

PRORESTO

horeca-alan ammattilehti

Ruokahävikin
ympäristövaikutukset
ovat merkittävät

Asiakkaiden kasvava
kiinnostus vastuullista
toimintaa kohtaan
luo ravintola-alalle
positiivista painetta

Robert Paulig Roasteryn
paahtimolähettiläs Jarkko Issukka:

Kahvikulttuurissa on havaittavissa
selkeä muutos muutaman
viimeisen vuoden aikana



Hauska tukustua, olen Aimo.

Olen uusi tukku ruoan ammattilaisille. Valikoimani on nimeni veroinen. Puhun monen suulla, kun sanon, että palvelu on minulle kaiken A ja O – kirjaimet, jotka löytyvät tietysti uudesta nimestänikin.

valioaimo.fi

Aimo VALIO
Tukkukaupalla sinun

Olisiko teillä hetki aikaa puhua pienpaahtimokahvista?

Notes of Nature -kahvisarjamme sisältää neljä aurinkoenergialla sekä biokaasulla paahdettua pienpaahtimokahvia. Kahvi paahdetaan Porvoon maaseudulla. Olemme juuri saaneet hiilineutraalin paahtimon sertifikaatin, josta olemme erityisen ylpeitä. Toimitus pelaa ja kahvi on tasalaatuista – sekä tietenkin älyttömän herkullista!

Maista itse! Tilaa kahvinäytteet veloituksetta osoitteesta
www.robertpauligroastery.fi/tilaa-naytteet

Kahvit
saatavilla
tukuissa!

ROBERT PAULIG
ROASTERY



gastro HELSINKI



Rekisteröidy
nyt!

Tutustu
ohjelmaan!

Gastro Wine,
Beer & Spirits
-alue

Quick Service
Restaurant
-alue

Merkittäviä makuja ammattilaisille

18.–20.5.2022

Messukeskus Helsinki

Ruoka-, ravintola- ja hotellialan huikeassa Gastro Helsinki -tapahtumassa pureudutaan alan ajan-kohtaisiin aiheisiin ja inspiroidutaan ohjelmasta. Tänäkin vuonna Gastrossa nähdään huippujännittävät **Mestarikoulu- ja Seafood Chef** -kilpailut, sekä julkistetaan valtakunnan merkittävän ravintolalistaus **Suomen 50 Parasta Ravintolaa**. Ohjelman kruunaa **Suomen kokkimaajoukkue**, joka tuo Gastroon pop-up-ravintolan lisäksi huikeaa lavaohjelmaa. Kokkimaajoukkueen kansainvälisenä vieraana on **Islannin kokkimaajoukkue**, ja pop-up-ravintolan nimi on teeman mukaisesti **FIN-ICE**.

Tätä et halua missata — varmista paikkasi kevään huipputapahtumassa! → gastrohelsinki.fi

#gastrohelsinki  

Päämedia-
yhteistyökumppani

aromi

Yhteistyössä

VIISI TÄHTÄÄ

MESSUKESKUS

julkaisija

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

päätoimittaja

Jussi Sinkko

tuotepäällikkö

Ulla Höckerstedt
ulla.hockerstedt@publico.com
puh. 020 162 2251

toimituksen koordinaattori

Saara Nikkinen

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@atex.com

toimittajat

Sami J. Anteroinen
Merja Maukonen
Esa Pesonen
Tanja Karpasto
Vanessa Törnblom

kannen kuva

Robert Paulig Roastery

paino

Printall AS

www.proresto.fi

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



proresto (Facebook)



prorestomedia (LinkedIn)

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 osajia ja tarinoita.



Tilaajapalvelu

Arkisin klo 8–16, puh. 03 4246 5309 tai
sähköpostilla tilaajapalvelu@atex.com

www.proresto.fi

PRORESTO

08 Esipuhe

10 Paahtimolähettilään sydän sykkii hyvälle kahville

Kahvilaan tullaan nautiskelemaan, herkuttelemaan ja tutustumaan uusiin makuihin. Kahvin tarina tuo oman osansa elämykseen. Vastuullisesti tuotetuista pienpaahtimokahveista valmistuu espressoa, suodatinkahvia sekä kylmiä kahvijuomia, joiden makumaailman inspiraationa on luonto.

16 Scandic Grand Central Helsinki

24 Hävikkiruoan määrän vähentämiseen ei ole taikasauvaa

Ravintoloissa ja ammattikeittiöissä syntyy 61 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä. Noin 20 prosenttia kaikesta ruoasta joutuu ruokahävikkiin eli roskeen menee täysin syömäkelpoista ruokaa.





28



34

28 Kestävä gastronomia on reilua

Vastuullisuus kiinnostaa jatkuvasti enemmän sekä ravintola-alan ammattilaisia että ravintoloiden asiakkaita. Ruoan tuotannon ympäristövaikutukset, lähiruoka ja ruokahävikin vähentäminen puhuttavat Perho Liiketalousopiston vastuullisen ravintola-alan opiskelijoita.

34 Henkilöstöpalvelualan muutosten vuodet – oppeja, kurssinmuutoksia ja tulevaisuudennäkymiä

Koronapandemia mullisti työelämän pysyvästi. Se on jättänyt jälkensä myös henkilöstöpalvelualaan, joka elää nyt vahvaa muutosvaihetta. Elpymisen merkkejä on kuitenkin jo ilmassa, kertovat alan toimijat.

40 Uutispuuroa

TARJOILIJA, TUOKAA PÖYTÄÄN VALON PISAROITA

MARAN TUOREIN jäsenkysely helmikuun alusta on synkkää kertomaa. Kyselyn mukaan lähes 60 prosentilla matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-alan yrityksistä myynti väheni marras-joulukuussa 2021 vähintään 30 prosentilla verrattuna vuoteen 2019. MaRan jäsenkyselyyn vastasi 672 yritystä.

MaRan mukaan valtioneuvoston ja aluehallintovirastojen joulun alla asettamat sulut ja erittäin ankarat rajoitukset vaikuttivat hyvin kielteisesti tammikuun palvelujen kysyntään. Yli 80 prosentilla alan yrityksistä liikevaihto aleni vähintään 30 prosentilla.

Jo aikaisemmin matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-alan yrityksillä oli suuret odotukset pikkujoulukaudesta ja joulusesongista. Puhuttiin jopa, että pikkujoulukaudesta on tulossa kenties kaikkien aikojen paras ja joulusesonkin näytti hyvältä. Omikronin myötä näkymät synkkenivät marraskuun alussa ja alan toimijoiden joulusta tuli musta.

Aluehallintovirastojen joulun alla asettamat sulut esimerkiksi kylpylöihin ja valtioneuvoston joulun alla asettama sulku pubeille, karaokeravintoloille ja yökerhoille – sekä tietenkin erittäin ankarat rajoitukset ruokaravintoloille – johtivat palvelujen kysynnän romahtamiseen ja lomautusten nopeaan kasvuun.

Maran arvion mukaan hieman yli 60 prosenttia yrityksistä on lomauttanut työntekijöitään ja joka kuudes yritys (17 %) on lomauttanut kaikki työntekijänsä.

MaRan lähes kaikkien toimialojen (hiitokeskuksia lukuun ottamatta) palvelujen kysyntä oli heikkoa marraskuusta tammikuun loppuun. Kaikkein heikoin tilanne on kongressi- ja messualalla, joihin yleisötilaisuuksien kieltö ja asiakasmäärän rajoitukset ovat iskeneet pahasti. Lähes 80 prosentilla alan yrityksistä liikevaihto aleni marras-joulukuussa vähintään puolella. 82 prosentilla pubeista ja yökerhoista liikevaihto aleni vähintään 30 prosentilla. Opiskelija- ja henkilöstöravintoloilla näin kävi 77 prosentilla ja hotelleilla ja kylpylöillä 60 prosentilla yrityksistä.

Konkurssiuhka on kasvanut edelliseen kyselyyn verrattuna huomattavasti, sillä joka viides (20 %) yrityksistä on konkurssiuhan alla. Heikoin tilanne on erittäin pienyritysvaltaisilla pubeilla ja yökerhoilla: näistä 29 prosenttia on konkurssiuhan alla ja kolme prosenttia lopettanut toimintansa kesään mennessä.

MaRa on huomauttanut moneen kertaan, että ravintolarajoitukset ovat Suomessa EU:n kireimmät. Lisäksi muissa Euroopan maissa on kumottu nopeasti ravintoloita ja tapahtumia koskevia rajoituksia. Suomessa ainoastaan rajoitusten ja sulkujen asettaminen on tapahtunut ripeästi.

Valo tunnelin päässä tulee tässä: ravitsemisliikkeiden anniskelua, aukioloa, asiakasmääriä ja istumapaikkaa koskevien vaatimusten on tarkoitus poistua 1.3. alkaen. Ravitsemisliikkeitä koskevat yleiset hygieniavelvoitteet ovat voimassa 31.3. asti.

MaRan urhea taistelu rajoituksia vastaan on tuonut hetkittäin mielen Don Quijoten. Kentällä tosin on – ainakin paikoin – turhauduttu myös siihen, että äänitorvi ei tavoita päättäjien korvia. Yksi merkki tästä on HoReCa Suomi ry:n perustaminen tammikuussa. Tuolloin joukko hotelli- ja ravintola-alan pienyrittäjiä starttasi oman etujärjestön ajamaan alan mikro- ja pk-yrittäjien asemaa. HoReCa Suomen mukaan MaRan toimintaan ei olla varsinaisesti tyytymättömiä, mutta pienyrittäjien järjestöllä olisi lisää annettavaa alan edunvalvontaan.

Sekin on selvää, että pienen hätä on nyt suurempi kuin ison. Monen yrittäjän yöunet ovat jo menneet – mutta kaiken järjen mukaan tilanne väkisinkin helpottaa lopulta. Inhimillinen hinta yhdelle toimialalle voi silti muodostua murheelliseksi.

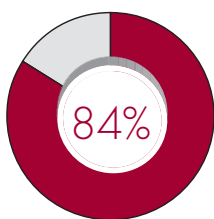
proresto-media tavoittaa ammattilaiset – tutkitusti



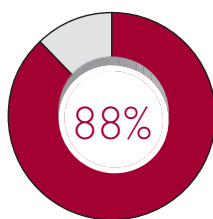
proresto julkaisu tavoittaa alan ammattilaiset sekä todelliset päätöksentekijät valtakunnallisella kohderyhmäjakelulla.

Kokonaislukijamäärä, kun huomioidaan printti- ja verkkomedia on yli 85 000 / vuosi.

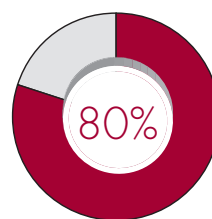
Lukija-analyysi



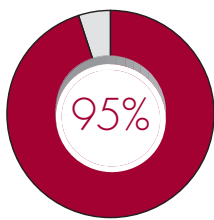
osallistuu yrityksen
hankintapäätöksiin



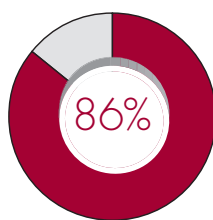
kokee saavansa mediasta
jäsenneilyä ja hyödyllistä tietoa



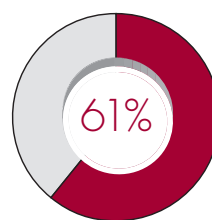
on hankkinut lisätietoa mediassa
olleen mainoksen tai artikkelin
perusteella



kokee median nostavan esiin
mielenkiintoisia aiheita



hyödyntää mediassa esitettyjä
tuotteita ja ratkaisuja työssään



työskentelee yli 1 milj. euron
liikevaihdon tekevässä yrityksessä



PAAHTIMOLÄHETILÄÄN SYDÄN SYKKII HYVÄLLE KAHVILLE

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVAT: ROBERT PAULIG ROASTERY

Kahvilaan tullaan nautiskelemaan, herkuttelemaan ja tutustumaan uusiin makuihin. Kahvin tarina tuo oman osansa elämykseen. Vastuullisesti tuotetuista pienpaahtimokahveista valmistuu espressoja, suodatinkahvia sekä kylmiä kahvijuomia, joiden makumaailman inspiraationa on luonto.

KAHVILAKULTTUURI ON monipuolistunut, ja tarjonnalla halutaan vastata erilaisiin makumieltymyksiin. Nykypäivän suomalainen kahvila- tai ravintola-asiakas toivoo elämyksiä ja laatua sekä haluaa tutustua uusiin makuihin, joita ei ole saatavilla kotona.

”Kahvi on todella mielenkiintoinen ja kiehtova tuote.

Raaka-aineena se on lähes kaikille tuttu, ja kaikilla on kahvista oma mielipiteensä ja omat suosikkinsa. Muutaman viime vuoden sisällä Suomessa ovat trendanneet erikoiskahvit, espresso-pohjaiset juomat ja pienpaahtimokahvit”, sanoo Robert Paulig Roasteryn paahtimolähetiläs Jarkko Issukka.

Paulig-konserniin kuuluva Robert Paulig Roastery on Porvoon Tolkkistenkylällä luonnon keskellä sijaitseva pienpaahtimo, joka on erikoistunut käsityönä tehtäviin kahveihin.

Tänä vuonna 35 vuotta täyttävä Robert Paulig Roastery työllistää yhdeksän henkeä. Pienpaahtimo valmistaa kahveja, joiden ääreen voi viettää rauhallisen hetken kahviloissa, toimistoissa ja kotikeittiöissä.

”Kahvikulttuurissa on havaittavissa selkeä muutos muuttaman viimeisen vuoden aikana. Kahvi on muuttamassa arkisesta kofeiinilähteestä yhä vahvemmin nautiskelujuomaksi, jonka äärellä rentoudutaan”, Issukka sanoo.

Pienpaahtimon omnikahvit kertovat luonnon tarinaa

Robert Paulig Roastery sai kipinän lähteä kehittämään ammatillaiskäyttöön suunnattua Notes of Nature -kahvisarjaa nelisen

vuotta sitten. Kahvisarja koostuu neljästä herkullisesta pienpaahtimokahvista, joita on saatavilla tukkuliikkeistä.

”Halusimme kehittää makumaailman, joka puhuttelee tämän päivän kahvila- tai ravintola-asiakasta. Luonnosta inspiraationsa saanut Notes of Nature -kahvisarja kertoo kahvin tarinaa helposti lähestyttävällä tavalla”, Issukka kertoo.

Kahvisarjan kahvien nimet kuvaavat kahvin makua. Aamunkajon inspiroima vaaleapahtoinen Kajo on herkkä ja kevyt sekä sisältää vivahteita persikasta ja karamellista. Kuulas on paahtoasteen 2 vaaleahko ja makeahko ja viikunainen kahvi.

Sarjan tummempia sävyjä edustavat Kipinä ja Korpi. Keskitumma Kipinä on vahva, paahteinen ja pähkinäinen. Paahtoasteen 4 Korpi puolestaan sisältää marjaisia vivahteita ja tuo tummuudessaan ja voimakkuudessaan mieleen korpimetsän.

”Paahtimomme sijaitsee luonnon keskellä, joten luonto on oleellinen osa toimintaamme. Myös kahvipakkausten visuaalinen ilme tulee paahtimon ikkunasta avautuvasta merimaisemasta”, Issukka sanoo.

Slow roast -menetelmällä paahdetut omnikahvit sopivat pavusta jauhettuina sekä espresson että suodatinkahvin valmistamiseen. Näin asiakkaan ei tarvitse hankkia erillisiä kahveja eri valmistustapoja varten, mikä sujuvoittaa arkea.

Sarjan kasvaneen suosion myötä osa kahviperheen kahveista on tuotu kuluttajien saataville päivittäistavarakauppaan.



"Kahvi on todella mielenkiintoinen ja kiehtova tuote. Raaka-aineena se on lähes kaikille tuttu, ja kaikilla on kahvista oma mielipiteensä ja omat suosikkinsa", pohtii Robert Paulig Roasteryn paahtimolähtettiläs Jarkko Issukka oikealla. Kuvassa vasemmalla Robert Paulig Roasteryn paahtaja Krister.

Vastuullisuus on tänä päivänä itsestäänselvyys

Robert Paulig Roasteryllä on pienpaahtimokahvien valmistamisessa pitkä historia. Suomen vanhimmassa pienpaahtimossa paahdetaan vastuullisista lähteistä hankittuja kahveja. Kahviloiden valveutunut asiakaskunta pitää nykypäivänä kahvin vastuullista viljelyä ja tuotantoa perusvaatimuksena.

"Kaikki kahvimme ovat kolmannen osapuolen vastuulliseksi varmentamia vuodesta 2017 lähtien. Pauligilla on pitkät yhteistyöperinteet kahvin alkuperämaiden viljelijäyhteisöjen kanssa", Issukka kertoo.

Kumppanuushankkeissa opastetaan kahvinviljelijöitä kestäviin ja kannattaviin viljelykäytäntöihin. Tiedon välittämisen lisäksi viljelijöille tarjotaan käytännön tukea työskentelyolosuhteiden ja hyvinvoinnin parantamiseksi.

Vastuullisuus näkyy myös energiantuotannossa. Robert Paulig Roastery investoi vuonna 2018 aurinkovoimalaan, jonka tuottamalla energialla kahvit paahdetaan. Lämmöntuotannon lisäenergialähteenä käytetään biokaasua.

"Paahtimomme kattopinta-alasta 55 prosenttia on päällystetty aurinkopaneeleilla. Oma aurinkovoimalamme kattaa koko sähkötarpeemme. Aurinkovoimalan, biokaasun käytön sekä muiden vastuullisuustoimenpiteidemme ansiosta saimme ensimmäisenä pienpaahtimona hiilineutraaliudesta viestivän CarbonNeutral-sertifikaatin", sanoo Issukka.

Robert Paulig Roastery valittiin Suomen parhaaksi paahtimoksi vuonna 2019 Helsinki Coffee Festivalilla, joka on Pohjois-Euroopan suurin kahvifestivaali. Vuoden 2019 parhaan paahtimon valintaan vaikuttivat vastuullisuusteeman ympärillä käyty paahtimoiden pitchaus-kilpailu, sijoittuminen jaetulle 2. sijalle vuoden suodatinkahvi -kilpailussa sekä yleisöäänestys.

"Vuonna 2020 siirryimme täysin kierrätettäviin pakkauksiin, mikä pienensi hiilijalanjälkeämme entisestään", Issukka lisää.

Kahvisekoituksilla luodaan uusia makuvivahteita

Suodatinkahveissa arabica-lajikkeiden pähkinäiset maut, samettisuus, suklaisuus ja täyteläisyys ovat parhaimmillaan. Espressoissa robustan voimakas ja pähkinäinen maku on edukseen.

Eri kahvintuottajamaista peräisin olevia kahveja sekoittamalla voidaan laajentaa makumaailmaa. Suosittuja kahvintuottajamaita ovat Brasilian ohella Kolumbia, Indonesia, Costa Rica, Kenia ja Etiopia.

"Brasilialaisiin pähkinäisiin, kahvinmakuisiin kahveihin voidaan tuoda nyansseja esimerkiksi kolumbialaisesta kahvista tai hedelmäisistä ja marjaisista afrikkalaisista kahveista. Me

käytämme muun muassa aromiltaan mustaherukkaista kenialaista kahvia osassa sekoituksiamme”, Issukka kertoo.

Etiopialaisilla kahveilla voidaan tuoda kahviin mustikkaisuutta, ja Robert Paulig Roasteryn käyttämässä Costa Ricassa viljellystä lajikkeesta löytyy esimerkiksi karvasmantelin makua.

”Suomessa tummemmat paahtoasteet ovat nousussa kun taas kansainvälisesti vaaleapaahtoiset kahvit ovat trendaamassa. Tummapaahtoissa kahveissa viehättävät makumailman pehmeys ja täyteläisyys. Vaaleat paahtoasteet puolestaan tuovat enemmän esiin kahvin ominaismakuja ja hapokkuus tuo makuun raikkautta”, pohtii Issukka.

Kylmät kahvijuomat ja kahvipohjaiset cocktailit maistuvat kesäisin

Kansainvälisesti suurimpia kahvitrendejä ovat tällä hetkellä kylmät kahvijuomat, jotka ovat suosittuja etenkin kesällä. Kylmät kahvijuomat ovat rantautuneet myös Suomeen.

”Kahviloissa cold brew eli kylmäuutettu kahvi on suosittua kesällä, mutta kysyntää on ympäri vuoden. Myös jäälätte on kasvattanut suosiotaan”, Issukka kertoo.

Kysynnän kasvu näkyy kauppojenkin hyllyillä. Tarjolla on useita erilaisia ready-to-drink-kahvijuomasekoituksia.

”Kahvipohjaisista cocktaileista Espresso Tonic rantautui Suomeen Euroopasta muutama vuosi sitten. Jäähdytetty tupla-espresso tai cold brew -kahvi kaadetaan jäiden päälle ja

Kahvilla on suomalaisten sydämessä aivan erityinen paikka.

lisätään tonic-vettä. Tonic ja espresso sopivat yhteen todella hyvin”, kertoo Issukka.

Espresso Tonicin voi maustaa lime- tai sitruunamehulla. Baarimaailmassa on nousemassa suosioon Espresso Martini, joka on kehitetty vuosikymmeniä sitten Lontoossa.

”Espresso Martinin voi valmistaa myös kylmäuutetusta kahvista, ellei käytettävissä ole espressokonetta”, vinkkaa Issukka.

Baarialan moniosaajasta käsityöläispaahtimon lähettilääksi

Mäntyharjulta lähtöisin oleva Jarkko Issukka tunnetaan alkoholialalla menestyvän uran luoneena cocktailmestarina.

Ennen kahvialalle siirtymistään hän työskenteli baarimestarina useissa huippubaareissa, kuten Helsingin Tornihotellin American Barissa.



Issukka kehitti baarimestarivuosinaan useita drinkkejä. Kisaaminen kuului olennaisena osana alkoholialalla työskentelyyn, ja Issukka voitti kaikkiaan 10 mitalia eri drinkkilpailuissa. Baarimestarin uransa aikana hän voitti myös kahdesti PRO-tunnustuspalkinnon.

”Alkoholialalla työskentely oli kiinnostavaa ja antoisaa. Pysin aktiivisesti kehittämään suomalaista cocktailkulttuuria ja asiakaspalvelua”, Issukka sanoo.

Bacardi-Martinin brändilähtötilään myynti ja markkinointi tulivat Issukalle tutuiksi. Samalla Issukka koulutti baarialan ammattilaisia eri puolilla Suomea.

Vuonna 2017 hän julkaisi yhdessä Kyrö Distillery Companyn perustaja Mikko Koskisen kanssa teoksen Suomalainen drinkki, joka tutustuttaa lukijansa kotimaisten juomasekoitusten maailmaan läpi vuosikymmenten. Pian kirjan jul-

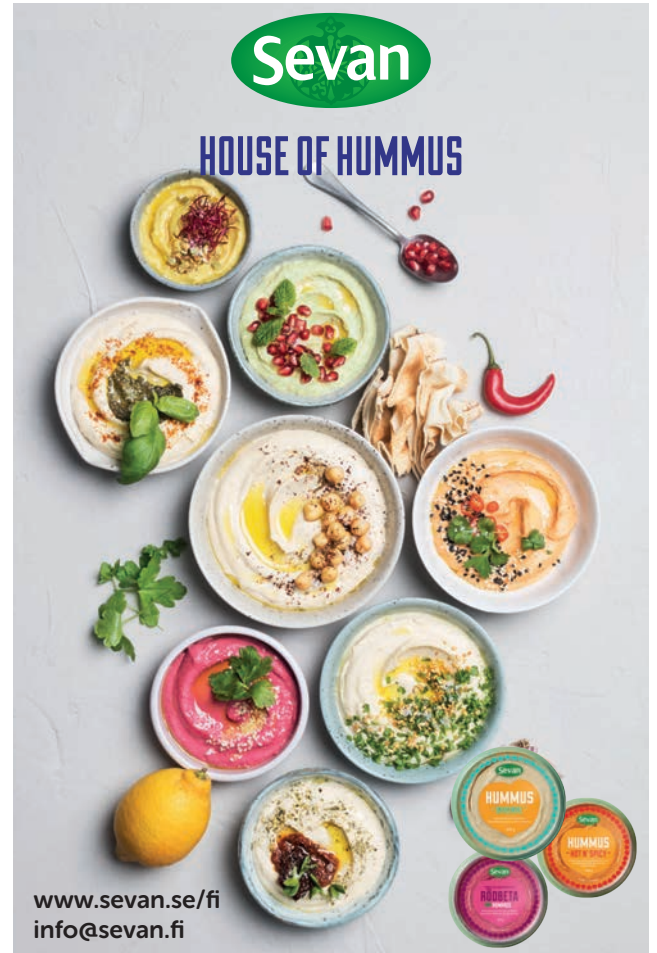
kaisun jälkeen Issukka siirtyi uudelle urapolulle Robert Paulig Roasteryn paahtimolähtötilään.

”Aloin kaivata tekemiseeni uutta kulmaa ja hektisyyden sijasta halusin keskittyä johonkin tiettyyn asiaan. Kun minulle avautui mahdollisuus siirtyä kahvialalle paahtimolähtötilään roolissa, tartuin siihen hetkeäkään epäröimättä”, Issukka sanoo.

Paahtimolähtötilään työpäivät kuluvat tuotekehityksen, liiketoiminnan kehittämisen, markkinoinnin ja asiakastapaamisten parissa, ja Issukka on ollut mukana luomassa kaikkia paahtimon portfolioissa olevia kahveja sekä neljä vuotta sitten päivitettyä brändäystä.

”Sydämeni on aina sykkinyt juomille, joten siirtyminen cocktaileista kahviin oli luontevaa. Kahvilla on suomalaisten sydämessä aivan erityinen paikka. Kahvi on pyhä ja tärkeä





// Elämyksellinen kahvi on herkku, jonka ääreen haluaa pysähtyä.

asia, joka kuuluu arkeen ja juhlaan, ja kahvia nautitaan pitkin päivää", Issukka toteaa.

Entä mitä elämyksellinen, hyvä kahvi tarkoittaa Issukalle itselleen?

"Minulle elämyksellinen kahvi on maultaan pehmeä ja samettinen. Kahvissa, joka todella tekee vaikutuksen, on erilaisia aromeja. Elämyksellinen kahvi on herkku, jonka ääreen haluaa pysähtyä. Elämykseen kuuluvat myös tarinat kahvin takana", summaa Issukka. ■



SCANDIC GRAND CENTRAL HELSINKI

TEKSTI: TANJA KARPASTO

KUVAT: ANNABELLE ANTAS

HOTEL GRAND CENTRAL



*Kulttuurihistoriallisesti merkittävä arvorakennus ja arkkitehtuurikilpailun myötä
syntynyt laajennusosa muodostavat ainutlaatuisen hotellikokonaisuuden
Helsingin päärautatieasemalla.*



Kohdetiedot:
Scandic Grand Central Helsinki

Rakennuttaja: Exilion Asemahotellit Ky
Arkkitehtisuunnittelu: Arkkitehdit Soini & Horta Oy (korjausosa), FutuDesign Oy (laajennusosa)
Sisustusarkkitehtisuunnittelu: Puroplan Oy
Rakennuttajakonsultti: Indepro Oy
Rakennesuunnittelu: A-Insinööri Suunnittelu Oy
Rakennusurakoitsija: NCC Suomi Oy

”TAVOITTEENA OLI saada mahdollisimman paljon hotelli-huoneita mahtumaan tiloihin”, toteaa Scandic Grand Central Helsinki -hankkeen pääsuunnittelusta vastannut arkkitehti Matti Linko Arkkitehdit Soini & Horto Oy:ltä. ”Hotellin talousyhtiön kannalta keskeisintä oli huoneiden lukumäärä ja laajennus oli jo ihan lähtökohtana hankkeessa”, Linko kertoo. ”Laajennusosa liittyi hyvin luontevasti vanhan rakennuksen korkeus-asemiin ja massaltaan tontille. Hotellikokonaisuuteen saatiin mahtumaan lähes 500 huonetta.”

Alun perin Eliel Saarisen suunnittelema, vuonna 1909 valmistunut Helsingin rautatieaseman hallintorakennus on kunnostettu kellarista kattoon, ja siihen on rakennettu kiinteästi FutuDesign Oy:n suunnittelema laajennusosa. Huhtikuussa toimintansa aloittanut Scandic Grand Central Helsinki on yksi Suomen suurimmista hotelleista.

”Kun mietittiin rakennuksen lähestymistä eri puolilta ja mistä tullaan hotelliin sisään, vanha pääovi päätettiin säilyttää myös hotellin pääsisäänkäyntinä”, kertoo Linko. ”Rautatien torin sisäänkäyntien ongelma oli tasoero, jota oli vaikea saada esteettömäksi. Peruslähtökohta suunnittelussa on, että esteetön sisäänkäynti on sama kaikille. Sisäpihalle tehtiin kokonaan uusi ovi ikkunan tilalle, jotta olisi myös toinen juhla-ovisäänkäynti, josta pääsee suoraan samassa lattiatasossa hotellin vastaanottoon ja lobbyyn. Lisäksi tehtiin torin kulman ovelle esteetön sisäänkäynti suoraan ravintolatiloihin luiskaan ja hissien avulla.”

Eliel Saarisen suunnittelemat pääsisäänkäynnin ja -aulan pilarit ohjaavat vieraat hotelliin sisälle. Osa pilareiden kapiteeleista paljastui vasta peruskorjauksen aikana.



Hotellitoiminnan vaativat huoltoyhteydet on ratkaistu Läntisen teatterikujan puolelta, missä on myös toinen yleisösisäänkäynneistä. ”Toisella puolella ovat junalaiturit ja toisella jalankulku, joten uusia huoltoyhteyksiä ei niihin saanut”, Linko sanoo. ”Pihasta tehtiin puistomainen ja päädyttiin siihen, että koko sisäpiha muotoillaan uudestaan.”

Suojeltua ja arvokasta rakennusperintöä

Vanhan hallintorakennuksen seinistä ja suojelluista käytävistä johtuen hotellihuoneet ovat joka kerroksessa eri kokoisia. ”Pisin käytävä on 150 metriä pitkä ja kaikki käytävät ovat suojeltuja”, kertoo vastaava rakennussuunnittelija ja arkkitehtisuunnittelun projektipäällikkö Minerva Ahokanto.

”Toisessa kerroksessa on suojeltuja kokoustiloja ja kaikki käytäviin liittyvät porrashuoneet olivat suojeltuja”, Ahokanto





Scandic Grand Central Helsingin sisäntuloaulaa valaisee Paavo Tynellin 50-luvulla suunnittelema pyöreä valaisin. Aulasta löytyy myös suoraan seinään maalatut opastekstit suomeksi ja ruotsiksi.

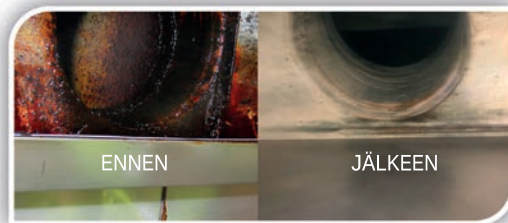


sanoo. "Käytävillä on hienot pariovet, joita käytettiin pääsääntöisesti käyntinä huoneisiin. Koska emme halunneet tehdä lisää oviaukkoja ja ovet eivät mene kerroksittain samassa kohtaa, niin jokainen huone on hieman eri levyinen ja vähän eri kokoinen."

Hallintorakennuksen vanhat ikkunat ovat hyvin systemaattiset ja ikkunajako toimii hyvin myös hotellihuoneelle. "Koko ajan oli selkärangassa, että mitään kohteessa ollutta kiinteää ja arvokasta ei haluttu hävittää", kertoo Ahokanto. "Esimerkiksi kaikki ikkunat saatiin kunnostettua, mikä oli ihan valtava työ tämän kokoisessa rakennuksessa. Lasituksia vaihdettiin ääniteknisistä syistä, alapuitteita jouduttiin vaihtamaan ja alakarreja korjattiin, mutta pääsääntöisesti alkuperäiset ikkunat olivat kauttaaltaan kunnostuskelpoisia."

Yksi iso ero toimistotalolla ja hotellilla on muun muassa se, että hotellissa on kylpyhuone joka huoneessa ja se vaatii





Ravintolan huuvaan asennettavat Zailan rasvanpoistootsonaattorit hajottavat rasvan tehokkaasti ja vähentävät ympäristön rasvankäryä. Ravintolalle ne tuovat säästöä ja lisäävät paloturvallisuutta.

zaila.fi

ZAILA

010 219 6520

totaalisesti erilaista talotekniikkaa, jota rakennuksessa ei ole ollut aikaisemmin.

”Tavallisesti uudishotellissa olisi käytävältä ovi jokaiseen huoneeseen, mutta kun päällekkäisissä kerroksissa ovet ovat eri kohdassa, se teki suunnittelun sekä toteutuksen todella haasteelliseksi”, kertoo Ahokanto. ”Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että tulee huoneita, joissa on kylpyhuone eri reunassa ja voi aavistaa, mitä se tarkoittaa talotekniikalle. Jouduttiin käyttämään erittäin paljon aikaa palo-, ääni- ja talotekniikan suunnitteluun.”

VR:n hallintotiloista Scandic-ketjun hotelliksi

”Poikkeuksellista hotellissa on se, että olemme yhdessä Suomen merkittävimmistä rakennuksista”, toteaa hotellihankkeen visuaalisesta kokonaiskonseptista ja sisustusarkkitehtuurista vastannut Puroplan Oy:n toimitusjohtaja, sisustusarkkitehti

Jaakko Puro.

”Projekti lähti brändisuunnittelusta liikkeelle, ja sitä tehtiin koko toimiston voimin”, Puro kertoo. ”Ensin hahmoteltiin yhdessä tilaajamme Scandicin toimitusjohtajan Aki Käyhkön kanssa, kenelle hotelli on suunnattu, ja mitä siitä voisi saada irti. Samalla suunniteltiin tilat eli mitä toimintoja missäkin on. Tuotimme valtavan määrän layouteja ja yhteistyö arkkitehtien ja museoviraston kanssa oli tiivistä”, jatkaa Puro. ”Oli mahdollisuus tehdä jotain aivan uniikkia.”

Näyttävä ja tilava vastaanotto

”Ensimmäisenä piti tietysti hahmottaa, mihin saadaan riittävät vastaanottotilat, että asiakas kohtaisi ne kohtuudella”, Puro sanoo. ”Saimme luvan purkaa tulevasta aulatilasta myöhem-





min rakennettuja seiniä, jotka eivät olleet suojeltuja ison määrän pois, jolloin saatiin avattua iso tila, joka hengittää läpi rakennuksen niin sisäpuolelle kuin rautatienpuolellekin.”

Lähes 500 hotellihuonetta tarkoittaa käytännössä, että asiakkaita on yhtäaikaan aulassa paljon ja tilan tarve oli todella suuri. ”Haluttiin myöskin häivyttää käytävämäisyys pois”, toteaa Puro. ”Verhoilimme alkuperäiset lattiamateriaalit; kivi- ja betonimosaiikit matolla ja laatoituksella, jotta saatiin yhtenäisen tuntuinen avara tila aikaiseksi.”

Vastaanottotiski on sijoitettu isojen ikkunoiden eteen, ja sieltä paistaa aurinko komeasti sisään. Sisustuksessa on täytynyt ottaa huomioon, että asiakas näkee tiskin takana työskentelevän vastaanottohenkilöstön. ”Tein ikkunoiden eteen häikäisyverhot, jotka laskeutuvat auringonvalon vuoksi alas”, Puro kertoo. ”Suunnittelin myös ison valotaideteoksen vastaanoton takaseinään.”

Aulatilassa henkii lämmin harmaaseen ja hiukan petroliiniin taittuva sininen sävy seinissä ja pilareissa, ja osassa tilaa on käytetty valkoista ja vähän kullan hohtoa.

”Värimaailma on jossain määrin Saarisen värimaailmaa”, Puro sanoo. ”Jotain vivahteita on otettu esimerkiksi Hvitträskin voimakkaista väreistä, mutta siihen ei ollut mitään museaalista syytä.”

Kansallisromanttisia viitteitä näkyy jonkin verran vastaanoton wc-tilojen vihreäkeltaisissa laatoituksissa ja aulan päätyseinällä olevassa takassa. Suojeltuja kalusteita on ripoteltu ympäri hotellia, pääasiassa ravintolaan ja kokoustiloihin.

”Muuten olen pyrkinyt irrottautumaan Eliel Saarisen sisustuksesta, jotta ihminen tietäisi, mikä on uutta ja tehtyä ja mikä on vanhaa ja alkuperäistä”, Puro täsmentää. ”Rakennus on niin vahva, että se kyllä ottaa sijansa.”





Meiltä myös muut yritysvaatteet brändättyinä:

T-paidat, fleecet, piké paidat, soft shell puserot, päähineet ym.

Weber Snack Pack -pakkaus uutuus sämpylöille, patongeille, hampurilaisille ym. Lisäinfoa nettisivuiltamme.



Silikonimuotit ammattikäyttöön
silikomart®
professional



Asuja ammattilaisille



Pajunen Oy, Toimenkatu 2, 38700 Kankaanpää

Puh. (02) 572 1082, 050 598 1057

pajunen@pajunen.fi • www.pajunen.fi

Helsingin toimipiste:

Pohjoinen Rautatiekatu 29

Avoinna sop. mukaan. Soita ja sovi tapaaminen.

Old School Low Rider



Rento ravintolamaailma

Hotellin baarin näkyvät avautuvat ikkunoista sisäpihalle, jossa on uusi katettu lasiterassi.

"Oli tarpeellista rakentaa sinne lämmin tila, jotta saatiin riittävästi aamiaistiloja", Puro kertoo. "Jos kaikki hotellihuoneet sattuvat olemaan yhtä aikaa täynnä, niin aamiaisella voi olla yli 800 asiakasta ja silloin loppuu paikat. Saimme museoviraston kanssa neuvoteltua, että laajentaminen oli mahdollista."

Baarin kalustus on monimuotoista, jotta jokainen asiakas löytää oman soppensa, jossa on mukava istua. "On paljon kotimaista, mutta on myös paljon ympäri Eurooppaa tuotua kalustoa; arvokkaita design-tuotteita niin valaisimissa kuin irtokalusteissakin", kuvailee Puro.

"Ruokaravintolaosuudessa olen pyrkinyt ranskalaishenkeen ravintolaan ja myöskin tiettyyn rentouteen, ettei tule rakennuksen ehkä vähän pelottavan massiivista jäykkyyttä, mutta tietty arvokkuus siinä on säilytetty", pohtii Puro. "Ravintolaan on oma sisäänkäynti rakennuksen kyljestä."

Hotellissa on kaikkiaan kolme keittiötä: pääkeittiö, avokeittiö ravintolasalissa sekä juhlasalin esillepanokeittiö. Pääkeittiöstä ravintolaan on matkaa lähes sata metriä, joten tarvittiin keittiö, joka huolehtii pääsääntöisesti ravintolasta.

"Olen pyrkinyt ravintolassakin siihen, ettei ole isoa hallimaista tilaa vaan se jakaantuu pienempiin osioihin, joihin onneksi rakennuskin antaa myöten", Puro kertoo. "Rakennuksen runko on semmoinen, että sieltä tulee kivan mallisia tiloja

vähän kuin itsestään. Sieltäkin löytyi hienot kaariholvit, jotka ovat olleet piilossa."

Monipuolinen tilahybridi toimii ravintolana ja muuntuu aamiaistiloiksi, ja siitä eteenpäin erillisiksi kokoustiloiksi.

"Kaikki on suunniteltu niin, että siellä tuntuu ravintolatilalta eikä kokoustilalta. Henki on ravintolatilanomaista arvokkaalla silauksella tehtynä."

Voimakas ripaus tulevaisuutta

Hotellihuoneissa on neljä erilaista teemaa juhlavimmista sini-voittoisista huoneista vaaleampiin ja raikkaisiin sekä klassisiin huoneisiin, joissa värimaailma on kansallisromanttis-henkinen.

"Olen pyrkinyt luomaan aina voimakkaan ripauksen tulevaisuutta ja tätä päivää, ettei tule museofiilistä", Puro kiteyttää. "Ajatus on, että olet uudessa hotellissa, raikkaassa ja miellyttävässä."

Huoneiden tyyli muuttuu uudisosassa pelkistetymmäksi verrattuna kantaosaan. "Huoneet ovat uudisosassa hieman pienempiä, mutta kyllä niissä kokee olevansa samassa kiinteistössä", Puro sanoo.

Näkyvät ovat huikeat Kaisaniemen puistoon ja pitkälle Pasilan suuntaan sekä upealle sisäpihalle.

"Jos olisin hotellissa useamman yön, vaihtaisin huoneita ja testaisin eri näkymiä", miettii Puro. "Hotelli on uskomaton ikkuna kaupunkiin ja rakennus on nyt avattu nähtäväksi." ■



KUVA: BIOVAACA KUVA-ARKISTO

Runsaiden noutopöytien äärellä tulee otettua lautaselle enemmän kuin jaksetaan syödä. Tuomalla ruokahävikki näkyväksi otetaan ruokailijat mukaan ruokahävikin vähentämiseen.

HÄVIKKIRUOAN MÄÄRÄN VÄHENTÄMISEEN EI OLE TAIKASAUVAA

TEKSTI: ESA PESONEN

Ravintoloissa ja ammattikeittiöissä syntyy 61 miljoonaa kiloa ruokahävikkiä. Lähes 20 prosenttia kaikesta ruoasta joutuu ruokahävikkiin eli roskeen menee täysin syömäkelpoista ruokaa.

HÄVIKKI AIHEUTTAA turhia kuluja ja työtä kuormittaen samalla ympäristöä. Ruokahävikkiä vähentämällä voittoa yritys ja hävikin vähentäminen on myös vastuullista. Ruokahävikillä tarkoitetaan roskeen päätyvää syömäkelpoista ruokaa.

Poisheitetty ruoka on menetettyä arvokasta raaka-ainetta eli suoraa rahan menetystä. Hävikkitiedon systemaattinen kerääminen on avainasemassa. Ruokahävikkiä syntyy ammattikeittiöissä eri vaiheissa, varastoinnista ja valmistuksesta lähtien. Suurin ruokahävikin lähde on linjastohävikki, mitä tulee noutopöytään tarjolle laitetusta tai valmistetusta ruoasta.

Digitalisaatio apuna ruokahävikkiin

Nykyisin ruokahävikkiä voi seurata helposti itsekkin. Biovaaka tarjoaa selainpohjaisen ohjelman, jolla voi laittaa turhan hävikin kuriin ja säästää sitä kautta selvää rahaa. Ammattikeittiöissä on tapahtunut valtava muutos kohti digitaalisuutta. Ruokahävikin seurannan osalta muutos digitaalisten palvelujen tarjontaan on ollut viime vuosina nopeaa.

Tarjolla on helppokäyttöisiä palveluja, jotta ruokahävikin seuranta on itsessään nopeaa. Palvelut tarjoavat monipuolista tietoa ja selkeät raportit toiminnan kehittämisen tueksi, joten exceleihin käytetty aika voidaan unohtaa.

Ravintolat ja ammattikeittiöt ovat hyvin erilaisia toimintoiltaan ja kooltaan. Kannattaakin valita omaan ympäristöön sopivin palvelu, sillä ruokahävikin seurannan työkalut tulevat olemaan tulevaisuudessa kiinteä osa keittiötoimintaa.

Yksi palveluista on juuri Biovaaka Oy:n selainpohjaiset ohjelmat räätälöityinä eri ravintolatyypeille. Niillä on par-

KUVA: KATTI LÄNSIKYLÄ



Erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuuri Luonnonvarakeskuksesta tietää, että yksi syy hävikkiin voi olla olla liian suuri vaihtoehtojen määrä.



KUVA: BIOVAAKA KUVA-ARKISTO

Ravintolat voivat valita itselle sopivimman palvelun hävikin seurantaan. Kuvassa Biovaaka Pro-palvelu.

Kun hävikki tehdään näkyväksi, siihen on helpompi puuttua.

haimmillaan saavutettu 50 prosentin säästöt ruokahävikissä. Biovaaka Oy tarjoaa myös niin kutsuttuja älyvaakoja, joilla voi automatisoida ruokahävikin seurannan ja vähentää manuaalisesti tehtävää kirjaamista, säästäten henkilökunnan aikaa entisestään. Asiakas voi valita monipuolisesta valikosta toimintaansa ja kokoluokkaansa sopivan palvelun.

"Järjestelmään on helppo syöttää hävikkitietoja ja siitä saa selkeän raportin hävikin määrästä", sanoo Laura Järvinen, myynti- ja markkinointipäällikkö Biovaaka Oy:stä. Hänellä itsellään on 20 vuoden kokemus ravintola-alalta. Järvinen korostaa, että seurannan lisäksi on tärkeää hyödyntää saatua tietoa toiminnan kehittämiseksi.

Vaikka ruokahävikin tiedostetaan olevan toiminnan kannattavuuden näkökulmasta merkittävää, se ei ole ollut aiemmin selkeä osa päivittäistä työtä.



Hävikin seuranta digitaalisin keinoin tekee hävikin seurannasta nopeaa. Kuvassa Biovaaka Flow-palvelu.

Lautashävikin vähentämiseen asiakkaat mukaan

”Ruokahävikin kirjaaminen on ollut manuaalista työtä, jolloin se on koettu työlääksi ja keittiöhenkilökunnan aikaa liikaa sitovaksi. Tästä syystä hävikin seuranta ei ole joko tehty lainkaan tai tehty vain satunnaismittauksilla”, Järvinen sanoo.

Ravintoloiden haasteena on ennakoida ruokailijoiden määrä ja sitä, mitä he valitsevat lautaselleen. Se tarkoittaa asiakkaiden lautaselta roskiin mennyttä ruokaa eli lautashävikkiä. Yleisimmät syyt poisheitetylle ruoalle ovat liian iso annostelu lautaselle tai ruoka ei ollut maittavaa.

”Ravintola voi tarkkailla, mitä ruokaa menee hävikkiin ja pitäisikö kenties ruokalistaa muuttaa enemmän asiakkaiden makuun sopivaksi”, Järvinen sanoo.

Esimerkiksi buffetruokalan lautashävikkiin pystytään vaikuttamaan myös ruokailijoiden taholta. Jos ruokailijat näkevät itse lautashävikin määrän ja ottavat sitten jatkossa pienempiä annoksia, jotka syövät kokonaan.

**Vuodessa
ruokahävikkiä
syntyy 25 kiloa henkeä
kohti.**

Seurannan on oltava systemaattista

Ravintoloissa ongelmana on, että aikaa ja henkilökuntaa on vähän. Järvisen mukaan hävikkiä kannattaa silti kirjata ylös. Hävikin systemaattisen seurannan avulla saadaan oikeaa tietoa auttamaan ymmärtämään mitä, mistä ja miksi hävikkiä syntyy.

Ruokahävikin hallinnalla vaikutetaan ruokaostojen määrään, kun turhaan tuotetun ruoan määrää pystytään vähentämään. Raaka-aineostot ovat ammattikeittiöissä henkilöstö-



Biovaaka Oy:n myynti- ja markkinointipäällikkö Laura Järvinen neuvoo, että ruokahävikin vähentämisestä kannattaa viestiä myös asiakkaille.

kulujen kanssa suurimpia kulueriä. Säästettyjä euroja voidaan käyttää entistä laadukkaamman ruoan tuottamiseen.

”Ennen hävikkiä kirjailtiin ylös jos ehdittiin, mutta kun sen kirjaamisen muuttaa rutiiniksi ja systemaattiseksi menetetyt eurot näkee selkeämmin silmissään. Kun hävikki tehdään näkyväksi siihen on helpompi puuttua”, Järvinen sanoo.

Eniten hävikkiin menee lihapääruokaa

Erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri Luonnonvarakeskuksesta (Luke) vahvistaa hankin hävikkiä syntyvän. Aihetta on kuitenkin tutkittu yllättävän vähän. Ensimmäisen kerran reilu 10 vuotta sitten tutkittiin ateriapalvelujen hävikin määrää laajasti. Ruokahävikin määrää arvioidaan nyt jo vuosittain.

”Hävikin hajonta oli uusimmassakin tutkimuksessa toimipaikkojen välillä melko suurta, keskimäärin 16%. Vuodessa ruokahävikkiä syntyy 25 kiloa henkeä kohti kotitalouksissa ja aterialla ravintoloissa keskimäärin 90 grammaa per asiakas”, Katajajuuri kertoo.

Luke tutkii ruokahävikin määrää ja kehittää sen seuranta- ja vähentämiskeinoja sekä etsii uusia sivuvirtojen hyötykäyttökohteita ruokajärjestelmän kiertotalouden edistämiseksi. Parhaillaan ollaan kehittämässä uutta seurantavälinettä ruokahävikin vähentämiseen.

Nykyinen lainsäädäntökin on luonut lisähävikkiä. Ylijäämäruokaa ei voi enää toimittaa rehuteollisuuden possujen ravinnoksi.

Linjastoruokalasta eniten hävikkiin menee lihapääruokaa, sitten salaatteja ja lisukkeita, mutta kaikkea ruokaa päätyy hävikkiin. Ruokahävikki on osa ammattikeittiöitä ja jossain määrin hyväksyttävääkin, sillä nollatulokseen on



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

Puh. 09 761 470
www.heikinlihaoy.com

mahdoton päästä. Kyseessä on kuitenkin ala, missä asiakkaiden liikkuvuutta on vaikea ennustaa.

Vuodessa hävikkiin yli 350 miljoonaa kiloa ruokaa

”Syynä hävikkiin voi olla liian suuri vaihtoehtojen määrä tai väärä suunnittelu. Ravintoloissa on mahdotonta ennustaa ruoan kulutusta täysin, koska ei voi tietää ruokailijoiden tarkkaa määrää etukäteen”, Katajajuuri sanoo.

Jos ravintoloiden lisäksi lasketaan ruokaketjun muut osaset yhteen, ruokaa menee vuodessa hävikkiin peräti yli 350 miljoonaa kiloa. Tuosta kotitalouksien määrä on suurin eli noin kolmannes, mutta myös elintarviketeollisuudesta ja alkutuotannostakin syntyy hävikkiä ravintoloiden lisäksi.

Miten hävikkiä sitten voisi estää? Katajajuuri nostaa esiin hävikin seurannan keittiöissä ja helpot ruokalistat, joiden hävikkiä on helppo seurata. Varauksiakin voisi varmistaa.

”Esimerkkinä juhলাudella voisi varmistaa seurueilta etukäteen, kuinka monta tulee syömään”, Katajajuuri ehdottaa.

Vastuullisuutta voi mainostaa

Yrityksiltä ja kunnilta odotetaan vastuullisuutta. Ruokahävikin ympäristövaikutukset ovat merkittävät. Ravintoloissa ja ammattikeittiöissä ruokahävikin vähentäminen on konkreettinen tapa osallistua vastuulliseen toimintaan ja vähentää ympäristökuormitusta.

”Entistä enemmän nousevana taustatekijänä kuluttajien päätöksenteossa vaikuttavat yrityksen vastuullinen toiminta. Ruokahävikin vähentämisen ei tarvitse enää olla keittiössä piilossa tapahtuvaa toimintaa, vaan siitä kannattaa viestiä myös asiakkaille”, Laura Järvinen kannustaa. ■



KESTÄVÄ GASTRONOMIA ON REILUA

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVAT: PERHO

*Vastuullisuus kiinnostaa jatkuvasti enemmän sekä ravintola-
alan ammattilaisia että ravintoloiden asiakkaita. Ruoan
tuotannon ympäristövaikutukset, lähiruoka ja ruokahävikin
vähentäminen puhuttavat Perho Liiketalousopiston
vastuullisen ravintola-alan opiskelijoita.*

ASIAKKAIDEN KASVAVA kiinnostus vastuullista toimintaa kohtaan luo ravintola-alalle positiivista painetta kehittää toimintaa kestävän kehityksen eri osa-alueiden mukaisesti.

Vastuullisuus ilmenee esimerkiksi lähiruuan ja kierrätysmateriaaleista valmistettujen tuotteiden hyödyntämisellä, hävikin vähentämisellä ja uusiutuvan energian käyttämisellä.

”Koronapandemia rajoituksineen on ollut erittäin haastavaa aikaa ravintola-alalle, ja yritykset kamppailevat selviytyäkseen. Haasteista huolimatta alalla työskennellään pitkäjänteisesti vastuullisen toiminnan kehittämiseksi”, sanoo Perho Liiketalousopiston koulutusteknologian kehittämispäällikkö ja lehtori Jarmo Åke.

Åke on ruokakulttuuriviestinnän ja koulutusteknologian maisteri, jonka monipuolinen työkokemus ravintola-alalta antaa erinomaiset edellytykset tulevaisuuden ammattilaisten kouluttamiseen.

Perho Liiketalousopisto on ravintola-, matkailu ja liiketoiminta-alojen ammatillinen oppilaitos, jonka kampukset sijaitse-

vat Helsingin Malmilla ja Töölössä. Kestävä kehitys on kiinteä osa Perhon koulutusta ja toimintaa.

”Tavoitteenamme on kouluttaa kestävän kehityksen lähettimiä ja antaa tulevaisuuden ammattilaisille välineitä vastuullisuuden tuomiseksi entistä kiinteämmäksi osaksi työelämää ja HoReCa-alan toimintaa”, sanoo Åke.

”Vastuullisuus on integroitu kattavasti koko koulutustarjontaan. Eri alojen opiskelijoille tarjotaan muun muassa yhteisiä tutkinnon osia, joilla vastuullisuutta ja kestävää kehitystä pohditaan monialaisesti eri näkökulmista”, jatkaa Perho Liiketalousopiston kestävän kehityksen asiantuntija Maria Runonen.

Vastuullinen toiminta perustuu tiedostamiseen

Kestävällä gastronomialla tarkoitetaan kestävästi kasvatettua, tuotettua ja valmistettua ruokaa. Kestävän gastronomian opetuksessa opiskelijat perehtyvät ruoan aitoihin makuihin, reiluihin tuotantotapoihin ja biologisen monimuotoisuuden säilyttämisen merkitykseen.





Perho Liiketalousopiston kestävän kehityksen asiantuntija Maria Runonen kertoo, että ravintola-asiakkaiden kiinnostus kasvisruokaa ja vegaanista ruokaa kohtaan kasvaa jatkuvasti. Kasvisten valinnassakin herätämme opiskelijoiden omaa ajattelua ja tiedostavuutta.

”Villiruoka ja lähimetsien kasvien hyödyntäminen ovat osa kestävästä gastronomiasta. Opiskelijamme tekevät keittiöopettajien johdolla tutustumisretkiä paikallisiin metsiin, joista he keräävät villikasveja ja villiyrttejä”, sanoo Åke.

Retkillä opitaan lajintuntemusta ja eri lajien kasvuympäristöjä sekä villikasvien käyttötapoja. Ravintolat voivat hyödyntää ammattilaiskerääjiä, joilta voi tilata yrttejä tai luonnonkasveja. Myös sesonkien mukaan vaihtuvat ruokalistat tukevat kestävästä gastronomian periaatteita.

Raaka-aineiden valinnassa ja ruoan valmistustavoissa huomioidaan niiden ekologiset, ekonomiset, sosiaaliset ja kulttuuriset vaikutukset. Opiskelijoille ei anneta valmiita vastauksia, vaan heitä opastetaan kriittiseen ajatteluun ja tiedonhankintaan.

”Opiskelijat pohtivat raaka-aineiden valinnan eri näkökoh-
tia opintojen aikana. Ympäristövaikutusten lisäksi on mietittävä sosiaalista vastuuta. Miten ruoka on tuotettu ja kuka sen on tuottanut? Saako viljelijä tai lihantuottaja työstään asianmukaisen korvauksen? Entä miten raaka-aineiden valinnoilla voidaan vaikuttaa tuotantoeläinten hyvinvointiin?” Runonen sanoo.

Raaka-aineiden monipuolinen käyttäminen vähentää hävikkiä

Lihan tuottamisen ja käyttämisen elinkaari-vaikutukset ovat suuria. Fileiden sijasta ravintola voi tilata kokonaisen eläimen. Perhon vastuullisen ravintola-alan opiskelijat saavat opinnois-





Jarmo Åke, Perho Liiketalousopiston koulutusteknologian kehittäispäällikkö ja lehtori sanoo, että tavoitteena on kouluttaa kestävän kehityksen lähettiläitä ja antaa tulevaisuuden ammattilaisille välineitä vastuullisuuden tuomiseksi entistä kiinteämmäksi osaksi työelämää ja HoReCa-alan toimintaa.



Koronapandemia rajoituksineen on ollut erittäin haastavaa aikaa ravintola-alalle.

saan valmiudet hyödyntää kaikki ruhon osat hävikin minimoimiseksi.

”Raaka-aineiden arvostaminen ja mahdollisimman tehokas hyödyntäminen ovat tärkeä osa vastuullista ravintolatoimintaa. Raaka-aineen arvostamisella ja kekseliäällä käytöllä on valtava merkitys ympäristölle ja hävikin vähentämiselle”, sanoo Åke.

Lihan kulutusta voidaan pyrkiä vähentämään myös tarjoamalla ravitsemusarvoiltaan täysipainoisia ja maistuvia kasvisannoksia.

”Ravintola-asiakkaiden kiinnostus kasvisruokaa ja vegaanista ruokaa kohtaan kasvaa jatkuvasti. Kasvisten valinnasakin herätelämme opiskelijoiden omaa ajattelua ja tiedostavuutta. Esimerkiksi kuivilla alueilla viljeltyt vesi-intensiiviset kasvit eivät ole vastuullisen tuotannon mukaisia”, Runonen sanoo.

”Kannustamme opiskelijoita kyseenalaistamaan ja etsimään tietoa, jotta he osaavat tehdä työelämässä tiedostavia



raaka-ainevalintoja ja perustella mitä viljely- tai lihantuotanto-toimintaa haluavat tukea”, lisää Åke.

Lähiruoka kiinnostaa ravintoloita ja asiakkaita

Lähellä tuotetun ruoan suosiminen pienentää ruoan ympäristö-vaikutuksia. Samalla ravintola asiakkaineen tukee paikallista ja alueellista elinkeinotoimintaa.

”Sekä ravintolat että pientuottajat ovat kiinnostuneita yhteistyön rakentamisesta, ja lähellä tuotetun ruoan hyödyntämiseen tähtäviä kiinnostavia hankkeita on meneillään. Suurimpana haasteena on tällä hetkellä toimivan logistiikan kehittäminen”, Åke sanoo.

”Yhtenä ratkaisuna logistiikkaongelmiin ovat lähiruokatuotut, jotka keräävät lähialueen tuotteita ja kuljettavat niitä ravintoloille”, Runonen jatkaa.

Uudenmaan ruoka on paikallisten elintarviketuotteiden jakelukeskus eli foodhub, jonka tavoitteena on lyhentää ruoan matkaa pellolta pöytään. Uudenmaan ruoka ja Perho Liiketalousopisto olivat mukana Uudenmaan liiton koordinoimassa

Villiruoka ja lähimetsien kasvien hyödyntäminen ovat osa kestävästä gastronomiasta.

Farm to Restaurant -hankkeessa, jossa kehitettiin kestävästi tuotetun ruoan hyödyntämistä ja logistiikkapalveluja.

Uudenmaan ruoan pilotoima ekompi.net on lähiruoan tilauspalvelu, jonka kautta tilatut lähiruokatuotteet kuljettetaan ravintoloihin. Tällä hetkellä ekompi.net-palvelussa ovat mukana Uudenmaan ruoan lisäksi Kemiönsaaren ruoka, Keski-Suomen ruoka ja Pohjois-Savon ruoka.

Opetusravintolassa hyödynnetään oman pellon vihanneksia

Perho aloitti oman peltoviljelyn toukokuussa 2017. Ekologisella Green City Farm -puutarhaviljelmällä opiskelijat voivat tutustua kasvien tuotantoon konkreettisesti. Aloitte peltoviljelyn aloittamiseen tuli opiskelijoilta.

”Malmin kampuksella sijaitsevalla oppimispellolamme opiskelijamme, yhteistyökumppanimme ja asiakkaamme voivat osallistua viljelyyn, ruoan valmistamiseen ja yhteisölliseen toimintaan”, sanoo Åke.

Pellolla viljellään juureksia, vihanneksia, salaatteja ja yrttejä. Peltoviljelmän satoa hyödynnetään opetusravintola Perhossa.

”Viljelemiemme vihannesten kaikki syötävät osat hyödynnetään opetusravintolassa ruoan valmistukseen. Monien vihannesten lehdet ja juuret ovat maukkaita ja monipuolisia raaka-aineita. Kasvisten ja vihannesten eri osia käyttämällä kasvisruoka monipuolistuu”, Åke sanoo.

Vastuulliset kestävän gastronomian yhteistyöravintolat voivat ostaa Green City Farm -pellolla viljeltyjä vihanneksia. Kotitalouksille suunnattu tilamyynti on avoinna sadonkorjuun aikana elokuusta lokakuuhun. Tarjolla olevat satokassit sisältävät laajan valikoiman sesongin kasviksia. Taimimyynti palvelee toukokuusta kesäkuuhun.

Kestävän kehityksen oppimispellolla kiertotalous konkretisoituu

Green City Farmilla viljelyssä ei käytetä kemiallisia lannoitteita, vaan ravinteiden riittävyys varmistetaan kompostoinnilla, luomulannoitteella ja viherlannoituksella. Maaperän kuohkeudesta ja ravinnepitoisuudesta huolehditaan myös viljelykierrolla.

Kiertotalous konkretisoituu opiskelijoille pellon avulla. Green City Farm -pellolla tuotetut syötäväksi kelpaamattomat osat sekä ravintola Perhon ja opiskelijajäsenien ravintoloiden ruojäte kompostoidaan Perhon omalla kompostorilla ja kierrätetään takaisin pellolle maanparannusaineeksi.

”Kiertotaloudessa oleellista on pohtia, voisiko joku toinen hyötyä jätteistä. Ravintola-alalla voidaan käyttää kierrätysmateriaaleista valmistettuja työ- ja liinavaatteita ja hyödyntää kierrätysmateriaaleja myös sisustuksessa ja kattauksessa”, sanoo Åke. ■

Green City Farm on finalistina PRO2022 HoReCa-alan tunnustuspalkintojen vastuullisuus-sarjassa yhdessä IKEA Suomen ravintoloiden ja UniCafen kanssa. PRO-tunnustuspalkinnon jaetaan Helsingin Messukeskuksessa järjestettävässä PRO-gaalassa 21.4.2022.



Ulkomaan logistiikka suomalaisen kumppanin avulla

Varovalla on pitkä kokemus HoReCa-alan yritysten kansainvälisten kuljetusten hoidosta. Ulkomaanrahdillamme kulkevat kustannustehokkaasti mm. ravintolakalusteet, laitteet, valmistustarvikkeet, astiat ja aterimet, kattaustarvikkeet ja tekstiilit.

Tuoko yrityksenne viiniä maahan?

Kuljetukset ympäri maailmaa – Euroopasta tai vaikkapa Australiasta ja Etelä-Amerikasta asti hoituvat Varovan kanssa vaivattomasti. EU:n ulkopuolisille lähetyksille hoidamme myös tuonti- ja vientihuollon vahvalla ammattitaidolla.

Ota yhteyttä ja kysy lisää!

Puh. 09 773 96 300 | myynti@varova.fi



VAROVA

www.varova.fi

Varova on vuonna 1948 perustettu suomalainen, kansainvälisen logistiikan palveluyritys. Toimimme koko maailman laajuisen kuljetus- ja logistiikkaverkoston suomalaisena kumppanina auttaen vienti- ja tuontiyrityksiä löytämään sopivimmat rahtiratkaisut.



HENKILÖSTÖPALVELUALAN
MUUTOSTEN VUODET
– OPPEJA, KURSSINMUUTOKSIA JA
TULEVAISUUDENNÄKYMÄ



Koronapandemia mullisti työelämän pysyvästi. Se on jättänyt jälkensä myös henkilöstöpalvelualaan, joka elää nyt vahvaa muutosvaihetta. Elpymisen merkkejä on kuitenkin jo ilmassa, kertovat alan toimijat.

TEKSTI: VANESSA TÖRNBLOM

KUVA: PIXABAY



KUVA: MANPOWERGROUP

Henkilöstöpalveluyritysten liiton puheenjohtaja ja ManpowerGroupin Suomen toimitusjohtaja Matti Kariola toteaa, että yritykset eivät enää voi odottaa kriittisten rekrytointien toimeenpanemista, vaan ne katsovat jo pidemmälle tulevaisuuteen. Myös ihmisten halukkuus vaihtaa työpaikkaa on lisääntynyt.

KORONAPANDEMIA ISKI henkilöstöpalvelualaan vaihtelevalla voimalla, toimialasta riippuen. Esimerkiksi ravintola- ja matkailualan liiketoimintayksiköt ovat kärsineet kovan kolauksen, kun taas IT- ja koulutuspalvelut ovat takoneet hyviä tuloksia.

Henkilöstöpalveluyritysten liiton puheenjohtaja ja ManpowerGroupin Suomen toimitusjohtaja Matti Kariola toteaa, että alalla valmistaudutaan jo pandemian hellittämiseen.

”Kun ravintola- ja palvelualan rajoitukset puretaan, pääsemme vahvasti kasvuun kiinni. Henkilöstöpalvelualan toiminnan merkitys tulee tällöin olemaan äärimmäisen tärkeä”, Kariola kuvaa.

Pikaisia suunnanmuutoksia

Innolink Staff Oy:n toimitusjohtaja Jarkko Varvion mukaan ennakkointi työvoiman nopeasti muuttuviin tarpeisiin on ollut jokseenkin haastavaa. Tilauskannat ovat lyhentyneet useilla

toimialoilla ja ns. vapaat työnhakijat ovat vähentyneet erityisesti teollisuuden alalla.

”Lisäksi työvoiman liikkuvuuden rajoittaminen on asettanut omat haasteensa. Esimerkiksi kesän sesonkityö pyörii pääosin ulkomaisella työvoimalla. Tämä on monelle yritykselle iso ongelma”, Varvio kertoo.

Tilanne onkin vaatinut alan yrityksiltä nopeaa reagointia muuttuviin säädöksiin ja ohjeistuksiin. Samalla ne ovat myös joutuneet kehittämään toimintatapojaan ja käytäntöjään. Esimerkiksi Barona joutui äkillisesti siirtämään satoja työntekijöitä toimialalta toiselle, kun työt vähenivät tai loppuivat kokonaan.

”On käynyt selväksi, että meillä on kyky tehdä tarvittaessa nopeitakin muutosliikkeitä. Tämä on ollut alamme yritysten vahvuus pandemiasta selviytymisessä”, Baronan toimitusjohtaja Minna Vanhala-Harmanen toteaa.

Rekrytoinnit ovat piristymään päin

Pandemian myötä rekrytointitoimeksiantojen volyymit tippuivat nopeasti. Myös kandidaattien käytöksessä tapahtui muutos, kun epävarma tilanne johti lisääntyvään varovaisuuteen.

”Palvelusektorilla on vallinnut koronapelkoa, mikä on tietysti ymmärrettävää. Tästä johtuen meidän on ajoittain ollut vaikeaa täyttää lyhyitä työpestejä. Työttömyysturvan 500 euron suojaosa ei myöskään ole toiminut kannustimena töiden vastaanottamiseen”, Vanhala-Harmanen kertoo.

Muutokset ovat olleet myös positiivisia. Innolinkin Jarkko Varvio mainitsee, että esimerkiksi henkilökohtaisten soveltuvuusarviointien kysyntä on kasvanut.

”Myös rekrytointikoulutukset pyörivät suht normaalisti. Näin voimme kouluttaa kotimaista työvoimaa useille eri aloille”, hän toteaa.

Tällä hetkellä näyttääkin siltä, että rekrytointimarkkinoiden piristymistä on jo havaittavissa.

”Yritykset eivät enää voi odottaa kriittisten rekrytointien toimeenpanemista, vaan ne katsovat jo pidemmälle tulevaisuuteen. Myös ihmisten halukkuus vaihtaa työpaikkaa on lisääntynyt”, ManpowerGroupin Matti Kariola toteaa.

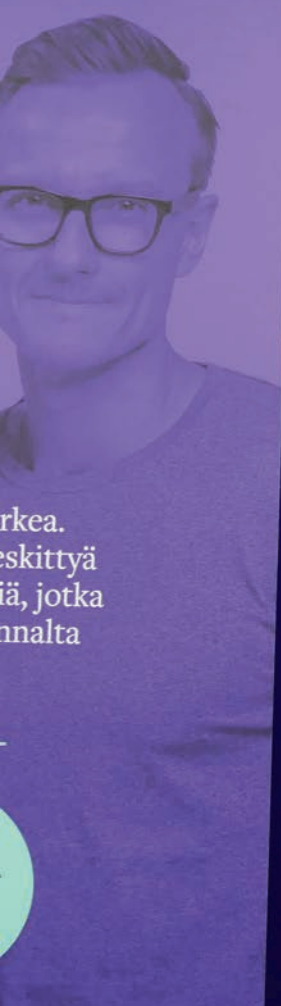
Uudet työskentelytavat ja teknologiat valtaavat tilaa

Niin kuin monet muutkin yritykset, henkilöstöalan toimijat ovat siirtyneet etätyöskentelyyn. Haastattelut hoidetaan nykyään videotyökaluilla ja niin asiakaskohtaukset kuin perehdytyksetkin ovat muuttuneet pääasiassa sähköisiksi.

Tilanne on pakottanut paitsi hyödyntämään ajanmukaista teknologiaa, myös innovoimaan uutta.

Innolinkin liiketoimintajohtaja Lari Nurmi toteaa, että uusien toimintatapojen ja rekrytointimallien myötä joustavuus ja ketteruus ovat lisääntyneet henkilöstöalalla.

”Olemme esimerkiksi luoneet mallin, jolla testataan työvoimaa jo lähtömaassa eri alojen yrityksille räätälöidyn testimenetelmin. Näin varmistamme työvoiman laadun ja tuo-



Innolink Staff Oy:n toimitusjohtaja Jarkko Varvio kertoo, että työvoiman liikkuvuuden rajoittaminen on asettanut omat haasteensa. Esimerkiksi kesän sesonkityö pyörii pääosin ulkomaisella työvoimalla. Tämä on monelle yritykselle iso ongelma

tamme asiakkaillemme ymmärryksen työntekijöiden osaamisesta esimerkiksi live-striiminä tai videotallentein”, Nurmi selostaa.

Työelämän kohtaanto-ongelman ytimessä

Uudet rekrytointimallit ja innovaatiot tulevat tarpeeseen, sillä ne voivat helpottaa myös työvoiman ja kysynnän kohtaamista. Tämä niin kutsuttu kohtaanto-ongelma on leimannut Suomen työmarkkinoita jo ennen koronaa, eikä muutosta ole näkyvissä.

Alan toimijat ovat yhtä mieltä siitä, että työvoimapula tulee olemaan iso haaste suurten ikäluokkien eläköityessä ja ikärakenteen muuttuessa.

”Meidän on varmistettava työvoiman saatavuus esimerkiksi kouluttamalla räätälöityä osaamista tai varmistamalla osaamisen saatavuus Suomen rajojen ulkopuolelta”, Lari Nurmi toteaa.

Matti Kariola täsmentää, että kohtaanto-ongelmassa on kyse paitsi työvoimapulasta, myös osaajapulasta. Hän näkee,

että henkilöstöalan yritysten tulisi olla mukana ratkaisemassa ongelmaa kokonaisvaltaisesti.

”Osaajapulaa voidaan täsmäläähkitä esimerkiksi tuottamalla koulutuksia ja muita ketteriä ratkaisuja. Meidän on myös osallistuttava yhteiskuntatalkoisiin esimerkiksi työperäiseen maahanmuuttoon liittyvien esteiden purkamisessa”, hän sanoo.

Digitalisaatio kiihtyy kiihtymistään

Korona on nopeuttanut työn murrosta muuttaen työn tekemisen muotoja ja edesauttaen digitalisaatiota. Esimerkiksi työnvälitys on jo pitkälti automatisoitu.

Tätä havaintoa tukee ManpowerGroupin äskettäin julkaissut koronapandemian vaikutuksia käsittelevä tutkimus. Siitä ilmenee, että pandemia on saanut yritykset kiihdyttämään digitalisoitumistaan.

Yksi kiinnostava kysymys onkin se, millä tavoin automaatio tulee muuttamaan alan toimintamalleja pidemmällä tähtäyksellä.



KUVA: BARONA

Baronan toimitusjohtaja Minna Vanhala-Harmanen toteaa, että pandemia on johtanut uusiin työn tekemisen muotoihin. On erittäin mielenkiintoista nähdä, onko uudella kehityksellä tuottavuutta lisäävä vaikutus.

täimellä. Matti Kariola linkittää tämän kysymyksen työelämän kiihtyvään polarisaatioon.

”Digitalisaation myötä syntyy uusia osaamis- ja osaajatarpeita, kun taas osalle työtä tai tekijöitä ei riitä enää kysyntää. Meidän on löydettävä keinoja ratkaista tämä ongelma esimerkiksi uudelleen kouluttamalla työntekijöitä sellaisille osaamisalueille, joilla kysyntää riittää”, Kariola sanoo.

Työn tekemisen uudet muodot

Työt voidaan jaotella karkeasti kahteen ryhmään: läsnäoloa vaativiin töihin esimerkiksi palvelualalla sekä asiantuntijatyöhön, jotka on mahdollista hoitaa myös etänä.

Baronan Minna Vanhala-Harmanen uskoo läsnäoloa vaativien töiden palautuvan ennalleen koronatilanteen elpymisen myötä, lisäten myös vuokratyövoiman tarvetta. Sen sijaan asiantuntijatyön osalta hän uskoo tilanteen muuttuneen pysyvästi.

Baronan teettämän kyselyn mukaan etätö on lisännyt työtyytyväisyyttä, kun työmatkat ovat jääneet pois ja työn ja muun elämän yhdistäminen on muuttunut helpommaksi.

”Pandemia on johtanut uusiin työn tekemisen muotoihin. On erittäin mielenkiintoista nähdä, onko uudella kehityksellä tuottavuutta lisäävä vaikutus. Aiemminhan tällaista vaikutusta ei ole havaittu”, Vanhala-Harmanen sanoo.

Innolinkin Lari Nurmi uskoo, että työn aika- ja paikkasidonnaisuuden heikentyminen hyödyttää henkilöstöpalveluala laajemminkin.

”Perinteisen työsuhteen merkitys tulee vähenemään ja työ muuttuu paljolti työsuoritusten tekemiseksi joustavammilla sopimuksilla. Työnteon joustavuuden lisääntyessä myös alan mahdollisuudet laajenevat entisestään”, hän arvioi.

Yksilöllisen työelämän trendi

Etätöön yleistymisen liittyy suurempaan ilmiöön nimeltä työntekijälähtöisyys, joka näkyy esimerkiksi kevytyrittäjyyden kasvavassa suosiossa. Vanhala-Harmanen selittää tätä sillä, että etätöissä työntekijän ammatti-identiteetti korostuu.

”Kun työ on irronnut työpaikasta ja työyhteisöllisyys on vähentynyt, jäljelle jää itse työn runko ja ydin. Tällöin ihminen voi esimerkiksi innostua freelancerin työstä, jossa hän voi toimia oman itsensä työllistäjänä ajasta ja paikasta riippumatta”, hän heittää.

Freelancerien ja yrittäjien välitys onkin yleistymässä henkilöstöpalvelualalla, kun painopiste siirtyy pandemian kiihdyttämänä yhä yksilökeskeisempään malliin.

Matti Kariola kutsuu tätä trendiä työn kuluttajitumiseksi, joka on tyypillistä erityisesti nuoremmille sukupolville. Yksilöistä tulee työn kuluttajia, kun yksilön vapaus ja yhä räätälöidymmän työelämän rakentaminen yleistyy.

”Työura tulee muodostumaan hyvin erityyppisistä vaiheista ja elementeistä, jotka yhdistävät palkkatyötä ja yrittäjyyttä. Henkilöstöpalveluala on tässä suhteessa hyvässä asemassa – meidän rakennamme jo tänä päivänä ihmisten työuraa yhdistelemällä erilaisia osia, kuten lyhyitä toimeksiantoja eri asiakasyrityksille”, Kariola kuvaa.

Tulevaisuuden henkilöstöpalveluala

Asiantuntijat ovat yhtä mieltä siitä, että korona on saanut aikaan suuria mullistuksia henkilöstöpalvelualalla. Se, missä määrin muutokset ovat pysyviä, on vielä osittain epäselvää.

”Elämme tällä hetkellä pandemian muutos- ja hyväksyntävaihetta. Jää nähtäväksi, kuinka iso osa työn tekemisen muutoksista jää pysyviksi”, Matti Kariola miettii.

Yksi asia on kuitenkin selvä: henkilöstöpalveluala ei enää ole yhtä kuin henkilöstönvuokraus – jos se sitä pitkään aikaan on ollutkaan. Alan yritykset ovat yhä kokonaisvaltaisempia kumppaneita niin asiakasyrityksille kuin työntekijöillekin.



Innolinkin liiketoimintajohtaja Lari Nurmi toteaa, että uusien toimintatapojen ja rekrytointimallien myötä joustavuus ja ketteryys ovat lisääntyneet henkilöstöalalla.

"Roolimme tulee nousemaan ihmisten ja yritysten yhdistämisestä arvoketjun ylempiin osiin, joissa esimerkiksi henkilöarvioinnit ja osaamisen syvällisempi tunnistaminen ovat olennaisia", Kariola näkee.

"Rekrytoinnit ovat tästä hyvä esimerkki. Perinteinen ilmoitteluhaku ei enää toimi, vaan toimeksiannot vaativat yhä laajempaa selvitystyötä ja ymmärrystä", hän jatkaa.

Minna Vanhala-Harmanen uskoo, että kun henkilöstövuokrauksen painopiste vähenee ja muut osa-alueet vahvistuvat, koko alan profiili muuttuu.

"Meistä voisi tulevaisuudessa puhua jopa yksityisenä työnvälitysalana henkilöstöpalvelualan sijaan. Barona tulee olemaan ennen kaikkea työelämäyhtiö", hän pohtii.

Digitalisaation ja ihmisyyden yhteispeliä

Tällä hetkellä alan yritykset katsovat innokkaasti eteenpäin. Erityisesti digitalisaatio tulee mullistamaan henkilöstöpalveluala pidemmälläkin tähtäimellä.

"Kuka tietää, ehkä haastattelemme ja testaamme työnhakijoita hologrammein heijastetuissa virtuaaliympäristöissä joskus tulevaisuudessa", Lari Nurmi visioi.

Hän toteaa myös, että digitalisoitujen rekrytointimenetelmien ja innovatiivisten työllistymismallien keskellä on lopulta aina ihminen.

Myös Minna Vanhala-Harmanen komppaa tätä näkemystä.

"Ympäröivät asiat muuttuvat ja painotukset vaihtelevat, mutta työ ja ihminen tulevat säilymään kaiken keskiössä", hän toteaa tulevaisuuden näkymistä.

Vanhala-Harmanen uskoo, että alan fokus tulee siirtymään yhä enemmän työn merkityksellisyyden ja työelämän tukemiseen. Samalla myös työnhakijoiden merkitys kasvaa.

"Meillä on kaksi asiakasta – työnantaja ja työnhakija. Työnhakijoille tarjottavat palvelut tulevat jatkossa korostumaan, olivat ne sitten uraohjausta, koulutusta tai jotain muuta. Voisi jopa ajatella, että alan yrityksistä tulee työuran personal trainereita", hän päättää naurahtuen. ■



GASTRO HELSINKI AVAA OVENSA HELSINGIN MESSUKESKUKSESSA TOUKOKUUSSA

Suomen suurin horeca-alan ammattitapahtuma Gastro Helsinki järjestetään Helsingin Messukeskuksessa 18.–20.5. Tapahtuman ohjelmassa painottuvat alan ajankohtaiset puheenaiheet. Tapahtuman kävijöille tarjoutuu myös ainutlaatuinen herkuttelumahdollisuus, kun Suomen kokkimaajoukkue avaa messuilla huipputason pop-up-ravintolan.

GASTRO HELSINKI on ruoka- ja ravintola-alan ammattilais-ten ja opiskelijoiden tärkeä foorumi. Tapahtuman lavaohjel-massa kuullaan puheenvuoroja tärkeistä ja ajankohtaisista aiheista, joita ovat muun muassa alan työvoimatilanne ja veto-voima ja nykyaikainen johtaminen. Perjantaina 20.5. järjes-tetään paneelikeskustelu otsikolla ”Ketä kiinnostaa? Keskus-telua alan houkuttavuudesta”, jossa pureudutaan alan veto-voimaan liittyviin tekijöihin. Aiheesta keskustelevat NoHo Partnersin ravintolaryhmän johtaja Charrlotta Ylimys, Scandic Hotelsin henkilöstöjohtaja Pia Tuomi, Restelin henkilöstöjoh-taja Marika Mäkelä ja Palvelualojen ammattiliiton puheenjoh-taja Annika Rönni-Salminen. Perjantaina 20.5. kuullaan myös

Haaga-Helian lehtorin Mari Vehkaperän puheenvuoro otsi-kolla ”Future Leadership in the Hospitality Industry”. Keskei-senä ajatuksena on, että hyvän työntekijäkokemuksen luomi-nen on tärkeää hyvän asiakaskokemuksen synnyttämisessä.

Messuilla on puheenvuoroja sekä suomeksi että englan-niksi. Koko kattava ja monipuolinen ohjelmakokonaisuus jul-kaistaan tapahtuman nettisivuilla www.gastrohelsinki.fi maa-liskuun puolivälissä. Lavaohjelman lisäksi näytteilleasettajien osastoilla kävijät voivat tutustua uutuustuotteisiin ja -palvelui-hin sekä verkostoitua alan toimijoiden kanssa. Tapahtuma on avoin kaikenikäisille alan ammattilaisille ja opiskelijoille, lisäksi messuilla on täysi-ikäisille suunnattu anniskelualue.

Suomen kokkimaajoukkue mukana Gastro Helsingissä

Suomen kokkimaajoukkue avaa Gastro Helsinki-messuille Suomen ylivoimaisesti tasokkaimman ravintolan. Pop-up-ravintola toteutetaan yhteistyössä Islannin maajoukkueen kanssa, ja sen nimi on teeman mukaisesti FIN-ICE. Lisäksi kokkimaajoukkueen kuulumisia kuullaan tapahtuman lavaohjelmassa kaikina messupäivinä.

Gastro Helsinki on tärkeä välipysäkki ja harjoittelumahdollisuus maajoukkueelle, joka parhaillaan treenaa Luxemburgissa syksyllä järjestettävään Villeroy & Boch Culinary World Cup -kilpailuun. Päätähtäin hämöttää vuoden 2024 kokiolympialaisissa Stuttgartissa Saksassa. Messuvierailta on ainutlaatuinen tilaisuus tutustua uudistuneeseen kokkimaajoukkueeseen, kuulla joukkueen tuoreet kuulumiset ja kannustaa sitä huikeisiin saavutuksiin tulevilla kisa-areenoilla.

– Suomen kokkimaajoukkue esittäytyy uudessa kokoonpanossaan messuilla ensimmäistä kertaa. Olemme todella iloisia yhteistyöstä Messukeskuksen kanssa, sillä ohjelmakumppanuus edistää ruokakulttuuria ja tukee meitä matkallamme kohti MM-kisoja. Lupaamme pop-up-ravintolassamme huippumakuja suoraan kansainvälisiltä kilpailuareenoilta, sanoo toiminnanjohtaja Tapio Laine Culinary Team of Finland ry:stä.

Gastro Helsinki horeca-alan asialla

Joka toinen vuosi Helsingin Messukeskuksessa järjestettävä Suomen johtava ravintola- ja ruoka-alan ammattilaisten tapah-



tuma esittelee alan uutuudet ja trendit. Koronapandemia on aiheuttanut alalle myllerryksiä viimeisten vuosien aikana.

– Juuri nyt on erityisen tärkeää nostaa esille tärkeitä puheenaiheita ja koota yhteen toimijoita ja päättäjiä keskustelemaan ruoka- ja ravintola-alan tulevaisuudesta. Gastro Helsinki on tärkeä tapahtuma alalla jo toimiville, mutta myös opiskelijoille. He ovat tulevaisuuden ammattilaisia ja päättäjiä, ja sen takia esimerkiksi aiemmin voimassa ollut K18-ikäraja on poistettu tapahtumasta. Haluamme mahdollistaa Gastro Helsinki -messuille osallistumisen mahdollisimman laajalle joukolle kävijöitä, sanoo tapahtuman tuottaja Miina Miettinen Helsingin Messukeskuksesta. ■

Messukävijöiden rekisteröityminen on avautunut, ja alan ammattilaiset ja opiskelijat voivat rekisteröityä tapahtumaan maksutta nettisivuilla www.gastrohelsinki.fi.



OTSONOINTI POISTAA RAVINTOLAN RASVAONGELMAT

Ravintoloiden ja suurkeittiöiden rasvakanavien puhtaana pitäminen on työlästä ja toistuvasti tehtävää työtä – paitsi, jos se tehdään otsonoimalla.

RAVINTOLAKEITTIÖN HUUVAAN tai ilmanvaihtokanavaan asennettava otsonaattori muuttaa ilmapirran mukana kulkevan rasvan hapeksi, hiilidioksidiksi ja vedeksi. Ne eivät



Zaila-otsonaattori tuo ravintolaan paloturvallisuutta, helpottaa ilmanvaihtokanavien puhtaanapitoa ja vähentää hajuhaittoja.

tartu kanaviin vaan poistuvat ilmapirran mukana. Otsonaattori myös poistaa keittiön ilmasta hajuja ja bakteereita. Näin ilmanvaihtokanavista ulos tulevan ilman hajuhaitat pienenevät huomattavasti ja naapurit kiittävät.

Kotimaisen Zailan rasvanpoisto-otsonaattorit sopivat ravintoloihin ja suurkeittiöihin. Ne ovat helppohoitaisia ja eivät vaadi jatkuvaa ja hankalaa puhdistamista. Koska otsonaattorit eivät sisällä korkeajänniteosia, ne ovat turvallisia ja esimerkiksi niiden huolto on lampunvaihtoon verrattava toimenpide. Zailan ravintolaotsonaattoreiden huoltoväli on kolme vuotta ja ne eivät menetä tehoaan likaantuessaan.

Laitteiston puhdistusteho perustuu sekä UV-C-säteilyä käyttävään fotolyysiin että otsonin rasvaa hajottavaan vaikutukseen. Zailan laitteistot voidaan asentaa sekä uusiin että jo käytössä oleviin huuihin. ■

Tutustu Zailaan:

www.zaila.fi

info@zaila.fi

010 219 6520

PRORESTO

Olemme mukana Gastro Helsinki messuilla
18.–20.5.2022 Messukeskuksessa!

Tule hakemaan uusin proresto -lehti osastoltamme 7k125.

www.proresto.fi



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa
Alkaen 51 euroa/vrk



TAYLORS

OF HARROGATE • SINCE 1886

PAREMPAA TEETÄ SINULLE

Taylors of Harrogate haluaa rakentaa tulevaisuutta teenviljelijöiden kanssa. Parannamme jatkuvasti viljelijöiden toimeentuloa ja elinoloja. Meille on tärkeää, että tiedämme mistä teemme tulevat.



Sergejeff
SINCE 1873

Oy Sergejeff Ab  
sergejeff.fi • taylorsofharrogate.com

Taylors of Harrogaten teetä on saatavana sekä irto- että pussiteenä hyvinvarustetuista päivittäistavarakaupoista.

Saatavilla myös Catering koot sekä kauniit telineet teepusseille
– kysy lisää Sergejeff 040 585 8480