoitetaan näkyvästi ilmoittamaan lihan alkuperämaa tarjoilupaikoissa. Asetusmuutoksella halutaan auttaa kuluttajia tekemään tietoisia ja vastuullisia valintoja ravintoloissa. Vaatimus lihan alkuperämaan ilmoittamisesta tulee voimaan Suomessa toukokuun 2019 alussa.

26 Ravintoloiden ensiapuvalmiuksissa on eroja

32 Grand Champagne Helsinki 2019 on samppanjakansan oma ”kupla-Slush”
Ranskalainen Champagnen maakunta käytännössä tyhjenee toukokuussa, kun Grand Champagne -tapahtuma avaa ovensa 9.5.2019 Vanhalla Ylioppilastalolla. Kolmipäiväisen tapahtuman aikana 70 samppanjataloa näyttäytyy lähes 300 samppanjan voimin. ”Mukana on tänä vuonna ennätysmäärä uusia samppanjataloja”, kertoo yksi tapahtuman perustajista, Taru From Ceesta Oy:stä.

36 Noita Winery tarjoilee alkuviiniä urbaanilla reseptillä

40 Vuokratyö hankki kannuksensa

45 Ravintola-alan ammattilaiset kokoontuvat jälleen Helsinkiin – Fastfood & Café & Ravintola 2019 taas maaliskuussa

46 Ambiente 2019 sukelsi aistien valtakuntaan
Lautasen väri tai kahvikupin muoto herättää meissä tunteita, joita emme tiedosta – ja HoReCa-alalle monisensorinen lähestymistapa tarjoaa uusia bisnesmahdollisuuksia. Ambiente 2019 keräsi HoReCa-väen uusimpien trendien äärelle Frankfurtiin helmikuussa.

52 Uutispuuroa

KUIN HERRAN KUKKAROSSA

MAJOITUS JA RAVINTOLA-ALALLA asiakkaiden viihtyvyys on kaikki kaikessa. Asiakaskokemukseen liittyi olennaisesti turvallisuusaspekti, sillä jo sinänsä pieni seikka voi aiheuttaa turvattomuuden tunnetta.

Hotelli ja ravintola ovat vastuussa asiakkaidensa turvallisuudesta näiden paikalla oleskelun ajan. Suojavelvoite kohdistuu hengen ja terveyden turvaan, fyysiseen koskemattomuuteen, omaisuuden turvaamiseen ja asiakkaan intimiteettisuojaan.

Hengen suoja tarkoittaa käytännössä sitä, että hotelli- ja ravintolakiinteistössä ei ole asiakkaille selviä hengenvaaran aiheuttavia tekijöitä. Esimerkiksi suojaamattomat korjauskohteet, valaisemattomat kulkureitit ja aina lukossa olevat hätäpoistumistiet kuuluvat tähän kategoriaan.

Terveyden turvan tehtävänä on ennaltaehkäistä ja suojella asiakkaiden terveyttä. Ravintolassa on oltava oikeat elintarvikkeiden käsittelyohjeet ja yleisen hygienian noudattaminen kunnossa (hygieniapassi) ja henkilöstöllä säännölliset terveystarkastukset sekä turvallisuuskoulutus ja kriisitilanneharjoitukset läpikäytynä.

Alkoholin tarjoiluun painottuvissa ravintoloissa asiakkaan kohtaamiseen liittyvät yhteiset, vakiintuneet työkäytännöt lisäävät kaikkien turvallisuutta. Kaikissa anniskeluravintoloissa – mutta erityisesti seurusteluravintoloissa – pitää painottaa vastuullisen anniskelun rajoja, asiakkaan sisäänpääsyn ja poistamisen kriteerejä sekä henkilöstön toimintatapaa asiakkaiden keskinäisissä välienselvittelyissä.

Kaikilla hotellin ja ravintolan asiakkailla on oikeus fyysiseen koskemattomuuteen. Kaikin tavoin tulee huolehtia, että asiakas ei joudu ulkoisen väkivallan kohteeksi asiakastiloissa (myös uhkailu kuuluu tähän kategoriaan). Fyysinen koskemattomuus tarkoittaa myös sitä, että asiakkaan nimeä, huonenumeroa, puheluja ja muita tietoja ei saa luovuttaa muille kuin poliisiviranomaisille ilman asiakkaan eri suostumusta.

Asiakkaiden rikosrekistereitä ei voida ennalta tarkistaa, mutta työntekijöiden kohdalla näin pitää tehdä. Portieerit, turvamiehet, kulunvalvonta ja turvakamerat sekä muu henkilökunta huolehtivat asiakkaiden turvallisuudesta.

Omaisuuden turvaaminen on olennaista hotelleissa, joissa rahojen ja arvoesineiden turvallisen säilytyksen mahdollistaa tallelokero ja matkatavarat saa tarvittaessa säilytykseen. Asiakkaan autoa ja siinä olevaa omaisuutta tulee myös suojella hotellin tiloissa. Ravintoloissa tulee – mahdollisuuksien mukaan – varmistaa, että asiakkaan käsilaukku ja lompakko ovat turvassa.

Alan toimijoiden kannattaa laatia toimintaohjeet ryöstö- ja varkaustilanteiden varalle. Ennaltaehkäisyyn ja riskien minimointiin löytyy keinoja: esimerkiksi tila- ja kalusteratkaisuilla sekä muilla rakenteellisilla tekijöillä voidaan vähentää aiheetonta liikkumista ja varkauden mahdollisuutta.

Asiakkaan intimiteettisuojaan kuuluu, että jokaisella asiakkaalla on oikeus yksityisyyteen yrityksen tiloissa oleskelun aikana. Myöskään ravintoloilla ja hotelleilla ei ole oikeutta antaa tietoja asiakkaistaan ulkopuolisille kyselijöille, vaan ainoastaan virantoimituksessa olevalle poliisille. Henkilökunnan ei tule puhua ravintolassa tai muissa yrityksen tiloissa näkemistään asiakkaista ja heidän tekemisistään, vaikka asiakkaat kuuluisivat omaan tuttavapiiriin.

Suomalaisissa ravintoloissa elää edelleen vieraanvaraisuuden perinne, jonka mukaan kaikista vieraista pidetään hyvä huoli. Jokaiselle alan yrittäjälle asiakkaiden turvallisuus on kaiken toiminnan lähtökohta – arjen kiireessä se ei vain aina näy ulospäin. Tällöin suositellaan pysähtymistä ja priorisointia.

Sekin toki tiedetään, että asiakkaan pahin vihollinen on usein hän itse. Kuningas alkoholin pitäessä hoviaan ravintolan henkilökunnalta vaaditaan jämptiä asennetta ja hyvää pelisilmää. Asiakas on aina oikeassa – mutta joskus asiakasta on suojeltava häneltä itseltään.

JUSSI SINKKO

PRORESTO
horeca-alan ammattilehti

Lukeaksesi sähköisen proreston klikkaa itsesi osoitteeseen:
www.proresto.fi

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

Caring for the future

Huhtamäen Future Smart™ -tuotteet esittelyssä Fastfood & Café & Ravintola -messuilla 6.–7.3. Nähdään osastolla 3h20!

PLANT BASED
100% renewable
Future Smart™

Future Smart™
by Huhtamaki

Markkinoiden ensimmäiset 100 % uusiutuvasta materiaalista valmistetut kotimaiset kartonkipikarit ja -annosrasiat ovat vastuullinen valinta. Future Smart™ -tuoteperheen materiaali sopii niin kuumille kuin kylmille juomille ja ruoalle sekä jäätelölle.

- Future Smart™ – 100 % uusiutuva ja kasvipohjainen PE-pinnoite, valmistuksessa ei ole käytetty öljypohjaisia materiaaleja
- Vastuullinen – rasiat, kupit ja kannet kierrätettäviä
- PEFC – kartonkikuitu kestävän kehityksen mukaan hoidetuista metsistä

30192956
Future Smart™ -kartonkipikari 250 ml
Kartonki + kasviperäinen pinnoite

30193050
Future Smart™ -kartonkipikari 360 ml
Kartonki + kasviperäinen pinnoite

30193803
Future Smart™ -annosrasia
Kartonki + kasviperäinen pinnoite

Rasiaan saatavana myös kansivaihtoehtoja.

KERROMME MIELELLÄMME LISÄÄ!

Asiakaspalvelu: + 358 (0)10 686 7288
asiakaspalvelu@huhtamaki.com
www.foodservice.huhtamaki.fi

Huhtamaki

Meillä on

PIDÄ HUOLTA!

ASIAKAS ÄÄNESTÄÄ HERKÄSTI JALOILLAAN, MIKÄLI RAVINTOLAN TURVALLISUUDESTA ON PIENINKÄÄN EPÄILYS

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: PIXABAY

Ravintoloiden turvallisuustekijät ovat moninaisia – esimiehen on pidettävä huolta työntekijöistä ja asiakkaista kaikissa olosuhteissa. Turvallisen työyhteisön avaintekijät ovat ammattitaitoinen ja laadukas asiakaspalvelu sekä ennakointi ja toimintakyvyn säilyttäminen uhkaavissakin tilanteissa. "Tässä auttaa koulutus ja kokemus", uskoo liiketoimintajohtaja Teemu Balk Securitas Oy:stä.

”RAVINTOLOIDEN TODELLA kannattaa panostaa henkilökunnan kouluttamiseen turvallisuusasioissa. Tällöin olennaista on kouluttaa väki toimimaan juuri niissä olosuhteissa, joita he arjessaan kohtaavat – ja saada taito vastaamaan tilanteiden mukanaan tuomia vaatimuksia”, hän linjaa.

Balkin mukaan rauhallinen, ennakoiva ote ja tilannelukutaito ovat valttia tiukassa paikassa. ”Kokemuksieni mukaan työntekijän oma asenne usein ohjaa käyttäytymistä ja tilanteen kehittymistä – ammattilaisella ei tule olla ennakkoasenteita, eikä hän anna asenteen vaikuttaa laadukkaaseen työntekoon. Asiakkaan puhuttelu epäkunnioittavasti tai ylimielisesti voivat johtaa tulehtuneeseen tilanteeseen.”

Siksi ravintola-ammattilaisten on syytä tarkkailla myös omia reaktioitaan sekä arvioida toimintaansa uhkatilanteissa ja miettiä jo etukäteen, kuinka kannattaa menetellä missäkin vaiheessa.

”Jos ajatellaan henkilökunnan turvallisuuskoulutusta, niin kyllä se ilmeisin puute on osaamattomuus tilannekuvan muodostamisessa ja ennakoinnin puute”, Balk toteaa.

Turvallisuus on sata eri asiaa

Sinänsä turvallisuusasioiden kirjo on erittäin laaja ja siihen kuuluu esimerkiksi henkilöturvallisuuteen ja rakenteelliseen turvallisuuteen liittyviä asioita kuin kulun- ja kameravalvonta. Rahojen käsittely on eräs tärkeä osa-alue.

”Henkilöriskit liittyvät usein yksin työskentelyyn, osaamattomuuteen tai epäselviin ohjeisiin”, Balk toteaa ja lisää, että esimerkiksi erilaiset turvasovellukset ja hätäkutsupainikkeet voivat vähentää turvattomuuden tunnetta ja sitä kautta jännitettä ravintoloissa.

Balk toteaa, että todelliset uhkatilanteet eivät ravintola-alalla ole nousussa, mutta sen sijaan koettu turvattomuuden tunne on. ”Yksin ja poikkeavaan aikaan työskentelevät ja esimerkiksi rahaa työssään käsittelevät kokevat turvattomuuden tunnetta muita enemmän”, hän toteaa.

Dokumentoi prosessit!

Yleisesti ottaen turvallisuusasiat ovat hyvällä tasolla ravintoloissa kautta maan. Balkin mukaan mitä isompi ravintola-alan toimija on kyseessä, sitä paremmin homma on hanskassa – prosessit on laadittu, koulutukset käyty ja teknologiaa ja välineitä löytyy.

”Isommissa toimijoissa nähdään turvallisuuden iso kuva ja riskit liiketoimintapaikoissa on asianmukaisesti arvioitu ja dokumentoitu”, hän toteaa.

”Pienemmissä paikoissa asiat voivat olla pääpiirteittäin kunnossa, mutta turvallisuuden prosesseja ei aina ole loppuun asti mietitty eikä niitä ole kuvattu”, Balk toteaa ja lisää, että kun yrittäjä on jatkuvasti ”hands-on” ravintolan pyörittämisessä, voi jokin turvallisuuteen liittyvä asia jäädä turhan vähälle huomiolle.

Tilanteen tasalla

Lähtökohtana on tietenkin se, että ravintola on vastuussa asiakkaidensa turvallisuudesta näiden paikalla oleskelun ajan. Toimialalla myös tehdään jatkuvaa työtä riskien vähentämiseksi ja vaaratilanteiden ennaltaehkäisemiseksi. Yksi keino tässä on toimiva omavalvonta, joka takaa että asiat yrityksessä sujuvat ja riskeihin on varauduttu jo ennakolta. Tärkeitä omavalvonnan kohteita ovat hygieniaosaaminen ja anniskelu.

Lakimies Sami Hämäläinen Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä katsoo, että etenkin alkoholilain anniskelumääräykset viitoittavat turvallisuutta hyvään suuntaan. ”Ravintoloiden täytyy pystyä valvomaan anniskelua tehokkaasti ja puuttumaan nopeasti mahdollisiin järjestyshäiriöihin”, hän toteaa.

Toisena asiana Hämäläinen mainitsee asiakkaiden omaisuuden suojan. Esimerkiksi yökerhoissa on usein eteispalvelu eli kansankielessä narikka, jonne voi jättää takin lisäksi myös muuta omaisuutta.

”Kolmantena tärkeänä asiana ravintoloissa on tilaturvallisuus. Pelastuslaki edellyttää, että pelastussuunnitelma on tehty ja poistumisturvallisuudesta pystytään huolehtimaan esimerkiksi tilanteessa, jossa tulipalo uhkaa.”

> **”Ravintoloiden kannattaa panostaa henkilökunnan kouluttamiseen turvallisuusasioissa.**

Turvallisuuskumppanuus käytännössä

Teemu Balkin mukaan ravintolat ovat enenevässä määrin kiinnostuneita turvallisuuskumppanuudesta, jossa asiakkaalle räätälöidään fiksu turvallisuuspalveluratkaisu. Palvelu voi sisältää esimerkiksi järjestyksenvalvontaa, vartiointia ja turvallisuustekniikkaa. Sen lisäksi voidaan järjestää koulutusta asiakkaan henkilökunnalle, konsultoida riskienhallinnassa sekä laatia ja ylläpitää pelastussuunnitelmia.

”Meillä on asiakkaina useita satoja ravintoloita ja koko yrityksen liikevaihdosta noin kolme miljoonaa euroa tulee ravintolapuolelta”, Balk kertoo.

Yksi trendi on, että ravintolaturvallisuuden tukena on kohtuuhintaista ja monipuolista teknologiaa. Esimerkiksi Securitaksen repertuaarista löytyvät kaikki turvallisuustekniikkaratkaisut, kuten murtohälytys- ja kameravalvontapalvelut sekä hälytysvalvonta.

KUVA: 123RF

”Pystymme laatimaan turvallisuussuunnitelman asiakkaan tarpeiden mukaan ja konsultoimaan turvateknisissä asioissa, kuten kameroiden sijoittelussa ja hälytysjärjestelmien valinnassa”, toteaa Balk.

Koulutustarjontaan kuuluvat – jo mainittujen uhkatilannekoulutusten lisäksi – mm. palo- ja pelastusharjoitukset, joissa opetellaan vaaratilanteissa toimimista sekä alkusammutustaitoja.

Koulutuksen kulta-aika?

Myös MaRa:n Sami Hämäläinen katsoo, että koulutus on avainasemassa paremman asiakasturvallisuuden tekemisessä – ja tietysti jo ihan työntekijöiden oman turvallisuuden kannalta.

”Ravintoloiden henkilökunta saa nyt enemmän ja monipuolisempaa turvallisuuskoulutusta kuin varmaan koskaan aikaisemmin”, hän arvelee. ”Näin työntekijät osaavat toimia oikein esimerkiksi silloin, kun ravintolassa ilmenee yllättävä järjestyshäiriö.”

”Työntekijöiden turvallisuudesta vastaa viime kädessä työnantaja”, Hämäläinen muistuttaa. ”Esimerkiksi yksin työskentelevien turvallisuutta voidaan parantaa turvanappien tai muiden laitteiden avulla.”

Turvallisuusfokus vahvoilla myös jatkossa

Tulevaisuuden osalta Teemu Balk uskoo, että ravintola-ala jatkaa kasvuaan Suomessa ja turvallisuusasiat ovat tapetilla jatkossakin. Alkoholinkäytön osalta Balk odottaa Suomen

”integroituvan Eurooppaan” nykyistä tehokkaammin, jolloin alkoholilla on suurempi rooli seurustelujuomana, ei niinkään aivojen nollauskeinona kovan viikon jälkeen.

Myös Sami Hämäläisen mukaan turvallisuusasiat ovat hyvällä tolalla Suomessa tänä päivänä – ja kehitys jatkunee positiivisena jatkossakin. ”Viimeiset vuodet on nähty aika tasaista kehitystä turvallisuuspuolella ja samalla vastuullisen toiminnan merkitys alalla on lisääntynyt koko ajan.”

Hämäläinen katsoo, että muutoksen takana on muuttunut asenneilmasto: asiakkaiden viihtyvyydessä turvallisuuden tunne on olennaisessa roolissa ja ravintoloitsijat kyllä tietävät tämän.

”Kilpailu ravintola-alalla on niin kovaa, että näiden asioiden on yksinkertaisesti oltava kunnossa.” ■

Laadukkaat lasit, tarvikkeet ja astiat ammattikäyttöön. Tutustu verkkokaupassamme ja pyydä tarjous!

Voit tilata tuotteitamme myös Suppilogista ja HeinoMaxista.

Ceesta.

Nautinnollisiin viini- ja ruokahetkiin

Verkko- ja tukkukauppa: ceestashop.fi
Myymälä: Töölöntorinkatu 5, 00260 Hki
Yhteydenotot: ceesta@ceesta.com tai 040 5573084

CASE: LEVI HOTEL SPA

Securitas toimittaa Levi Hotel Spa:lle kattavat turvallisuuspalvelut. Levi Hotel Span turvallisuuspaketti on toteutettu Securitaksen Combi-ratkaisun mukaisesti, mikä tarkoittaa kokonaispalvelua yhdeltä toimittajalta. Combi-ratkaisu sisältää mm. järjestyksenvalvonnan, vartioinnin, turvallisuustekniikan sekä tekniikan ylläpito- ja huoltopalvelut.

Teemu Balk toteaa, että Securitaksen toiminta Lapissa on kasvanut ”merkittävästi” viime vuosien aikana. ”Lapissa hotelli- ja ravintolabisnestä leimaa kausiluontoisuus, joten turvallisuus on hyvin kriittinen toiminto: kaiken täytyy olla hyvin hanskassa alusta loppuun”, hän sanoo.

Luonnollisesti ravintolaturvallisuus on talvisesonkina isossa roolissa Lapissa. Securitaksen järjestyksenvalvojat turvaavat asiakkaiden ruokailua ja illanviettoa ravintolan ovella, narikassa ja yleisenä turvana. Securitas hoitaa myös hotellialueen pysäköinninvalvontaa, jotta pelastustiet pysyvät vapaina mahdollisia hälytysajoneuvoja varten.

”Turvallisuus on aina kokonaisuus ja meidän mielestämme kumppanuus on paras keino sen kokonaisuuden hallintaan”, uskoo Balk.

Securitaksen yhteistyö Levi Spa:n kanssa alkoi vuonna 2005 ja matkan varrella palveluita on laajennettu vastaamaan kulloistakin tarvetta. Vuonna 2015 teknologian osuutta palvelupaketissa lisättiin Securitaksen toimittamien kameratallentimien muodossa.

NELJÄ VIIDESTÄ KÄY RAVINTOLASSA

Ravintoloissa syöminen on lisääntynyt viimeisen kahden vuoden aikana, todetaan MaRa ry:n joulukuisessa ravintolaruokailun trenditutkimuksessa. Tutkimuksen mukaan ravintoloiden myynti on kasvanut viime vuosina hyvin. Taustalla on ravintolassa käyntien määrän kasvaminen: etenkin naisten ravintolassa käyminen on lisääntynyt. Vain noin joka viides kuluttaja (21 %) ei ollut ruokaillut kertaakaan ravintolassa kahden viikon kyselyjakson aikana.

Keskimäärin suomalaiset söivät 3,60 ruoka-annosta ravintoloissa kahden viikon aikana. Erityisesti lounasruokailun määrä kasvoi. Noin 56 prosenttia aterioista oli lounaita. Myös aamiaisten määrä kasvoi ja muun ravintolaruokailun määrä laski hieman.

Ravintolaruokailun trenditutkimuksen toteutti Kantar TNS MaRan toimeksiannosta.

”Työntekijöiden turvallisuudesta vastaa viime kädessä työnantaja.

RYHTIÄ OMAVALVONTAAN

Ravintoloiden omavalvonnan päämääränä on asiakkaan turvallisuus. MaRa on laatinut yhteistyössä viranomaisten kanssa jäsenilleen ohjeita, oppaita ja lomakkeita omavalvonnan toteuttamiseksi.

Elintarvikkeiden omavalvontaohjeet on saanut EU:n kansallisen hyvän käytännön statuksen. Ohje kattaa elintarvikkeiden käsittelyn aina tuotteiden hankinnasta ja vastaanotosta puhtaanapitoon ja jätehuoltoon. Asiakas saa tarvitessaan tiedon ruoan alkuperästä, ainesosista tai sen sisältämistä allergeeneista. Huomiota kiinnitetään myös esimerkiksi ruokamyrkytysepäilyjen avoimeen ja ammattitaitoiseen käsittelyyn. Henkilöstön hygieniaosaaminen varmistetaan ns. hygieniapassin avulla.

Anniskelun omavalvontaohjeet sisältävät lomakkeet ravintolan omavalvonta-asiakirjoiksi, ohjeet niiden täyttöön ja muuta oleellista tietoa anniskeluasioista. Omavalvontasuunnitelman laatimalla ja sitä noudattamalla yritys varmistaa, että anniskelua koskevat määräykset täyttyvät, ja tämän voi myös osoittaa valvovalle viranomaiselle.

Lähde: MaRa

SECURITAS

RAVINTOLA-TURVALLISUUS

KOKO RAVINTOLATURVALLISUUS YHDELTÄ TOIMIJALTA:

- Järjestyksenvalvonta
- Tekniikka
- Henkilökunnan turvallisuuskoulutus

OTA YHTEYTTÄ!
events@securitas.fi

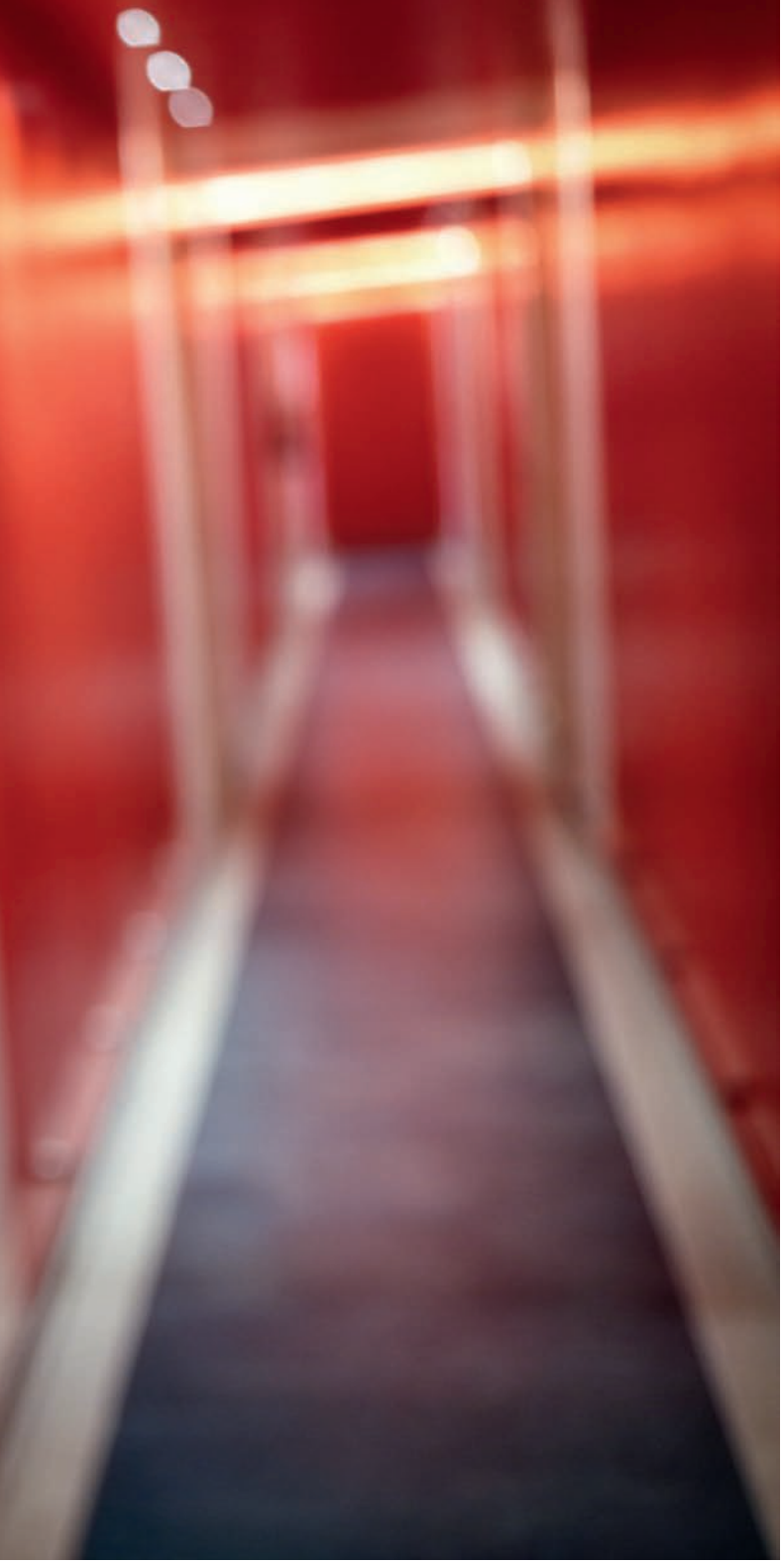
securitas.fi/events

TURVALLISUUS ON KOKONAISPAKETTI

DIGITAALISUUS RYYDITTÄÄ UUSIA RATKAISUJA PALOTURVALLISUUDESTA ESTEETTÖMYYTEEN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: 123RF



DIGITALISAATIO VOI parantaa kiinteistöjen turvallisuutta lukuisin eri tavoin. Esimerkiksi Saimaan ammattikorkeakoulu selvittää yhteistyössä Etelä-Karjalan pelastuslaitoksen ja Lappeenrannan kaupungin kanssa, miten talojen paloturvallisuutta voidaan lisätä digitaalisin tietomallein. Tietomallien avulla pelastuslaitos saisi nopeasti tiedon siitä, missä kohtaa rakennusta palo sijaitsee ja millainen sammutettava rakennus ylipäätään on. Kokeilua rahoittaa ympäristöministeriön KIRA-digi -hanke, jonka tarkoituksena on vauhdittaa kiinteistö- ja rakennusalan digitalisaatiota.

Koska rakennusten tietomalleihin on koottu rakennuksen ja rakennusprosessin koko elinkaaren aikaiset tiedot digitaaliseen muotoon, yksittäisen käyttäjän on helppo tarkastella mallista esimerkiksi rakennuksen tietyn osan ominaisuuksia sekä sitä, millainen rakennus kokonaisuudessaan on.

Hankkeen projektipäällikkö Timo Lehtoviita Saimaan ammattikorkeakoulusta kertoo, että joulukuussa päättyvässä projektissa kartoitetaan keinoja, joiden avulla pelastusviranomaiset voisivat hyödyntää tietomalleja rakennusten turvallisuuden varmistamisessa ja parantamisessa.

”Iso tavoitteemme on tehdä rakennuksista entistä turvallisempia tietomallien avulla. Käytännössä selvitämme, millaista sisältöä tietomalleissa täytyisi olla, jotta pelastusviranomaiset pystyisivät mahdollisimman jouhevasti ja tehokkaasti hyödyntämään niitä palo- ja onnettomuusturvallisuuden varmistamisessa”, Lehtoviita toteaa.

Lehtoviidan mukaan tietomallit ovat luonteva tapa rakentaa digitalisaatiota, koska ne luovat ikään kuin hyvät pohjat tulevalle kehitykselle: kun arkkitehti suunnittelee rakennuksen käyttäen avoimen standardin tietomallia, siihen on helppoa muiden toimijoiden lisätä eri elementtejä myöhemmin.

”Tietomalli on hyvä alusta ja tavallaan käyttöliittymä, joka pystyy antamaan moneen käyttötilanteeseen tarvittavia tietosisältöjä”, hän linjaa. Tietomalli esimerkiksi kertoo käden käänteessä, millaisia erilaisia talotekniikan järjestelmiä rakennuksessa on.

Tietomallit – samoin kuin koko digivallankumous kiinteistöpuolella – on Lehtoviidan mukaan vasta pääsemässä vauhtiin. ”Aika lailla alkuvaiheessa ollaan vielä, mutta tilanne kehittyy koko ajan. Tietomalleissakin ollaan päästy pois siitä ajattelusta, että sitä käytetään vain suunnittelu- ja rakentamisaikana – nyt ymmärretään, että se on hyvä työkalu myös kunnossapidon ja koko elinkaaren osalta.”

Panu Hällfors, Head of Digital and Service Solutions, Abloy Oy, toteaa että tilojen avaaminen eri vuorokaudenaikoina eri käyttäjä-ryhmille on iso trendi, ja samalla yhteiskunnallinen ekotehokkuuden mahdollistaja.

”Tämä vaatii myös kulunvalvonnalta uusia ratkaisuja. Esimerkiksi Tampereen kaupunki pilotoi Digiohjelmassaan ABLOY OS -järjestelmän ratkaisua, jossa kaupungin tiloissa voidaan kulkea sekä perinteisellä kulkutunnisteella että turvallisella mobiiliavaimella, joka voidaan lähettää iltakäyttäjän puhelimeen.”

Hällforsin mukaan turvallisuustietoisuus on kasvanut hyvin, mutta monesti asiakkaat pitää myös herätellä miettimään omia toimintatapojaan ja prosessejaan: miten moni työtehtävä voidaan virtaviivaistaa, kun ihmiselle voidaan lähettää avain kännykkään satojen kilometrien päähän.

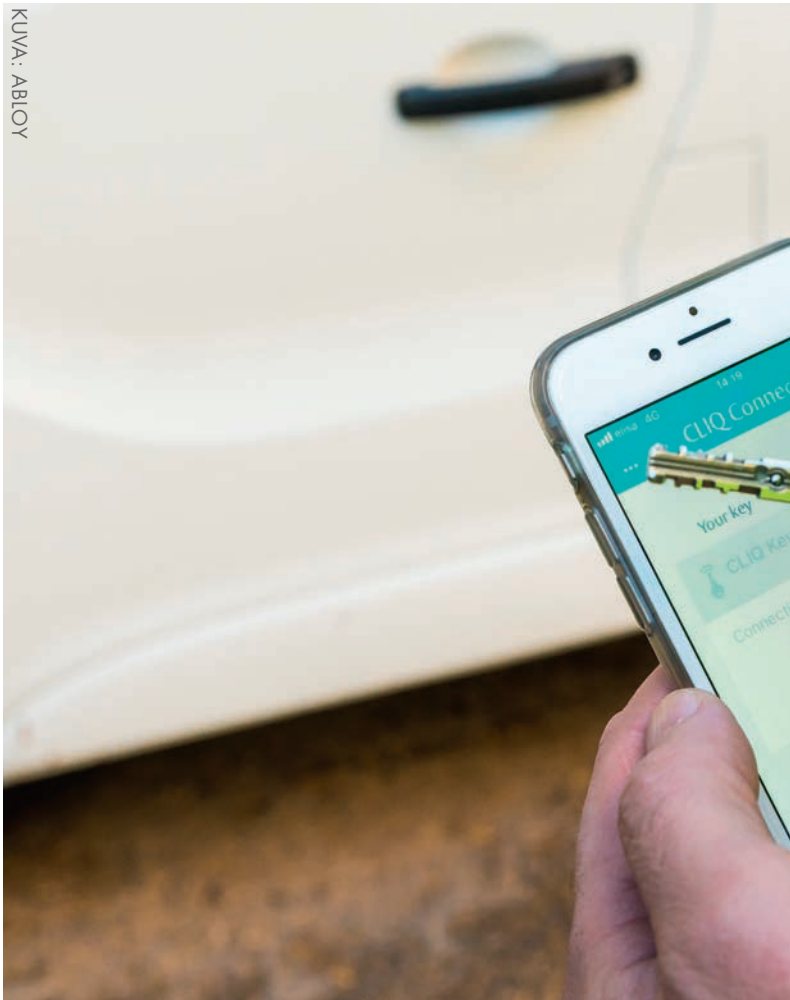
KUVA: ILAOQ

”Myös siinä voi parantaa, miten kustannustehokkaita kokonaisuuksia rakennetaan. Aina ei tiedetä, että samaan järjestelmään voidaan yhdistää sekä perinteinen kulunvalvonta, mobiiliavaimet että elektromekaaniset avaimet ja näiden lisäksi palo- ja rikosilmoittimet ja kameravalvonta,” Hällfors toteaa ja lisää, että myös hankintojen sopiviksi kokonaisuuksiksi keskittämistä kannattaa miettiä, ja vaatia toimittajilta yhteensopivuutta.

”Ratkaisut siirtyvät kiihtyvällä tahdilla avaimettomiksi, ja tässä muutoksessa ihmisten tunnistaminen on avainkysymys sekä turvallisuuden valvonnassa että kulunhallinnassa”, pohtii Hällfors. Täytyy tasapainotella helppouden, tietosuojan ja turvallisuuden välillä: kuluttajat ja työntekijät eivät halua tulla joka hetki tunnistetuksi, mutta toisaalta he haluavat kulkea joustavasti.

”Jotta ratkaisumme täyttää nämä ehdot, on yhdistettävä biometriikkaa (kasvot, sormet, kävelytyyli) sekä sähköisiä tunnisteita (älypuhelin, älykello, sormus, jopa siru), joita voidaan käyttää tilanteen mukaan.”

Monessa Aasian suurkaupungissa biometrinen tunnistaminen on jo arkea. ”Meillä Suomessa tähän tarvitaan myös vahvaa lainsäätäjän ohjausta, jotta kehityksen ohella turvataan kuluttajien oikeudet”, linjaa Hällfors.



KUVA: ABLOY

Myyntijohtaja Toni Päivinen iLOQ Oy:stä toteaa, että mekaanisen lukituksen kulta-aika on väistämättä takana. ”Kokonaan ei mekaaninen lukitus katoa varmaan koskaan, mutta suunta on jo pitkään ollut kohti sähköisiä ratkaisuja ja voimistuu edelleen”, toteaa Päivinen.

Yksi esimerkki muutoksen tuulista on iLOQ S10, joka mm. mahdollistaa integroitumisen erilaisiin taloyhtiön varausjärjestelmiin. 10 vuotta sitten lanseeratun S10:n suosio kasvoi tasaisesti siten, että miljoonas avain toimitettiin joulukuussa 2016.

”Tällä hetkellä tilanne on se, että olemme toimittaneet 1.9 miljoonaa S10-avainta”, toteaa marraskuun lopussa haastateltu Päivinen. Tämä tarkoittaa sitä, että ensimmäisen miljoonan saavuttamiseen meni kahdeksan vuotta ja toinen miljoona menee rikki kahdessa vuodessa.

”Myynti kasvaa voimakkaasti, kun asiakasryhmien tietoisuus alkaa olla sillä tasolla, että he tietävät sähköisten järjestelmien tuomasta lisäarvosta – ja osaavat sitä jo vaatiakin.”

Esimerkiksi pääsyoikeuksien hallinta on digitaalisella iLOQilla helpompaa ja turvallisempaa kuin mekaanisilla järjestelmillä. Myös ylläpito- ja elinkaarikustannukset ovat huomattavasti edullisemmat kuin mekaanisilla tai paristokäyttöisillä elektromekaanisilla lukitusjärjestelmillä.

Päivisen mukaan markkinassa on nyt pitkälti kyse siitä, mitkä toimijat onnistuvat parhaiten integroimaan halututtuja ominaisuuksia tuotteisiinsa. ”Esimerkiksi meidän kanssa tekee yhteistyötä viisi toimijaa, joiden ratkaisuja integroimme omiin

KUVA 123RFA

järjestelmiimme. Näin saadaan aikaan asiakkaan tarpeita tehokkaasti palveleva paketti."

Päivisen mukaan nykyinen teknologinen murros on niin voimakas, että mikään yritys ei voi jäädä onnittelemaan itseään huippuhyvästä tuotteesta ja ottaa pientä huilitaukoa.

"Nykytilanteessa yrityksen kyky vastata muuttuviin tarpeisiin mitataan yhä uudestaan. Alan toimijan on oltava nopea, reagoiva ja joustava. Uusilta järjestelmiltä taas vaaditaan yhteensopivuutta ja laajennettavuutta," hän summaa.

Myyntipäällikkö Jarkko Mellanen Certego Oy:stä toteaa, että tänä päivänä asiakkaat ovat hyvin valveutuneita sen suhteen, mihin asioihin kiinteistön turvallisuudessa kannattaa panostaa käyttämällä teknistä turvallisuutta.

"Esimerkiksi se, miten kiinteistöissä hoidetaan asiakasvirrat tai vaikkapa ovien aukiolot, on yhä tärkeämpää", Mellanen toteaa ja lisää, että yrityksillä on tänä päivänä entistä vahvempaa omaakin turvallisuusosaamista ja sen myötä toimivia malleja turvallisuudesta huolehtimiseen.

Tällä hetkellä suunta on vahvasti kohti proaktiivisempaa otetta, jonka edistyksellinen teknologia ja sen suomat etäyhteydet ovat mahdollistaneet. "Sen lisäksi että toimitaan ennakoivasti, tulee palveluntuottajilla olla valmius 24/7-palveluun", Mellanen toteaa.

Toisaalta "sokeita pisteitä" syntyy yhä, kun esimerkiksi aulapalvelu automatisoidaan ja rakennukseen tulevat vieraat saattavat olla ihmeissään siitä, miten vierailijoiden hallinta toimii. Tekninen turvallisuus ja siihen liittyvät seikat pitäisi hoitaa mahdollisimman kokonaisvaltaisesti, jotta ihmisten kulkeminen kiinteistöissä olisi mahdollisimman sujuvaa ja turvallista.

"Kiinteistöturvallisuudessa on paljon sellaisia asioita, jotka pitäisi ehdottomasti ottaa huomioon jo rakennuksen suunnitteluvaiheessa, näin säästettäisiin myös ylimääräisiä kustannuksia ja helpotettaisiin suunnittelijoiden ja arkkitehtien työtä", jatkaa Mellanen.

Rakennuttajilla, arkkitehdeillä ja loppukäyttäjillä on kaikilla oma tulokulmansa turvallisuusasioihin. Mellasen mukaan kaikkien intressit sovitetaan parhaiten yhteen integroimalla kiinteistön turvallisuuteen liittyvät järjestelmät, kuten elektromekaaninen lukitus, kulunvalvonta, rikosilmoitin ja kameravalvonta yhteen käyttöliittymään.

"Kun erilaiset toiminnallisuudet integroidaan yhteiseen käyttöliittymään, saadaan järjestelmästä hyvin monipuolisesti tietoa johtamisen tueksi muun muassa kiinteistön toiminnasta ja turvallisuusratkaisujen riittävyydestä. Epäkohtiin pystytään puuttumaan reaaliaikaisesti", Mellanen sanoo.

Mellasen mukaan nykyteknologia mahdollistaa jo niin paljon, että hyvällä yhteistyöllä saadaan aikaan saumattomasti

yhteen toimivia kiinteistöjen turvallisuusratkaisuja. Esimerkiksi kauppakeskusympäristössä turvallisuusjärjestelmät toimivat huomaamattomasti taustalla, mutta antavat kauppakeskustoimijoille lisäarvoa turvallisuuden lisäksi esimerkiksi asiakasymmärrykseen.

”Järjestelmistä on saatavilla tietoa asiakasvirroista, asiakkaiden liikkeistä ja sitä kautta perusteita mm. tilojen hinnoittelulle.”

Mikko Helander AM Security Oy:stä katsoo, että toimitilojen turvallisuusasiat ovat tänä päivänä jo aika hyvin hanskassa. ”Yleisen valvonnan tasolla kameroiden käyttö lisääntynyt ja julkisen tilan kulunvalvonta on sekin parantunut.” Näin esimerkiksi kiinteistössä tapahtunut ilkivalta on helpommin selvitettävissä.

Helanderin mukaan automatiikan käyttö lisääntyy koko ajan ja sitä vierastetaan vastaavasti vähemmän, kun ratkaisut huomataan toimiviksi ja elämää helpottaviksi.

”Käyttömukavuuden ehdoilla tässä aika pitkälti mennään.”

Tietoisuus uusista ratkaisuista on varsin hyvällä tasolla, mutta ei kautta linjan – esimerkiksi esteettömyys on asia, jota ei joka talossa ole ihan sisäistetty vielä.

”Liikuntarajoitteisten huomioimiseen ollaan oikeastaan nyt vasta heräämässä Suomessa”, Helander toteaa ja harmittelee, että esteellisyyttä ei osata vielä katsoa kokonaisuutena, johon kuuluu valaistuksen ja liikkumisen kaltaisia elementtejä.

Rakennusten suunnittelijat osaavat kuitenkin integroida turvallisuusjärjestelmiä ”teoksiinsa” jo hyvinkin alkuvaiheessa, mistä Helander kiittelee. ”Kun asioita mietitään jo varhain, ratkaisut tapaavat olla fiksumpia ja palvelevat laajempaa ihmisjoukkoa.”

Digitaalinen kärki eri lukitusjärjestelmissä on Helanderinkin mukaan nyt valtavirtaa, ja digisuuntaus vain voimistuu:

”Digitaaliset ratkaisut tulevat koko ajan vahvemmin esiin. Nyt puhuttavat sitten integraatioasiat, eli se, miten eri komponentit saadaan pelaamaan yhteen niin että kokonaisuudesta tulee järkevä käyttäjän kannalta.”

Helander katsoo, että ennen pitkää turvallisuuskin on taskussa: kun älypuhelimella hallinnoidaan kaikkea talotekniikkaa, myös turvallisuus ”äppitetään” eli rakennetaan sovelluksia, joilla vaikkapa lukot avataan ja suljetaan.

”Se on jo nähty, että eri toimittajilta tulee jatkuvalla syötöllä uusia ratkaisuja markkinoille. Palvelut, kuten ylläpito ja hallinnointi, siirtyvät verkkoon.” ■

TIETO LIHAN ALKUPERÄMAASTA ON ILMOITETTAVA RAVINTOLOISSA

TEKSTI: ARI MONONEN

KUVAT: PIXABAY

Euroopan komissio on hyväksynyt Suomen asetusehdotuksen, jonka mukaan ravintolat velvoitetaan näkyvästi ilmoittamaan lihan alkuperämaa tarjoilupaikoissa. Asetusmuutoksella halutaan auttaa kuluttajia tekemään tietoisia ja vastuullisia valintoja ravintoloissa. Vaatimus lihan alkuperämaan ilmoittamisesta tulee voimaan Suomessa toukokuun 2019 alussa.

KESÄKUUSSA 2018 Suomi lähetti Euroopan komissiolle ehdotuksen asetuksesta, joka velvoittaisi ravintoloita ilmoittamaan näkyvästi kalan ja lihan alkuperämaan asiakkaille. Ehdotusta täydennettiin myöhemmin EU:n elintarviketietoasetuksen mukaisilla lisäselvityksillä siitä, millä tavoin lihan tai kalan alkuperämaa liittyy raaka-aineen laatuun.

Lisäselvitysten yhteydessä Suomen tekemää asetusehdotusta muutettiin Euroopan komissiossa siten, että vaatimus alkuperämerkinnöistä tulee koskemaan ainoastaan aterioissa käytettävää lihaa, ei siis kalaa. EU:ssa on kalastustuotteille ja niiden alkuperämerkinnöille erilliset eurooppalaiset säännöt, jotka liittyvät unionin yhteisen kalastuspolitiikan lainsäädän-

töön. Näin ollen kansalliset vaatimukset alkuperämerkinnöistä olisivat olleet kalan osalta ongelmallisia.

Maa- ja metsätalousministeri Jari Lepän mukaan Suomi varmisti muutoksella, että alkuperämerkintäasetus voidaan ylipäätään saattaa voimaan.

Tarkempaa tietoa kuluttajien käyttöön

Komission hyväksymällä asetuksella velvoitetaan ravintolat ilmoittamaan kirjallisesti aterioiden ainesosana käytetyn tuoreen lihan alkuperämaa.

Ministerin erityisavustaja Risto Lahti maa- ja metsätalousministeriöstä kertoo, että uusi säädös perustuu hallitusohjelmaan.

”Muutoksella halutaan tehostaa elintarvikkeiden alkuperän merkitsemistä ja siten tukea kuluttajan päätöksentekoa. Suomi toki katsoo, että alkuperämerkinnöille tulisi koko Euroopan Unionissa olla samat säännöt, mutta tässä asiassa EU:ssa ei ole edetty”, Lahti toteaa.

”Pari vuotta sitten alkuperämerkinnät saatiin mukaan kuluttajapakkauksiin, koska EU-maista myös Ranska oli saanut luvan kokeilla tällaista käytäntöä. On luontevaa, että samaa linjaa jatketaan nyt myös ravintoloiden osalta.”

”Suomesta tulee säädöksen myötä ensimmäinen EU-maa, joka edellyttää lihan alkuperän ilmoittamista ravintoloissa.”

Käytännössä muutos toteutetaan muuttamalla ja täydentämällä maa- ja metsätalousministeriön asetusta 834/2014, joka koskee elintarviketietojen antamista kuluttajille. Keskeistä asetustekstissä on erityisesti siihen lisättävä 7a §, jossa säädetään pakkaamattoman elintarvikkeen alkuperän ilmoittamisesta tarjoilupaikoissa.

Ellei lihan täsmällinen alkuperämaa ole tiedossa, ravintola voi tarvittaessa myös ilmoittaa, että lihaerä tulee esimerkiksi useista EU-maista tai useista EU:n ulkopuolisista maista.

Lihan alkuperätiedot voivat olla tärkeitä

Puolassa tammikuussa 2019 paljastuneet lihantuotannon ongelmat viimeistään osoittivat, miksi lihan alkuperämerkintöjä tarvitaan ravintoloissa.

Varsovan koillispuolella Ostrow Mazowieckan alueella sijaitsevassa teurastamossa rikottiin räikeästi elintarviketuotannon hygienia- ja laatumääräyksiä. Lihantuotannossa käytettiin sairaita nautoja, joiden liha oli ihmisravinnoksi kelpaamatonta ja mahdollisesti terveydelle vaarallista. Kyseistä lihaa kuitenkin toimitettiin myyntiin sekä Puolaan, että useisiin muihin EU-maihin.

Esimerkiksi Ruotsiin päätyi 250 kiloa huonolaatuista lihaa, josta ainakin 14 kiloa oli selvitysten mukaan jo ehditty tarjoilla syötäväksi uppsalalaisessa ravintolassa.

”Kaikkien pitäisi noudattaa elintarviketuotannon sääntöjä, mutta kun kaikki eivät niin tee. On hyvä saada tieto lihan alkuperästä kuluttajan nähtäville”, Lahti korostaa.

”Monesti kuluttajilta on tullut palautetta siitä, että tietoja elintarvikkeiden alkuperästä on ollut vaikea saada. Kynnys esittää kysymyksiä esimerkiksi lihan alkuperämaasta ravintoloissa on korkealla, koska tiedon etsimiseen voi mennä aikaa. Uuden säädöksen avulla saadaan alkuperän ilmoittaminen osaksi ravintolan normaalia päivittäistä toimintaa.”

”Suomesta tulee säädöksen myötä ensimmäinen EU-maa, joka edellyttää lihan alkuperän ilmoittamista ravintoloissa.

Uusi asetusteksti koskee tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä lihaa. Se ei kuitenkaan koske aterian raaka-aineena käytettäviä raakaliha- tai lihavalmisteita.

Jos ravintolassa esimerkiksi valmistetaan jauhelihapihvit tuoreesta jauhelihasta, lihan alkuperämaa on ilmoitettava. Jos sen sijaan jauhelihapihvit tulevat ravintolaan paistettaviksi raakoina tai pihvit tulevat ravintolaan kypsinä, pihvien raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa. Asetus ei myöskään koske poron, riistan tai hevosen lihaa.

Merkintäkäytännöt haluttiin joustaviksi

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRan näkemyksen mukaan lihan alkuperän kirjallinen ilmoittaminen lisää ravintoloiden hallinnollista taakkaa ja saattaa joissakin tapauksissa hidastaa palvelua.

”Toki muutos tuo alalle tietynlaista lisäsäätelyä, ja joidenkin mielestä lihan alkuperän ilmoittamisen olisi oltava vapaaehtoista. Kuitenkin myös ravintola-alalle on etua siitä, että kuluttajilla on aiempaa enemmän tietoa saatavilla.”

”Vaikka alkuperäimoitusta ei vaadita kalasta eikä lihajalosteista, ravintolan toimintaa saattaisi helpottaa se, että elintarvikkeiden alkuperästä kerrottaisiin laajemminkin kuin asetusteksti vaatii”, Lahti muistuttaa.

Uusi käytäntö tulee voimaan 1.5.2019, mutta siirtymäaikaa on syksyyn asti. Ilmoitus tarjottavan lihan alkuperästä voi ravintolassa olla näkyvillä esimerkiksi seinällä, ruokalistoissa tai erillisessä kyltissä.

”Lihan alkuperän ilmoittaminen haluttiin tehdä toimialan kannalta mahdollisimman joustavaksi”, sanoo Lahti.

Toukokuussa 2018 tehdyn kuluttajatutkimuksen mukaan lähes 80 prosenttia kuluttajista katsoo, että alkuperämaalla on vahva merkitys lihan laatuun. Yli 80 prosenttia kuluttajista pitää tärkeänä, että tieto aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta olisi tarjoilupaikoissa saatavilla ilman että sitä tarvitsee erikseen kysyä.

Viranomaiset seuraavat alkuperämerkintöjä ravintoloissa muun elintarvikevalvontatyön yhteydessä.

Lahden mukaan Suomi jatkaa EU-tasolla vaikuttamista alkuperämerkintöjä koskevien velvoitteiden laajentamiseksi myös kalaan, muihin lihalajeihin sekä lihajalosteisiin. ■

Heikin Liha Oy
LIHATUKKU
Työpajankatu 2, 00580 HELSINKI
Puh. (09) 761 470, www.heikinlihaoy.com

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

Puh. 09 761 470
www.heikinlihaoy.com

LÄHDEVETTÄ DUBAIHIN?

RAVINTOLAKALUSTEET JAPANISTA?

VIINIÄ RANSKASTA?

Sujuva logistiikkaketju ulkomaankuljetuksille

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

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

VAROVA

Ota yhteyttä!
Puh. 09 773 96 300
myynti@varova.fi
www.varova.fi

"KUKA PIILOTTI LAASTARIT?"

RAVINTOLOIDEN ENSIAPUVALMIUKSISSA ON EROJA – MUTTA SUUNTA ON YLÖSPÄIN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: PIXABAY

Turvallisuus on keskeinen teema ravintola-alalla, sillä sen piiriin kuuluu koko nippu erilaisia riskitekijöitä, jotka täytyy hallita. Keittiö on täynnä kiirettä ja teräviä veitsiä; asiakaspuolella miinoina on runsas alkoholinkäyttö ja nokkapokka. Ensiapuvalmius on tällöin kriittinen asia: sattui haveri sitten kokille tai kanttikselle, avun täytyy olla nopeaa ja osaavaa.

RAVINTOLAN ENSIAPUVALMIUDELLA tarkoitetaan sitä, että työpaikalla on sen olosuhteisiin nähden riittävästi ensiapuvarustus, ensiaputaitoisia henkilöitä, sekä toimintaohjeet onnettomuustilanteiden varalta. Ensiapuvalmius sisältää toimintasuunnitelman, jonka työpaikka tekee mahdollisten onnettomuuksien varalle. Siinä määritellään toimintamalli onnettomuuden sattuessa, koulutuksen ja harjoitusten suunnittelu ja toteutus, ensiapupisteen ja -varusteiden sijainti ja hälytys- ja johto-organisaatio vastuuhenkilöineen.

Aluepäällikkö Vesa Juhala Cederroth Ensiaputuotteista toki olettaa, että ravintolayrittäjät ovat yleisesti ottaen hyvin turvallisuusorientoituneita ja haluavat varmistaa, että sekä ravintolatiimi että asiakkaat ovat hyvissä käsissä. Mutta koska yrittäjillä on tyypillisesti tuhat rautaa tulessa yhtä aikaa, ei turvalli-

suusasioihin aina kuitenkaan ehditä perehtyä niiden ansaitsemalla tavalla.

’Näin on aina tehty’ on huono peruste

Prosessien rakentaminen ei aina ole kovin suunnitelmallista, vaan ravintolan lanseerauksen aikaan kiireessä käyttöön otetut toimintatavat voivat helposti muuttua pysyviksi käytännöiksi. Ajan myötä tilanteeseen tottuu ja antaa hiljaisen siunauksenkin: koska mitään ei ole sattunut tähän asti, ei varmasti satu jatkossakaan.

”Keskusteluissa yrittäjien kanssa tulee usein esille, että mahdolliset riskit ajatellaan turhan kapea-alaisesti. Jos on juuri haettu laastarit kaupasta, todetaan että meillä nämä asiat ovat kyllä kunnossa. Kun sitten jutellaan esimerkiksi käytössä olevien pesukemikaalien käyttöturvallisuusohjeista, paljastuu mm. mikä merkitys on neutraloivalla silmänhuuhtelunesteellä – sitä ei keittiöstä löydy tai se on hankalassa paikassa”, Juhala kuvailee.

Juhalan mukaan työpaikan ensiapuvalmiuden tarvetta tulee arvioida työterveyshuollon työpaikkaselvityksessä. Ensi-

KUVA: ORKLA CARE OY

KUVA: ORKLA CARE OY

”Erilaiset veitsien aiheuttamat viillot ja pienet palovammat ovat ne kaikkein yleisimmät tapaturmat.

apuvalmiutta suunniteltaessa raamitetaan työpaikalla tarvittavat ensiaputaidot ja ensiavun antamiseksi välttämättömät välineet.

”Tilanne kentällä on parantunut ja siitä kiitos kuuluu myös työterveydenhuollon tekemille käynneille ravintoloissa. Sieltä se herätys tulee”, Juhala uskoo.

Hallitse riskit

Vaara voi vaania myös salissa, joten henkilökunnalla tulee olla valmius auttaa, jos asiakas saa sairauskohtauksen tai uhkaa tukehtua ruokaan. Keittiö on kuitenkin se riskialttiimpi paikka: on kiire, vähän tilaa, ihmisiä ja liikettä paljon, kuumat liedet, uunit ja rasvakeittimet, ilma on sakeana höyrystä, lattia voi olla liukas, veitsi voi lipsahtaa, konetiskiaine roiskuu kanisterin vaihdossa…

”Erilaiset veitsien aiheuttamat viillot ja pienet palovammat ovat ne kaikkein yleisimmät tapaturmat. Niiden perässä tulevat erilaiset liukastumisista johtuvat vammat”, toteaa Juhala.

Työsuojeluhallinnon suositusten mukaisesti työpisteet jaetaan kolmeen riskiluokkaan: tapaturman vaara vähäinen, ilmeinen tai erityinen. Ensiapuvarusteiden tulisi osaksi olla riskiluokituksen mukaisesti kiinteitä, osaksi liikuteltavia ja sisältää tarvittaessa myös silmänhuuhtelun. Myös opastus ensiapupisteille tulee huomioida.

Esimerkiksi Cederrothilla on tarjota ensiapuasema, jossa tuotteet ovat käden ulottuvilla selkeästi opastettuna. ”Erityisesti keittiöille suunnitellussa ensiapuasemassa tuotteet ovat käyttövalmiina, suojassa pölyltä ja roiskeilta. Asema sijoitetaan keittiöön, jokaisen saataville, ei minnekään pukuhuoneeseen tai vessaan. Kun on tilanne päällä, avun pitää olla lähellä.”

Asiantuntijat avuksi

Ensiavun järjestämiseen kuuluu myös ohjaus työstä tai työtilanteista johtuvien psyykkisten reaktioiden ja seurausten käsittelemiseksi.

Yleisenä tavoitteena on, että vähintään noin viisi prosenttia työntekijöistä on saanut ensiapukoulutuksen kertauskoulutuksineen. Tapaturmia sattuu sekä pienillä että isoilla työpaikoilla, eikä työturvallisuuslaki tee eroa eri kokoisten työpaikkojen välillä. Tästä johtuen ensiaputaitoisia henkilöitä tulee olla

myös pienissä työpaikoissa tai erillään toimivissa tiimeissä. Lisäksi työpaikalle on sopivaan paikkaan asetettava nähtäväksi tiedot siitä, ketkä ovat ensiaputaitoisia henkilöitä.

Älä säästä väärässä paikassa

Vesa Juhalan mukaan isommissa ravintoloissa on yleisemmin valmiiksi mietityt suunnitelmat ja vastuuhenkilöt, kun taas pienissä, yrittäjävetoisissa paikoissa käytännöt voivat olla hyvinkin kirjavia – ja budjetti tiukalla.

”Ensiaputuotteet ovat tietysti yksi kustannuserä, mutta kuitenkin lakisääteinen ja tietyin ehdoin myös KELA-korvattavaa”, hän toteaa. Lisäksi jo yksikin haaveri voi olla vakava mainehaitta, jos asiakas ei saa tarvitsemaansa apua. Talouspaperirullan kanssa operoiminen ei varmasti ole ammattimaista toimintaa kenenkään mielestä.

Työ- ja asiakasturvallisuuteen liittyvä tietoisuus on Suomessa kuitenkin jo varsin hyvällä tasolla ja paranee koko ajan. ”Esimerkiksi vahinkojen ennaltaehkäisyssä on otettu isoja askelia keittiöissäkin”, Juhala toteaa.

Tunnusta väriä

Cederroth on mukana ”turvallisuustalkoissa” ja on mm. kehittänyt toimivat käyttöopastuskuvat, -videoita sekä lyhyet ja selkeät ensiapuohjeet kännykkäsovelluksena animaatiokuvien avulla. Näitä ohjeita voi käyttää sekä kertauksena että ennaltaehkäisevässä tarkoituksessa.

Lisäksi Cederroth on 1970-luvun puolivälistä lähtien kehittänyt innovatiivisia tuotteita ja ratkaisuja, jotka mahdollistavat ensiavun antamisen ilman erityistä ammattitaitoa. Esimerkiksi Cederrothin vihreä haavanhoitopiste on ollut edelläkävijä toimialalla.

”Esimerkki tuotekehityksestä on myös keittiöiden tarpeisiin suunnitellut laadukkaat siniset laastarit, joissa väri on indikaattori – jos sormessa oleva laastari tipahtaa salaattikulhoon, sen huomaa heti.” Sininen on siksi ”päivän väri” myös keittiön käsineissä.

Rima korkealla

”2020-luvulle käännyttäessä turvallisuustrendi tulee vahvistumaan edelleen”, uskoo Juhala. ”Tällä hetkellä on vielä puutteita, mutta ne eivät johdu välinpitämättömyydestä, vaan ennemminkin siitä, että asiaan ei ole ehditty paneutua.”

Toisaalta myös viranomaisten valvonta ja opastus kehittyy, ja varsinkin aloitteleva yrittäjä saa yhä parempaa turvaoppia.

”Se ylin sinetti tulee kuitenkin aina käyttäjältä – onko ensiaputarvikkeita, mistä ne löytyvät, onko niitä riittävästi ja miten niitä käytetään”, summaa Juhala. ■

”Työpaikoilla on ylläpidettävä ensiapuvalmiutta, johon kuuluvat asianmukaiset tarvikkeet ja välineet, ensiavun antamiseen perehtyneet henkilöt ja tiedot siitä, mihin toimiin tapaturman tai sairastumisen vuoksi on nopean avun saamiseksi ryhdyttävä.”
– Työturvallisuuslaki 46§

Roltrade

Julkisten ja yksityisten tilojen kalustamisen ammattilainen jo 30 vuoden ajalta. Ajattomia kalusteratkaisuja ravintoloihin, kahviloihin, hotelleihin ja toimitiloihin. Sisä- ja ulkokalusteet, sohvajärjestelmät, valaistut kalusteet ja ruukut sekä aurinkovarjot. Asiantuntevaa ja kokonaisvaltaista palvelua – kysy lisää!

www.roltrade.com
Vattuniemenkatu 3
00210 Helsinki
✆ 010 3220500

KELA korvaa ensiapuvalmiuden kustannuksia

Kela korvaa työnantajalle/yrittäjälle sairausvakuutuslain perusteella ensiapuvalmiuden ylläpidosta aiheutuneet tarpeelliset ja kohtuulliset kustannukset. Tällaisia kustannuksia ovat työnantajan palveluksessa oleville työntekijöille järjestetyn ensiapukoulutuksen kustannukset sekä työnantajan työterveysasemalle tai valvottua ensiapua varten työpaikalle hankittujen ensiapuvälineiden kustannukset. Ensiapukoulutettavien ja tarvittavien ensiapuvälineiden määrään vaikuttavat työolosuhteet ja työjärjestelyt sekä työn tapaturmariskit.

Korvaamisen edellytyksenä on, että työpaikan työterveyshuollosta vastaava ammattihenkilö (työterveyslääkäri tai terveydenhoitaja) on työpaikkaselvityksen perusteella katsonut ensiapukoulutuksen ja ensiapuvalmiuteen liittyvät hankinnat tarpeellisiksi ja todetut tarpeet on kirjattu työterveyshuollon toimintasuunnitelmaan.

Lähde: KELA

WE ARE OPEN™

Our job is to help you plan, perform and grow. That's why we're reinventing the point-of-sale experience.

Olemme mukana Fastfood & Café & Ravintola -messuilla osastolla

3b11

OPEN on Finnpos Systems Oy:n uusi brändi.

WWW.OPENPOS.TECH

Sunsystems

MARKIISIT
KAIHTIMET
SUURVARJOT
PERGOLAT

FINNKAIHDIN.

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

Tapahtuma on saanut nimensä Lehmann Glassin Grand Champagne -lasista, joka on mullistanut samppanjalasin muodon.

GRAND CHAMPAGNE HELSINKI 2019 ON SAMPPANJAKANSAN OMA "KUPLA-SLUSH"

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: GRAND CHAMPAGNE HELSINKI

Ranskalainen Champagnen maakunta käytännössä tyhjenee toukokuussa, kun Grand Champagne -tapahtuma avaa ovensa 9.5.2019 Vanhalla Ylioppilastalolla. Kolmipäiväisen tapahtuman aikana 70 samppanjataloa näyttäytyy lähes 300 samppanjan voimin. "Mukana on tänä vuonna ennätysmäärä uusia samppanjataloja", kertoo yksi tapahtuman perustajista, Taru From Ceesta Oy:stä.

”KAIKKI TUOTTAJAT, niin isot kuin pienetkin, ovat ikään kuin samalla viivalla. Kaikille on varattu samankokoinen pöytä esitellä tuotteitaan, jolloin samppanjat ja tekijät ovat pääosassa”, kuvailee From ”samppanjademokratian” periaatteita. Uusia tulokkaita ovat mm. Pierre Paillard, J. Dumangin, Canard-Duchêne, Domaine Collet, Lallier, Francis Orban, Vazart-Coquart ja Waris-Larmandier.

Fromin mukaan Grand Champagne Helsinki -tapahtuma on neljässä vuodessa vakiinnuttanut paikkansa kevään todellisena kohokohtana. ”Se on viikonloppu, jolloin maailman samppanjakeskus siirtyy pariksi päiväksi Helsinkiin”, From toteaa.

Samppanjan ’Kuka Kukin On’

Vieraslistaa selatessa huomaa, että Fromin väitteellä on pontta. Vanhalle saapuu vallan varteenotettava joukko Champagnen kärkinimiä, muun muassa huippuarvostetut kellarimestarit Cyril Brun (Charles Heidsieck), Dominique Demarville (Veuve Clicquot) ja Laurent Fresnet (Henriot). Legendaarisia ”samppanjapersoonallisuuksia” ja toimialan ikoneita edustavat Pol Roger’in omistaja Hubert de Billy ja Taittingerin samppanjasuvun vesa Clovis Taittinger.

Mutta se varsinainen ”samppanjarenessanssi” on tapahtunut suuren yleisön suhtautumisessa samppanjaan: Fromin mukaan samppanjasta on tulossa ”koko kansan juttu” mikä näkyy mm. siinä, että Grand Champagne 2017 ja 2018 olivat loppuunmyytyjä.

”Myimme kumpanakin vuonna 4 000 lippua, eli sen verran kuin Vanhalle mukavasti mahtuu vieraita”, vahvistaa From. Tämän vuoden tilaisuuden osalta From uskoo, että kaikki liput menevät taas ja Vanhalla on tuttuun tapaan porukkaa ja juhlan tunnelmaa.

Mestarien opissa

Ammattilaisia on Fromin mukaan ehkä kymmenesosa kaikista vieraista, edustaen esimerkiksi ravintoloita ja hotelleja ympäri Suomen. Ammattilaisen pirtaan sopivat erityisen hyvin tapahtuman aikana järjestettävät Master Class -luennot, joille on pyhitetty neljä huonetta Vanhan yläkerrasta.

”Master Class -luentoja pidetään kolmen päivän aikana 42 kappaletta ja yksi tasting kestää 50 minuuttia”, From kertoo. Mikäli vanhat merkit pitävät paikkansa, maksullisille Master Class -luennoille on tungosta: esimerkiksi viime vuonna luennoille osallistui noin 1 500 henkeä.

”Master Classeihin on rajattu määrä paikkoja ja niihin voi ostaa lipun etukäteen”, vinkkaa From.

Tämän vuoden Master Classeja pitävät mm. Boizelin toimitusjohtaja Florent Roques-Boizel, De Venogen toimitusjoh-

taja Gilles de la Bassetière, Besserat de Bellefonin vientijohtaja Godefroy Baijot ja Laurent-Perrierin aluevientijohtaja Edouard Cossy. Viljelijätuottajista samppanjaoppia antavat Pierre Paillardi Quentin Paillard, De Sousan Julie De Sousa, Salmonin Alexandre Salmon sekä Laurent Lequartin Kevin Sibille.

Essi Avellanin trendikatsaus

Omaa Master Class -luentoaan luotsaa itseoikeutetusti samppanja-asiantuntija MW Essi Avellan, joka hänkin on yksi Grand Champagne -tapahtuman perustajista. Avellan lupaa kertoa, mitkä trendit ovat pinnalla samppanjassa tänään ja huomenna.

”Uusiutuminen on tärkeää ja niin myös Champagnessa on lanseerattu viime vuosina mitä mielenkiintoisimpia samppanja-konsepteja”, kertoo Avellan.

Avellanin Master Classissa pääsee tutustumaan uusiin makuihin kuten alueen historiallisista lajikkeista valmistetun Piollotin 100% Pinot Blanc ’natu’-samppanjaan.

”Myös tammen käyttö on kasvussa, historiallisesti vierok-suttu Meunier on nyt lajikeviininä kovassa huudossa ja kuo-humattomat Champagnen alueen puna- ja valkoviinit tekevät uutta tuloaan”, listaa Avellan. Extremeä edustaa biodynaami-nen tuottaja Leclerc Briant, joka hakee samppanjoihinsa luon-non bioenergiaa kypsyttämällä Abyss-pullojaan meren syvyyk-sissä.

Kotimaisista asiantuntijoista mukana ovat Avellanin lisäksi mm. viiniasiantuntija Jukka Sinivirta ja ravintoloitsija Samuil Angelov.

Kuplivan maailman esiinmarssi

Samppanjan sinivalkoinen menestystarina ei kaikesta päätel-len ole mikään kupla. Mutta onko Taru From yllättynyt siitä, että viisi vuotta sitten kehitetty unelma ”samppanjajuhlista” on lähtenyt näin hyvin lentoon? – Fromin mukaan tuolloin oli jo nähtävissä, että samppanjabuumi on aluillaan ja se voisi kai-vata vähän rohkaisua.

”Halusimme vahvistaa orastavaa trendiä ja saimme idean viikonlopusta, jonka aikana samppanja rantautuu isosti Suo-meen. Halusimme toteuttaa messujen sijasta lämminhenkisen tapahtuman, jossa kaikilla on mukava olla. Se, miten hyvin tapahtuma on otettu vastaan – ja miten hyvin se on vakiin-nuttanut asemansa lyhyessä ajassa – on silti ollut aikamoinen yllätys”, From toteaa.

Tulppaani mullisti pelin

Kaikissa asiantuntija-tastingeissa käytetään Lehmann Glassin upeaa suupuhallettua Grand Champagne -lasia, josta tapah-tuma on saanut nimensä. ”Maailman parhaaksi samppanja-lasiksi” tituleeratun lasin suunnittelija, huippusommelier Philippe Jamesse, on myös paikalla.

Tulppaanilasi on suunniteltu siten, että se tuo aromit kuluttajalle parhaalla tavalla.

Taru From, Lehmann Glass lasien maahantuoja kertoo, että samppanjalaseissa tapahtui todellinen mullistus 10 vuotta sitten, kun Lehmann Glassin ns. tulppaanilasi näki päivänvalon.

”Tulppaanilasi on suunniteltu siten, että se tuo aromit kuluttajalle parhaalla tavalla.” Lasin V-mallinen muoto pitää huolen siitä, että jalon juoman kuplat säilyvät lasissa mahdollisimman pitkään.

Tulppaanilasit ovat käytössä myös nyt viidettä kertaa järjestettävässä Lehmann Glass Grand Champagne Challengessa. Kyseinen samppanjan tieto- ja tarjoilutaitomittelö järjestetään yhdessä Suomen Sommelierit ry:n kanssa ja ”Suomen Samppanjamestari 2019” julkistetaan torstaina 9.5. heti finaalin jälkeen.

Saisiko olla hiukopalaa?

Samppanjoiden ohella tapahtumassa on tarjolla samppanjaan sopivia ruokaherkkuja ja maistelupaloja mm. ravintola Emosta, Murusta, Nudesta, Pastiksesta sekä Carelian Caviarilta.

”Vieraat voivat kokeilla tapahtumassa, miten samppanja on erinomainen valinta erilaisten ruokien kanssa nautittavaksi”, From kertoo. ■

Grand Champagne Helsinki Vanhalla 9.–11.5.2019.
Sisäänpääsylipun hintaan (18 € verkkokaupasta, ovelta 20 €) sisältyy Lehmann Glassin Opale -samppanjalasi.
www.grandchampagnehelsinki.fi, Ceestashop.fi

Vasemmalla Essi Avellan, AvelVino Oy:stä ja Taru From Ceesta Oy:stä.

NOITA WINERY TARJOILEE ALKUVIINIÄ URBAANILLA RESEPTILLÄ

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: FRED KARLSSON

Noita tekee taikojaan Fiskarsin Ruukissa. Noita Winery, ensimmäinen suomalainen urban winery -viintekijä, sai ensimmäiset tuotteensa – valkoviinin ja punaviinin – markkinoille tammikuussa 2019.

”URBAN WINERY” tarkoittaa sitä, että toimija ei itse viljele rypäleitään, vaan ostaa ne muualta. Kovassa nosteessa olevat urbaanit viininvalmistamot ovat useimmiten ei-viinitilallisia valmistajia.

Noita Wineryn tuotantojohtaja Simon McCabe kertoo, että urban winery -konsepti on osoittautunut onnistuneeksi ympäri maailmaa. Esimerkiksi Euroopassa ”urbaaniviiniä” tehtaillaan mm. Lontoossa, Pariisissa, Amsterdamissa sekä Göteborgissa.

”Yhdysvalloissa urban winery -toiminta on jo hyvin yleistä ja näin myös esimerkiksi Australiassa ja Uudessa-Seelannissa.”

Noita Wineryn benchmarkit tulevat vähän lähempää: McCabe tiimeineen on ottanut oppia lontoolaisesta Renegadesta ja göteborgilaisesta Wine Mechanicsista.

”Urban winery -toiminta on trendi, joka selvästi kiinnostaa toimialalla, ja se tietysti auttaa myös meitä. Näkisin, että urban winery on nyt vähän samanlaisessa tilanteessa kuin craft-oluet 10 vuotta sitten.”

Viininvalmistuksen pohjoinen ulottuvuus

Urban winery sopii tänne pohjoisen raukoille rajoille hyvin, koska tuontirypäleiden myötä viininvalmistus käy mahdolliseksi myös viileämmissä ilmastoissa ja urbaaneissa ympäristöissä. Viininvalmistajille tämä ”city-konsepti” tarkoittaa mm. tuotannon joustavuutta, monimuotoisuutta sekä mahdollisuutta valmistaa viinejä lukuisten eri maiden ja alueiden rypäleistä.

Noita Wineryn kohdalla homma toimii siten, että yritys valmistaa juomansa EU:ssa kasvatetuista, käsin poimituista luomurypäleistä. Nämä saapuvat suoraan sadonkorjuusta kylmäkuljetuksella Fiskarsiin.

Mutta miten englantilainen McCabe päätyi Suomeen perustamaan urbaania viininvalmistamoa? – Tarina on se tavallinen: McCaben vaimo on suomalainen ja asuttuaan ensin Lontoossa, pariskunta muutti Suomeen. Panimoalan ammattilaisena McCabe kiinnitettiin pian johtajaksi Fiskarsin panimolle.

”Aloitin Fiskarsin panimolla helmikuussa 2018. Yhteistyö toimitusjohtaja Jari Leinosen kanssa sujui todella hyvin ja pian aloimmekin miettiä, voisimmeko oluen ohella valmistaa viiniä.”

Noita Wineryn syntysanat – tai pikemminkin loitsut – lausuttiin ruotsinlaivalla huhtikuussa 2018 ja rantauduttuaan kaksikko oli täynnä tarmoa: nyt starttaa Suomen ensimmäinen urban winery!

Rypäleitä metsästämässä

Viinin tekeminen luonnonmukaisella menetelmällä tuntui oikealta tavalta edetä asiassa, koska tällöin rypäleen oma luonne ja luonnon omat hiivat tekevät taikojaan. Miesten onneksi panimopuolella oli hieman vapaata kapasiteettia, jota pystyi hyödyntämään myös viininvalmistukseen.

Mutta jostain piti saada myös niitä rypäleitä. Kaksikko huomasi, että viinitilat vartioivat omia rypäleitään hyvin mustasukkaisesti, eivätkä hevillä luopuneet aarteistaan. Vaikka McCabe ja Leinonen kuinka vakuuttivat, että he kohtelevat rypäleitä niiden ansaitsemalla tavalla ja valmistavat vain laatua, vastaanotto oli sangen nihkeä ympäri Eurooppaa. Lopulta tärppäsi: itävaltalainen luomutila oli valmis toimittamaan rypäleitä Noidalle.

”Kyseessä on perheomisteinen tila Itävallan Burgenlandissa. Tilaukseen kuului sekä Riesling- että Blaufränkisch-rypäleitä”, McCabe kertoo. ”Halusimme rypäleiden olevan luomua, koska pyrimme toimimaan luonnonmukaisesti kautta linjan.”

Varma valkoinen, pirteä punainen

Näistä kahdesta Riesling-rypäle oli ”no-brainer”, koska se on Suomessa niin suosittu ja tunnettu laji, todellinen hyvän valkoviinin ankkuri. Blaufränkisch taas valittiin, koska McCabe

”Urban winery -toiminta on trendi, joka selvästi kiinnostaa toimialalla.

halusi tehdä mehukasta, hieman marjaista punaviiniä – ja Blaufränkisch marjaisine ja hieman pippurisine aromeineen sopi profiililtaan täydellisesti.

Seuraavaksi piti pohtia, miten kallis lasti saadaan Itävallasta Suomeen. McCabe ja Leinonen ottivat yhteyttä kuljetusliikkeisiin, mutta – jälleen – vastakaiku oli varsin haaleaa. Selvisi, että vaikka Suomeen tuodaan kalaa ja hedelmiä maailman ääristä, rypäleet ovatkin vähän oma lukunsa.

”Suurin osa kuljetusfirmoista kieltäytyi yhteistyöstä. Kuljetusratkaisun löytäminen oli itseasiassa niin hankalaa, että koko bisnes meinasi tyssätä siihen.”

McCabe ja Leinonen eivät kuitenkaan luovuttaneet ja niin kallisarvoiset rypäleet lopulta saatiin ehjinä Fiskarsiin ja toiminta pystyttiin käynnistämään toden teolla. Ja tekemistä riittää:

”Me lajittelemme, murskaamme, maseroimme ja puristamme rypäleet, jonka jälkeen annamme niiden käydä hiljakseen, spontaanisti omia hiivojaan hyödyntäen”, McCabe toteaa ja lisää, että Noita käyttää mahdollisimman vähän – tai ei lainkaan – sulfiitteja. Noita Winery ei myöskään käytä kirkasteita eikä suodata.

Noita Wineryn tuotantojohtaja Simon McCabe sanoo, että Yhdysvalloissa urban winery -toiminta on jo hyvin yleistä ja näin on myös esimerkiksi Australiassa ja Uudessa-Seelannissa.

Rypäle käytetään kolmesti

Noita Winery on tiukasti kiinni myös kiertotaloudessa. Jahka rypäleistä on haalittu talteen kaikki tarvittava, kuoret ja sakka käytetään Fiskarsin Panimolla uudestaan oluen valmistuksessa. Tämän jälkeen ne siirtyvät Ägräs Distillerylle tislaukseen.

”Rypäleet käytetään siis kolmeen kertaan”, virnistää McCabe.

Vuodenvaihteessa Noita kypsytteli viinejään terästynnyreissä yli kahden kuukauden ajan; markkinoille ne tulivat tammikuun lopussa. Noita Wineryn viinit ovat ehtineet kerätä kehuja jo raikkaan, helposti lähestyttävän makunsa vuoksi – ja väritkin ovat kauniin kirkkaita. McCabe toteaa, että viinikaksikkoa on hehkutettu lyhyessä ajassa niin paljon, että se jo vähän epäilyttää.

”Herää kysymys, että onko urban wineryn tuottama alkuviini sellainen tuote, että odotukset ovat lähtökohtaisesti todella matalalla – ja sitten yllätys on valtava, kun viini onkin hyvää”, hän naurahtaa.

Uusia makuja tulossa

Viinimestari itse on erittäin tyytyväinen ”lapsiinsa”: ”Näissä alkuviineissä on kirkas, puhdas maku ja olen hyvin onnellinen siitä, että lopputulos on niin hyvä.”

Itävallan ”rypälesilta” on siis osoittautunut oivalliseksi valinnaksi ja samaa reittiä käytetään vielä tämän vuoden aikana uudestaan. Verkkoja on vesillä myös Pohjois-Ranskassa, jossa on lupaavia rypäleapajia.

”Haluaisimme valmistaa viinejä ranskalaisista rypäleistä ja keskustelut ovat käynnissä”, McCabe vahvistaa.

Ihan kokopäivätoimisesti McCabe ei kuitenkaan ole viinissä kiinni, vaan hän toimii Fiskarsissa sekä panimomestarina että viininvalmistajana. Jari Leinosen kanssa heillä on toimiva työjako:

”Minä rakastan eri reseptejä ja makuja ja Jari tietää kaiken toimialasta ja bisneksestä”, hän kuvailee. ■

Tipiak

BETTER Mediterranean

Vege reseptit onnistuneesti TIPIAKIN COUSCOUSILLA

MEET US AT THE SHOW!
Fastfood & Café & Ravintola 2019
6.–7.3.2019 | MESSUKESKUS, HELSINKI
Osasto 2c52

MAUSTETTU COUSCOUS – Helppoon ruoanvalmisukseen

Tipiak Couscous with spices, Maustettu couscous 4,5 kg Mm. kuminalla, kurkumalla ja currylla maustettu durumvehnästä valmistettu couscous. Makua ja väriä on tuomassa pieninä paloina mm. paprika ja juustokuminansiemen.

EAN 3600900005579

Tutustu myös muihin Tipiakin maustamattomiin COUSCOUS ja BULGUR tuotteisiin

Tipiak Bulgurvehnä 5 kg: esikeitetystä 100% durumvehnästä valmistettu bulgur.

EAN 3165440007426

Tipiak Couscous 5 kg: maustamaton peruscouscous, joka on valmistettu 100% durumvehnästä. Keskikokoinen ryyni.

EAN 3165440002940

Tutustu resepteihin www.haugen-gruppen.fi/vege

HAUGEN-GRUPPEN OY Finland

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

WRAPINI®
TUNTURI RIESKAWRAP TO STAY OR GO!

POLARBRÖD

Tunturirieska ruisjuuri

Tunturirieska ruisjuuri on aromikas ja elastinen, helposti työstettävä rieska moneen eri käyttöön. Leivottu aitoon maukkaaseen ruishapantaikinajuureen.

WRAPINI® - rieskarulla kylmänä tai kuumennettuna tarjottuna.

RIHIS - lihiksen kevyempi versio.

MINIROLLS - sushin tapaan tarjottuna.

KOULURUOKAILUSSA - Tulevaisuuden kouluruokakilpailun voittajareseptissä rieska korvaa tortillan.

Tunturirieska ruisjuuri 60 g
ME: 64 kpl
EAN: 7313830002186
www.rollfoods.fi

Roll Foods

”Vuokratyövoima on määrätietoisesti levinnyt yhä uusille toimialoille.

VUOKRATYÖ HANKKI KANNUKSENSA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN
KUVAT: ESA AHDEVAARA / GSS LUCKY-DESIGN

Henkilöstöpalvelubisnes loi nahkansa ja nousi ylös "mainekuopasta": nyt vuokratyöntekijät viihtyvät työssään paremmin kuin peruspalkansaajat ja peukuttavat duunia laajalla rintamalla.

VUOKRATYÖN SIUNAUKSELLISUUTTA harvoin hehkutetaan julkisuudessa, mutta jos vuokratyön tekijöiltä itseltään kysytään, olot ovat varsin hyvät. Henkilöstöpalveluyritysten liiton (HPL) viimevuotisen vuokratyötutkimuksen mukaan 70 % vuokratyön tekijöistä on "innostunut työstään", kun keskimäärin 66 % suomalaisista "normityöntekijöistä" voi allekirjoittaa saman väittämän. Lisäksi innostuneiden joukko on vuosi vuodelta kasvanut, joten ihan tähdenlennosta ei ole kysymys.

Henkilöstöpalveluyritysten liiton toimitusjohtaja Merru Tuliara toteaa, että vuokratyöntekijöiden tyytyväisyys on pieni "ylläri" tutkimuksen teettäjällekin, vaikka nousutendenssi on jatkunut jo vuosia.

"Eroa tulee kuitenkin sen verran paljon ns. perinteisessä työsuhteessa oleviin työntekijöihin, että kyllähän se yllättää", hän myöntää.

Maireat luvut eivät myöskään johdu pienestä otoksesta: HPL:n kyselyyn vastasi 7 165 vuokratyöntekijää 26 alan eri yrityksestä, enemmän kuin koskaan aikaisemmin tutkimuksen 11-vuotisessa historiassa.

Peukut ylös!

HPL:n kyselyn mukaan lähes yhdeksän kymmenestä (88 %) vuokratyön tekijästä on myös valmis suosittelemaan vuokratyön tekemistä tuttavilleen. Tässäkin on tapahtunut pientä nostetta vuosien varrella.

Tyytyväisenä hyrräävien vuokratyöntekijöiden suositteluhaluja nostaa useampi tekijä: työ on sitä, mitä luvattiin; työnantaja hoitaa palkanmaksun ja muut työsuhdeasiat jämptisti; ja töitä saa nopeasti henkilöstöpalveluyrityksen kautta.

Vastaavasti peukalon alaspäin kääntäneiden (12 %) kommenteissa erottui kolme kielteistä asiaa: epäsäännöllinen työ ei miellytä, epätietoisuus työsuhteen jatkumisesta vaivaa ja vuokratyöntekijä ei tunne olevansa "oman talon väkeä" asiakasyrityksessä.

Individualismin airut

Kohta 15 vuotta alalla ollut Tuliara osaa nimetä ne elementit, jotka nostavat vuokratyön suosiota Suomessa. Yksi niistä on varmasti vapaus valita: esimerkiksi opiskelija voi kätevästi valita nettipohjaisista palveluista ne vuorot, jotka sopivat hänelle. HPL:n tietojen mukaan puolet vuokratyöntekijöistä on alle 25-vuotiaita, jotka arvostavat vapautta ja joustavuutta.

"Tähän liittyy toinen asia eli se, että etenkään nuoret ihmiset eivät halua sitoutua yhteen työpaikkaan pitkäksi aikaa", toteaa Tuliara.

Kolmas merkittävä tekijä on lisäansiot. Nuorilla – ja miksei vähän vanhemmillakin – voi olla mielessä tavoite, jota varten säästetään ja vuokratyön tekemisellä kerrytetään kassaa.

Neljäs syy liittyy urasuunnitteluun: esimerkiksi ravintola-alaa opiskeleva voi määrätietoisesti hankkia ansioluetteloonsa erilaisia ravintoloita, fine diningista pikaruokaan.

Viidentenä Tuliara nostaa esille sen, kuinka nopeaa ja helppoa työn saaminen on vuokratyöpalvelun kautta. Sähköistynyt vuokratyönvälitys sopii hyvin erityisesti diginatiivien pirtaan. "Netissä voi myös ilmoittaa kätevästi, milloin ei ole käytettävissä – ja milloin taas ottaa toimeksiantoja vastaan."

Lainsuojattomasta salonkikelpoiseksi

Vuokratyö tuntuu osuvan zeitgeistiin varsin hyvin – mutta aina näin ei ole ollut. Kun isot kansainväliset vuokratyöyritykset – etunenässä Manpower ja Adecco – rantautuivat Suomeen 90-luvun lopulla, vuokratyö oli hetken aikaa "outo lintu", joka

haki paikkaansa kentällä. Tämä muuttui vuonna 2001, kun työsopimuslakiin tuli merkittävä muutos, jonka myötä myös vuokratyöhön alettiin soveltaa työehtosopimuksia.

”Se oli sellainen asia, jonka ansiosta ammattiyhdistysliikkeellekin oli helpompi hyväksyä vuokratyö ja 2000-luvulla ala onkin kasvanut vahvasti”, kuvailee Tuliara. HPL:kään ei ole enää mikään untuvikko, vaan järjestö täytti 30 vuotta tammikuussa.

Tuliara huomauttaa, että vuokratyövoima on määrätietoisesti levinnyt yhä uusille toimialoille. Alkuaikoina haalittiin tilapäisapua ravintolaan tai konttorille, tai sitten teollisuuteen tarvittiin lisää tekeviä käsiä. ”Nyt voi sanoa, että mukana ovat jo kaikki toimialat – ja kaikki tehtävät.” Tällä Tuliara tarkoittaa sitä, että vuokratyö ei enää ole leimallisesti matalapalkkaduunia, vaan myös asiantuntijoita, esimiehiä ja johtajia haetaan vuokratyöpalvelun kautta.

”Jotkut vuokratyöyritykset ovatkin erikoistuneet juuri tälle puolelle ja etsivät asiakkailleen esimerkiksi oikeustieteen tai luovien alojen ammattilaisia.”

Vuokratyö yhteiskunnan moottorina

Vuokratyövoimasta on tullut koko Suomea liikkeellä pitävä voima ”normityön” ohessa: jos vuodessa 140 000 kansalaista tekee vuokratyötä, ei kysymys voi olla mistään marginaalipuuhastelusta.

”Osa vuokratyön diversiteettiä on se, että työrupeaman kestot vaihtelevat hyvinkin paljon.

”Henkilötyövuosiksi muutettuna alan työllistävä vaikutus on reilu 40 000 työntekijää”, täsmentää Tuliara. Ja vaikka nuoret dominoivat, vuokratyö sopii myös harmaan pantterin kalenteriin. Poiminta tutkimuksesta: erityisesti yli 63-vuotiaat pitävät vuokratyötä mielekkäänä tapana tehdä töitä.

Osa vuokratyön diversiteettiä on se, että työrupeaman kestot vaihtelevat hyvinkin paljon. Toimistotyöntekijän äitiysloman sijaisuus voi kestää kolme vuotta, kun taas kauppaliikkeen inventaarioon tarvitaan lisäresurssi kenties vain päiväksi. Toimialoissa on eroa silloin, kun puhutaan kestosta.

”Teollisuuden eri projektit, IT-sektori ja erilaiset asiantuntija- ja toimistotyöt ovat tyypillisesti sellaisia, että työ kestää useamman kuukauden, aika usein puolesta vuodesta vuoteen. Kaupan puolella ja matkailu- ja ravintola-alalla työpätkät ovat lyhyempiä – tällöin esimerkiksi kassaa hoitamaan tarvitaan kiireesti sijainen sairastapauksen johdosta.”

Normitalkoot teollisuuteen, kiitos!

Vaikka vuokratyövoima purjehtii selvässä myötätuulessa, on HPL:n toivomuslistalla vielä jokunen regulatorinen muutos. Näistä kärkipäässä on teollisuuden työehtosopimusten tuunaaminen.

”Teollisuudessa on edelleen noin sata TES:iä, joissa rajoitetaan ulkopuolisen työvoiman käyttöä. Vain tiettyjen ruuhkahuippujen aikana saa turvautua vuokratyövoimaan”, Tuliara harmittelee. Teollisuuden työehtosopimuksien ”miinat” ovat sikäli kuriositeetti, että esimerkiksi palvelupuolella ei moisia rajoitteita ole koskaan ollutkaan.

Tuliara muistuttaa EU:n vuokratyödirektiivistä (2008), joka ei salli perusteettomien kieltojen tai rajoitusten asettamista vuokratyövoiman käytölle. Kiellot ja rajoitukset ovat turhia, koska direktiivi parantaa vuokratyöntekijöiden suojaa asettamalla vuokratyötä koskevia vähimmäisvaatimuksia ja varmistamalla, että vuokratyöntekijöihin sovelletaan yhdenvertaisen kohtelun periaatetta.

Käytännössä ”yhdenvertainen kohtelu” tarkoittaa sitä, että vuokratyöntekijän keskeisten työehtojen on oltava asiakasyrityksessä suoritettavan toimeksiannon ajan vähintään samanlaiset kuin ne olisivat, jos yritys olisi palkannut hänet suoraan samaan tehtävään.

”Meillä ollaan tilanteessa, jossa direktiiviä ei ole vielä kään implementoitu kokonaisuudessaan. Näin kieltoja ja rajoituksia voi edelleen esiintyä”, hän kertoo.

Imago kunnossa

Yleinen mielipide ja julkisuusmylly sen sijaan kohtelee vuokratyötä jo varsin hyvin. ”Alalla on ollut ylilyöntejä ja huono maine vielä parikymmentä vuotta sitten, mutta ne ajat ovat takana”, Tuliara toteaa.

”Olemme päässeet mainekuopasta ylös ja nyt vuokratyötä jo arvostetaan. Tähän pääseminen on vaatinut paljon ja voi sanoa, että esimerkiksi meidän jäsenyrityksemme ovat kehittäneet alaa todella paljon, jotta epäkohdat on saatu oikaistua.”

Tuliaran mukaan vuokratyön tulevaisuus vaikuttaa varsin hyvältä. Varsinkin isoilla yrityksillä on jo pitkään ollut suun-

Henkilöstöpalveluyritysten liitto HPL

- edustaa reilua 350 henkilöstöpalvelualan yritystä
- liiton jäsenyritykset tuottavat monipuolisia henkilöstöpalveluita, mm. HR-, rekrytointi- ja vuokrauspalveluita, työllisyys- ja muutosturvapalveluita, valmennus- ja koulutuspalveluita
- Elinkeinoelämän keskusliitto EK:n jäsen
- täyttää 30 vuotta vuonna 2019
- toimitusjohtaja Merru Tuliara

Vuokratyön neljä "heimoa"

- nykytilanteeseen tyytyväiset työntekijät (44 %)
- valinnanvapautta arvostavat pätkätyöläiset (24 %)
- asiakasyrityksen palvelukseen haluavat (17 %)
- läpikulkumatkalla olevat (15 %)

Lähde: HPL:n Vuokratyöntekijätutkimus 2018

nitelmat ja prosessit, joiden avulla henkilöstön lisäresursseja haalitaan ja hyödynnetään. "Näille yrityksille henkilöstöpalveluyritys on strateginen henkilöstökumppani", kuvailee Tuliara.

"Yhteistyön myötä palveluvalikoima on jatkuvasti kehittynyt ja monipuolistunut. Vuokratyövoima on monella tapaa suomalaisen työelämän muutoksen ytimessä", hän linjaa.

Työvoima kansainvälistyy

Samalla kun yhä useampi toimiala kärsii kroonisesta tai ajoittaisesta työvoimapulasta, vuokratyö näyttäytyy apuun rientävänä ritarina kovalla frekvenssillä. Kaikkien ritarien ei silti tarvitsisi puhua täydellistä suomea. Tuliaran mukaan työperäisen maahanmuuton edistäminen on elintärkeää ja helpottuisi kummasti, jos yritykset luopuisivat sangen jyrkästä suomenkielentaidon vaatimuksestaan.

"Kielivaatimuksia voisi höllätä monessa paikassa", hän uskoo. "Esimerkiksi Lapin matkailussa voisi hyödyntää laajemmin kansainvälisiä osaajia, joilla on kokemuksia monesta eri maasta." ■

Henkilöstöpalveluyritysten liitto (HPL) on toteuttanut vuokratyöntekijätutkimuksia vuosina 2007, 2008, 2009, 2010, 2012, 2014, 2016 ja 2018. Tutkimuksissa on selvitetty vuokratyöntekijöiden mielipiteitä työn sisällöstä ja motivaatiosta, työstä asiakasyrityksissä, mielipiteitä henkilöstöpalveluyrityksestä työnantajana ja vuokratyön mielekkyydestä.

Vuoden 2018 tutkimukseen vastasi ennätykselliset 7 165 vuokratyöntekijää 26 alan eri yrityksestä. Tutkimus toteutettiin huhtikuussa 2018.

RAVINTOLA-ALAN AMMATTILAISET KOKOONTUVAT JÄLLEEN HELSINKIIN MAALISKUUN ALUSSA

MENESTYKSEKÄS FASTFOOD & CAFÉ & RAVINTOLA -ammattitapahtuma tuo ravintola-alan ammattilaiset, vaikuttajat ja päättäjät sekä palveluntarjoajat kahdeksi tehokkaaksi tapahtumapäiväksi jälleen Helsinkiin 6.–7. maaliskuuta. Easyfairs järjestää tämän tapahtuman nyt kuudetta kertaa Helsingissä ja tapahtuma jatkaa jälleen kasvuaan sekä yrityskumppaneiden laajassa joukossa että sisällöllisesti. Tarjolla on kestävän kehityksen valintoja, ideoita ja keskusteltavaa liiketoiminnan parantamiseksi sekä uusimmat trendit alalta. Yli 200 alan palveluiden- sekä ratkaisuidentarjoajaa on paikan päällä vaikuttamassa tapahtuman onnistumiseen tuomalla uusimmat trendit, innovaatiot ja inspiraation alan ammattilaisten saataville. Tapahtumavierailun suunnitteleminen tapahtumasivujen yrityskumppanilistauksen kautta kannattaa – sieltä alan ammattilaisen on mahdollista paikantaa itselleen kiinnostavimmat yritykset jo etukäteen ja varmistaa, että aikaa on tarpeeksi tapahtumapaikalla.

Tapahtuman seminaarilavalla on molempina päivinä kiinnostavia nimiä puheenvuoroillaan herättämässä keskustelua. Lavalle nousevat muun muassa Fafasin perustaja Doron Karavani kertomaan yrityksensä tarinaa sekä TripAdvisor yritys TheForkin Nordicin vetäjä Maximilien Kauffmann kertomaan digitaalisista mahdollisuuksista ja ravintoloiden online varausten vaihtoehdoista. Gastronomian, taiteen ja tieteen yhdistämisestä kertoo Turun yliopiston Anu Hopia ja hävikkiteemaa sekä kestävää kehitystä käsitellään Satu Vainion sekä Simo Hurmeen puheenvuoroissa. Tämän lisäksi tapahtumaan mielenkiintoista sisältöä tuo kolme eri kilpailua, joita käydään molempina tapahtumapäivinä. Tapahtuman ensimmäisenä päivänä keskiviikkona kilpaillaan semifinaalit Pizzamestari, Burger Battle sekä Luomukokki kilpailuissa ja finaaleissa torstaina selviää kunkin kilpailun voittajat päivän päätteeksi. Kilpailuista voi lukea lisää tapahtuman sivuilta.

Tätä et halua jättää väliin! Varaa kalenteristasi aikaa, rekisteröidy maksutta alan ammattilaisena ja ota kollegasi mukaan viettämään mukavaa ja informatiivista työpäivää. ■

Lue lisää www.ffcr2019.fi
Lisätietoja antaa: Annika Puotsaari,
Head of Production, Easyfairs, +358 50 512 6263

AMBIENTE 2019 SUKELSI AISTIEN VALTAKUNTAAN

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: MESSE FRANKFURT EXHIBITION GMBH / PETRA WELZEL

Lautasen väri tai kahvikupin muoto herättää meissä tunteita, joita emme tiedosta – ja HoReCa-alalle monisensorinen lähestymistapa tarjoaa uusia bisnesmahdollisuuksia.

AMBIENTE 2019 keräsi HoReCa-väen uusimpien trendien äärelle Frankfurtiin helmikuussa. Tuttuun tapaan toimialan maailman ykkösmessuilla riitti nähtävää ja koettavaa – 306,500 neliötä messutilaa ja 4 451 näytteilleasettajaa – sekä tietysti verkostoitumismahdollisuuksia kollegoiden kanssa. Kohtaamisia mahdollistivat myös erilaiset messujen tarjoamat digityökalut, joiden avulla kalenteri pysyi järjestyksessä.

Laadun lisäksi puhuttiin mm. volyymistä, logistiikasta ja kansainvälistymisestä. Esimerkiksi näytteilleasettajista 85 % tuli Saksan ulkopuolelta (kaikkiaan 91 maasta). Vierailijoita messuilla oli 136 000 (166 eri maasta).

Ambiente 2019 järjestettiin 8.–12. helmikuuta erityisen bisneshenkisten tähtien alla. Monella brändillä selvästi polttelee saada oma lippu näkymään paremmin markkinoilla – ja kun tuote on kunnossa, täytyy rakentaa organisaatio sellaiseksi, että tulosta syntyy.

Thomas Kastl, Ambiente Dining -osaston johtaja, muistutti erottautumisen tärkeydestä. Samalla kun uusimmat Food &

BIALETTI
fiammetta
Rainbow

Tableware -trendit ja innovaatiot muokkaavat HoReCa-kenttää yhä enemmän, valmistajat alkavat vastaavasti räätälöidä tuotteitaan entistä huolellisemmin. ”Näin ollen valmistajat tuovat markkinoille moderneja tuotteita, joilla todella on merkitystä hotellissa, ravintolassa tai kahvilassa – ja näin joka visiitistä voi tulla todellinen elämys.”

Tunteet pintaan

Markkinointijohtaja Birgit Dubberke BHS Tabletopista uskoo HoReCa-markkinan jatkavan kasvuaan. Hänen mukaansa uusi bisnes versoo uudenlaisesta, emotionaalisemmasta lähestymistavasta:

”Tämän päivän hotelli- tai ravintola-asiakkaat ovat erilaisia kuin ennen, he haluavat kokea yhteyttä tunnetasolla ja tämä näkyy ravintoloissa, hotelleissa ja ruokapuolella eri tavoilla”, Dubberke toteaa ja lisää, että kysyntä on selvästi jo olemassa, nyt toimialan on vain vastattava huutoon.

Yksi messujen kohokohdista oli heti ensimmäisenä päivänä, kun järjestyksessä kolmas HoReCa Get-together – eli eräänlainen klaanien kohtaaminen – pääsi vauhtiin. Valmistajat, designerit, investorit ja konsultit saivat tänä vuonna kuulla kiinnostavaa moniaistista faktaa: tilaisuuden keynote speaker oli professori Charles Spence, gastrofyysikko Oxfordin yliopistoon kuuluvasta Somerville Collegesta.

Spence piti yleisöä tiukasti pihdeissään kertomalla, miten aistiärsykkeet vaikuttavat siihen mitä syömme ja juomme – ja kuinka alan toimijat voivat nostaa liikevaihtoaan vaikkapa tuotteen väriä vaihtamalla.

Kurkistus pään sisään

Spencen mukaan psykologia vaikuttaa kaikkeen inhimilliseen toimintaan, eikä ruoka ja juoma suinkaan ole poikkeus. Kun noita psykologisia triggereitä tutkitaan, löydöksillä on ilmiselvää kaupallista potentiaalia.

Pari päivää messujen jälkeen Spence vastaa puhelimeen Oxfordissa, selvästi tyytyväisenä Frankfurtissa alkaneeseen keskusteluun. Ambienten tuliaisina on myös orastava yhteistyö: itävaltalainen kahvikuppivalmistaja haluaisi mieluusti kuulla tiedemiehen näkemyksen siitä, minkälaisia tuotteita kannat-

taisi valmistaa jatkossa. Spence on mahdollisuudesta innoissaan, sillä kahvin koostumus on monimutkaisempi kuin viinin – jolloin kupin ominaisuuksilla voidaan varmasti vaikuttaa kahvihetken laatuun huomattavastikin.

Ihan pelkkää suitsutusta Frankfurtissa ei tosin tullut vastaan:

”Eräs high-end serviettivalmistaja oli hyvin pettynyt siihen, että tutkimukseni sivuutti lautasliinat”, Spence naurahtaa.

Taikaloitsuja ei ole tarjolla

Mikä sitten on täydellinen väri esimerkiksi kahvikuppiin tai lautaseen? – Spence toteaa, että jos hän tietäisi vastauksen, hän olisi vastannut puhelimeen jahdiltaan Bahama-saarilta, eikä toimistostaan Oxfordissa. Paljon kuitenkin jo tiedetään siitä, miten aistien yhteispeli – kärjessä näkö, haju ja maku – toimii ruuan ja juoman kanssa.

”Esimerkiksi jos tarjotaan runsassokerista ruokaa, mutta halutaan vähentää sitä, kuinka makealta se maistuu, tutkimusten mukaan kannattaa vaihtaa valkoinen lautanen mustaan. Jos taas haluaa vaikuttaa siihen, että ruokaa syödään vähemmän, laita se punaiselle lautaselle”, Spence avaa värikoodia.

Designer knows best?

Spence tietää astelevansa tavallaan miinakentässä puhuessaan näistä asioista – moni arvonsa tunteva designeri nyrpistää nokkaa tutkimustuloksille ja toteaa ykskantaan: kyllä minä tiedän mitä teen. Professori sen sijaan ei koe, että tiedemiehet yrittävät tunkea suunnittelijoiden reviirille, vaan että yhteistyön kautta voi syntyä uusia, mielenkiintoisia tuotteita.

”Näin esimerkiksi värikontrastien vaikutusta kuluttajaan voidaan tutkia. Vaikka design on hieno visuaalisesti, niin on järkevää, että sen kaikki muutkin vaikutukset pystytään todentamaan. Näin voidaan hospitality-bisnekseen tuoda lisäarvoa.”

Spence on tuonut tiedekärkeä esimerkiksi legendaarisen The Fat Duck -ravintolaan liittouduttuaan huippuchef Heston Blumenthalin kanssa. Professori konsultoi myös Lyonissa sijaitsevaa Paul Bocuse -mestarikokkikoulua.

Monisensorinen alkuräjähdys

Professorin viimeiset 2–3 vuotta on ollut todellista rientoa, kun toimialalla on tosissaan kiinnostuttu teemasta. Esimerkiksi viime vuonna hän oli esiintymässä monilla messuilla ja tahti sen kuin kiihtyy:

”Kiinnostus on kasvanut räjähdysmäisesti”, hän toteaa.

Spencen mukaan tilanne oli vallan toinen vuonna 2011, kun hän julkaisi ensimmäisen tutkimuksensa näistä teemoista. ”Ensin tutkin lusikoita moniaistisesta näkökulmasta, koska kukaan ei ollut tehnyt sitä aiemmin.”

Vastaanotto oli laimea, mutta Spence jatkoi: seuraavana vuonna ilmestyi tutkimuspaperi lautasten väreistä ja muodoista ruokakontekstissa.

”Kukaan ei ymmärtänyt, mitä merkitystä sillä voisi olla, saati pannut paljon painoa tutkimustuloksille”, hän naurahtaa.

Marginaalista valtavirtaan

Padossa oli kuitenkin jo halkeama ja kohta se alkoi murtua: nyt, kahdeksan vuotta Spencen uraauurtavan ensimmäisen tutkimuksen jälkeen, maailmalla on julkaistu jo yli 40 tieteellistä tutkimusta aihepiiriin liittyen.

”Kun tutkimuksia on tullut koko ajan lisää, myös teollisuus alkoi – hitaasti mutta varmasti – herätä.”

Nyt vauhtia on niin mukavasti, että yrityksiä pitää jo hiukan toppuutella – esimerkiksi supermarketketjun hyllyjä ei saada monisensorisesti tuunattua ihan viikossa tai kahdessa.

”Nyt puhutaan funktionaalisesta designista, jonka tekeminen vie aikaa.”

Käsinkosketeltavaa laatua

Entä ehtikö professori lainkaan tutustua Ambienten antiin Frankfurtissa ollessaan? – Spence kertoo, että paljon kiinnostavaa jäi näkemättä, mutta pari trendiä pisti silmään: teollisesti tehdyt tuotteet, joissa on jotain käsintehdyn oloista, ovat edelleen vahvoilla ja lisäksi kutsuvat tekstuurit tuovat koukuttavaa ”hands-on”-ulottuvuutta.

”Törmäsin esimerkiksi espanjalaisen valmistajan lautasiin, joita ei voinut olla koskettamatta.” ■

NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk

Citykoti.com
Downtown City Apartments

PRO VASTUULLISUUS -VOITTAJA: VASTUULLISUUS ON KILPAILUVALTTI

Horeca-alan arvostetuimmat tunnustuspalkinnot jaettiin Finlandia-talolla tammikuun lopussa. Ajankohtaisen PRO Vastuullisuus -sarjan voittajaksi ja vastuullisimmaksi Horeca-alan toimijaksi valittiin tänä vuonna Tampere-talon keittiöpäällikkö Juhana Paturi. PRO-palkintoja jaettiin kaikkiaan 15 eri sarjassa. Vastuullisuus oli yksi merkittävä arviointikriteeri kaikissa 15 palkintosarjassa voittajia valittaessa.

VASTUULLISUUS ON nyt ja tulevaisuudessa tärkeä osa Horeca-alan kehitystä ja pakottaa alan reagoimaan voimakkaasti kuluttajien kasvavaan kysyntään vastuullisista tuotteista ja palveluista. Tuomariston mukaan vastuullisuus ja kestävä kehitys tulee ymmärtää Horeca-alalla laaja-alaisesti ja myös tätä osaamista tulee alalla kehittää.

Yksikään Horeca-alan toimija ei voi ohittaa vastuullisuutta omassa toiminnassaan. Vastuullisuus ja kestävä kehitys näkyvät päivittäin sekä kansallisessa että kansainvälisessä uutisoinnissa ja nyt myös Michelin-tähtiä jaettaessa.

Tulevaisuuden voittajia

Horeca-alan toimijat, jotka pystyvät jo nyt vastaamaan kasvavaan tiedostavan kuluttajaryhmän kysyntään ja vaatimuksiin, ovat PRO-tuomariston mukaan ehdottomasti tulevaisuuden voittajia.

Todelliset vastuullisuuden edelläkävijät ovat sitoutuneita, haluavat kehittää toimintaansa ja vaikuttaa koko alan kehittymiseen intohimoisesti. Näille edelläkävijöille ei riitä, että kierrätetään roskat oikein tai vähennetään hävikkiä, vaan vastuullisuus näkyy vahvasti kaikessa yrityksen sosiaalisessa, taloudellisessa ja ekologisessa toiminnassa.

”Meillä Tampere-talossa vastuullisuus ei ole pelkästään sana, vaan se on tärkeä osa kaikkea meidän toimintaa ja tekemistä. Koko Tampere-talon henkilökunta on sitoutunut toimimaan vastuullisten toimintojen mukaisesti ja kehittämään niitä. Ilman sitoutunutta työyhteisöä tämä ei onnistuisi. Meille ympäristövastuullisuus on kilpailuvaltti. Kansainväliset kongressivieraat valitsevat meidät vastuullisuusohjelmamme takia”, toteaa PRO Vastuullisuus -palkinnon vastaanottanut keittiöpäällikkö Juhana Paturi Tampere-talosta.

Vastuullisuus-sarjan finalistit yhteiskuvassa: vasemmalla ja takana Antell Ravintola IF:n henkilöstöä, keskellä Juhana Paturi ja oikeassa reunassa Clarion Hotels Finlandin Päivi Roiko.

PRO Vastuullisuus -sarjan voittajaksi ja vastuullisimmaksi Horeca-alan toimijaksi valittiin tänä vuonna Tampere-talon keittiöpäällikkö Juhana Paturi.

Juhana Paturin osalta voidaan puhua jopa elämäntyöpalkinnosta pitkäjänteisen ja intohimoisen ympäristötyön puolesta. Tampere-talossa on yli 20 vuoden ajan systemaattisesti kehitetty toimintaa ympäristön ja vastuullisuuden näkökulmasta.

Vuonna 2014 Tampere-talolle myönnettiin pohjoismaiden ensimmäinen kongressitalojen Joutsenmerkki. Paturin kädenjälki tässä kehityksessä on poikkeuksellisen vahva.

PRO Vastuullisuus -sarjan finalisti, Antell Ravintola If sai viime vuonna Suomessa ensimmäisenä henkilöstöravintolana pohjoismaisen Joutsenmerkin. Sarjan kolmannen finalistin, Clarion Hotels Finlandin vastuullisuustoimintaa ohjaa ”We care” -ohjelma, jonka mukaisesti hotellin toiminnassa huomioidaan myös sosiaalinen vastuullisuus.

PRO Vastuullisuus -sarja oli mukana palkintogaalassa neljännen kerran. Sarjan sponsoreina toimivat Savon koulutuskuntayhtymä/Luomua ravintola ja Midsona/Suomi. Sponsorit ovat olleet luomassa PRO Vastuullisuus -sarjaa ja lisäksi vaikuttaneet siihen, että kaikissa sarjoissa huomioidaan yrityksen vastuullisuustoiminta voittajaa valittaessa. ■

Kaikki PRO voittajat osoitteessa: www.propalkinnot.fi
Lisätietoja: anu.arolaakso@sakky.fi

Tutustu Luomua ravintola -hakupalveluun www.luomuravintola.fi
Olemme mukana Fastfood&Café&Ravintola-messuilla **osastolla 3d61.**

HERKULLISET KIRJOLOHIPYÖRYKÄT OVAT VARMA JA HELPPO VALINTA!

HYVÄ APAJAN kypsät kirjolohipyörykät ovat herkullisia sellaisenaan, mutta ne taipuvat moneen – vain mielikuvitus on rajana. Voit tarjota pyöryköiden kanssa esimerkiksi pastaa chilin ja erilaisten yrttien siivittämänä, kylmien tai lämpimien kastikkeiden kera.

Kirjolohipyörykkämme on pakattu kahden kilon pussiin, ja niistä pyöräytät vaivatta maukkaan aterian isommallekin porukalle. Maistuvat pyörykät valmistuvat hetkessä: lämmitä uunissa 200 asteessa 10–12 minuuttia.

Kalaa suositellaan syötäväksi ainakin kahdesti viikossa kalalajeja vaihdellen. Kala on ylivoimaisesti paras luonnollisen D-vitamiinin lähde, ja se sisältää pehmeitä rasvoja ja hyvälaatuista proteiinia. Hyvä Apajan kypsät kirjolohipyörykät ovat oiva vaihtoehto silloin kun haluat päästä helpommalla – mausta tinkimättä! ■

Hyvä Apajan kirjolohipyörykät

- Kypsä, tuore, pakattu suojakaasuun
- Kalapitoisuus 85 %
- Laktoositon ja gluteeniton
- Säilyvyys 21 vrk
- Pakkauskoko 2 kg

Myynti ja tiedustelut:
sk-tilaukset@chipsters.fi | www.chipsters.fi

PARHAMPI VALINTA · BÄTTRE VAL ·

SYDÄNMERKILLÄ

varustettu tuore ja maukas kirjolohipyörykkä

Hyvä Apajan kypsiä kirjolohipyöryköitä myydään myös vähittäiskaupoissa 300 gramman pusseissa.

HÄMEENLINNASSA TEHDÄÄN TULEVAISUUTTA

100 % uusiutuvasta materiaalista valmistetut kotimaiset tarjoilupakkaukset. Materiaalin kartonkikuitu kestävän kehityksen mukaisesti kasvatetuista metsistä. Käytön jälkeen tuotteen kierrätys kartongin keräykseen. Liian hyvää ollakseen totta? Ei suinkaan: nyt voit tarjota tiedostaville asiakkaillesi mahdollisuuden pidellä kädessään tulevaisuuden materiaalia, kun he nappaavat kahvin tai hakevat lounaan mukaansa.

HUHTAMÄKI INVESTOI noin 11 miljoonaa Hämeenlinnan tehtaan uudistamiseen. Vastuullinen toimintatapa on otettu huomioon tehtaan suunnittelussa kuten energiantuotannossa, työtavoissa ja siellä valmistettavissa tuotteissa. Uusi tehdas saa lämpöenergiansa tuotannosta syntyvästä hukkalämmöstä, mitä tukee maalämpö. Uudet tilat on suunniteltu lean-periaatteiden mukaisesti tavaravirtoja sujuvoittamaan ja turhaa liikennettä minimoimaan. Työturvallisuuteen ja ergonomiaan on kiinnitetty paljon huomiota.

Vuoden 2019 aikana valmistuvassa tehtaassa valmistetaan myös Future Smart™ -tuoteperheen kartonkikuppeja ja annosrasioita, jotka ovat uuden ajan materiaalista valmistettuja ja merkittävä edistysaskel tutkimus- ja tuotekehitystyössä muovin korvaamiseksi.

Huhtamäen valmistamien Future Smart™ -tuotteiden raaka-aineet ovat täysin kasvipohjaisia. Niissä perinteisesti öljyyn perustuva muovi on korvattu täysin uudistuvalla ja kustannustehokkaalla kasvipohjaisella materiaalilla. ■

Tutustu Future Smart™ -tuoteperheeseen www.foodservice.huhtamaki.fi

LUOMU HAMPURILAISSÄMPYLÄT

KOHBERG ON tanskalainen perheomisteinen leipomo, joka valmistaa luomutuotteita perinteisiä reseptejä ja menetelmiä kunnioittaen. Tuotteet valmistetaan korkealuokkaisia raaka-aineita käyttäen ja ympäristö huomioon ottaen.

Luomutuotteiden kysyntä on Euroopassa kasvussa ja sama trendi on myös havaittavissa Suomessa. Haugen-Gruppen haluaa olla vastuullinen ja edistää mm. luomutuotteiden saatavuutta.

Siksi toimme vuoden alussa valikoimiimme kaksi LUOMU hampurilaissämpylää.

- Kohberg 45x90g Luomu kaurainen hampurilaissämpylä, halkaistu
- Kohberg 40x95g Luomu rouhesämpylä, halkaistu

Kohbergin luomu hampurilaissämpylöillä vastaat moneen haasteeseen:
- Vähennät hävikin määrää sulattamalla vain päivittäin tarvittavan määrän nopeasti
- Säästät aikaa, kun sämpylät ovat valmiiksi halkaistu
- Tuo asiakkaalle lisäarvoa luomusämpylällä – parempi vaihtoehto

Ota meihin yhteyttä niin autamme sinua resepti- ja tuoteideoinnissa. ■

Tutustu koko valikoimaamme: www.haugen-gruppen.fi

ULKOMAAN LOGISTIIKKA SUOMALAISEN KUMPPANIN AVULLA

VAROVALLA ON pitkä kokemus HoReCa-alan yritysten kansainvälisten kuljetusten hoidosta. Ulkomaanrahtina kulkee muun muassa ravintolakalusteita, esikäsittelylaitteita, valmistustarvikkeita, astioita ja aterimia, kattaustarvikkeita ja tekstiilejä.

Järjestämme yrityksille myös alkoholijuomien rahdit. Viinin tuonti esimerkiksi Ranskasta, Italiasta ja Saksasta hoituu asiantuntevan logistiikkakumppanin kanssa vaivattomasti. Myös kiinnostus suomalaisia panimotuotteita ja muita alkoholijuomia kohtaan on viime aikoina kasvanut, ja niiden vientitoimituksia voidaan järjestää eri puolille maailmaa EU:n ulkopuolisille lähetyksille Varova hoitaa myös tuonti- ja vientihuolinnan vahvalla ammattitaidolla.

Varova on suomalainen perheyritys, joka tarjoaa kansainvälisiä kuljetus- ja huolintapalveluita sekä toimitusketjun hallinnan ratkaisuja yhteistyössä maailmanlaajuisen logistiikkaverkostonsa kanssa. Yritys on toiminut vuodesta 1948 ja on nykyään yksi suurimmista suomalaisomistuksessa olevista ulkomaan logistiikkapalveluita tarjoavista yrityksistä. Noin 100 logistiikan asiantuntijaa suunnittelee asiakkaille kustannustehokkaimmat kuljetusratkaisut huomioiden lähetysten koon ja toimitusten aikatauluvaatimukset. ■

Lisätietoja: www.varova.fi

SUOMALAISTA PALVELUA

PÄÄSIÄISEN IDEAT AMMATTILAISILLE

Etsitkö uusia ideoita ja reseptejä pääsiäisen juhlasesonkiin? Valio Ammattilaiset -palvelun pääsiäissivustolta (valio.fi/ammattilaiset/paasiainen) löydät kätevästi kaikki juhlasesongin tuotteet, reseptit ja vinkit ammattikeittiöihin sekä leipomoille.

Pääsiäisen suosituimmat tuotteet – rahkat ja kermat

Pääsiäinen ei ole pääsiäinen ilman rahkaa ja kermaa! Rahka on perinteinen raaka-aine suurkeittiöiden pääsiäisreseptiikassa ja antaa tuotteille makua ja rakennetta. Valion rahkatuotteista suurpakkauksissa löytyy vaihtoehdot leivontaan ja jälkiruokiin. Perinteinen maitorahka sopii leivontaan ja pehmeä maitorahka soveltuu hyvin välipaloihin ja kylmiin jälkiruokiin.

Pääsiäisen myydyimmät rahkat:
Valio maitorahka laktoositon 10kg sanko
Valio maitorahka laktoositon 5kg sanko
Valio pehmeä maitorahka laktoositon 5kg sanko

Pääsiäisen myydyimmät kermat:
Valio suurtalous kuohukerma laktoositon 1,75l tölkki
Valio vispikerma laktoositon 1l tölkki
Valio ruokakerma laktoositon 1l tölkki

Pääsiäisen ruoka- ja leivonnaispakasteet

Valion herkulliset ja monipuoliset pääsiäistuotteet tuovat helpotusta pääsiäistarjoilujen suunnitteluun ja toteutukseen. Löydät valikoimasta kaikki sesongin tuotteet ja ideat ruoka- ja leivonnaispakasteista, ruoanvalmistustuotteista ja juustoista tuunausvinkkeihin.

Hedelmäinen levykakku on oiva tarjottava kevään juhliin. Valmistuksessa käytetty aitoja raaka-aineita; kermaa, maitorahkaa ja jogurttia. Täytteessä olevat hedelmäpalat tuovat kakkuun raikkautta. Tuote on helposti muunneltava; leikkaa haluamasi kokoinen ja muotoinen kakkupala. Erilaisilla koristeluilla saat kakulle monen näköistä ilmettä.

Valmiilla kakkupohjilla saat lisämyyntiä sekä monipuolisuutta tarjontaasi. Pohjan tekemisen sijasta voit keskittyä herkullisten täytteiden ja koristeiden toteutukseen. Valion uutuuksissa on tarjolla kahta kokoa, iso kakkupohja (halkaisija 26,5 cm) ja pieni pieni kakkupohja, (halkaisija 18 cm).

Valio vanilja-tuorejuustotäyte (10 kg) on premiumtuote, joka sisältää 30% tuorejuustoa ja aitoa vaniljaa siemeninä. Täyte on rakenteeltaan sileä, katkeava ja pehmeä, helposti levittyvä. Tuotteella on monipuoliset käyttömahdollisuudet konditorialeivonnaisissa sekä paistettavissa leipomotuotteissa, että jälkiruokien osana. Tuote on säilyvämpi kuin tuorejuusto sellaisenaan, koska se on kuumennettu valmistuksen yhteydessä. Käytä myös esimerkiksi jälkiruokarahkaan sekoittamalla täytettä kerman ja rahkan joukkoon.

Valio lammaspyörykkä arkeen ja juhlaan! Pyörykän pieni koko mahdollistaa sen käytön monenlaisissa tarjoilutilanteissa. Yhdistä tämä kypsä pyörykkä esimerkiksi taatelikastikkeen, minttu-jogurttikastikkeen tai kermaisen pippurikastikkeen kanssa. Voit hyödyntää lammaspyörykkää laajasti pääsiäisen lisäksi arkisissa lounastarjoiluissa. Lammaspyörykkä on maidoton ja gluteeniton. Lammaspyörykkä on kevään kausituote ja myynnissä 28.1.–30.4.2019.

Juustotarjoilut pääsiäispöydässä

Hemmottele asiakkaitasi pääsiäispöydässä herkullisilla juustoilla, joko lautasannoksena tai osana buffet-pöytää. Mitä jos kokeilisit laittaa tarjolle hieman yllätyksellisempiä makupareja perinteisen juustolautasen sijaan? Miltä kuulostaa hienostunut Valio Keisarinna® ja kinuskikastike? Tai aromikas AURA® sinihomejuusto ja lumoava lakritsi? Tutustu tarkemmin makupareihin sivuillamme! ■

Kaikki ideat ja reseptit pääsiäiseen:
valio.fi/ammattilaiset/paasiainen

ARKEA JA JUHLAA JO 40 VUOTTA

ROLLFOODS ON suomalainen perheyritys, joka on jo neljä vuosikymmentä ollut mukana foodservice-ammattilaisten apuna niin arjessa kuin juhlassakin.

Gluteenittomat uutuusleivokset tekevät kunniaa skandinaaviselle makumaailmalle. Raikkaassa **Marja-skyrleivoksessa** on mantelikakkupohjan ja skyr-täytteen päällä mm. mustikkaa, vadelmaa, siemeniä ja paahdettua hasselpähkinärouhetta. Se sisältää myös normaalia vähemmän sokeria. Marja-skyrleivos on lisäksi ilo silmälle, joten se ei vain maistu hyvälle, vaan myös näyttää houkuttelevalta esim. vitriinissä tai jälkiruokana.

Toinen marjaisa uutuus on gluteeniton **Mustikkaleivos**, joka on lisäksi laktoositon. Mustikkaleivoksessa on myös erinomaisen hyvä vitriinisäilyvyys, sillä mehukkaat pensasmustikat eivät värjää leivosta.

Raakakakkujen valikoima täydentyy gluteenittomalla **RAWA Suklaa-kinuskikakulla**, joka on neliönmallinen, paloittelematon kakku. Siitä on kätevä leikata haluamansa kokoisia paloja esim. kokoustarjoiluun.

Vinkki! Kokoa kaikkia asiakkaita puhutteleva useamman hengen tarjotin, jossa leivokset ja raakakakku on paloiteltu pienemmiksi suupaloiksi ja koristeltu esim. paahdetulla valkosuklaalla, marjoilla ja sitruunamelissan lehdillä. ”Social platter” on näyttävä ja makoisa jälkiruoka. Nautintoa hyvällä omallatunnolla! ■

Lisätietoja: www.rollfoods.fi

FINNPOSILLE UUSI BRÄNDI: OPEN

Finnpos Systems Oy, osana pohjoismaista OpenSolution Nordic Group AB:ta, uudistaa tuote- ja palvelubrändiään tuomalla markkinoille yhdessä OpenSolution (SE) ja KDR (NO) kanssa uuden OPEN-brändin.

BRÄNDIUUDISTUKSELLA YRITYS haluaa yhtenäistää arvolupaustaan ja ulkoasuaan kaikkialla Pohjoismaissa. OPENin tarjoama kassajärjestelmä on innovatiivinen ja sovitettavissa asiakkaan käyttöön alati muuttuvassa ravintolamaailmassa. Yrityksen tarjoama kassajärjestelmä auttaa asiakasta kehittämään ja kasvattamaan liiketoimintaansa, mutta helpottaa myös päivittäisiä askareita. Uuden brändin myötä OPENin tarjoama ratkaisu on tällä hetkellä markkinoiden kattavin laitteistoista ohjelmistoihin, integraatioihin ja asiakastukeen.

Uudelleenbrändäyksen yhteydessä OPEN lanseeraa uuden sukupolven kassajärjestelmän. Yritys haluaa uudistaa maksamisen kokemuksen vastaamaan entistä nopeatempoisempaa liiketoimintaympäristöä. ■

Lue lisää: www.openpos.tech/fi

ULKOTERASSIT KÄYTTÖÖN

SUOMEN KESÄ yllätti viime vuonna ja terassit olivat paahtavassa auringonpaisteessa lähes koko kesän. Terassiasiakkaat viihtyivät ulkona ja asiakaspaikat terasseilla olivat kovassa käytössä.

Ulkoterassien suojaaminen auringolta on helpointa **terassimarkiisilla**, joka suojaa terassia myös sateilta ja lisää näin terassin käyttöaikaa pitkälle syksyyn. **Suurvarjoilla** voi kattaa terasseja joustavasti myös kauempana rakennuksista.

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 trendikkääksi sosiaalisten tapahtumien keskipisteeksi. ■

Lisätietoja: www.finnkaihdin.fi

KUSMI TEA – UUTUUDET

Ilahduta asiakkaitasi ranskalaisilla Kusmi Tea -tuotteilla, tutustu Horeca valikoimaan.

Yksittäispakatut Kusmi Tee -teepussit kätevissä 25pss annostelupakkauksissa.

Useita variantteja mm.
Anastasia, Darjeeling, Earl Grey. ■

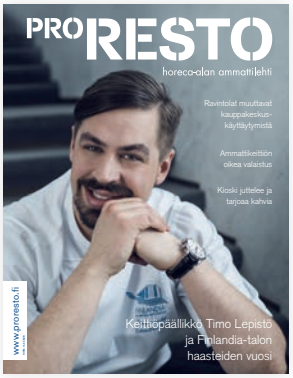
Lisätietoja: Ceesta Oy / Ceestashop.fi

Fastfood & Cafe & Ravintola standi 1 f 20

TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 29 € / VUOSI

Hinta sisältää alv 10 %. Lehti ilmestyy 3 kertaa vuodessa.
Tarkemmat tilaustiedot: www.proresto.fi/vuositilaus.html

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



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

www.proresto.fi

Tilaajapalvelu
Arkisin klo 8–16 puh. 03 4246 5309 tai
sähköpostilla tilaajapalvelu@jaicom.com

PRORESTO

finnclean PRO

KOULUTUSPÄIVÄT & MESSUT

KANSAINVÄLISET PUHTAUSALAN AMMATTIMESSUT TAMPEREELLA

FINNCLEAN PRO 2019 yhdistää puhtausalan koulutuspäivät ja ammattimessut.

Puhtausalan ykköstapahtuma kokoaa yhteen tuhansittain alan ammattilaisia ja tulevaisuuden osaajia tutustumaan alan uutuuksiin, verkostoitumaan ja kouluttautumaan.

Rekisteröidy nyt:
FINNCLEAN.FI/REKISTEROIDY

Teemat 2019:
DIGITALISAATIO
TYÖHYVINVOINTI
TYÖTURVALLISUUS
YMPÄRISTÖ

Finnclean PRO -messujen ohjelmassa mm.

DIGITALISAATIO

- Älyä siivoukseen digitalisoinnin avulla
- Leikkaussalisiivous virtuaalitodellisuudessa

TYÖHYVINVOINTI

- Löytöretkeilijä **Pata Degermanin** makupala esimiehen johtamiskunnosta

YMPÄRISTÖ & TYÖTURVALLISUUS

- Katsaus EU-kukka- ja Joutsenmerkkien taakse
- Puhtausala ja sisäilma -paneelikeskustelu
- Katsaus EU:n biosidilainsäädännön muutokseen

▸ Katso koko ohjelma: **finnclean.fi/ohjelma**

Tampereen Messut

Finnclean PRO -koulutuspäivien ohjelmassa seuraavat huippuluokan puhujat:

John **Bergman**

Patrik "Pata" **Degerman**

Henrik **Dettman**

Niina **Kesti**

Elina **Lähdeaho**

Riku **Moisio**

Jussi **Ruisniemi**

Mira **Seppänen**

Voit osallistua joko yhtenä tai kahtena päivänä – lippuja saatavilla myös keynote-puhujien luennoille.

Lue lisää:
PUHTAUSALA.FI

27.–28.3.

TAMPEREEN MESSU- JA URHEILUKESKUS

finnclean.fi #FinncleanPRO Tampereen Messut

Samanaikaisesti samassa paikassa myös:

Liikuntapaikkamessut
SPORTEC GYMTEC WELLTEC
+ Hankintapäivät

Valio food solutions

Helposti KESÄÄN!

Valio Koskenlaskija® sulatejuustot sangossa ovat monipuolisia ruoanlaittotuotteita, jotka tuovat juustoista makua ja täyteläisyyttä ruokaan kuin ruokaan.

Vinkki! Valio Koskenlaskija® sulatejuusto sopii erinomaisesti herkullisten kastikkeiden pohjaksi tai kastikkeeksi sellaisenaan. Tuunaa ranskalaiset kastikkeen kanssa houkuttelevaksi annokseksi ja tarjoile trendikkäästi vohvelissa.

MEET US AT THE SHOW!
Fastfood & Café & Ravintola 2019
6.–7.3.2019 | **MESSUKESKUS,** HELSINKI

Tervetuloa maistelemaan ja tutustumaan ideoihin osastollemme Fastfood & Cafè & Ravintola 2019 -tapahtumaan Helsingin Messukeskuksessa 6.-7.3.2019.

Valio Koskenlaskija® 2,5 kg juustokastike laktoositon
EAN 6408430340736
ME = 1

valio.fi/ammattilaiset