

PRORESTO

horeca-alan ammattilehti

Kouluruokailu
kasvattaa
ruokakulttuuriin

Luomua
käytettäessä
tietää käyttävänsä
vastuullisesti
tuotettuja
raaka-aineita

MaRa ry:n
varatoimitusjohtaja
Veli-Matti Aittoniemi:

Toimialalla on jo varauduttu
muovikiellon voimaantumiseen



Lisä- ja säilöntäaineeton
Uutuus!



*Makeuttamaton,
ei lisättyä sokeria*



Tuotevalikoimaamme kuuluvat täysmehut, mehujuomat, smoothiet, välipalajuomat, nektarit, makeuttamattomat ja sokeroidut mehutiivisteet, hedelmä- ja marjasoseet, lähdevedet sekä pikahyydykejauheet.

Lisätietoja ja reseptejä:
www.bonnejuomat.fi





UUTUUS

Herkullista hetkessä

Maukkaat kalanugetit valmistetaan Suomessa, omassa tuotannossamme ja omalla reseptillämme vain parhaita raaka-aineita käyttäen. Laadukkaiden Sydänmerkki-tuotteidemme avulla luot nopeasti helppoa ruokaa, mausta tinkimättä!



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.



Merkittäviä makuja ammattilaisille 11.–13.3.2020 Messukeskus Helsinki

Quick Service
Restaurant
-alue

Gastro Wine,
Beer & Spirits
-alue

Tervetuloa

- Kohtaamaan satoja yrityksiä, jotka esittelevät uutuuksia, palveluja ja tuotteita.
- Osallistumaan ajankohtaiseen ohjelmaan.
- Verkostoitumaan alan toimijoiden kanssa
- Päivittämään ammattiosaamistasi.
- Maistelemaan ja kokeilemaan.

Taphtuma esittelee alan uutuudet, trendit ja innovaatiot – maksutta!

julkaisija

PubliCo Oy
Pätkäneentie 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

Mimosa Raitamaa

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@jaicom.com

toimittajat

Sami J. Anteroine
Merja Maukonen
Heli-Maria Wiik

kannen kuva

Timo Niemi

paino

PunaMusta Oy

www.proresto.fi

ISSN 2243-3295 (painettu)

ISSN 2243-3309 (verkkopainatus)



ambiente the show

7. — 11.2.
**2020
LOOKS
GOOD**

Rajatonta vieraanvaraisuutta ja uusia ideoita majoitus- ja ravitsemisalalle! Maailman merkittävimmät kulutustavarat antavat lisää tilaa HoReCa:lle. Vuoden 2020 messuilla avautuu halliin 6 uusi maailma, jossa esitellään kansainvälisiä uutuustuotteita, keskustellaan innovatiivisista gastronomiakonsepteista ja tutustutaan hospitality-alan trendeihin.

horeca

Lisätietoja ja liput:

ambiente.messefrankfurt.com/horeca

info@finland.messefrankfurt.com

Puh. 040 544 5577



messe frankfurt

08 Esipuhe

10 Kouluruokailu ei ole vain varikkopysähdys

Ruokailutilanteessa lapsi oppii toisten huomioon ottamista, sosiaalisuutta ja vuorovaikutustaitoja. Rauhallinen ruokailuhetki opettaa myös arvostamaan ruokaa ja yhdessä ruokailua.

18 Muovikielto ei aiheuta paniikkia ravintola-alalla

Kertakäyttömuovin kieltö astuu voimaan vuoteen 2020 mennessä. Maaliskuussa 2019 EU-parlamentti hyväksyi uuden lain, joka kieltää kaikki kertakäyttöiset muovituotteet, kuten lautaset, ruokailuvälineet, pillit ja pumpulipuikot. Komission mukaan toimenpiteiden piirissä olevat kymmenen tuotetta kattavat puolet Euroopan meriin päätyvästä muoviroskasta.

26 Luomua lissää!





30

30 Luomua, mitäpä muuta!

Oppilasravintola Timjamissa käytetään luomua, koska lapsille halutaan tarjota puhdasta ja hyvän makuista ruokaa. Käytännössä luomuna käytetään kaikki, mitä on järkevästi saatavissa. Tieto siitä, miten ruoka on tuotettu, on tärkeä.

34 Mittaaminen rakentaa hyvinvointia

Perinteisten henkilöstökyselyiden rinnalle tulee nyt uusia ja ketterämpiä mittareita, joiden avulla organisaatiota voidaan kehittää määrätietoisemmin ja osallistavammin.

40 Suomi ja työpaikat tarvitsevat lisää liikettä

46 Uutispuuroa



34

KESTÄVÄMPI KEITTIÖ, KIITOS!

MYÖS AMMATTIKEITTIÖIHIN kaivataan kestävä kehitystä. Kesällä 2019 valmistui komission uusi säädös (C(2019)3211), joka yhtenäistää elintarvikejätteen määrittämistä ja seurantamenetelmiä sekä raportointia ja sen vaatimuksia Euroopassa. Säädöksessä määritellään elintarvikejätteen seurannalle menetelmälliset ja laadulliset minimivaatimukset, jotta jäsenmaiden tietoja olisi mahdollista verrata toisiinsa alkutuotannosta kuluttajaan asti. Suomessa ruokahävikkiä on tähän asti seurattu vapaaehtoisesti, mutta vuodesta 2020 lähtien huomioidaan myös EU-vaatimukset seurannasta.

YK:n kestävä kehityksen tavoitteena on puolittaa vähittäiskaupan ja kuluttajien ruokahävikki sekä vähentää sen syntyä koko elintarvikeketjussa. EU-komission puolittamistavoite koskee kaikkea elintarvikejätettä, mukaan lukien kuoret ja luut.

Elintarvikejätteen puolittamistavoite tuntuu kovalta palalta niellä, koska komission määrittelyn mukaan siis myös syömäkelvottomat osat lasketaan elintarvikejätteeksi. Näille ”hukkapaloille” taas on liki mahdotonta löytää arvokasta käyttöä kotitalouksissa. Resurssitehokkuuden edistämiseksi tarvitaan uusia innovaatioita, jotta nämäkin sitkeät sivuvirrat saadaan hyödynnettyä.

Luonnonvarakeskus (Luke) vetää kansallista Ruokahävikin seuranta ja tiekartta -hanketta, jossa rakennetaan kattavaa elintarvikejätteen seurantajärjestelmää yhteistyössä alan toimijoiden ja ministeriöiden kanssa. Hankkeessa selvitetään myös elintarvikejätteen ja hävikin määrä yhden vuoden ajalta koko ketjussa vuoden 2020 loppuun mennessä. Lisäksi työn tuloksena syntyy erilaisia ruokahävikin mittaamisen ja seurannan työkaluja ja yhteistyömuotoja ketjun eri osiin. Laajamittaista hanketta pidetään yhtenä ambitiotasoltaan kovimmista koko Euroopassa.

Hankkeen ”kylkiäisenä” laaditaan tiekartta ketjuyhteistyönä hävikin vähentämiseksi.

Tiekarttaan kootaan keinovalikoima ruokahävikin ennaltaehkäisemiseksi ja vähentämiseksi koko ruokaketjussa. Tutkittuun tietoon pohjautuvassa ruokahävikkitiekartassa esitetään myös konkreettisia toimia hävikin puolittamiseksi ketjun loppupäässä. Hyvät ja toimivat ruokahävikin vähentämistoimet eivät kuitenkaan jalkaudu kentälle itsestään, vaan lisärahoitusta tarvitaan.

Lukessa on kehitetty myös Lukeloki-sovellus, jonka avulla ravitsemisalan yritykset saavat yksityiskohtaista tietoa hävikin muodostumisesta ja voivat suunnitella oikein kohdistettuja vähentämistoimia. Luken aiempien tutkimusten mukaan ravitsemispalveluiden hävikki on keskimäärin hieman vajaat 20 prosenttia ravitsemispalveluissa tuotetusta ruoasta.

Sovelluksella on mitattu elintarvikejätteen muodostumista noin 70 toimipisteessä vuoden 2019 aikana.

Keittiöiden arkea muovaa myös EU:n muovistrategia, joka tuli voimaan tammikuussa 2018. Yksi strategian tavoitteista on, että vuoteen 2030 mennessä kaikki muovipakkaukset EU:n markkinoilla olisivat uudelleenkäytettäviä tai kierrätettäviä.

Strategiaan myös sisältyvillä, kertakäyttömuovista valmistettuja tavaroita ja kalastusvälineitä koskevilla säännöillä puututaan kymmeneen EU:n rannoilta tavallisimmin löytyvään muovirokatyyppiin ja pyritään näin vähentämään muovijätteen määrää merissä. Kieltolistalle ovat menossa mm. pillit, vanupuikot ja muoviset aterimet eli sellaiset muoviset kertakäyttötuotteet, joita voi valmistaa korvaavista materiaaleista.

Kiellon on määrä tulla voimaan vuonna 2021. Komission mukaan kielletyt tuotteet muodostavat 70 prosenttia maailman merien jätteistä.

Lisäksi lainsäädäntö edellyttää, että jäsenmaiden tulee kerätä 90 prosenttia muovipulloistaan 2029 mennessä. Muovipullojen tulee sisältää vähintään 25 prosenttia kierrätettävää materiaalia vuoteen 2025 mennessä ja 30 prosenttia vuoteen 2030 mennessä.

EU haluaa myös, että tuotteiden ympäristöön joutumisesta koituvat haitat ilmoitetaan pakkausmerkinnöissä. Tämä koskisi esimerkiksi muovisten kertakäyttömukien merkintöjä.

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.

TILAA PRORESTO KESTOTILAUKSENA HINTAAN 36,30€ / VUOSI

Hinta sisältää alv 10 %.

Tarkemmat tilaustiedot: www.proresto.fi/vuositilaus

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

KOULURUOKAILU EI OLE VAIN VARIKKOPYSÄHDYS

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVA: BIGSTOCK

Suomalaisissa kouluissa halutaan tarjota monipuolinen ja täysipainoinen ateria, joka auttaa oppilaita jaksamaan ja parantaa opiskelukykyä. Lisäksi kouluruokailulla on opetuksellinen ja kasvatuksellinen tehtävä, muistuttaa opetusneuvos Marjaana Manninen Opetushallituksesta.





”RUOKAILUTILANTESSA LAPSI oppii toisten huomioon ottamista, sosiaalisuutta ja vuorovaikutustaitoja. Rauhallinen ruokailuhetki opettaa myös arvostamaan ruokaa ja yhdessä ruokailua”, Manninen toteaa.

Joskus ruokailutilanne on kaukana rauhallisesta ja miellyttävästä. Koulun ruokala on kenties meluisa ja hälyisä, koska ruoka tarjotaan liian aikaisin tai aterioinnille ei ole varattu riittävästi aikaa. Ruokalan viihtyisyyttä ja akustiikkaa voi kui-

tenkin parantaa, esimerkiksi tekstiilein ja vuodenaikalle sopivin koristein ja sisustein. Ruokailuaikojen harkittu porrastus ja asianmukainen sijoitus oikeaan kellonaikaan vähentävät kaaosta rytmittämällä koulupäivää, Manninen toteaa.

”Kouluruokailu on tärkeä myös siinä mielessä, että se kasvattaa ruokakulttuuriin. Se opettaa oppilaita arvostamaan ruokaa ja siihen liittyviä eri ulottuvuuksia, kuten hyviä tapoja, teemapäiviä ja juhlia”, Manninen listaa. Ruokailun ”kylkiä-



Kouluruokailu kasvattaa ruokakulttuuriin.

senä” kouluissa tutustutaan suomalaiseen ja kansainväliseen keittiöön ja opetellaan puhumaan ruoasta.

Sokkeli kuntoon!

Yksi ylistetyn suomalaisen peruskoulun kulmakivistä on varmasti se, että koulussa tarjotaan oppilaille päivittäin monipuolinen ja täysipainoinen ateria maksutta. Aterian tarkoitus on auttaa oppilaita jaksamaan ja parantaa opiskelukykyä. Koulu-

ateria on suunniteltu siten, että se on ravitsemuksellisesti täysipainoinen, kun kaikki aterian osat nautitaan. Ateriaan kuuluvat lämpimän kala-, kasvis- tai liharuoan lisäksi salaatti, ruokajuoma, leipä ja levite.

Rauhallinen ja ravitseva ruokahetki on myös oivallinen pedagoginen peliliike. Kylläinen lapsi jaksaa keskittyä paremmin kuin nälkäinen, ja hyvin syönyt sietää helpommin arjen kiireitä. On lapsia, joille koululounas on päivän ainoa läm-



KUVA: MIRKKU MERIMAA

Opetusneuvos Marjaana Manninen Opetushallituksesta

min ateria, joten sen syömiseen kannattaa kannustaa. Manninen huomauttaa, että erityisesti ylemmillä vuosiluokilla epä-terveelliset välipalat saattavat houkuttaa oppilaita jättämään kouluruokailun jopa tyystin väliin, mutta yhteiset pelisäännöt ja opettajan esimerkki voivat puoltaa päätöstä osallistua sittenkin ruokailuun.

Niin, ne opettajat. Kouluruokailulla on tietysti ravitsemuksellista merkitystä myös koulun aikuisille: täysipainoinen ateria edistää opettajien ja muun kouluhenkilökunnan hyvinvointia ja työssä jaksamista.

Kestävämpi kouluruoka

Ja kun ruoasta kerran puhutaan, ei tänä päivänä voi välttää puhumasta ympäristöstä. Manninen näkee, että suomalainen kouluruokailu vihertää jo kovaa vauhtia.

”Jos ajatellaan esimerkiksi ilmastonmuutosta, niin arjen pienillä teoilla voi olla suuri vaikutus. Päivittäinen ruokailu kouluissa on iso mahdollisuus pedagogisessa mielessä, kun voimme keskustella ruoan ympäristövaikutuksista”, hän toteaa.

Mannisen mukaan ”kestävämpi kouluruoka” on tullut jädäkseen. Tästä saatiin maistiaisia lokakuun alussa, kun lukiot ja ammatilliset oppilaitokset saivat oman ruokailusuosituksen,



joka kehottaa oppilaitoksia tarjoamaan kasvisruokaa päivittäin ja kiinnittämään huomiota myös ruokahävikkiin.

Uusi ruokailusuositus on ensimmäinen vain toiselle asteelle suunnattu suositus. Sen periaatteena on ”edistää kestävää elämäntapaa, osallisuutta, yhdenvertaisuutta ja terveyden tas-arvoa”.

Toisena ateriana aina kasvisruokaa

Kestävän kehityksen teemat on huomioitu suosituksessa muun muassa niin, että toisena ateriana tulee aina tarjota kasvisruokaa, ja raaka-ainevalinnoissa tulee huomioida ruoan terveys-



**// Kestävät
valinnat
täytyy tehdä
yksilölle helpoiksi ja
mahdollisiksi.**

ilmasto- ja ympäristövaikutukset. Suositus kehottaa myös kiinnittämään huomiota ruokahävikkiin.

”Nyt tehdyillä ratkaisuilla on vaikutusta tulevaisuuteen. Syömiseen liittyvät valinnat ovat keskeisiä kestävän elämäntavan ja ympäristön hyvinvoinnin kannalta”, toteaa Manninen ja lisää, että kestävät valinnat täytyy tehdä yksilölle helpoiksi ja mahdollisiksi – jo yksin yhteiskuntavastuun nimissä.

”Opiskelijat tiedostavat ilmastovaikutuksia ja ne voivat ahdistaa nuoria. Aikuisten on otettava vastuuta tällä saralla järjestämällä kouluruokailu kestävämmällä tavalla. Tämän myötä ahdistuskin vähenee”, hän uskoo.

Nuoret ovat se meidän yhteiskuntamme suurin muutosvoima.

Toisen asteen koulutusta järjestetään hyvin moninaisissa ympäristöissä, mutta ruokailu on yhtä lailla järjestettävä kaikkialla. Tuoreessa ruokailusuosituksessa annetaan vinkkejä ruokailun järjestämiseen esimerkiksi maastossa. Oppimisympäristöjen monipuolisuus tuo erityisiä vaatimuksia myös itse ruualle: jos opinnot vaativat esimerkiksi sitä, että opiskelija viettää koko päivän ulkona, tämä pitää huomioida.

”Ruokailu ei ole koskaan pelkkä energiatankkaus, vaan se on aina myös oppimistilanne”, Manninen toteaa.

Osallista, osallista, osallista!

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan, Opetushallituksen ja Terveystieteiden tutkimuskeskuksen julkaisema ruokailusuositus kuvaa opiskelijaruokailun hyviä käytäntöjä ja antaa vinkkejä ruokailun toteuttamiseen, toimintojen kehittämiseen ja yhteistyöhön. Suositus on suunnattu koulutuksen ja sitä tukevan toiminnan järjestäjille, oppilaitoksille, opettajille, opiskeluhuollolle, ruokapalveluista vastaaville sekä opiskelijoille ja heidän huoltajilleen. Opiskelijaruokailun suositukset perustuvat suomalaisiin ravitsemussuosituksiin.

Sekä lukion opetussuunnitelma että ammatillisten tutkintojen perusteet nostavat esiin ruokailun merkityksen hyvinvoinnin edistäjänä ja osana oppilaitosten toimintakulttuuria. Suosituksessa kannustetaan entistä enemmän yhteistyöhön opiskelijoiden kanssa, ja siitä löytyy vinkkejä opiskelijoiden osallistamiseen.

Mannisen puheessa toistuukin usein juuri termi ”osallisuus”: oppilaat eivät ole koneiston rattaita ja tahdottomia subjekteja, vaan he ovat mukana tekemässä kaiken puolin onnistunutta ruokailuhetkeä.

”Meidän pitää aina ottaa kaikki oppilaat mukaan”, Manninen linjaa.

Taistelun arvoinen

Yksi tapa pistää oppilaat kuskin paikalle on Hävikki-battle, jossa valmistetaan kauppojen ruokahävikistä kahden ruokailun aterioita kotitaloustunneilla. Ateriat koostetaan yllätyksenä kauppiailta saatavista hävikkiraaka-aineista. Motivan järjestämän Hävikki-battleen osallistui yhden syyskuun viikon aikana

Ruoka- ja ruokailuvalintoihin vaikuttavat ainakin:

- lapsuudessa omaksutut tottumukset
- omat makumieltymykset
- tarjolla olevien ruokien valikoima
- aikaisemmat ruokailukokemukset
- ruokailuympäristö ja koettu palvelu
- terveys-, laatu- ja ympäristötietoisuus ja nautintolähtöisyys vs. vatsan täyttäminen

yli 7 000 yhdeksäsluokkalaista – ja valmiita aterioita löytyy Instagramista tunnisteella #hävikkibattle2019.

Hävikki-battlen yhteydessä perehdytään ruokahävikkitietouteen kotitalousopettajien johdolla ja keskustellaan siitä, miten hävikkiä voi vähentää kotona. Haaste opettaa hyödyntämään sattumanvaraisia raaka-aineita ja soveltamaan reseptiä uusilla, luovilla tavoilla.

Manninen tuplapeukuttaa Hävikki-battlea estoitta:

”Tässä on hyvä esimerkki siitä, että puhutaan nuorille näiden omalla kielellä, eikä tehdä kestävästä kehityksestä liian isoa tai vierasta asiaa. Hävikki-battlella on mukana oivaltavaa pedagogiikkaa”, hän kehaisee.

Mannisen mukaan kaikki hankkeet, joissa saadaan kaikki aistit mukaan, saavat oppilaat innostumaan – ja sitoutumaan. ”Kun oppilas sitoutuu siihen mitä tehdään, hän myös arvostaa enemmän työtä ja sen lopputuloksia.”

Systeemistä safkasettiä

Manninen huomauttaa, että ruokaan liittyvät moninaiset teemat ja ulottuvuudet eivät ole vain kotitaloustunnin tai ruokailuhetken asia:

”Ruokakasvatus tulee esille joka aineessa.”

Kun kouluruokailu kääntyy 2020-luvulle, esimerkiksi kasvisruoka tulee varmasti vakiinnuttamaan asemansa aivan eri tavalla, arvelee Manninen. Mielenkiintoista kehitystä on varmasti luvassa:

”Nuoret ovat se meidän yhteiskuntamme suurin muutosvoima.”

Mannisella itsellään on taustaa kotitalousopettajana: itse asiassa hän oli Suomen ensimmäinen yhdistetty peruskoulun ja lukion kotitalouden lehtori. Vuonna 2004 Manninen nimettiin ylitarkastajaksi Opetushallitukseen ja kolme vuotta myöhemmin tuli nimitys opetusneuvokseksi.

Nykyisellään Manninen vastaa kouluruokailun lisäksi myös kotitalous- kuin käsityöopetuksesta. Hän kuvaa olevansa ”sormet savessa” -kokemusoppija, joka ei vierasta umpihankeä.

”Yhteistyö kentän kanssa on tässä hommassa kaikki kaikessa.” ■



UUSI
ecoecho®
RUOHOPAPERI-
KONSEPTI

BLOOM

Se on luonnon taikaa: ruhosta siemeneksi ja jauhoksi – herkullisiksi leiviksi ja leivonnaisiksi. Joten mikä olisi parempi tapa viimeistellä asiakaskokemus kuin tarjoilla leipomotuotteet ympäristötietoisista ruohopaperista valmistetuista pakkauksista? Bloom-konsepti mahdollistaa tämän!

VIERAILE OSOITTEESSA DUNI.COM JA KATSO, MITEN VOIT YHDISTÄÄ LAADUN, KESTÄVÄN KEHITYKSEN JA TYYLIN TOISIINSA ECOECHO®-TUOTEVALIKOIMAN AVULLA



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®

KOULURUOKAILUSSA TARVITAAN AIKUISEN MALLIA

AIKUISTEN ROOLIA ja ohjauksen merkitystä kouluruokailussa ei voi painottaa liikaa. Viisas aikuinen antaa hyvän esimerkin ja kannustaa esimerkiksi noudattamaan lautasmallia, ottamaan huomioon muut ruokailijat ja käyttäytymään sivistyneesti. Lapset ja nuoret haluavat syödä terveellisesti, mutta he tarvitsevat perusteita valinnoilleen.

Koulun ja kodin yhteisellä ruokakasvatuksella on kauaskantoinen voima: se on todellinen ja käytännöllinen tapa edistää hyvinvointia ja kansanterveyttä sekä lyhyellä että pitkällä aikavälillä. Asialleen omistautunut opettaja voi innostaa oppilaitaan soveltamaan koulussa oppimaansa myös koulun ulkopuolisessa arjessa. Opettajan vaikutus oppilaidensa ravitsemus- ja ruokavalintoihin voi ulottua pitkälle tulevaisuuteen. Yhteisen aterian äärellä on myös

mukava vaihtaa kuulumisia – ja samalla opettajakin tutustuu oppilaisiinsa vapaamuotoisemmin kuin oppitunneilla.

Asenne kouluruokailua kohtaan ja ruokailuun osallistuminen muuttuvat usein alemmilta vuosiluokilta ylemmille tultaessa. Opettaja on silti yhä tärkeä ravitsemus- ja tapakasvattaja, eikä alemmilla vuosiluokilla vakiintunutta yhdessä syömisen perinnettä tarvitse eikä pidä katkaista.

Monessa koulussa onkin tapana, että opettajat ruokailevat yhdessä oppilaiden kanssa vielä peruskoulun viimeisinäkin vuosina. Näissä kouluissa opettajan vuorovaikutuksellinen ja ohjaava rooli korostuu, eikä opettaja ole pelkkä ruokailun valvoja. Ohjauksen ja valvonnan merkitysero on kouluruokailun kohdalla suuri; ohjaus on motivoivaa ja kannustavaa, kun taas valvontaan liittyvät helposti kontrollointi ja rankaiseminen. ■

MUOVIKIELTO EI AIHEUTA PANIIKKIA RAVINTOLA-ALALLA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN



Kertakäyttömuovin kiello astuu voimaan vuoteen 2021 mennessä. Maaliskuussa 2019 EU-parlamentti hyväksyi uuden lain, joka kieltää kertakäyttöiset muovituotteet, kuten lautaset, ruokailuvälineet, pillit ja pumpulipuikot.





KOMISSION MUKAAN toimenpiteiden piirissä olevat kymmenen tuotetta kattavat puolet Euroopan meriin päätyvästä muoviroskasta. Tieto nojaa tutkimukseen, jota varten EU:n rannoilta kerättiin yli 350 000 muoviroskaa.

Lainsäädännön arvioidaan vähentävän ympäristölle aiheutuvaa vahinkoa lähes 22 miljardin euron arvosta, kun arvioidaan muovisaasteen kustannuksia Euroopassa vuoteen 2030 asti. Samalla EU profiloituu edelläkävijänä, joka ei pelkää puuttua merten muovisaasteen ongelmiin.

Roskien TOP10 on merten kestoarmi

Taustalla on tietenkin kehitys, jossa meret tuntuvat hukkuvan muoviin. Euroopan komission mukaan yli 80 % merten roskasta on muovia. Tuotteet, joita uusi lainsäädäntö koskettaa, edustavat 70 % kaikesta merissä olevasta roskasta.

Koska muovin maatuminen on erittäin hidasta, sitä päätyy meriin, valtameriin ja rannoille. Muovijäätteitä on löydetty merenelävistä, kuten merikilpikonista,



KUVA: BIGSTOCK

Yli 80 % merten roskasta on muovia.

Yritykset valmiita muutokseen

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n varatoimitusjohtaja Veli-Matti Aittoniemi toteaa, että toimialalla on jo varauduttu muovikiellon voimaantuloon:

”Meidän jäsenemme ottavat muovikiellon huomioon omassa toiminnassaan. Se, miten tämä käytännössä tapahtuu, voi vaihdella hyvinkin paljon, koska yritykset ovat lähtökohtaisesti niin erilaisia”, pohtii Aittoniemi.

Aikataulu on Aittoniemen mukaan tiukka, mutta asia sinänsä jo vanha tuttu: muovi on ollut ”mustalla listalla” jo jonkin aikaa, joten toimialalla on ymmärretty etsiä korvaavia materiaaleja.

”Osa yrityksistä on aika hyvässä tilanteessa jo nyt”, hän arvioi. MaRa on pyrkinyt viestimään teemasta jäsenyrityksilleen ja kuuntelemaan näiden murheita, mutta huolenaiheita on kantautunut Aittoniemen korviin vain vähän.

”Emme ole juurikaan saaneet jäseniltämme sellaista palautetta, että muovikielto olisi tarpeeton tai aiheuttaisi paljon ongelmia.”

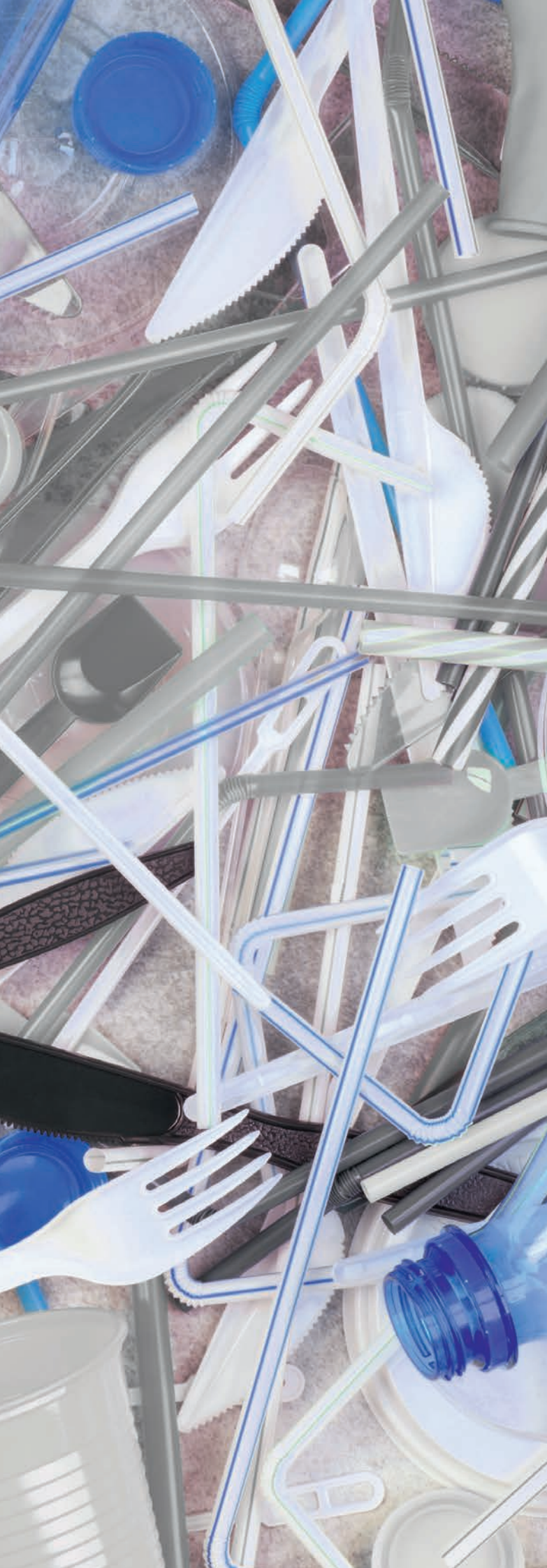
Zeitgeist kääntyi muovia vastaan

Pikemminkin ajan henki on sellainen, että kaikki alan toimijat ovat sisäistäneet, että ”jotain on nyt tehtävä”, Aittoniemi

hylkeistä, valaista ja linnuista, sekä kaloista ja äyriäisistä, ja näin muovijätettä päättyy myös ihmisten ruokaan.

Samaan syssyyn muovikiellon kanssa EU määritteli uudet kierrätystavoitteet. Jäsenmaiden tulee saavuttaa muovipullojen 90 % keräystavoite vuoteen 2029 mennessä. Muovipullojen tulee sisältää vähintään 25 % kierrätettävää materiaalia vuoteen 2025 mennessä ja 30 % vuoteen 2030 mennessä.





KUVA: BIGSTOCK

Kaikki alan toimijat ovat sisäistäneet, että jotain on nyt tehtävä.

arvioi. Jos joku yritys ryhtyy jarruttamaan muutosta, siitä voi olla tuntuvaakin haittaa liiketoiminnalle, koska moderni kuluttaja äänestää jaloillaan – ja omalta arvopohjalta ponnistaen.

”Pikaruoka-ala on yksi esimerkki siitä, että toimintatapoja voidaan muuttaa, kun tahtoa on.”

Esimerkiksi Hesburger lopettaa kokonaan muovisten juomapillien käytön Suomessa ja siirtyy käyttämään kartonkipillisiä vuoden 2019 aikana. Yritys tekee töitä myös pakkausmateriaalien vähentämiseksi ja kehittämiseksi: esimerkiksi Hesburgerin hampurilaiskääreet, ranskalaispussit ja smoothiepikari ovat biohajoavia.

Hesburger on kiistatta tehnyt varsin edistysellisiä ratkaisuja muovin kierrättämisessä muutenkin, mistä yhtenä esimerkkinä työvaatteet. Ravintolahenkilöstön työvaatteiden materiaalina käytetään mm. kierrätysmuovipulloja (yhdessä kauluspaidassa on 18 pulloa ja vyössä 20 pulloa). Käytetyistä työvaatteista taas tehdään Hesburger-ravintoloihin terassipöytiä, joiden käyttöikä on jopa 50 vuotta.

”Missäs ne pillit on?”

Vastaavasti Suomen McDonald’s poisti pillit kaikista ravintoloidensa saleista 15. elokuuta. Salissa ruokaileva asiakas saa silti jatkossakin juomaansa pillin pyytämällä. Pillit tulevat mukaan myös kotiinkuljetus- ja autokaistatilauksiin.

Suomen McDonald’s testasi pillittömyyttä keväällä viidessä ravintolassaan. Asiakkailta saatiin myönteistä palautetta ja pillien käyttö väheni testiravintoloissa keskimäärin noin 30 prosenttia. Näin ”salipillittömyys” päätettiin ottaa käyttöön kaikissa Suomen McDonald’s-ravintoloissa.

Aittoniemi huomauttaa, että tällaiset muutokset voivat mennä läpi, kunhan kuluttaja muuttaa omia tottumuksiaan – kenties jonkinlaista hankaluutta sietäen. Pikaruoka-aterioissa muovikansi ja -pilli juomamukissa on ollut alan standardi, mutta tarvitseeko niin olla jatkossa?

”Juoma voi tietysti kaatua helpommin, jos kantta ei ole. Mutta ilmankin varmasti pärjää”, Aittoniemi toteaa ja lisää, että monta asiaa voidaan miettiä uusiksi, kestävämpiä toimintamalleja tavoitellen.

**Seuraavat tuotteet kielletään EU:ssa
vuoteen 2021 mennessä:**

- Kertakäyttöiset muoviset ruokailuvälineet (haarukat, veitset, lusikat ja puikot)
- Kertakäyttöiset muoviset lautaset
- Muoviset pillit
- Muovista tehdyt pumpulipuikot
- Muoviset ilmapallopidikkeet
- Oxo-hajoavat muovit ja niistä valmistetut ruoan säilytysrasiat sekä polystyreenistä valmistetut juomakupit

Muovin korvaaminen fiksulla tavalla on iso bisnes.

McKestävä

Itse asiassa Suomessa McDonald'sien myyntipakkauksissa käytetään ainoastaan kierrätettäviä materiaaleja. Kesällä 2018 Suomen McDonald's-ravintoloissa otettiin käyttöön pahiset puurokupit ja syksyllä 2018 ravintoloissa siirryttiin muovikannettomiin McFlurry-kuppeihin. Muovikansista luopuminen McFlurry-kupeissa säästää vuodessa noin 3 500 kiloa muovia.

McDonald'sin tavoitteena on vaihtaa pakkausmateriaalinsa täysin uusiutuviin, kierrätettäviin tai sertifioituihin materiaaleihin ja kierrättää kaikki pakkausmateriaalit McDonald's-ravintoloissa globaalisti vuoteen 2025 mennessä.

Suomen McDonald'sin käyttämien kuitupakkausten raaka-aine on jo nyt peräisin joko kierrätetystä kuidusta tai sertifioiduista metsistä.

Eroon mustasta muovista

Muovin korvaaminen fiksulla tavalla on iso bisnes. Brittiläinen vähittäiskauppakettaja Waitrose & Partners vaihtoi valmisruokien Italia-sarjansa pakkaukset keväällä uuteen kuitupohjaiseen Fresh-pakkaukseen, jonka Fresh-alustat valmistaa Huhta-

KUVA: TIMO NIEMI



Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n varatoimitusjohtaja Veli-Matti Aittoniemi.

mäki. Huhtamäen uusi kuitupohjainen valmisruokapakkaus on suunniteltu korvaamaan mustaa muovia.

Uudet Fresh-alustat on tehty luonnonmateriaaleista ja niissä käytetty puukuitu tulee sertifioidusta, kestävän kehityksen mukaan hoidetusta pohjoismaisesta metsästä. Käytännössä se tarkoittaa, että jokaista kuidun saamista varten kaadettua puuta kohti istutetaan kolme uutta.

Huhtamäki halusi löytää vaihtoehdon mustalle muoville, joka on useimmiten CPET-muovia. CPET-muovi on hankala kierrättää, koska kierrätyksessä käytettävät erottelulaitteistot eivät aina tunnista sitä. ■

Ateri@d19

Koko Suomi saman pöydän ääressä.

Ammattikeittiöalan
tärkein
kohtauspaikka

...

julkinenateria.fi

TÄYDEN KATTAUKSEN AMMATTILAISPÄIVÄ! 5.11.2019 Messukeskus Helsinki

Ateriassa kohtaavat ruokapalveluvastaavat, hankinnoista päättävät sekä asiantuntevat palveluntarjoajat.

Ohjelmateemoina mm. kasvisruokailijat ammattikeittiön asiakkaana, miten selvitä ympäristöahdistuksesta kohti toivoa ja tekoja sekä erilaiset ihmistyytit työyhteisöissä.

Katso koko ohjelma julkinenateria.fi

Päämediayhteistyökumppani:

Elintarvike
ja Terveys

Yhteistyössä:

pro RESTO
horecan ammattiliitto

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Järjestäjä:

MESSUKESKUS

PIENI TEKO, SUURI VAIKUTUS



LUOMUA LISSÄÄ!

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVA: SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Ammattikeittiöt vastaavat kasvaneeseen luomun kysyntään

Luomua ravintola -hakupalvelun kautta kuluttajat voivat etsiä luomua käyttäviä ravintoloita ja ruokapalveluita. Hakupalvelun taustalla toimii ammattikeittiöille luomutuotteiden käytön edistämiseen tarkoitettu Portaat luomuun -valmennus-ohjelma.

”Tällä hetkellä hakupalvelusta löytyy lähes 2 500 ravintolaa ja ruokapalvelua. Kiinnostus palvelua kohtaan on kasvamassa, sillä luomutuotteiden käyttäminen on kilpailuvallti ja keino erottautua”, sanoo projektipäällikkö Anu Arolaakso Savon koulutuskuntayhtymästä, joka ylläpitää Luomua ravintola -hakupalvelua.

Portaat luomuun -valmennusohjelmaan liittyminen on vaivatonta. Se tapahtuu sähköisesti ja riittää, että käyttää

yhä merkittävää luomutuotetta säännöllisesti. Ohjelmassa on kuusi porrasta ja näkyvyyden Luomua ravintola -hakupalvelussa saa, kun ravintola, kahvila tai ruokapalvelu on ohjelman toisella portaalla.

Julkisen sektorin toimijat, kuten päiväkotien ja koulujen ruokapalvelut, löytyvät sivustolta paikkakuntaokohtaisesta listauksesta. Valmennusohjelman kustannukset määräytyvät organisaation ilmoittaman vuosittaisen annosmäärän mukaisesti.

Luotettavaa luomuviestintää

Luomua ravintola -hakupalvelun kautta kuluttajien on helppo löytää oman alueensa luomua tarjoavat ravintolat. Ravintolan käyttämän luomun määrä ilmoitetaan Luomua -tähdillä. Ravintola puolestaan saa palvelun avulla näkyvyyttä mediassa,



some-kanavilla ja tapahtumissa. Valmennusohjelma auttaa ammattikeittiötä löytämään markkinoilla olevia luomutuotteita ja tavarantoimittajia.

”Teemme mittavaa yhteistyötä luomutuotteita ammattikeittiöihin toimittavien tavarantoimittajien kanssa. Tiedotamme ravintoloita ammattikäyttöön sopivista uutuustuotteista sekä muista luomutuotteista”, kuvailee Arolaakso.

Ohjelma auttaa ravintolaa viestimään luotettavasti luomun käytöstä asiakkailleen. Ohjelmassa mukana olevia ravintoloita ja toimipaikkoja opastetaan luomutietoudessa sekä viestinnässä siten, että ravintola-asiakkaalle ei syntyisi väärää mielikuvaa luomutuotteiden käytöstä.

Luomu SM -kilpailussa kovia tuloksia

Portaat luomuun -ohjelma järjestää Luomu SM -kilpailua, jossa ravintolat kilpailevat luomun käyttöasteesta kuudessa sarjassa. Kaikille ammattikeittiöille avoimen kilpailun tavoitteena on nostaa esille ja palkita eniten luomua tarjoavat ravintolat ja ruokapalvelut.

”Pienten yksityisten ravintoloiden sarjan voittajalla, järvenpäälaisellä ravintola Härmän Ratilla, on huikeat 99 %

**Luomutuotteiden
käyttäminen on
kilpailuvaltti ja keino
erottautua.**

luomua. Tänä vuonna kovimmasta luomun käytön nostosta vastasi Eckerö Linen M/s Finlandia 70 % luomulisäyksellä”, Arolaakso kertoo.

Luomutuotteiden kysyntä kaikissa tuoteryhmissä on kasvanut viime vuosina kuluttajien kiinnostuksen lisääntyessä. Viljatuotteiden ja maidon saatavuus on hyvä, mutta suuria tuoteryhmäpuutteita ovat mm. kotimaiset luomuvihannekset, -juurekset ja -liha. Tuontituotteissa valikoimat ovat kattavammat.



Ekoruokakone laskee luomun käyttöasteet ja kustannukset

Ruokatarjonnan kustannusten hallintaan ohjelma tarjoaa Ekoruokakoneen, joka on ammattikeittiöiden työkalu reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun.

”Ekoruokakone tähtää luomun käytön lisäämiseen. Koneeseen syötetään resepti, jonka jälkeen kone laskee annoshinnan, luomuprosentin ja tärkeimmät ravintosisällöt. Koneella voi kokeilla, kuinka eri raaka-aineiden vaihtaminen luomuksi vaikuttaa kokonaisuuteen”, kertoo Arolaakso.

Ekoruokakoneessa on laaja valikoima raaka-aineita ja valikoimaa täydennetään jatkuvasti. Työkalusta löytyy luomu-

tuotteiden saatavuustietoja, ovh-keskihinta sekä jossain määrin raaka-aineisiin liittyvää ympäristötietoutta.

Palvelumme eri osa-alueet tähtäävät luomun käytön lisäämiseen ravintoloissa ja viestinnän kehittämiseen luotettavaksi sekä näkyvämmäksi. ■

Lisätietoja palveluista:

Anu Arolaakso, projektipäällikkö
anu.arolaakso@sakky.fi
www.luomuravintola.fi



KUVA: PIXABAY

**Ohjelma
auttaa
ravintolaa
viestimään
luotettavasti
luomun käytöstä
asiakkailleen.**

#TasteLuomu
Luomua

RAVINTOLA

LUOMURAVINTOLA.FI



LUOMU SM
VOITTAJA 2019





LUOMUA, MITÄPÄ MUUTA!

TEKSTI: ANU AROLAAKSO

KUVA: BIGSTOCK

Oppilasravintola Timjamissa käytetään luomua, koska lapsille halutaan tarjota puhdasta ja hyvän makuista ruokaa. Runsas luomunkäyttö lähtee jo steinerpedagogiikan perusteista.

Käytännössä luomuna käytetään kaikki, mitä on järkevästi saatavissa. Tieto siitä, miten ruoka on tuotettu, on tärkeä. Maaperän, tuottajien, eläinten, keittiöhenkilökunnan ja koko ruokaketjun vastuullinen toiminta maistuu lautasella.

”MEIDÄN KEITTIÖHENKILÖKUNNALLE lisäarvoa tuo mielekäs työ, jossa oikeasti tehdään ruokaa eikä vain yhdistellä komponentteja. Kun käyttää luomua, tietää käyttävänsä vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita, hyvänmakuisia ja laadukkaita tuotteita. Tämä lisää omaa ammattitaitoa ja motivaatiota, kun saa käyttää hyviä aineksia. Korkea omavalmistussaste huomataan myös ruuan maussa,” sanoo Timjamin emäntä Merja Jokiniemi.

Kestävä kehitys on mukana jokapäiväisessä työssä näkyvästi. Luomun, lähi- ja sesonkiruuan käyttö, energian ja veden käytön minimointi, reseptiikan ja työtapojen kehittäminen, hävikin vähentäminen, ruoka- ja tapakulttuurin opetus ovat toimintoja, jotka näkyvät myös asiakkaille.

Tärkeintä saatavuus

Tärkein luomun hankintakriteeri on saatavuus, jossa Jokiniemen mukaan on edelleen häiritsevän paljon ongelmia. Tilaisuuksia ja kohtaamisia, joissa koko ketjun toimijat voisivat keskustella ja vaihtaa mielipiteitä, tulisi Timjamin emännän Merja Jokiniemen mukaan olla enemmän.

”Käytämme lähiluomua, jos sitä on saatavissa, kuitenkin niin että menemme luomu edellä ja tarvittaessa käytetään myös tuontiluomua. Hyvä esimerkki on yhteistyömme Vesilahtelaisen Kurjen tilan kanssa, josta saamme biodynaamista perunaa, porkkanaa, sipulia ja satokaudesta riippuen muitakin kasviksia ja juureksia. Olemme heille varma ostaja, ja me tiedämme saavamme laadukasta tavaraa niin kauan kuin satoa riittää,” kertoo Jokiniemi.

Jokiniemi toivoo, että valtiotason ja EU-tason päätökset eivät jarruta luomutuotantoon siirtymistä, vaan päinvastoin helpottaisivat luomutuotannon saatavuutta ja riittävyyttä. ”Uusia tuotekokeiluja ja jalostusasteita voisi myös tehdä. Isot tukut saisivat kuunnella enemmän asiakkaita tuotevalikoimasta. Luomunsaanti junnaa monesti tukkujen byrokratiassa, kun uusia tuotteita ei saada auki. Uusien vastuullisten raaka-aineiden

etsiminen vaatii jonkin verran aikaa, mutta en koe sitä ”ylimääräisenä työnä” vaan tärkeänä osana omaa tehtävääni,” sanoo Jokiniemi.

Tampereen paras kahvila

Kahviossa on tarjolla itse leivottuja (aina täytetyistä sämpylöistä asti) suolaisia ja makeita herkuja sekä terveellisiä välipaloja. Karkit ja limonadi eivät kuulu kahvilan valikoimiini. Timjamia on sanottu Tampereen parhaaksi kahvilaksi ja hinta/laatusuhteeltaan erinomaiseksi. Kahvila on saanut Keliakialiiton Gluteeniton palvelu-merkin eli gluteenitonta ruokavaliota noudattavat voivat nauttia turvallisista mielin niin lounasta kuin kahvion herkuja.

Portaat luomuun -ohjelman kautta näkyvyyttä ja uusia verkostoja

Timjami on ollut Portaat luomuun -ohjelmassa mukana ravintolan toiminnan alusta lähtien ja on nyt ohjelman korkeimmalla tasolla sekä voittanut viisi kertaa peräkkäin Luomu SM -tittelin omassa sarjassaan. Emäntä Merja Jokiniemi on myös aktiivisesti työryhmissä mukana kehittämässä ohjelmaa sekä luomun saatavuutta ammattikeittiöille. ”Mukanaolo tuo näkyvyyttä ravintolalle ja antaa mahdollisuuden käyttää hyvää materiaalia sivustoilta. Ohjelman kautta pääsee myös verkostoitumaan kollegoiden kanssa saaden vertaistukea. Verkostoituminen on helpottanut myös uusien luomutuotteiden löytämisessä. Monesti myös kehotan luomutuottajia katsomaan sivustolta luomua käyttäviä ravintoloita: siellä on valmis asiakasrekisteri johon voi ottaa yhteyttä!” listaa Jokiniemi ohjelman hyötyjä.

Oppilasravintola Timjami, Tampereen steinerkoulu

Tampereen steinerkoulu valitsi Timjamin yhteistyökumppaniksi koulun oppilasravintolaan yli 12 vuotta sitten. Tärkeimmät valintakriteerit uutta ravintolatoimijaa haettaessa olivat halu ja taito käyttää luomutuotteita. Jokiniemen mielestä ruokapalvelut voisivat tehdä yhteistyötä koulun kanssa enemmänkin ja ruokakasvatusta tulisi integroida eri oppiaineisiin paremmin. Kestävää kehitystä ja vastuullisuutta käsitellään ja kehitetään säännöllisesti koulun ja oppilasravintolan välisissä palaverissa. Myös oppilaiden ja opiskelijoiden ideat huomioidaan ja niitä suoraan toivotaan. Varsinaista omaa ympäristöohjelmaa ei ole vaan vastuullisuus ohjaa kaikkea toimintaa.

Oppilasravintolaa hoitaa osuuskunta, jossa on jäseninä keittiöhenkilökuntaa, opettajia ja oppilaiden vanhempia. Asiakkaina on oppilaita, opettajia, koulun muu henkilökunta, yhteensä n. 600 ruokailijaa päivässä. Timjamissa on kaikille avoin kahvila-ravintola, jossa tehdään myös juhla- ja tilaus- tarjoiluja. Luomupainotteinen koululounas valmistuu alusta alkaen omassa keittiössä. Joka päivä on kaksi vaihtoehtoa, joista toinen kasvisruoka. Timjami on tehnyt Ravitsemussitoumuksen, ja sen mukaisesti kasvisruokapäivä on kaikille vähin-



KUVA: OPIILASRAVINTOLA TIMJAMI



tään kerran kahdessa viikossa, käytännössä useammin. Ravintolan seinältä löytyy myös Kouluruokadiplomi ja Portaat Luomuun -auditointi on suoritettu. Syyskuussa 2017 Timjami osallistui luomupuuron syönnin maailmanennätyksen tekemiseen.

#TasteLuomu

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2 500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistoilta ja kuinka siitä viestitään asiakkaille.

Luomua ravintola -hakupalvelu

Luomua ravintola -hakupalvelu on Portaat luomuun -ohjelman toiminto, jonka avulla löytää näppärästi luomua tarjoavan

ravintolan tai ruokapalvelun. Portaat luomuun puolestaan on ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammatti-keittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä. ■

Lisätietoja:

Oppilasravintola Timjami, Merja Jokiniemi, toimitusjohtaja ja emäntä, p. 050 323 3499, merja.jokiniemi@tampereensteinerkoulu.fi
Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi

MITTAAMINEN RAKENTAA HYVINVOINTIA

TEKSTI: SAMI J. ANTEROINEN

KUVAT: BIGSTOCK

Perinteisten henkilöstökyselyiden rinnalle tulee nyt uusia ja ketterämpiä mittareita, joiden avulla organisaatiota voidaan kehittää määrätietoisemmin ja osallistavammin.







Esimerkiksi Kunnallisan kehittämissäätiön tutkimusraportissa 'Miten kuntaesimies voi parantaa työhyvinvointia? (2015)' on pohdittu mittareiden mukanaan tuomia mahdollisuuksia. Raportin laativat Jaana-Piia Mäkinen, Kirsi Heikkilä-Tammi ja Marja-Liisa Manka.

Tutkimuksen tavoitteena oli luoda ennakoivia ja voimavarakeskeisiä mittareita sekä tukea kehitystä, jossa kerätty tieto muuttuu toiminnaksi. Aikaisemman alan tutkimuksen perusteella tiedettiin, että työhyvinvointia kyllä kunnissa mitataan, mutta mittauksilla saadun tiedon käyttö kehittämiseen onkin siten jo paljon harvinaisempaa.

Casena tutkimuksessa oli Espoon kaupunki, jossa oli vanhastaan käytössä mittausjärjestelmät Kunta10 ja

Työhyvinvointimatriisi. Tietoja kerättiin Espoosta vuosina 2012–2015.

"Tutkimuksen kysymyspatteristo annettiin Espoon kaikkien 700 esimiehen käyttöön, mutta aktiivisesti mukana tutkimuksessa oli noin 30", kertoo Jaana-Piia Mäkinen.

Tutkimus paljasti, että käytössä olevat mittausjärjestelmät kylläkin toimivat erinomaisesti organisaatiotason tietojohdamisen tukena Espoossa, mutta ne eivät riittävästi tue esimiestä: niitä ei voi hyödyntää tarpeen niin vaatiessa, tulosten saaminen ei ole välitöntä eivätkä kaikki työpaikat saa tietoja käyttöönsä. Lisäksi nämä mittarit eivät juurikaan suuntaa ajatuksia voimavaroihin, ennakointiin ja kehittämiseen.



Esimiestasolle tarvitaan työhyvinvoinnin mittaamis- ja kehittämistyökaluja.



CLUB-MATE

- RAIKULI FIILIS

045-1219800

toimisto@tarquinia.fi

Ei perinteistä mittaria

Tutkimustiimin havainnot vahvistivat käsitystä siitä, että esimiestasolle tarvitaan työhyvinvoinnin mittaamis- ja kehittämistyökaluja. Esimiesten keskeiset toiveet kohdistuivat siihen, että kyseessä olisi pelkän mittarin lisäksi laajempi työkalu, joka on pelillinen, monipuolinen ja aina käytettävissä.

Edelleen aineistosta nousi hyvin laajasti toive siitä, että työkalu on nopea: sen tulisi sisältää nopeasti silmäiltävää ja omaksuttavaa tietoa sekä oikopolkuja olennaiseen. Henkilöstölle suunnattujen kyselyjen pitäisi olla lyhyitä, mutta vastuuttavia ja voimavarakeskeisiä – ja vastaamisen pitää käydä nopeasti.

Toisaalta tutkimus muistuttaa myös, että työhyvinvointikysely on yksi kehittämisen väline, jota pitää osata käyttää oikein. Esimerkiksi kyselyt, joiden pohjalta ei tehdä mitään, turhauttavat ihmisiä ja muokkaavat näiden käsitystä työhyvinvointikyselyistä kielteisempään suuntaan.

”Tässä prosessissa, sillä suoritettulla mittauksella – eli kyselyllä – pitäisi olla 20 % painoarvo, mutta sitä seuraavalla työhyvinvoinnin kehittämisellä tulisi olla 80 % painoarvo”, linjaa Mäkinen.

Esimies eturintamassa

Samalla korostuu esimiehen rooli: tutkimustulosten mukaan esimies voi kehittyä taitavaksi työn/työhyvinvoinnin kehittäjäksi, jos vain motivaatiota riittää. Tutkimukseen osallistui useita innostuneita esimiehiä, joilla oli monipuolinen käsitys työhyvinvoinnin mittaamisen nykytilasta Espoossa.

Kunta10-työkalun käytön lisäksi he olivat kehitelleet esimerkiksi omia ilmapiiri- ja fiilismittareita. Näillä esimiehillä oli runsaasti toiveita ja unelmia työhyvinvoinnin mittaamisesta ja kehittämisestä; itse asiassa tutkijat katsoivat, että osa esimiehistä oli jo omaksunut työhyvinvoinnin kehittäjän roolin.



Työntekijät ovat yleensä miehellään mukana kehittämässä työhyvinvointia.



”Ne esimiehet, jotka itse ovat kehittymishaluisia, erottuvat edukseen tässä. Tämä ryhmä haluaa myös osallistaa ihmisiä ja ratkaista ongelmia yhdessä”, lisää Mäkinieni.

Tutkimuksen yhteydessä järjestetyissä työpajoissa osa esimiehistä kuvaili tekevänsä ja käsittelevänsä kyselyjä jo varsin rutiininomaisesti ja siitä kuormittumatta. Jotkut kertoivat, että kyselyjen tekemisen kautta he voivat oppia itsestään ja kehittyä esimiehenä. Tämä ”innostunut esimiestyyppi” näytti olevan jo pitkällä kehittämisroolinsa toteuttajina, ja heitä selvästi kiinnosti mittaaminen ja kehittäminen.

Ei turhaa puuhastelua

Työntekijät taas ovat yleensä miehellään mukana kehittämässä työhyvinvointia, jos vaikuttamismahdollisuus koetaan aidoksi. Voimavara- ja ratkaisukeskeinen kehittämisote voi tutkijoiden mukaan tukea kehittämisprosessia edistämällä pystyvyyden tunnetta ja toiveikkuutta.

”Kyselyn pohjavireen tulisi olla mieluummin positiivinen kuin negatiivinen – ja sen kautta pitää aina hakea jotain olennaista itse kehittämiseen.”

Mäkinien vinkki kyselynikkarille on ammentaa oppia organisaation strategiasta.

”Espoon tapauksessa arvostava vuorovaikutus oli yksi tällainen kaupungin strategiassa mainittu asia, jonka toteutumisesta arjessa tehtiin mittari. Kyselystä tuli hyvin suosittu ja etenkin päiväkotien johtajat ottivat sen omakseen.”

Kaikkivoipainen kysely?

Tutkimustuloksista paljastuu myös yllättävä seikka: osa esimiehistä tuntui toivovan, että kysely ja sen väittämät käytännössä tekisivät koko kehittämistyön – eli vastaajalle syntyisi niin isoja oivalluksia, että ne korjaisivat kaikki ongelmat, oli se sitten vaikkapa puutteellinen työmotivaatio tai töksähtelevä vuorovaikutus työyhteisössä.

Tällöin esimiehen vastuulle jäisi lähinnä vain kyselyjen lähettäminen ja vastaajien motivointi osallistua kyselyyn. Tämä lienee kuitenkin varsin epärealistinen käsitys siitä, millä tavoin vastaaminen voi saada ajatukset liikkeelle ja poikia toimintaa, tutkimuksessa huomautetaan.

Kehittäjän keidas vaatii työtä

Tutkimuksen pohjalta syntyi Kehitä työhyvinvointia -sivusto, joka on suunnattu erityisesti esimiehille, jotka haluavat kehittää työpaikkansa työhyvinvointia. Sivusto ottaa tutkimushankkeessa esiin tulleita esimiesten unelmia ja yrittää soveltaa niitä käytäntöön. Sivustoon kuuluu mm. työhyvinvointi-kyselypohjia, joita voi vapaasti käyttää kaikkiin ei-kaupallisiin tarkoituksiin, ja erilaisia ratkaisukeskeisiä kehittämisvinkejä.

Sivustoa kehitetään edelleen, mutta jo nyky muodossa se on melkoinen aarreaitta kaikille työhyvinvoinnista kiinnostuneille.

”Sivuston uusi versio lanseerataan syksyllä”, lupaa Mäkinieni. ■

SUOMI JA TYÖPAIKAT TARVITSEVAT LISÄÄ LIIKETTÄ!

TEKSTI: SUOMEN OLYMPIAKOMITEA

KUVA: MILLA VAHTILA

Henkilöstöliikunnan asema Suomessa on vahva, mutta sen kohdistumista ja vaikutuksia seurataan vähän. Liikkeelle kannustaminen ei tarkoita pelkkiä rahallisia panostuksia, vaan liikkumisen kulttuuri syntyy yhteisestä sopimuksesta ja työnteon tavoista.

Henkilöstöliikunta

on työnantajan tukemaa liikuntaa ja liikkumiseen kannustavaa toimintaa.

1. Liikuttavatko n

Yksi sairauspoissaolopäivä maksaa keskimäärin

350€

SAMALLA HINNALLA



sähköpöydän



asioinnin

Henkilöstön hyvinvointiin on selkeä vaikutus s työilmaperiin että y sen tulokseen. Usko panostuksemme ty vointiin ja monipu henkilöstöliikun osaltaan auttaa myönte al työn

**Viikkopalaverissa
joka toinen kohta
käsitellään istuen, joka
toinen seisten.**

**Työpaikka voi
olla paikka, jossa
kannustetaan
lisäämään liikettä
työpäivän aikana,
työmatkoilla ja
vapaa-ajana.**

Millä luvut sinua?

Kustannukset 30 v.
työntekijän työkyvyttö-
myyseläkkeestä
voivat olla jopa

300 000 €

MIHIN MUUHUN
YRITYKSENNE
VOISI KÄYTTÄÄ
TÄMÄN SUMMAN?

2. Liikunnan terveysvaikutukset

Liikunta ennaltaehkäisee ja hoitaa yleisimpiä työ- ja toimintakykyä
uhkaavia sairauksia. Myös istumisen vähentäminen tuo terveyshyötyjä.

Hyvä kunto
edesauttaa
palautumista

Stressin-
sietokyky
paranee

Terve ja
hyvä-
kuntoinen
jaksaa
paremmin

...lisätä liikettä?

Työnantajan
rooli

Marjo on pääkaupunkiseudulla IT-alan yrityksessä työskentelevä nelikymppinen entinen sohva-peruna. Entinen, sillä uuden työpaikan myötä Marjo sai kokea, kuinka suuri vaikutus työyhteisön kulttuurilla on liikunnallisen elämäntavan juurruttamisessa.

”Olen jäänyt koukkuun työmatkapyöräilyyn. Se on hetki omaa aikaa, kun lapset on saatu päiväkotiin ja kouluun. Helpoksi sen tekee se, että työpaikalla pyörän saa suojaan turvalliseen paikkaan ja on hyvät suihkutilat. Lisäksi työpaikalla on opastettu pyörän huoltamiseen, niin kulkupeli myös toimii”, Marjo kertoo.

Marjon työpaikalla liikkuminen on tärkeä osa työntekeä. Viikkopalavereissa joka toinen kohta käsitellään istuen, joka toinen seisten. Lounaalle lähtiessä käytetään portaita hissin sijaan, ja yhdessä käydään kokeilemassa erilaisia lajeja.

”Olemme tiimipalavereissa keskustelleet siitä, millaisilla tavoilla voimme tuoda liikettä esimerkiksi työpisteellä olemiseen tai palavereihin.”

”Liikkeen lisääminen työpaikoilla syntyykin yhteisestä sopimuksesta”, muistuttaa liikunnallisen elämäntavan erityisasiantuntija Matleena Livson Suomen Olympiakomiteasta.

”Liikettä lisätään arkeen yksinkertaisilla, pienillä valinnoilla, jotka eivät maksa mitään, mutta joilla on iso vaikutus hyvinvointiin pitkällä aikavälillä.”

Jokainen työhyvinvointiin panostettu euro tulee takaisin moninkertaisena.

Ei pelkkä henkilöstöetu

Henkilöstöliikunnan asema Suomessa on vahva. Henkilöstöliikuntabarometrin 2017 mukaan suurin osa työpaikoista tukee henkilöstön liikkumista jollakin tavalla. Se on merkittävää, sillä työelämä koskettaa noin 2,5 miljoonaa työikäistä, joista iso osa liikkuu liian vähän ja istuu liian paljon. Tuoreen liikuntatutkimuksen mukaan 20 prosenttia suomalaisista aikuisista ei harrastanut minkäänlaista liikuntaa vuonna 2018.

”Suomi ja työpaikat tarvitsevat lisää liikettä! Tutkittu tosiasian on, että sekä kroppa että päänuppi hyötyvät liikkeestä, niin terveyden kuin työnteon näkökulmasta”, Livson muistuttaa.

Tutkimusten mukaan jokainen työhyvinvointiin panostettu euro tulee takaisin moninkertaisena. Hyvin hoidettu henkilöstöliikunta voi maksaa itsensä takaisin myös yhteisöllisyyden ja työnantajamielikuvan kohentumisen kautta.

”Työnantajilla onkin merkittävä mahdollisuus vaikuttaa siihen, että liikkumisesta tulee osa jokaisen työyhteisön arkea – matkalla töihin, työpäivän aikana ja vapaa-aikana. Silloin lii-

KUVA: MILLA VAHTILA





Henkilöstöliikunta- barometri 2017



kunta ei ole vain yksi henkilöstöetu muiden joukossa, vaan osa tavoitteellista työhyvinvoinnin johtamista, joka kohdentuu ja vaikuttaa halutulla tavalla.”

Vaikutuksia seurataan heikosti

Jotta työyhteisöliikunnan toteutus onnistuisi, tarvitaan suunnitelmallisuutta, tavoitteellisuutta ja pitkäjänteistä toimintaa osana yrityksen työhyvinvoinnin kokonaisuutta. Livson muistuttaa, että yhteistyön avulla myös vähän liikkuvia työntekijöitä voidaan kannustaa liikkumaan.

”Tarvitaan hyvin koordinoitua yhteistyötä yrityksen johdon, työterveyshuollon, liikuntapalveluiden tuottajien ja työsuojelun välillä.”

Henkilöstöliikuntabarometrin mukaan panostukset työntekijöiden liikkumiseen ovat vuositasolla noin 400 miljoonaa euroa. Päätökset resursseista ja investoinneista tekee useimmiten ylin johto. Yllättävää on, että lähes 40 % barometriin haastatelluista johtajista kertoo, ettei investointien kohdistuvuuden ja vaikutuksen seurantaan ole minkäänlaisia käytäntöjä.



KUVA: OLYMPIAKOMITEA

”Suunnitelmallisuuden ja seurannan avulla henkilöstöliikuntainvestoinnille saisi kuitenkin enemmän vastinetta.”

Livson kuitenkin muistuttaa, että liikunnalliseen elämäntapaan kannustaminen ei tarkoita yksinomaan taloudellista tukea. Myös huomion kiinnittäminen olosuhteisiin, kuten suihkutiloihin ja pyörien säilytyspaikkoihin, istumisen vähentämistä edistäviin työtiloihin ja työpaikan yhteisiin työskentelytapoihin tuovat tuloksia.

Jokaiselle oma mielekäs tapa liikkua

Kun liikkeen lisäämisestä tulee koko työyhteisön asia, liikunta ei unohdu tai sen tuominen keskelle työpäivää ei nolota ketään. Esimerkkiä voi ottaa Marjon työpaikasta, jossa taukojumbppaa tehdään yhdessä vuorotellen vetäen.

”Se on helppoa, kun voi laittaa päälle vaikka valmiin videopätkän taukoliikuntasovelluksesta. Kenenkään ei tarvitse yksin muistaa tai kehdata, koska työkaverit pyytävät mukaan.

Työyhteisön toimintatavoilla on todennäköisesti hyvin suuri merkitys myös vähemmän liikkuvien mukaan houkuttelussa. Joka neljäs työntekijä kertoo innostuvansa tai aktivoituvansa työkaverien vaikutuksesta, yhtä moni työpaikkojen liikuntapörukoiden ja -kerhojen ansiosta. Livson muistuttaa, että mukaan pyytämällä on suuri voima.

”Jos osallistutaan porukalla vaikkapa lajikokeiluun tai treenataan yhdessä johonkin hauskaan urheilutapahtumaan, jokainen saa lisää mahdollisuuksia löytää juuri itselleen sopivan ja mielekkään tavan liikkua.” ■

**Yhteistyön avulla
myös vähän
liikkuvia työntekijöitä
voidaan kannustaa
liikkumaan.**



Olympiakomitea haastaa työyhteisöt Suomen Aktiivisin Työpaikka -kilpailuun

Olympiakomitean Suomen Aktiivisin Työpaikka -kilpailulla halutaan korostaa liikunnan merkitystä Suomen taloudelle ja kansanterveydelle. Kilpailuun osallistuvat työpaikat saavat Suomen Aktiivisin Työpaikka -kartoituksesta työkaluja henkilöstön aktivoimiseen ja liikuntaohjelman systemaattiseen kehittämiseen. Voittaja palkitaan Urheilugaalassa.

Lue lisää: suomenaktiivisintyopaikka.fi

RAPEA PINTA JA MEHEVÄ SISUS

Chipstersin kullanrapeat kalanugetit ovat varma ja helppo valinta, jolla valmistat helposti maukkaan kala-aterian!

Kalanugetit valmistetaan Suomessa, omassa tuotannossamme ja omalla reseptillämme vain parhaita raaka-aineita käyttäen. Sydänmerkki kertoo tuotteen ravitsemuksellisesta laadusta.

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

Myynti ja tiedustelut:

sk-tilaukset@chipsters.fi | www.chipsters.fi



BONNE JUOMAT OY

Bonne Juomat Oy on suomalainen Lohjalla toimiva aitojen marja-, hedelmä-, juures- ja kasvispohjaisten Premium mehujen ja soseiden sekä välipalajuomien valmistaja.

Kaikki Bonne-tuotteet ovat lisäaineettomia ja vegaaneja.

Bonne on 20 toimintavuotensa kokemuksella, yhdessä Food Service -ammattilaisten kanssa, rakentanut laadukasta osaa-mista tarjota aitoja makuja ja puhtaita reseptejä, maukaasti ja terveellisellä tavalla. Tuotekehitys on osa Bonnen aktiivista

ydintoimintaa, ja seuraamme ruuanlaiton sekä raaka-aineiden trendejä meillä ja maailmalla. Haemme ratkaisuja helpottamaan asiakkaan tuotantoa ja omaa reseptisuunnittelua. ■

Tämän vuoden Bonne uutuuksia ovat:

- ananas-, vadelma- ja tyrnisooseet
- valloittava mango-passion nektari
- täyteläiset BonSmoothiet, jotka soveltuvat myös smoothie-välipalajuomien raaka-aineiksi helpottamaan eri työvaiheita. Makuina:
 - mustikka-vadelma-kaura
 - ananas-kookos-kaura



VÄLIMEREN MAKUJA PAKASTIMESTA

Topfoods sin laktoosittomat
irtopakastemozzarellahelmet ja -viipaleet
ovat uutuustuotteita Suomessa

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

Ravintolaketjuille, henkilöstöravintoloille ja julkiselle sektorille kehitetyt irtopakastetut laktoosittomat mozzarellahelmet -ja viipaleet sekä vuohenjuustoviipaleet helpottavat katteen hallintaa. Tasakokoisten juustohelmien ja -viipaleiden annostelu on helppoa.

TOPFOODS ON tuonut Suomen markkinoille ensimmäistä kertaa laktoosittoman irtopakastemozzarellan. Aiemmin markkinoilla olleiden mozzarellahelmien ja -viipaleiden myynnissä on kesän mittaan siirrytty liukuvasti laktoosittomaan juustoon.

”Laktoosittomilla tuotteilla on kysyntää erityisesti ravintolaketjuissa, henkilöstöravintoloissa ja julkishallinnon sektorilla”, sanoo Topfoods sin myyntipäällikkö Jussi Nässi.

Sveitsiläinen yhteistyökumppani on mahdollistanut laktoosittoman irtopakastemozzarellan tuomisen markkinoille.

”Uusi yhteistyökumppanimme on investoinut teknologiaan, jolla laktoosi eli maitosokeri poistetaan maidosta ennen tuotantoprosessia. Kovien juustojen osalta laktoosi hajoaa juuston kypsymisen aikana, mutta pehmeissä juustoissa laktoosi on poistettava”, Nässi kertoo.

Uudistuksen myötä myös pakkauskokoja ja myyntierä on pienennetty erityisesti irtopakastettujen vuohenjuustoviipaleiden osalta. Pienemmät myyntierät sopivat paremmin tämän päivän asiakkaiden tarpeisiin.

Tasapainotuote lisää asiakkaan katetta

Irtopakastetut laktoosittomat mozzarellahelmet ja -viipaleet ja irtopakastetut vuohenjuustoviipaleet ovat tasapainotuotteita, eli juuston paino on vakioitu. Tasapainotuotteen merkitys korostuu asiakkaan katteen hallinnassa. Vastaavien tuotetuotteiden vaihtelevan kokoisten juustomäärien kustannukset kerätävät, mikä näkyy nopeasti katteessa.

”Pakastetut vuohenjuustoviipaleet sekä mozzarellahelmet ja -viipaleet ovat aina samankokoisia ja -painoisia, jolloin annokset pysyvät myös tasalaatuisina. Lisäksi pakastetuotteiden kanssa ei tule ruokahävikkiä. Vastaavia tuoreita juustoja käytettäessä osa tuotteesta saattaa ehtiä vanhentua, jolloin hävikin määrä kasvaa”, Nässi sanoo.

Tasapainotuotteiden annostelu on helppoa, ja ruokahävikin vähentäminen on myös ympäristöteko. Pakastejuustojen suosio on kasvanut huomattavasti Topfoods sin toiminnan aikana ja tuotteille on kysyntää. ■





TÄHTIJUUSTOJEN SALAISUUTENA HERKKYYS, KÄRSIVÄLLISYYS JA LAADUKAS MAITO

Herkullisten juustojen valmistus on pitkä prosessi, jossa maltti on valttia. Raaka-aineiden laatu sekä tekijöiden osaaminen ja harjaantuneet aistit ovat isossa roolissa juustojen syntytarinassa.

”NIIN MONI asia vaikuttaa juuston makuun ja rakenteeseen. Keskeisiä vaiheita ovat juustorakeen muodostus, puristus, juuston suolaus ja kypsytyt. Lopputulokseen vaikuttaa erityisesti käytetty maito, joka meillä Suomessa on puhdasta ja antibiootitonta”, Valion juustomestari Anja Pölönen toteaa.

Juustomestarin tulee hallita koko valmistuksen kaari ja ymmärtää pientenkin poikkeamien vaikutukset lopputuotteeseen. Juustoa arvioidaan asiantuntijan harjaantuneilla näkö-, tunto- ja makuaisteilla sekä testaamalla.

Valiolla juustoasiantuntijaksi kasvetaan vanhemman juustomestarin opissa. Näin myös varmistetaan, että juustonvalmistuksen vanhaa perinnetietoa siirtyy eteenpäin.

Maailmanluokan juustoja

Suomalaiset voivat olla ylpeitä suomalaisista juustoista, joita arvostetaan myös maailmalla.

”Suomessa on yli 160 vuotta vanha, vahva juustokulttuuri. Valion juustot ovat menestyneet monissa kansainvälisissä juus-



tokilpailussa. Meidän juustoissamme maistuu nurmirehulla tuotettu, suomalainen maito ja tinkimätön juusto-osaaminen”, sanoo Anja.

Juustonmaistajaiset – jaettavia makumuistoja ja herkullinen hengähdystauko

Valion laajasta valikoimasta löytyy monia inspiroivia juustoja eri kypsyyssasteilla. Juustonmaistelut on suosittu ja mukava ajanviete pimeneviin päiviin ja iltoihin. Juustoja kannattaa maistella isommallakin porukalla.

”Maut vaikuttavat tunteisiin ja tunnelmiin. Juustoja maistellessa keskitytään hetkeen ja maistamiseen ja voidaan hetkeksi unohtaa työkiireet ja arjen haasteet”, Anja jatkaa. ”Juustot ovat monipuolisia ja vahvistavat pääraaka-aineita peittä-mättä niiden alkuperäistä makumaailmaa. Juustot tuovat täyteläisyyttä keittoihin ja erityyppisiin laatikkoruokiin sekä patoihin. Myös moni ruokalaji, kuten pastat ja pizzat, tarvitsevat juustoa täydentämään lopputuloksen”.

Parhaimmat vinkit herkullisen juustotarjottimen kokoamiseen löydät osoitteesta valio.fi/ammattilaiset



34177 Valio Luomu™ kermajuusto e300 g pitkään kypsytetty

Toivottu suomalainen luomuherkkujuuusto.

Käyttöohje: Tuote on parhaimmillaan sellaisenaan, osana juustotarjontaa tai yhdistettynä esimerkiksi hillon kanssa.



34076 Valio Hienoin Alppi Kreivi® e300 g

Erikoisjuusto herkutteluun ja vaihtelua joulunajan juhla juustoihin.

Käyttöohje: Tuote on parhaimmillaan sellaisenaan, osana juustotarjontaa tai yhdistettynä esimerkiksi hillon kanssa. Maut ja aromit tulevat parhaiten esille, kun ne tarjoillaan huoneenlämpöisinä.



34077 Valio Hienoin Juhla® cheddar e300 g

Erikoisjuusto herkutteluun ja vaihtelua joulunajan juhla juustoihin.

Käyttöohje: Tuote on parhaimmillaan sellaisenaan, osana juustotarjontaa tai yhdistettynä esimerkiksi hillon kanssa. Maut ja aromit tulevat parhaiten esille, kun ne tarjoillaan huoneenlämpöisinä.

KOTIMAISEN LUOMULIHAN EDELLÄKÄVIJÄ

TEKSTI: HELI-MARIA WIIK



"Perheyriityksemme toiminta jatkuu jo kolmannessa sukupolvessa. Meillä on kymmenien vuosien kokemus laadukkaista käsityönä viimeistellyistä lihatuotteista. Erikoisuutenamme ovat Luomu- ja Rotukarjatuotteet", kiteyttää Lihatuokku Harri Tamminen Oy:n markkinointipäällikkö, Paula Tamminen.

JO VUODESTA 1994 Tamminen on toimittanut suomalaisiin pöytiin laadukkaita täysin kotimaisia lihatuotteita. Yrityksen päätoiminta tapahtuu Vantaalla, mutta tuotteita on saatavilla ruokakaupoista ympäri Suomea. Tammisen suosituimpia tuotteita ovat porsaan gluteiiniton wienerleike, naudan pihvit sesongin eri muodoissa sekä rotukarja- ja luomujauheliha.

"Uutena innovaationa toiminnassamme on lihan ilma-kuivaamiseen erikoistunut tuotantolaitos Luumäellä. Siellä valmistetaan ilma-kuivattuja erikoistuotteita, joita tehdään esimerkiksi porsaan niskasta ja naudanlihasta. Luumäellä valmistetaan myös tuotteita vähittäiskaupan omille merkeille, kuten chorizoa ja pepperonia. Tavoitteenamme on olla pian täysin luomutuotannossa ilma-kuivattujen tuotteiden osalta", sanoo tuotekehityspäällikkö Mikko Jääskeläinen.

Tamminen painottaa, että Tammisen liikeidean ydin on vastuullisuus, johon kuuluu eläinten hyvinvointi ja niiden lajityypillinen kasvatus.

"Ympäristöystävällinen laidunruokinta on kestävä tapa hoitaa maaperää. Sopimuskasvattajamme ovat rotukarjan sekä luomun tuottajia. Rotukarja ja luomutuotannossa eläimet syövät laidunruokaa. Niiden ravinto on peräisin usein omalta tilalta. Talvisin ruokinta hoidetaan säilörehulla ja proteiinilisänä käytetään härkäpapua ja hennettä", hän tarkentaa ja lisää: "Olemme edelläkävijöitä myös tuotteiden jäljitettävyydessä – Rotukarja- ja luomutuotteet voidaan jäljittää tuottajatilalle kotisivustollamme." ■

TAMMINEN





PERSONOITUA MUSIIKKIA SUORATOISTONA

DjOnlinen dynaamiset soittolistat ja henkilökohtainen asiakaspalvelu varmistavat käytön mukavuuden

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

DjOnline on suomalainen julkisiin tiloihin suunnattu älykäs musiikkipalvelu, joka on ollut markkinoilla lähes 15 vuotta. DjOnline uudistuu syksyllä, kun palvelusta julkaistaan lokakuussa selainpohjainen DjOnline StreamFactory.

”PATENTOIMASSAMME JÄRJESTELMÄSSÄ tekoäly huolehtii soittolistojen vaihtelevuudesta, kun musiikkiasiantuntija on ensin yhdessä asiakkaan kanssa suunnitellut asiakkaan brändiin ja kohderyhmälle sopivan musiikkityylin”, sanoo DjOnline -palvelun kehittänyt Kutalab Oy:n toimitusjohtaja Pablo Harju.

Tyyli mallinnetaan järjestelmään, joka automaattisesti hakee tietokannasta dynaamiselle soittolistalle tyyliin sopivia kappaleita, joten lista elää ja uudistuu jatkuvasti. Kappaleet valikoidaan tietokantaan ajatuksella. Smart Distribution -tekniologia huolehtii, että oikeanlainen musiikki soi oikeaan aikaan.

”Meidän palvelussamme musiikin ja tunnelman takana on aina ihminen, ja palvelu personoidaan asiakkaan toiveiden mukaiseksi. Asiakaspalvelumme ei pääty tuotteen tilaamiseen, vaan puhelinpalvelumme on asiakkaiden käytettävissä”, Harju kuvailee.

Helppokäyttöinen suoratoistopalvelu

Uuden DjOnline StreamFactoryn selainpohjainen käyttöliittymä on selkeä ja helppokäyttöinen.

”Asiakas voi vastaanottaa striimatun musiikkipalvelun omilla laitteillaan, joten asiakaspäätelaitetta ei tarvitse asentaa. Myös alkuperäisen Mac Mini -laitteen sisältävän palvelun voi edelleen tilata, mikäli haluaa esimerkiksi sisällyttää palveluun mainoskanavan infotauluineen ja tämänkin palvelun käyttöliittymä uudistuu”, Harju kertoo.

59 euroa kuukaudessa maksavaan DjOnline StreamFactory-palveluun kuuluu radiotasoinen työkalu mainonnanhallintaan, joten kappaleiden väliin voi lisätä tiedotteita ja mainoksia. Lisäksi voi tilata Jukeboksi-palvelun 10 eurolla kuukaudessa. Mobiilisivun kautta toimivalla Jukeboksilla ravintolan asiakkaat tai henkilökunta voivat lisätä kappaleita soittolistalle, mikä ei ole mahdollista staattisia soittolistoja tarjoavissa palveluissa.

”Esimerkiksi Radio Helsinki ja Radio Classic käyttävät järjestelmäämme studiokäytössä, ja DjOnlinen musiikkisisältöjä suunnitellaan yhteistyössä Radio Helsingin musiikkitoimittajien kanssa”, sanoo Harju. ■

TAHDOTKO TEHDÄ VASTUULLISUUDESTA NÄKYVÄN OSAN KOKO TOIMINTAASI AINA RAAKA-AINEISTA PAKKAUKSIIN?

ECOECHO®-TUOTTEEMME OVAT luonnollinen valinta. Valikoima sisältää monia ympäristöä säästäviä, tyylikkäitä ja käteviä ratkaisuja.

Olemme kehittäneet valikoiman materiaalit ja mallit vuosikymmenten kokemuksella, ja se on kaikkien aikojen laajin omassa luokassaan.

ecoecho®-tuotteet ovat täydellinen valinta, kun haluat osoittaa, että laatu, turvallisuus ja ympäristöystävällisyys kulkevat käsi kädessä yrityksesi toiminnassa.

Kuluttajista:

55% on valmis maksamaan ylimääräistä.

Nykyään suurin osa kuluttajista on valmis maksamaan ylimääräistä sellaisten yritysten tuotteista, joilla on positiivinen, sosiaalinen ja ympäristöllinen vaikutus.

Kun toiminnassa painotetaan vastuullisuutta, on tärkeää että myös tavarantoimittaja jakaa samat arvot.

- Kaikki ecoecho®-tuotteet testataan riippumattomasti ihanteellisen kestävyuden takaamiseksi.
- Dunin tuotantolaitokset on sertifioitu ISO 14001 ympäristöjärjestelmän ja ISO 9001 laadunhallintajärjestelmän mukaisesti.
- Osalla Dunin paperituotteilla on FSC®-sertikaatti, Joutsenmerkki tai OK Compost -sertifikaatti.
- Tarkastamme vuosittain, että tavarantoimittajiemme toiminta täyttää vastuullisuudelle asettamamme vaatimukset.

Vieraile osoitteessa Duni.com ja katso, miten voit yhdistää laadun, kestävä kehityksen ja tyylin toisiinsa ecoecho®-tuotevalikoiman avulla. ■



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD®

HYÖDYNÄ MUSIIKIN POTENTIAALI

Huolella valittu taustamusiikki luo ravintolaan tunnelmaa,
auttaa erottautumaan ja edistää myyntiä

TEKSTI: MERJA MAUKONEN





Musiikki vaikuttaa ravintolan tunnelmaan ja ravintola-asiakkaiden tunnetilaan, ja ravintolan strategiaan sopivalla taustamusiikilla voidaan lisätä myyntiä. Taustamusiikin esittämiseen tarvittavan luvan saa GT Musiikkiluvat Oy:stä.



RAVINTOLAN TARJONTA, tunnelma, henkilökunnan asiantuntemus ja palvelu vaikuttavat eniten asiakaskokemukseen. Tunnelmaa voidaan muokata valitsemalla taustamusiikki huolellisesti.

”Musiikkivalinnoilla voidaan tukea ravintolasta syntyvää mielikuvaa ja tunnelmaa sekä erottautua kilpailijoista”, sanoo Musiikkilupien toimitusjohtaja Harri Kaasinen.

Hyvin laadittu strategia määrittelee, millaisia mielikuvia asiakkaille halutaan välittää. Sopiva musiikki tukee strategiaa.

”Tunnistettava taustamusiikki on avain asiakkaaseen vaikuttamiseen. Jos musiikki ei ole tunnistettavaa, sen tehtäväksi jää lähinnä tilan täyttäminen kylmillä äänillä”, Kaasinen kuvailee.

Musiikin valinnassa on huomioitava tunnettuuden lisäksi genre, äänenvoimakkuus ja tempo. Tempo vaikuttaa asiakkaiden viihtyvyyteen. Rauhallisempi tempo lisää esimerkiksi ruoan jälkeen nautittavien juomien myyntiä, kun taas nopeammalla tempolla vauhditetaan asiakaskiertoa.

”Soittolistalle kannattaa suunnitella sekoitus tunnelmaan sopivia genrejä ja käyttää myös tunnettuja kappaleita”, Kaasinen sanoo.

Luvat kuntoon

Taustamusiikin julkista esittämistä varten tarvitaan lupa, jonka saa Musiikkiluvilta. Luvan ravintolakohtaiset kustannukset ovat pienimmillään 240 euroa vuodessa. Tapahtumia varten luvat hankitaan Teostolta.

”Suomessa on runsaasti palveluntarjoajia, jotka toimittavat ravintoloille musiikin käyttöön liittyviä palveluita. Yksi esimerkki on Viihdeväylä”, kertoo Kaasinen.

Palveluihin voi sisällyttää taustamusiikin lisäksi karaokelaitteet tai maksullisia tv-palveluja esimerkiksi urheilun katsomista varten. Osassa palveluista asiakkaalle tarjotaan valmiita soittolistoja, jolloin ravintolan tarvitsee huolehtia vain äänentoistojärjestelmien toimivuudesta. Musiikkipalveluiden kuukausimaksut lähtevät noin 60 eurosta.

”Tunnetulla musiikilla on valtava vaikutus asiakkaisiin, joten laadukkaita palveluja ja vaihtelevia soittolistoja kannattaa hyödyntää”, Kaasinen sanoo. ■



AROMIKAS KAHVI MAISTUU TAPAHTUMISSA

Novacafin Jacobs Cafitesse-konseptin avulla kahvitetaan suuret yleisötilaisuudet kustannustehokkaasti

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

Jacobs Cafitesse-laitteilla voidaan valmistaa kysynnän mukaan nopeasti suuria määriä jatkuvasti tuoretta kahvia. Liikkuva kahviasema vastaa festivaalien tarpeisiin. Aromikkaan kahvin salaisuus on oikeanlainen valmistustekniikka.



"JACOBSIN CAFITESSE-KAHVIKONSEPTI perustuu hyvänmakuisen, aromikkaan suodatinkahvin valmistamiseen nopeasti ja ekologisesti", sanoo maahantuoja Novacafin hallituksen puheenjohtaja Harald Storgårds.

Cafitesse-laitteet vastaavat epätasaisen menekin aiheuttamiin haasteisiin kongressi- ja messukeskuksissa, urheiluareenoilla ja suurissa yleisötahtumissa.

"Olemme järjestäneet onnistuneesti kahvituksen esimerkiksi Suvisuoroilla 10 vuoden ajan. Suvisuoroilla juodaan kymmeniä tuhansia litroja kahvia", Storgårds kertoo.

Cafitessen tekniikka huolehtii, että kahvin aromit eivät haihdu missään vaiheessa. Suodatinkahvi valmistuu nopeasti, joten jonoja ei synny.

"Kilpailijoidemme kahvi on myöskin erittäin hyvää, mutta valmistustekniikka vaikeuttaa suurien volyymien valmistamisen kustannustehokkaasti ja siten, että kahvin aromi säilyy", sanoo Storgårds.

Mobiili suodatinkahviasema kiertää festareilla

Kesän uutena Novacafilla oli Suomen tehokkain liikkuva suodatinkahviasema, jolla yritys vastaa eri festivaalien järjestäjien toiveisiin. Mobiili suurtuotantoasema nähtiin mm. Rockfestissä, Pori Jazzissa, Qstockissa ja Ed Sheeranin konsertissa.

"Kesän kokemukset liikkuvasta suodatinkahviasemasta ovat erittäin hyviä", Storgårds sanoo.

Liikuteltavalla kahviasemalla pystytään valmistamaan 10 minuutissa 220 kupillista tuoretta kahvia. Asemaan kuuluvat kahvinvalmistuslaitteiden lisäksi jääpalakone jääkahveille sekä vesisäiliö, mikäli juoksevaa vettä ei ole saatavissa asemalle. Monipuolisessa Cafitesse-valikoimasta on saatavilla sopivat laitteet myös hotellien, ravintoloiden, kahviloiden ja toimitilojen tarpeisiin. ■





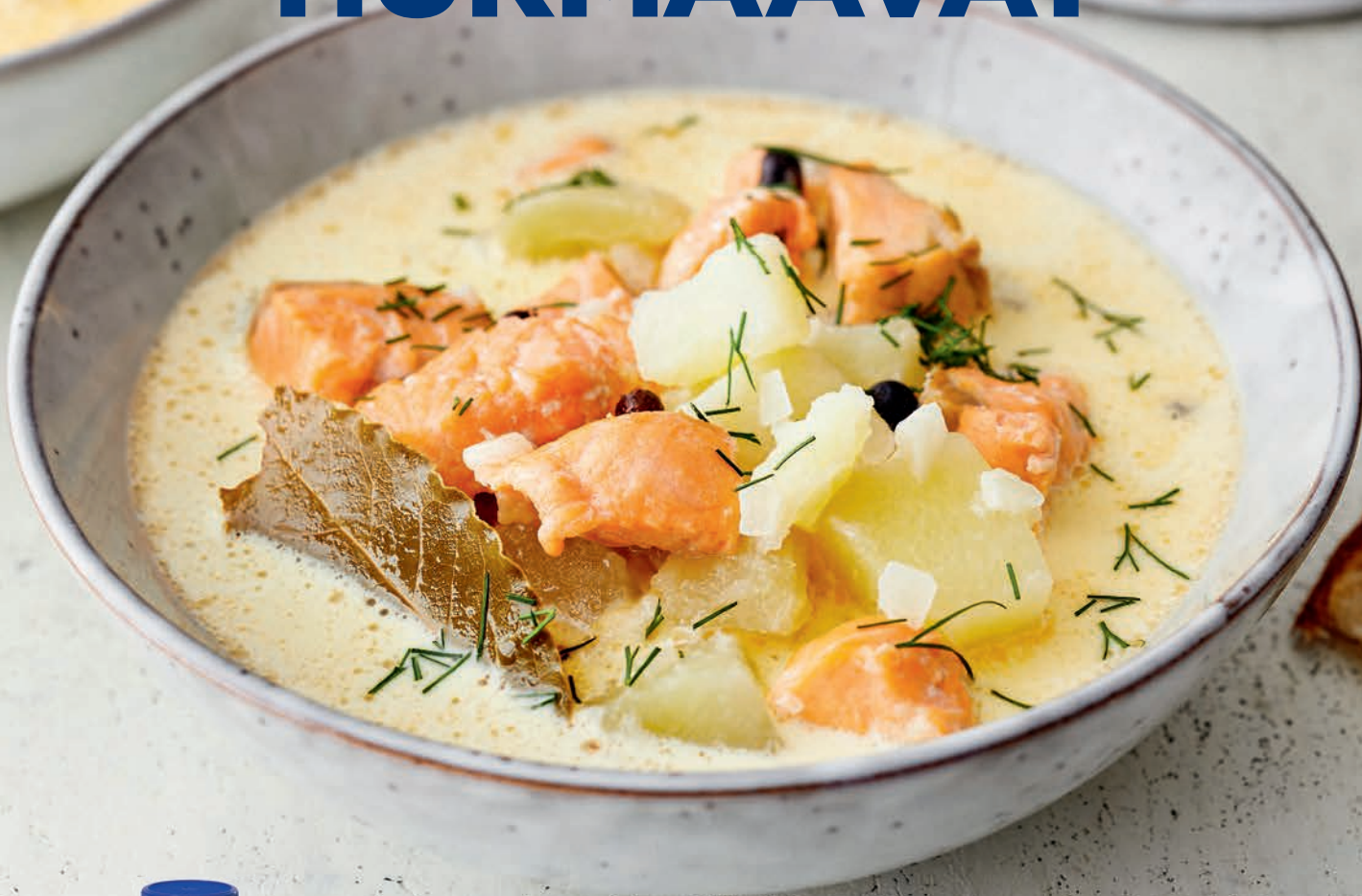
NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



AIDOT MAUT HURMAAVAT



Monen herkullisen ruokalajin salaisuus on aidoissa, konstailemattomissa suomalaisissa raaka-aineissa. Ei tarvitse kikkailla mitään ylimääräistä, vaan luottaa siihen, että korkealaatuiset perusraaka-aineet ovat onnistuneen annoksen perusta.

PAREMMAN
elämän
puolesta
yhdessä
KUMPPANEIDEMME
KANSSA