

PRORESTO

horeca-alan ammattilehti



Automatiikka yleistyy
ammattikeittiöiden
laitteissa

Ruokatilojen
puhtaanapitoa valvotaan
suunnitelmallisesti

Paikallinen riista on lähiruokaa
parhaimmillaan

Villiruoka, vastuullisuus ja puhtaat
maut ovat Ravintola Nokan
ruokafilosofian perusta



PURPOSE CAMP

Löydä uudelleen työn syvempi merkityksellisyys ja tiimin voima.

Kokemustyöpaja, jossa työn merkityksellisyys, tavoitteet ja yhdessä tekeminen vahvistuvat.

Purpose Camp on pienryhmille suunnattu intensiivinen 1½ päivän kokemustyöpaja, joka toteutetaan Salon Teijolla keskellä vanhaa, luonnonkaunista ruukkikylää. Osallistujat majoittaa meren rannalla upeissa maisemissa sijaitseva Villa Seaview Guesthouse & Spa.

Kokemustyöpaja on paluu juurille, takaisin tekemisen merkitykseen. Se on tarkoitettu erityisesti yritysten avainhenkilöille, jotka elävät uudistumisen ja kasvun

haasteessa. Työpajaan sisältyvä ammattitaitoinen valmennus kannustaa avoimeen keskusteluun, jolla luodaan tiimin jäsenten välille luottamuksen ja arvostuksen ilmapiiri. Valmennus auttaa yksilöitä löytämään työstään merkityksellisyyden, selkeyttää tiimille yhteiset tavoitteet ja auttaa kääntämään haasteet mahdollisuuksiksi. Lopputuloksena on uudenlainen työn palo ja konkreettinen muutos yhteisessä tekemisessä.

Purpose Camp syntyi Stara Consultingissa päivittäin yritysjohtajia valmentavien Lauran ja Patrickin intohimosta auttaa yksilöitä, tiimejä ja yrityksiä uudistumaan, kirkastamaan työn merkityksellisyyden ja sitä kautta valjastamaan käyttöön näiden todellisen potentiaalin. Viimeisen viidentoista vuoden aikana Laura ja Patrick ovat olleet mukana kehittämässä yli kahtasataa suomalaista ja kansainvälistä yritystä.



Villan viihtyisät tilat, luonnonläheisyys ja levollinen ilmapiiri luovat turvalliset puitteet ajatustenvaihdolle, valmentautumiselle ja kehitymiselle, virkistäytymistä unohtamatta.

Keskity olennaiseen - Villa Seaview Guesthouse & Spa

Purpose Camp toteutetaan rauhallisen ruukkikylän sydämessä, laadukasta majoitusta ja virkistäytymistä tarjoavassa Villa Seaview Guesthouse & Spassa. Villan suurista ikkunoista siintävä merimaisema, ympäröivä luonto ja loppuun saakka ajatellut, yksilölliset palvelut tukevat kaikkien aistien levollista virittymistä ja luovat turvallisen tilan rentoutumiseen. Rauhoittumisesta, elämyksistä ja yhdessäolosta syntyy vahva tunnekokemus, joka avaa mielen vastaanottavaiseksi uusille ajatuksille ja kehitymiselle.

Villan viihtyisiin ja kauniisti sisustettuihin tiloihin mahtuu kerrallaan valmentautumaan jopa 14 henkilön pienryhmä. Henkilökunta hoitaa kaikki käytännön järjestelyt ruokailuineen ja ohjelmineen, jolloin vieraiden tehtäväksi jää vain keskittyä olennaiseen - leppäämiseen ja ajatustyöhön.

Villan puutarhan terasseilla on mahdollisuus viettää aikaa, ihailla merimaisemia ja antaa ajatusten levätä. Ruokailuista huolehtii Villan oma keittiömestari, jonka käsissä pientuottajien lähiraaka-aineista syntyy todellisia Slow Food -nautintoja vieraiden iloksi. Päivän päätteeksi oman kylpylän poreallas, sauna ja höyrysauna kutsuvat rentoutumaan. Villalla on myös oma yksityinen ranta-alue ja venelaituri. Rantasauna lämpiää kesäiltoina ja saunomisen välillä pääsee pulahtamaan uinnille vilpoiseen meriveteen. Tutustu Villaan lisää osoitteessa: www.villaseaview.fi.

Haluamme kutsua teidät Purpose Campiin rauhoittumaan, virkistäytymään, voimaantumään tiiminä ja löytämään uudelleen työnteon merkityksellisyyden!

Lue lisää!
www.purposecamp.fi
www.staraconsulting.fi

Stara Consulting



Ateri@d22

Koko Suomi saman pöydän ääressä.

Ammattikeittiöalan
tärkein
kohtauspaikka

. . .

julkinenateria.fi

ARVOSTETTUNA OSAAJANA MUUTOKSESSA! 8.11.2022 Messukeskus Helsinki

Tervetuloa Ateriaan tiistaina 8.11.2022! Muutos haastaa, mutta ammattitaito kantaa. Näe ja kuule innostava, laadukas sekä uudistunut ohjelma. Tapaa kiinnostavimmat tuote- sekä palvelutoimittajat ja nauti päivän menu.

Lue lisää ja rekisteröidy kävijäksi: julkinenateria.fi

Päämedia-
yhteistyökumppani: **Elintarvike**
ja Terveys

Yhteistyössä: **pro RESTO**
hoidon ammattilainen

Järjestäjä: **/MESSUKESKUS**

PRORESTO

2/2022

julkaisija

PubliCo Oy
Pätkäneentie 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

Liisa Hyvönen

graphic design

Riitta Yli-Öyrä

tilaajapalvelu

puh. 03 4246 5309
tilaajapalvelu@atex.com

toimittajat

Sami J. Anteroine
Merja Maukonen
Ari Mononen
Jari Peltoranta

kannen kuva

Ravintola Nokka

paino

Printall AS

www.proresto.fi

ISSN 2243-3295 (painettu)

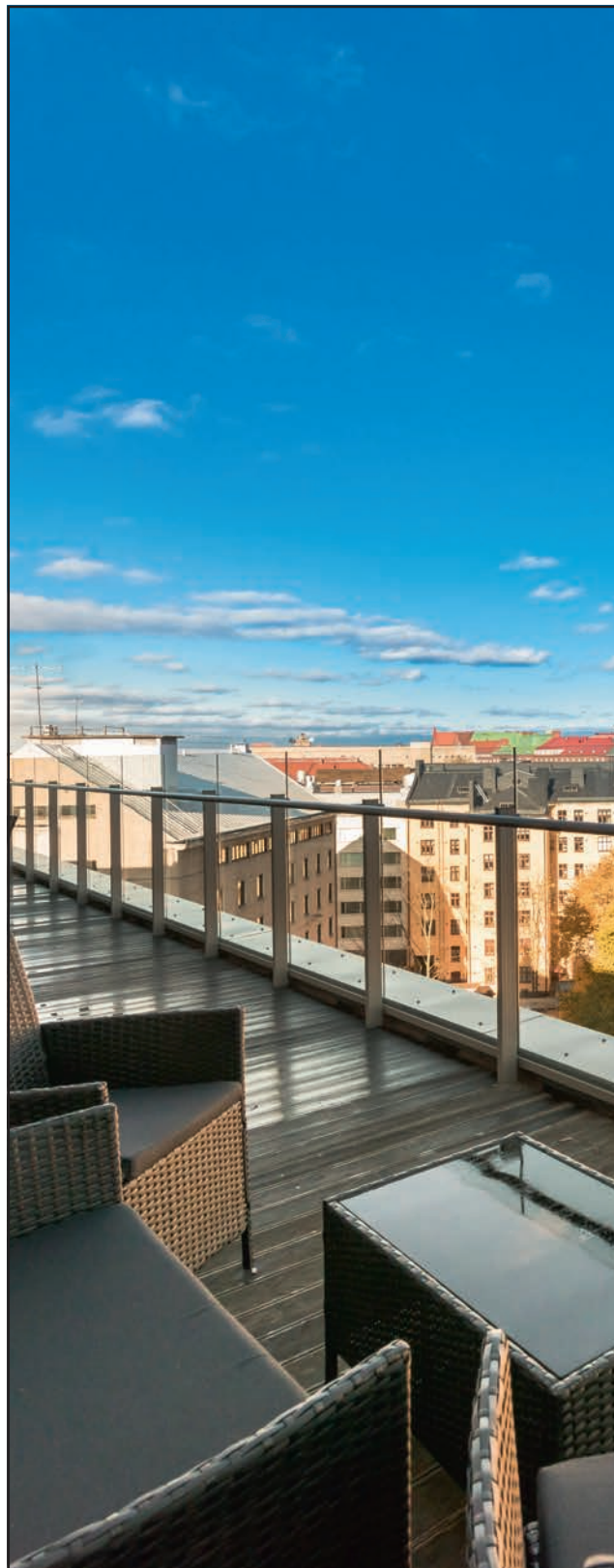
ISSN 2243-3309 (verkkojulkaisu)



proresto (Facebook)



prorestomedia (LinkedIn)



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa
Alkaen 51 euroa/vrk



08 Esipuhe

10 Villiruoka, vastuullisuus ja puhtaat maut ovat Nokan ruokafilosofian perusta

Ravintola Nokka on vastuullisen ja villinä kasvaneen ruoan edelläkävijä, jossa voi nauttia sesongin laadukkaimmista luonnon antimista sekä pientilojen tuotteista. Jatkuvasti uudistuvan Nokan keittiössä loihditaan maistuvia ja näyttäviä annoksia villinä kasvaneista kaloista, riistasta, sienistä ja marjoista.

14 Maailmalla vietetyt vuodet kirkastivat visiota

16 Paikallinen riista on lähiruokaa parhaimmillaan

20 Ruokatilojen puhtaanapitoa valvotaan suunnitelmallisesti

Hyvä hygieniataso ja huolellinen puhtaanapito ovat erityisen tärkeitä kysymyksiä varsinkin ravintoloissa, ruokatehtaissa ja muissa elintarviketiloissa. Esimerkiksi suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu nimenomaan hygienian laiminlyömisestä. Terveysturvallisuuden ylläpito ruokatiloihin edellyttää ammattimaista otetta ja osaamista, mutta myös säännöllistä viranomaisvalvontaa.

23 Uusi ympäristöystävällisempi suojakäsinesarja markkinoille





24 Suomen suurin vessa on nyt myös vihrein

26 Automatiikka yleistyy ammattikeittiöiden laitteissa

30 Hyvin suunniteltu keittiö on turvallinen ja toimiva

Ammattikeittiösuunnittelulla voidaan parantaa keittiön teknistä turvallisuutta, työ- ja ruokaturvallisuutta ja ergonomiaa. Huolehtimalla työturvallisuudesta ja ergonomiasta työtapaturmien ja rasitusvammojen riski pienenee. Samalla sujuvoitetaan ruokahuoltoa.

34 Helsingin keskustan maamerkki – uudistettu Solo Sokos Hotel Torni

Hotelli Torni, maamerkki piikkipaikalla Helsingin keskustassa, on nyt käynyt läpi historiansa isoimman peruskorjauksen. Hanke oli mittava ja erittäin mielenkiintoinen kaikilta osin – oltiinhan tekemisissä kaupunkikuvallisesti merkittävän ja kosolti kulttuurihistoriaa sisältävän kohteen kanssa.

41 Ajankohtaista Finnkaihtimelta

42 Arvostettuna osajana muutoksessa – Ateria 8.11.

VAIN IHAN PIKKUISEN KELIAKIA?

GLUTEENITTOMAT RUOKA-ANNOKSET eivät ole uusi asia, mutta pieni muistutus pelisäännöistä lienee paikoillaan. Julkisen keskustelun perusteella on nimittäin syytä olettaa, että ainakin keliakiaan liittyvät faktat ovat vähän hakusessa jopa alan toimijoilla.

Keliakia on autoimmuunisairaus, jossa vehnän, ohran ja rukiin sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehdusreaktion ja suolinukan vaurion. Suolinukkavaurion takia ravintoaineet eivät imeydy elimistöön kunnolla.

Keliakian ainoa hoito on gluteeniton ruokavalio. Suomessa keliakiaa sairastaa noin kaksi prosenttia väestöstä.

Keliakialiitto on kehittänyt Gluteenittoman palvelun merkin helpottamaan gluteenitonta ruokailua kodin ulkopuolella. Merkki kertoo, että kahvilasta tai ravintolasta saa turvallista gluteenitonta palvelua.

Gluteenittoman palvelun merkki on nyt Suomessa 19 yrityksellä. Merkin käyttöoikeutta voivat hakea gluteenittomia palveluita tarjoavat yritykset, kuten kahvilat, ravintolat, hotellit ja leipomomyymälät. Merkki on luvanvarainen ja sen käyttöoikeuden myöntää Keliakialiitto.

Merkin saadakseen yrityksen on todennettava, että gluteenittomuus osataan yrityksessä. Gluteenittomuuden toteutuminen yrityksessä käydään yhdessä yrityksen kanssa huolellisesti läpi.

Milloin gluteenittomuus sitten on kunnossa? – Käytännössä tämä tarkoittaa tarkkuutta jokaisessa valmistusvaiheessa ja tarjoilussa. Kaiken tarjottavan ei kuitenkaan tarvitse olla gluteenitonta.

Keliakialiitto järjestää hotelli-, ravintola- ja kahvila-alan ammattilaisille verkkokoulutuksia ja webinaareja. Koulutus on yksi osa Gluteenittoman palvelun merkin hakuprosessia.

Keliakialiitto antoi keväällä tunnustusta alan toimijoille, jotka ovat ottaneet gluteenittomuuden sydämenasiakseen. Vuoden gluteeniton yritys -kilpailussa kiinnitetään huomiota muun muassa asiakaspalveluun, tuotteiden laatuun ja yrityksen tuotekehittelyyn, saatavuuteen, tuotevalikoimaan ja -turvallisuuteen.

Vuoden 2021 gluteeniton yritys -tunnustuksen sai Iloiset Ässät Oy ja kunniainmaininnan sai Restaurant Aurora Holidays Utsjoelta.

Iloiset Ässät Oy myy pikaruokaa grilliautosta myös niille, jotka eivät normaalisti voi grilliruokaa syödä erityisruokavalionsa vuoksi. Iloisten Ässien valikoimiin kuuluu gluteenittomia, maidottomia, munattomia ja vegaanisia grillituotteita. Ympäri Suomea esimerkiksi markkinoilla ja festareilla kiertävä grilliauto on hurmannut muitakin kuin keliakikkoja.

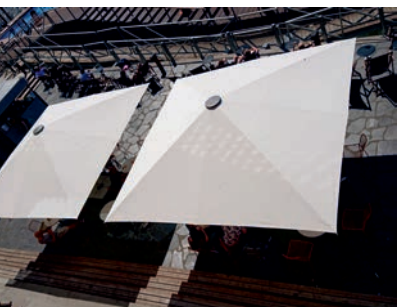
Kunniainmaininnan kilpailuraati antoi Utsjoella toimivalle Restaurant Aurora Holidaysille – mikä osoittaa, että erityisruokavaliot eivät ole vain kehä kolmosen juttu. Raadin mukaan yrityksellä on erinomainen asenne erityisruokavaliioihin. Lisäksi Aurora Holidays osoittaa rohkeaa yrittäjyyttä ja erittäin hyvää palveluasennetta. Aurora Holidays toimii lähes kokonaan gluteenittomasti, ja yritykselle on myönnetty Gluteenittoman palvelun merkki.

Keliakialiiton kilpailuraati halusi tänä vuonna huomioida erityisesti matkailu- ja ravitsemisalalla toimivia yrityksiä. Palkinnoilla haluttiin tukea pienehköjä yrityksiä, jotka ovat jatkaneet toimintaansa vaikeinakin aikoina hyvällä palvelulla sekä rohkealla ja innovatiivisella asenteella.

Kannustusta tarvitaan – samoin kuin valistusta. Kun Kouvolan kaupungin terveysturvallisuus tutki viime vuonna gluteenittomina myytävien pizzojen oikeaa gluteenittomuutta, 20 tutkitusta pizzasta peräti 14 sisälsi enemmän tai vähemmän gluteenia.

Tulos on todellinen rimanalitus – ja herättää kysymyksen, kuinka puhtaita (lue: gluteenittomia) ovat jauhot naapurikaupungeissa. Tuote nimittäin joko on gluteeniton tai sitten se ei ole. Jos henkilökunta ei voi taata pizzan gluteenittomuutta, sitä ei saa myydä gluteenittomana.

LUMEC



KAIHTIMET - MARKIISIT - PERGOLAT

FINNKAIHDIN.

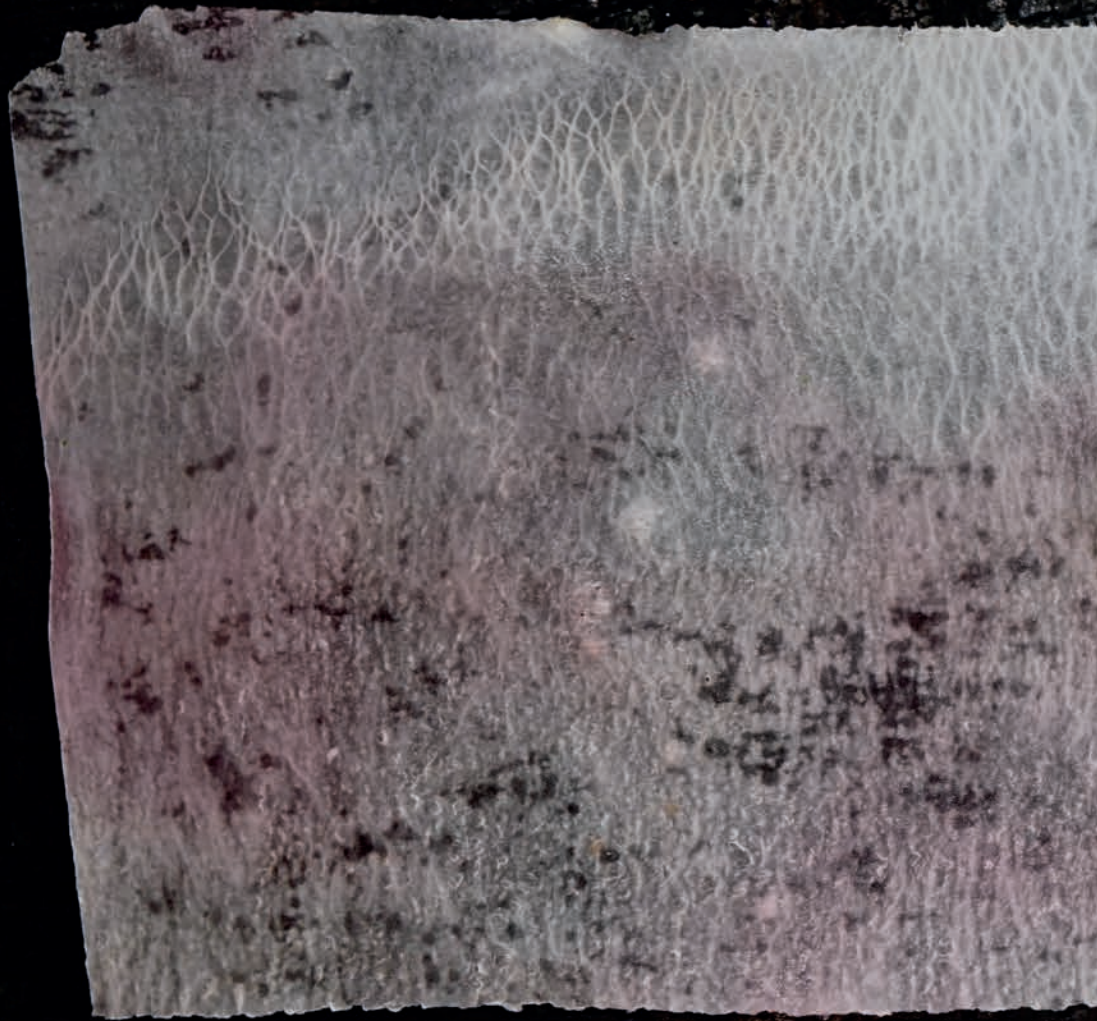
www.finnkaihdin.fi - Sahaajankatu 21, 00880 Helsinki



LUMEC

UUSIA MAKUJA SUOMEN LUONNOSTA

VILLIRUOKA, VASTUULLISUUS JA PUHTAAT MAUT
OVAT NOKAN
RUOKAFILOSOFIAN PERUSTA



TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVAT: RAVINTOLA NOKKA

Ravintola Nokka on vastuullisen ja villinä kasvaneen ruoan edelläkävijä, jossa voi nauttia sesongin laadukkaimmista luonnon antimista sekä pientilojen tuotteista. Jatkuvasti uudistuvan Nokan keittiössä loihditaan maistuvia ja näyttäviä annoksia villinä kasvaneista kaloista, riistasta, sienistä ja marjoista.

**Valmistamme
ruoan itse
alusta loppuun ja
käytämme kaikki
raaka-aineet nokasta
hantään.**





Ravintola Nokan ravintoloitsija ja keittiöpäällikkö Ari Ruoho kuvassa vasemmalla.

HELSINGIN KATAJANOKALLA sijaitseva ravintola Nokka tarjoaa villiä ja vastuullista ruokaa sekä puhtaita makuja. Menut uudistetaan useita kertoja vuodessa satokausien ja sesonkien mukaisesti, ja uusia raaka-aineita hyödynnetään sitä mukaa kun niitä kypsyy luonnossa ja pientiloilla.

”Haluamme viedä Nokkaa eteenpäin ja tarjota asiakkaillemme aina jotain uutta. Lähiruoka ja pientuottajien tuotteet ovat Nokan DNA:ta, meidän toimintamme ydintä. Tällä hetkellä katseemme on suunnattu Suomen metsiin, järviin ja meriin. Luonnosta löytyy huikeita raaka-aineita ja villiruokaa”, sanoo ravintola Nokan keittiöpäällikkö Ari Ruoho.

Ruohon ja ravintolapäällikkö Terhi Vitikan luotsaama ravintola Nokka tunnetaan laadukkaista kotimaisista raaka-aineista, ekologisuudesta ja vastuullisesta toiminnasta. Nokan ainutlaatuisessa toimintamallissa näkyvät ja maistuvat ruoka-sesongit, pientuottajien herkut ja kotimaiset luonnon antimet.

Työ suomalaisen ruoan puolesta palkittiin Ansiohaarukalla

”Vastuullisuus ja luonnon kunnioittaminen ovat meille iso juttu, ja teemme vahvaa yhteistyötä luottotuottajiemme kanssa, jotka tunnemme pitkältä ajalta”, Ruoho sanoo.

Vastuullisuuden ytimessä Nokalla on henkilökunnan arvostaminen. Vastuullisuus on myös yrityksen jatkuvaa kehittämistä ja eteenpäin katsomista.

”Haluamme luoda henkilöstöllemme maailman parhaan työpaikan ja hyvinvoivan yrityksen.”

Nokka on saanut toiminnastaan tunnustusta. Suomen Gastronomien Seura myönsi Ansiohaarukka-palkinnon keväällä 2022 Ruoholle ja Vitikalle tunnustuksena suomalaisen keittiön kehittämisestä ja kotimaisten raaka-aineiden monipuolisesta käytämisestä.

Suomen Gastronomien Seuran tavoitteena on vaalia, kehittää ja tehdä tunnetuksi suomalaista gastronomiaa sekä nostaa Suomen ruokakulttuuria sen ansaitsemaan arvoon.

”Suomalaisen keittiön ytimessä ovat sesongin mukaiset raaka-aineet, joiden makua korostetaan, ei peitetä. Maut tulevat esiin valitsemalla kullekin raaka-aineelle sopivat valmistustavat. Annosta suunniteltaessa mietin tulevatko maut parhaiten esiin esimerkiksi kylmänä, kuumana tai savustettuna. Raaka-aineille sopivat valmistustavat ovat eniten käyttämiäni mausteita”, pohtii Ruoho.

Sesongit ja raaka-aineiden arvostaminen näkyvät menussa

Ravintola Nokan keittiössä ruoka valmistetaan puhtaista ja prosessoimattomista raaka-aineista. Toimintaa ohjaavina filosofioina ovat *alusta loppuun*, *nokasta häntään* ja *metsästä pöytään*. Alusta loppuun valmistuvat niin leivät kuin ruoka-annokset.

”Valmistamme ruoan itse alusta loppuun ja käytämme kaikki raaka-aineet nokasta häntään, eli raaka-aine käytetään mahdollisimman tarkkaan ja raaka-ainetta arvostaen. Näin saadaan kaikki maut hyödynnettyä ja minimoidaan ruokahävikki.”

Esimerkiksi riistaeläinten luista ja hukkapaloista valmistuu herkullista lihalientä, ja kala-annosten trimmauspalat hyödynnetään muissa ruoissa. Metsästä pöytään -periaate näkyy lautasilla monipuolisena villiraaka-aineiden käyttämisenä.

Sesongit ja riista näkyvät ja maistuvat Nokan ruokalistalla. Sesongin parhaiden raaka-aineiden hyödyntäminen vaatii aktiivista vuodenaikojen, satokausien ja pyyntiaikojen seuraamista.

”Riistan ja muiden luonnonantimien hyödyntäminen vaatii ajan hermolla olemista ja hyviä verkostoja laadukkaiden raaka-aineiden hankkimiseksi. Suunnittelemme sesongin tuotteista yhdessä sommelierin ja ravintolapäällikön kanssa kokonaisuuden, jossa maut sopivat yhteen ja tukevat toisiaan”, Ruoho kertoo.

Kokin työssä yhdistyvät luontoharrastukset ja kädentaidot

Ruoholla on läheinen suhde luontoon, ja nykyisin hän metsästää, kalastaa ja kerää itse osan ravintola Nokassa käytettävistä raaka-aineista.

”Riistan, villikalan ja kotimaisten kasvien käyttäminen raaka-aineena tuntuu luontevalta ja hyvältä. Olen harrastanut metsästystä ja kalastusta pitkään, joten itse pyydystettyjen raaka-aineiden tarjoaminen ravintolavieraille on luonnollinen jatkumo eräharrastuksille”, Ruoho pohtii.

Nokan erikoisuutena käytettävän rakkohaurun eli rakkolevän Ruoho kerää ulkosaariston rantavesistä. Ulkonäöltään lehtikaalia muistuttavan rakkohaurun käyttämisessä on saaristossa pitkät perinteet.

”Maistoin rakkohaurua ensimmäistä kertaa viitisen vuotta sitten pilkkireissun yhteydessä. Nokassa rakkohaurua käytetään muun muassa kalaruokien mausteena ja uusien perunoiden höyseenä.”

Ruohon harrastuksiin lukeutuvat myös piirtäminen, puutyöt, perhonsidonta sekä monipuoliset liikunta- ja urheilulajit kuten maastopyöräily ja laskettelu.

”Kokkina voin yhdistää kaikki harrastukseni. Luonnosta löytyy raaka-aineita, ja annosten suunnittelu vaatii luovuutta makumaailman ja visuaalisuuden suhteen. Suunnittelen annosten visuaalisen ilmeen piirtämällä. Valmistamisessa voi hyödyntää kädentaitoja, ja kokin työ on fyysistä, joten kunnosta on pidettävä huolta”, Ruoho kertoo.

Illalliselämys Nokan Chef Tablessa

Nokan helmi on huippukokin valmistama usean ruokalajin elämysillallinen, joka nautitaan Chef Tablen ääressä. Nokan yksityiskeittiössä valmistuva erikoismenu perustuu pohjolan

parhaisiin raaka-aineisiin. Ateria kruunataan Nokan viinikellarin aarteilla.

Elämysillallista tarjotaan 6–8 hengen seurueille. Illallisen aikana seurue voi seurata huippukokin toimintaa lähietäisyydeltä. Nokan sommelier esittelee seurueelle valitsemansa viinit ja kertoo niiden sovittamisesta elämysillallisen annoksiin.

”Pidämme Nokan Kokka-keittiössä myös kokkauskursseja, joilla ryhmä valmistaa elämysillallisen itse huippukokin johdolla”, Ruoho sanoo.

Tänä keväänä Nokan kokkikursseilla on valmistettu muun muassa pihlajansilmuilla maustettua jäätelöä. Suomen luonnosta löytyy paljon muitakin pihlajansilmujen kaltaisia maku maailman helmiä, jotka odottavat poimijaansa.

”Idea tuli luottokokiltamme Sivi Saarivirralla, joka oli kerännyt silmut ja toi niitä maistettavaksi. Meillä kaikki henkilökunnan jäsenet saavat tuoda ideoita ruokalistalle, mikä on iso osa toimintaamme. Pihlajansilmu maku tuo mieleen karvasmantelin. Silmut poimitaan, kun ne ovat aivan nupullaan ja kiehausutetaan sokerilla maustetussa vedessä. Pihlajansilmujäätelö on aivan huikean hyvää”, Ruoho fiilistelee.

Nokan henkilökunta tarjoilee kurssilaisille itse valmistetun aterian. Kurssilta saa elämysillallisen valmistusohjeet ja reseptit mukaansa. ■

Sesongit ja riista näkyvät ja maistuvat Nokan ruokalistalla.



MAAILMALLA VIETETYT VUODET KIRKASTIVAT VISIOTA

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVA: RAVINTOLA NOKKA



RAAKA-AINEIDEN ALKUPERÄ ja kotimaiset raaka-aineet alkoivat kiinnostaa ravintola Nokan keittiöpäällikkö Ari Ruohoa jo kokin uran alkuvaiheissa. Hän työskenteli ravintola Nokalla kokkina vuonna 2002, ja voitti Vuoden kokki 2003 -kisan.

”Kisaaminen oli kivaa, mutta halusin keskittyä aidompaan ruoan tekemiseen kuin kisa-annosten hiomiseen. Tein Teemu Mäkelän kanssa Metsästys ja kalastus -lehteen ruokajuttuja,

ja kiinnostus riistan ja villinä kasvaneen kalan tarjoamiseen ravintolassa alkoi kyteä”, muistelee Ruoho.

Ennen ravintola Nokan keittiöpäälliköksi ryhtymistään Ruoho haki työkokemusta ja elämäkokemuksia ulkomailta. Islannissa ja Baliilla työskentelystä Ruoholla oli kokemusta jo uran alussa.

Vuonna 2005 hän hakeutui työskentelemään San Diegoon Harrah’s Rincon Casino & Resortin keittiöön puolisonsa kokki

TESTAA UUDET PATROS-MAUT, VUOHENMAITO JA AITO FETA!

TÄYTETYT HERKKUSIENET

Herkkusieniä
Fetajuustoa
Kirsikkatomaatteja
Oliiviöljyä

Poista herkkusienistä jalka. Laita koloon huuhdeltu kirsikkatomaatti ja peitä feta-juustolla, lorauta päälle hieman oliiviöljyä.

Kypsennä kuumassa öljytyssä grillissä, grillivuossa tai 220–240-asteisessa uunissa, kunnes sienet ja fetajuusto alkaa pehmentymään. Halutessasi voit myös kääriä pekoniivun herkkusienien ympäri paistumaan.

*Glorian ruoka & viini
aito feta -makutestin voittaja*



Löydät kesän herkulliset reseptit @patros_finland

Peppi Aralehdon kanssa. Kasino sijaitsi intiaanireservaatilla, ja työluvan haku oli pitkä prosessi.

”Kasinolla työskenteli 500 kokkia, asiakkaita oli valtavasti ja kasinolla esiintyi maailmanluokan tähtiä. Työskentely oli todella erilaista kuin Helsingin ravintoloissa. Töitä painettiin täysillä ja vapailla surffattiin, harrastettiin maasto-pyöräilyä ja tutustuttiin paikalliseen kulttuuriin.”

Ruoho ja Aralehto viettivät Kaliforniassa puolitoista vuotta. Amerikkalaisesta kulttuurista mukaan tarttui vahva paikallisten tuotteiden ja palvelujen tukeminen, jonka kautta oma alue voi hyvin ja vaurastuu.

”Sieltäkin tuli lisäksi kiinnostukseen lähiruokaa ja paikallisuutta kohtaan. Oma visio alkoi kehittyä, kun mietin mitä voisin tehdä ja millainen kokonaisuus olisi motivoivaa”, Ruoho sanoo.

Alppien ja Norjan kautta Nokkaan

Kalifornian rennosti elämäntyylistä Ruoho ja Aralehto siirtyivät Sveitsin ja Ranskan Alpeille yksityiskokeiksi ylellisiin alppimajoihin. Työkeikat järjestettiin agentin välityksellä.

”Menimme tavallaan ääripäästä toiseen. Kasinolla tehtiin tacoja ja burgereita, private chef -palvelussa taas teimme ruokaa usein pienille porukoille ja perheille. Töitä tehtiin viikosta kahteen, ja vapaat viikot lasketeltiin ja nautittiin Alpeista.”

Alpeilta matka jatkui Norjaan, jossa Ruoho ja Aralehto pyörittivät pientä hotellia. Norjan upea luonto tarjosi elämyksiä ja upeat puitteet perhokalastukselle.

”Ennen Suomeen palaamista kävimme vielä Bordeaux’ssa parin viikon ajan Juha Berglundin vieraana Chateau Carsinin tilalla. Viinit olivat keskiössä, ja valmistimme erilaisiin viineihin sopivia ruokia. Sommelieria kannattaa ehdottomasti kuunnella sopivia makuyhdistelmiä pohtiessa”, Ruoho sanoo.

Suomeen palattuaan Ruoho työskenteli ravintola Groteskissa, kunnes Nokalla avautui keittiöpäällikön paikka. Nokan filosofia sopi yhteen Ruohon vision kanssa, ja Ruoho lähti kehittämään Nokkaa visionsa pohjalta.

”Meillä on Nokassa aina ollut huippujengi ja pitkät työsuhteet kertovat siitä, että meillä viihdytään. Meillä on hyvä yhteisymmärrys ravintolapäällikkö Terhi Vitikan kanssa siitä, miten Nokkaa viedään eteenpäin, olipa kyse ruokalistaista, sisustuksesta tai henkilöstöhallinnosta”, sanoo Ruoho. ■



Pikku Peura



PAIKALLINEN RIISTA ON LÄHIRUOKAA PARHAIMMILLAAN

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVAT: RIISTARAVINTOLA PIKKU PEURA



// **Pikku Peurassa
käytettävä
riista hankitaan
mahdollisuuksien
mukaan paikallisilta
metsästysseuroilta.**

*Kotimaisen luonnon antimet ja lähiruoka kiinnostavat
sekä ravintoloitsijoita että ravintola-asiakkaita.
Riistaa valmistaessa sopiva valmistustapa ja oikea
kypsyysaste takaavat maukkauden.*

LESTIJÄRVELLÄ SIJAITSEVASSA Riistaravintola Pikku Peurassa voi nauttia riistaherkuista tilauksesta. Pikku Peura sijaitsee hyvien kulkuyhteyksien varrella Peuran polun vaellusreitillä ja Salamajärven kansallispuiston äärellä.

”Riistaravintola Pikku Peura toimii tilausravintolana Metsähallituksen entisessä luontokeskuksessa. Luonnonläheinen sijainti antoi inspiraatiota menullemme, joka sisältää mahdollisimman paljon kotimaista riistaa sekä paikallisten kalastajien ja lähituottajien antimia”, sanoo Riistaravintola Pikku Peuran ravintolayrittäjä Marja Hakkarainen.

Hakkaraisen tavoitteena on tuoda luontomatkailu ja luonnonantimet yhteen, ja hän tekee tiivistä yhteistyötä alueen matkailuyrittäjien kanssa. Pikku Peurassa voi järjestää 10–100 hengen tilaisuuksia juhlista kokouksiin. Ravintolatilojen lisäksi riistaravintolan yhteydessä on varattavissa erillinen kokoustila.

”Järjestämme juhlia ja kokouksia, ja meidän kauttamme saa myös ohjelmapalveluja. Lähitöllä on paljon yksityisten ja

valtion omistamia metsästysmaita. Järjestämme tarjoiluja paikallisille metsästysseuroille ja vieraileville metsästysryhmille, jotka ovat hankkineet metsästysluvat valtion maille”, Hakkarainen sanoo.

Karhunkäristys on harvinaista herkkua

Pikku Peurassa käytettävä riista hankitaan mahdollisuuksien mukaan paikallisilta metsästysseuroilta. Harvinaisena herkku ruokalistalle saadaan silloin tällöin karhunlihaa suoraan metsästäjiltä.

”Metsästysseura vastaa lihan tarkistuksista ja toimittaa lihat pakasteina. Kokonainen karhu on varastoinnin kannalta haastava hankinta, joten olemme paikallisten asukkaiden ja muiden yrittäjien kanssa ostaneet karhunlihaa yhteishankintana”, Hakkarainen kertoo.

Karhu on aina kypsennettävä täysin kypsäksi trikiiniriskin vuoksi. Karhusta Pikku Peurassa valmistuu herkullista käristystä ja paahtopaistia. Karhupaistia voi nauttia myös kylmänä alkuruokana puolukkakastikkeen kanssa.

”Riistaa valmistettaessa lihan kypsyys on tärkeää myös maun kannalta. Naudan paahtopaisti on parhaimmillaan roseena, mutta riista maistuu parhaiten täysin kypsänä. Hauttamalla riistalihasta saadaan suussa sulavaa”, Hakkarainen sanoo.

Hirvenliha on monipuolinen raaka-aine

Riistalihoista hirvenlihaa on eniten saatavilla, ja Pikku Peuran listalta löytyy hirveä vuoden ympäri. Jonkin verran käytetään myös poroa. Molemmista valmistuu muun muassa käristystä, joista hirvenkäristys on maultaan poronkäristystä pehmeämpää.

”Hirven ulkofilee punaviinikastikkeessa on menumme suosituimpia ruokia ja sopii erittäin hyvin esimerkiksi häihin. Perinteinen hirtikeitto on metsästysseurueiden suosiossa”, sanoo Hakkarainen.

Hirven ja metsäpeuran jauhelihasta valmistetut jauheliha- pihvit ja lihapullat maistuvat myös perheen pienimmille. Hirvenlihat hankitaan mahdollisuuksien mukaan paikallisilta metsästysseuroilta.

”Metsäpeuran olemme hankkineet Perhon maaseutuopistosta, jonka teurastamossa opetetaan oikeaoppista riistan käsittelyä”, kertoo Hakkarainen.

Lintu- ja kalaruoat maistuvat monille

Alkupaloina tarjottavat kyyhkyn rintapalat voi tarjoilla roseena. Kyyhkyn voi valmistaa kypsentämällä nopeasti pannulla ja maustamalla suolalla ja ripauksella pippuria.





// Käytämme mahdollisimman paljon lähiruokaa riistan ja villikaloiden lisäksi.

”Yksinkertainen valmistustapa tuo kyyhkyn oman maun parhaiten esiin. Myös kyyhkypiiirakka on herkullista”, Hakkarainen sanoo.

Riistan lisäksi Pikku Peurassa tarjoillaan läheisen Kivijärven kuhaa, Lestijärven muikkua ja naudanlihaa lähitiloilta. Korvasienikastike sopii kuhan makupariksi.

”Käytämme mahdollisimman paljon lähiruokaa riistan ja villikaloiden lisäksi. Vuosien mittaan olemmekin luoneet verkostoja, joiden kautta raaka-aineita ja tuotteita voi kysellä. Lähiruoka kiinnostaa monia ravintolayrittäjiä, ja paikallisten tuotteiden tukkumyynti helpottaisi lähiruoan hyödyntämistä”, Hakkarainen pohtii. ■



Riistaravintola Pikku Peuran ravintolayrittäjä Marja Hakkarainen kertoo, että riistaa valmistettaessa lihan kypsytys on tärkeää myös maun kannalta. Naudan paahtopaisti on parhaimmillaan roseena, mutta riista maistuu parhaiten täysin kypsänä.

RUOKATILOJEN PUHTAANAPITOJA VALVOTAAN SUUNNITELMALLISESTI

TEKSTI: ARI MONONEN

KUVA: PIXABAY

Hyvä hygieniataso ja huolellinen puhtaanapito ovat erityisen tärkeitä kysymyksiä varsinkin ravintoloissa, ruokatehtaissa ja muissa elintarviketiloissa. Esimerkiksi suurin osa ruokamyrkytyksistä johtuu nimenomaan hygienian laiminlyömisestä. Terveysturvallisuuden ylläpito ruokatiloihin edellyttää ammattimaista otetta ja osaamista, mutta myös säännöllistä viranomaisvalvontaa.

ELINTARVIKEHYGIENIAN KESKEISENÄ tavoitteena on suojata kuluttajia ihmisravinnoksi soveltumattomilta elintarvikkeilta. Toisaalta elintarvikkeiden ennenaikainen pilaantuminen aiheuttaa hävikkiä ja taloudellisia tappioita.

Ammattikeittiön ja muiden ruokatilojen hyvän elintarvikehygienian ylläpitäminen edellyttää muun muassa Ruokaviraston mukaan kattavaa puhdistusohjelmaa. Siinä jokaiselle tilan koneelle ja laitteelle sekä työpinoille, lattioille, kylmätilojen lattioille ja hyllyille laaditaan kirjallinen puhdistussuunnitelma.

Tällaisen suunnitelman tulee sisältää siivouksen työnjako, aikataulu sekä siivousohjeet kohteittain. Ohjeiden tulee olla siivouskohteissa nähtävillä ja käytettävissä.

Huolellisuutta pesuihin ja pintojen desinfiointiin

Elintarviketilan pinnoilta, välineistä ja laitteista poistetaan yleensä aluksi karkea lika mekaanisesti, kaapimalla, huuhtelemalla tai liottamalla. Sen jälkeen tyypillisesti pesuaineliuos levitetään puhdistettaville pinnoille liuksena, vaahtona tai geelinä. Liuos on tarkoitettu irrottamaan likaa pinnoilta kemiallisesti. Jos pesuaineliuos on emäksistä, se irrottaa tehokkaasti rasvoja.

Pesun jälkeisellä desinfioinnilla vähennetään mikrobeja eri pinnoilta. Desinfiointi on tarpeen etenkin riskiraaka-aineiden – kuten kalan ja raa'an lihan – käsittelytilojen ja työvälineiden osalta.

Puhdistuskohteet tulee huuhdella huolellisesti talousvedellä pesu- ja desinfiointiainejäämien poistamiseksi. Lattiat ja pinnat tulee pesun jälkeen myös kuivata huolellisesti kuivaimilla.

Eri elintarviketiloissa siivousmenetelmät, käytännön ja siivoustyön tavoitteet vaihtelevat sen mukaan mitä tiloissa tapahtuu, miten siellä toimitaan ja millaista puhtaustasoa siellä edellytetään. Siivousvälineet tulee valita kohteeseen sopiviksi ja niiden pitää olla muotoilultaan sellaisia, että työskentely on ergonomista.

Puhtaanapidossa on kiinnitettävä huomiota työturvallisuuteen. Suojakäsineitä tarvitaan joissakin työvaiheissa iho-ongelmien välttämiseksi.

Lisäksi vaikkapa ravintoloiden tiloista voi joskus löytyä esimerkiksi huumeneuloja sekä muita esineitä tai aineita, jotka aiheuttavat tartuntavaaraa tai muita välittömiä terveysriskejä.



Pakkokeinojakin tarvitaan

Paikallisesta ruokatilojen hygienian ja elintarvikeeturvallisuuden valvonnasta vastaa kunta tai usean kunnan yhteinen valvontayksikkö.

”Jos tarkastuksilla todetaan korjattavaa tai lainsäädännön vastaista toimintaa, kunnalla on mahdollisuus määrätä elintarvikelain mukaisia pakkokeinoja, jotka kohdistuvat paikalliseen elintarviketoimijaan. Tällöin voidaan antaa esimerkiksi siivousmääräyksiä”, kertoo elintarvike-tarkastaja Satu Lievonen Hyvinkään kaupungin ympäristökeskuksesta.

Valvontatyössä on osaltaan mukana myös Ruokavirasto – valtakunnallinen viranomais, jolla on monia eri tehtäviä.

”Ruokavirasto muun muassa ohjaa alueellista ja kunnallista elintarvikevalvontaa ja vastaa valtakunnallisista erityistä asiantuntemusta vaativista valvontatoimista. Jos elintarvikemääräyksiä vastainen toiminta ulottuu usean valvontayksikön alueelle, Ruokavirasto osallistuu tapauksen valvontaan ja selvittelyyn yhteistyössä kuntien kanssa”, Lievonen selittää.

Kohdennettua valvontaa

Suunnitelmallisessa elintarvikevalvonnassa esimerkiksi Hyvinkään kaupunki noudattaa Ruokaviraston tarkastustiheys-ohjeistusta, jossa ravintoloiden ja muiden ruokaa käsittelevien tilojen tarkastustiheys määräytyy toiminnan luonteen, laajuuden ja tilojen aikaisemman valvontahistorian perusteella.

”Käytännössä tämä tarkoittaa, että ruokaa raa’asta lihasta ja kalasta valmistavassa keittiössä käydään useammin kuin valmiiksi prosessoituja elintarvikkeita käyttävässä keittiössä. Isossa ravintolassa käydään tarkastuksella kahdesti vuodessa, pienessä ravintolassa joka toinen vuosi. Ruokaravintola tarkastetaan tyypillisesti kerran vuodessa.”

”Valvontahistoria vaikuttaa siten, että jos tarkastuksella todetaan välitöntä korjaamista vaativia puutteita, tehdään seurantatarkastus lyhyen ajan kuluttua”, Lievonen linjaa.

Lisäksi Hyvinkäällä ’korjattavaa’-arvosanan saanut keittiö tarkastetaan seuraavana vuonna uudelleen joka tapauksessa, ohjeen mukaisesta valvontatiheydestä riippumatta. Toisaalta ison ravintolan tarkastustiheyttä voidaan pudottaa yhteen tar-





KUVA: SATU LIEVONEN

Siivousvälineet tulee valita kohteeseen sopiviksi ja niiden pitää olla muotoilultaan ergonomisia tukevia.

Erittäin siisti ja käyttökunnossa oleva käsienvesipiste.

kastukseen vuodessa, jos ravintola on saanut kuusi peräkkäistä 'oivallinen'-arvosanaa.

"Lisäksi teemme tarkastuksia esimerkiksi asiakkaiden ilmoitusten, ruokamyrkytyspäilyjen ja Ruokaviraston valvontapyyntöjen takia. Pääsääntöisesti tarkastukset tehdään ennalta ilmoittamatta, mutta jos selvittävää asiaa on paljon, tarkastus voidaan sopia myös ennalta."

Ylläpitokunnostuksessa havaittu laiminlyöntejä

Tarkastustyössä kiinnitetään erityistä huomiota siihen, että pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyyn ja säilytykseen käytettävät tilat, kalusteet ja laitteet ovat puhtaita.

"On katsottava, ovatko pöytäpinnat puhtaita – ja ovatko kylmiöiden ja vetolaatikostojen tiivisteet likaisia. Ovatko kylmävetolaatikoston kädensijat tahmaisia, ja onko laatikoston pohjalla ruokaa? Samalla tarkastetaan, kuinka kuluneita leikkuulaudat ovat ja onko käsienvesipiste käyttökunnossa", Lievonon luettelee.

Oleellista on niin ikään selvittää, miten paljon likaa on hankalasti puhdistettavissa nurkissa ja laitteiden sivuilla ja alaosissa. Epäpuhtauksia voi löytyä myös lattioilta laitteiden alla. Lievosen mukaan tarkastuksissa on havaittu, että esimerkiksi ylläpitokunnostusta on tehty ruokatiloihin viime aikoina vähemmän kuin aikaisemmin.

"Toimijan vaihtuessa pintoja ei välttämättä kunnosteta riittävästi. Kun ravintolatilaa ja keittiötä sitten kunnostetaan, vesi-

pisteitä poistetaan käytöstä ymmärtämättä, että valmistuskeittiössä ei riitä yksi vesipiste", hän mainitsee.

"Keittiössä saatetaan myös käyttää puurakenteita, jotka eivät ole helposti puhtaana pidettäviä."

Viime vuosina monet ravintolat ovat valmistaneet pakattuja ruoka-annoksia vähittäiskaupoissa myytäväksi. Siirtymisen eineskeittiövalmistukseen ei kuitenkaan ole aina ollut ongelmattonta.

"Ruokien jäähdyttämiseen ei välttämättä ole ollut riittävän tehokasta menetelmää, ja pakattuun ruokaan vaaditaan enemmän pakollisia merkintöjä kuin ravintolassa tarjottavista ruoka-annoksista on ilmoitettava. Helsingin kaupungin elintarvikevalvontakin on selvittänyt ravintoloiden vähittäismyyntiin valmistamien ruokien hygieenistä laatua, ja tulokset ovat olleet huonoja."

Vakavia terveysriskejä

Kesäkuussa 2022 lehdissä kerrottiin useammastakin Suomessa havaitusta ruokatilojen hygieniä- ja puhtaanapito-ongelmasta.

Pääkaupunkiseudulla oli huomattu puutteita tunnetun hampurilaisravintolaketjun seitsemässä ravintolassa, jotka kuuluivat saman yrittäjän omistukseen. Työntekijöiden mukaan ravintoloissa oli puutteita ruokaturvallisuusohjeiden noudattamisessa ja muun muassa tilojen puhtaudessa.

Vielä huolestuttavampia turvallisuusriskejä oli löydetty Ylivieskassa toimineesta lihatuotetehtaasta, joka toimitti sianlihajalosteita eri puolille Suomea. Yrityksen tiloihin oli tehty kaikkiaan neljä viranomaistarkastusta marraskuun 2021 ja kesäkuun 2022 välillä.

Erityisenä huolena tarkastuksissa kiinnitettiin huomiota tilojen siisteysasteeseen. Esimerkiksi pakkaamon lattiakäivosta ja suolauskoneen hihnasta oli löytynyt listeriabakteereita. Lattiakäivoissa sekä tilojen katossa oli havaittu muutaakin likaa, eivätkä valmistushuoneen käsienvesialtaiden vesihanat olleet toimintakunnossa.

Edelleen ruokien pakkaus- ja alkuperämerkinnöissä oli puutteita. Myös huonokuntoiset kylmälaitteet katsottiin terveysriskiksi. Tarkastuksissa yritykselle oli annettu toistuvia huomautuksia ja korjauskehotuksia, ja lopulta kesäkuussa kaikki yrityksen valmistamat lihatuotteet tuomittiin hävitettäväksi.

"Näkemykseni on, että ravintoloista ja muista ruokataloista löytyvien ongelmien taustalla on sekä osaamisen puutetta että tietoisia ratkaisuja", Lievonon arvioi.

"Kun valmistettavien ruokien valikoima laajenee ja käytön otetaan uusia raaka-aineita ja valmistustapoja, on mahdollista, että keittiössä ei heti osata ottaa huomioon esimerkiksi kaikkia ruoka-annosten turvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä. Toisaalta keittiötyöntekijöiden tiukasti määritetty työajat, kustannusten nousu ja pula henkilökunnasta saattavat ajaa tilanteeseen, jossa tehdään tietoisia priorisointia siitä, mitä jätetään tekemättä." ■

UUSI YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLISEMPI SUOJAKÄSINESARJA MARKKINOILLE

TEKSTI: JARI PELTORANTA

Horeca-alalla käytetään Suomessa useita satoja miljoonia suojakäsineitä vuosittain. Tuotteiden vastuullisuus ja ympäristöystävällisyys on noussut vuosi vuodelta merkittävämmäksi tekijäksi, kun alan yritykset hankkivat käyttöönsä elintarvikkeiden käsittelyssä tarvittavia käsineitä. OneMed on tuomassa syksyn aikana horeca-markkinoille uuden vastuullisen tuotesarjan, jolla on selvästi nykyisiä tuotteita pienempi hiilijalanjälki.

”OLEMME LÄHTENEET kehittämään aivan uutta Embra-tuotesarjaa, joka on nykyisiä ympäristöystävällisempi ja jossa on huomioitu entistä tarkemmin hiilidioksidipäästöjen vähentäminen. Tuotesarja koostuu erilaisista henkilösuojauksen tuotteista, kuten essuista, suojakäsineistä ja myssyistä. Hiilidioksidipäästöjen vähentäminen on todennettu elinkaariarvioinnin kautta, jossa on selvitetty tuotteiden ja prosessien ympäristövaikutuksia”, OneMed Oy:n Terveystieteiden ja liiketoimintayksikön johtaja Hanna Merikanto kertoo.

Syksyn aikana lanseerattavilla Embra-tuotteilla on tiukat kriteerit, jotta ne voidaan ottaa tuotesarjaan mukaan. Tuotteissa tulee olla joko 20–30 prosenttia pienemmät hiilidioksidipäästöt verrattuna nykyisiin tuotteisiin, 50 % valmistusmateriaalista tulee olla biopohjaista tai vähintään 70 prosenttia materiaaleista on peräisin uusiutuvista lähteistä. Ensimmäinen markkinoille tuleva tuote on horeca-alallakin käytettävä nitrilikäsine.

OneMed on osa eurooppalaista Asker Healthcare Groupia, joka toimii 14 eri maassa terveydenhoidon sektorilla. Yritys on johtavia suojaintuotteiden valmistajia ja myy tuotteitaan myös horeca-sektorille.

Systemaattinen vastuullisuustyö taustalla

Keittiöissä ja ravintoloissa ruoanvalmistuksessa ja ruoan käsittelyssä käytettävät nitrilikäsineet ovat iso tuoteryhmä alalla. Suojakäsineiden valmistus on valtava bisnes, pelkästään Suomessa puhutaan jo miljardeista nitrilikäsineistä vuodessa, kun huomioidaan myös terveydenhoidossa käytettävät käsineet.

Näitä käsineitä ei valmisteta Euroopassa, vaan pääasiassa Aasiassa, erityisesti Malesiassa, jossa valmistetaan noin kaksi kolmasosaa kaikista maailmassa valmistetuista nitrilikäsineistä. Niiden valmistus on edelleen tänä päivänä hyvinkin manuaalista esimerkiksi pakkaamisen osalta.

”Tuotantokustannusten laskemiseksi tehtaissa käytetään paljon hyvin halpaa siirtotyövoimaa esimerkiksi Nepalista, Bangladeshista tai Burmasta. Työolosuhteet saattavat

olla todella heikot ja työntekijät käytännössä velkavankeudessa, koska ovat joutuneet maksamaan rekrytointimaksuja päästäkseen tehtäseen töihin. Tämä on markkinoilla vallitseva ongelma, joka tulee vastaan hyvin halvoissa käsineissä”, Merikanto toteaa.

Ongelmaa ratkaistakseen OneMed on vuodesta 2010 toteuttanut sosiaalisen vastuun ohjelmaa, jonka tavoitteena on, että terveydenhoidon ja horeca-alan asiakkaat saavat käyttöönsä vastuullisesti valmistetut tuotteet.

”Teemme toimittajatehtaillemme auditointeja ja seurantaikäntejä oman paikallisen henkilökuntamme sekä riippumattomien tarkastajien voimin. Teemme hyvin pitkäjänteistä yhteistyötä tehdasolosuhteiden korjaamiseksi ja parantamiseksi yhdessä tehdasorganisaatioiden kanssa. Edellytämme, että yhteistyökumppanit sitoutuvat sosiaalisen vastuun ohjelmaamme sekä noudattavat kaikkia YK:n ja ILO:n klausuleja ja lainsäädännön periaatteita kuin itse teemme. Vaadimme tavarantoimittajilta myös ISO 14001 -ympäristösertifikaatin. Sillä säädellään esimerkiksi jätevesiä”, Merikanto kertoo.

”Tuotannon, työntekijöiden ja ympäristön turvallisuudesta ja tarpeista huolehtimisella on suora linkki tuotteiden laatuun”, Merikanto muistuttaa. ■

Tutustu tarkemmin sosiaalinen vastuun ohjelmaamme sekä tuotevalikoimaamme osoitteessa:
onemed.fi/proresto





SUOMEN
SUURIN VESSA
ON NYT MYÖS
VIHREIN



Paperituotteet Himokselle tulevat Metsä Tissuen Mäntän tehtaalta noin 50 kilometrin päästä, joten kyseessä on todellinen lähituote.

Parhaissa festarivessamuistoissa ei tarvitse jonottaa, kädet saa pestä saippualla ja huuhdella juoksevan veden alla, laadukkaita pehmapapereita on riittävästi ja kaiken kruunaa suomalaisen metsän rauhoittava tunnelma. Tällainen festivaalivessa löytyy Himokselta.

Katrin varustama Suomen suurin vessa on palvelut Himoksen festivaalikävijöitä jo vuodesta 2014. Kun ahkera käyttö alkoi jättää wc-tiloihin jälkensä, tuli aika uudistaa tilojen pinnat ja varustus.

VASTUULLISUUS KOOSTUU MONISTA YKSITTÄISISTÄ VALINNOISTA

Katrin on Clean & Green – ja niin on myös Himoksen festivaalivessa. Katrinin markkinointipäällikkö **Julia Laaksonen** asetti tavoitteeksi, että Suomen suurimmasta vessasta tulisi myös Suomen vihrein vessa.

– Katrin pyrkii minimoimaan toimintansa ja tuotteidensa ympäristövaikutukset koko niiden elinkaaren aikana. Tässä projektissa halusimme tehdä näkyviksi niitä yksittäisiä tekijöitä, joista kestävämmät valinnat koostuvat. Kun kyseessä on festivaalivessa, halusimme panostaa myös tunnelman luomiseen, ja mielestäni onnistuimme siinä, Laaksonen toteaa.

Vastuullisuus koostuu monista yksittäisistä valinnoista. Mustat Katrin-wc-paperi-, paperipyyhe- ja saippua-annostelijat on valmistettu kierrätysmuovista. Annostelijat itsessään on suunniteltu siten,

että turha kulutus pysyy minimissä.

Festivaalivessaan valittujen pehmapapereiden myötä hiilijalanjälki pysyy noin 30 % pienempänä – ja festivaalikävijät saavat käyttöönsä hiukan pehmeämmän paperin. Paperituotteet Himokselle tulevat Metsä Tissuen Mäntän tehtaalta noin 50 kilometrin päästä, joten kyseessä on todellinen lähituote.

FESTIVAALIVESSAN ERIKOISUUS: JÄRVIVESI

Himoksella järjestettävien festivaalien vesijalanjälki pysyy kurissa ainutlaatuisella tavalla: vessat vedetään ja kädet pestään järvivedellä. Järvivettä hyödynnetään mahdollisuuksien mukaan muutenkin, esimerkiksi asvaltin pesussa.

– Haluamme toteuttaa laadukkaat palvelut mahdollisimman vastuullisesti. Wc-tilojen päivitys on hieno esimerkki kestävästä toimintatavasta. Pintojen päivityksen myötä tilojen ilme nousi uudelle tasolle, eikä käyttökelpoisia kalusteita tai rakenteita tarvinnut uusia. Pyrimme siihen, että asiakkaidemme olisi helppo tehdä vastuullisia valintoja. Kun vastuullisuus tuodaan esille raikkaalla ja positiivisella tavalla, se toimii hyvänä kannustimena, toteaa Hi-

mosLomat Oy:n toimitusjohtaja **Päivi Heikkala**.

Wc-tilat ovat käytössä tapahtumissa kesän jokaisena viikonloppuna Namaste Himos -joogafestivaalista legendaariseen Himos Juhannukseen. Suurimmissa tapahtumissa wc-tilojen käyttöön oikeuttaa erikseen myytävä wc-ranneke.

– Wc-tilat ja niiden varustelu ovat nyt käytännölliset ja helpot ylläpitää. Samalla ne tekevät tavalisesta wc-käynnistä asiakkaillemme kohottavan ja rentouttavan hetken, Heikkala iloitsee.

VESSASTA LÖYTYY MYÖS LUETTAVAA

Suomalaisesta metsästä inspiraationsa ammentava visuaalinen ilme luo tilaan levollisen tunnelman.

Festivaalivessat tarjoavat myös leikkimielistä materiaalia itseensä tutustumiseen. Vessakoppien oviin on kuvattu metsän eläimiä, joista voi valita mielen-tilaansa sopivimman – oli se sitten siili, hirvi, karhu tai joku muu. Oven sisäpinnasta löytyy valittuun eläimeen liittyvä kuvaus, woodskooppi.

– Vessakäynti on osa festivaalikokemusta. Toivottavasti Suomen vihrein vessa ilahduttaa mahdollisimman monia festarikävijöitä, Laaksonen toivottaa. ■

AUTOMATIikka YLEISTYY AMMATTIKEITTIÖIDEN LAITTEISSA

TEKSTI: ARI MONONEN

KUVAT: DESIGN LIME OY

Keskeistä ammattikeittiöiden suunnittelussa on saada oikeat laitteet sijoitetuksi oikeisiin paikkoihin. Keittölaitteiden ja -varusteiden on oltava myös kestäviä ja mahdollisimman ympäristöystävällisiä. Lisäksi robotiikka ja automatiikka valtaavat yhä enemmän alaa keittiöissä. Automaatio helpottaa ja yksinkertaistaa monia työvaiheita, mutta tuo laitteiden käyttäjille myös uudenlaisia haasteita.



Jäähdyttävät padat.

AMMATTIKEITTIÖIDEN SUUNNITTELUTOIMISTO

Design Lime Oy:n toimitusjohtaja Merja Salminen kertoo monien ammattikeittiölaitteiden kehittyneen paljon viime vuosien aikana.

”Esimerkiksi kypsennyslaitteiden ohjelmointimahdollisuudet ovat merkittävästi monipuolistuneet. Patoja ja muita laitteita voidaan ohjelmoida käynnistymään jo yöllä, ja niihin pystytään nyt ohjelmoimaan myös käyttäjien omia reseptejä”, Salminen mainitsee.

”Toisaalta automaatiota keittiölaitteissa on pyritty lisäämään eri tavoin. Muun muassa astianpesukoneissa tarjottimet pinoutuvat nyt automaattisesti jakelimiin, aterinlajittelija erottelee eri ruokailuvälineet toisistaan, ja isoissa järjestelmissä myös likaiset lautaset erotellaan tarjottimilta automaattisesti astianpesukoneisiin likaisessa päässä – minkä jälkeen ne sitten siirtyvät automaattisesti jakelimiin puhtaassa päässä.”

Menetelmät muuttuvat suurissa laitoskeittiöissä

Erityisen selvästi automatisointikehitys näkyy isoissa keskuskeittiöissä, joita on suunniteltu viimeisen vuosikymmenen aikana. Keskittyminen on jatkunut, vaikka välillä puhutaan, että palattaisiin pienempiin valmistuskeittiöihin.

”Tällaisissa keskuskeittiöissä ammattikeittiölaitteet ovat jossain määrin jo vaihtuneet pienimuotoisen elintarviketeollisuuden laitteistoihin. Samalla robottitekniikkaa lisäätty.”

”Tämä on iso muutos, joka tuo mukanaan uusia ratkaisuja myös keittiöiden ergonomiaan ja työturvallisuuteen”, Salminen arvioi.

Ruokien valmistaminen teollisessa mittakaavassa liittyy erityisesti *Cook and Chill*- ja kylmävalmistustuotantotapojen lisääntymiseen.

”Esimerkiksi nykypäivän uusissa ammattikeittiöissä ruokaa valmistetaan suuremmissa erissä jopa useamman päivän tuotanto kerralla, sillä kuljetuksia palvelukeittiöihin pyritään vähentämään. Osa haasteellisimmista erityisruokavalio-annoksista voidaan myös pakastaa, jolloin mahdollistetaan suurempi erätuotanto.”

Uudenaikainen jäähdytysteknologia tuo ammattikeittiöihin lisää nopeutta ja tehokkuutta. Samalla valmistusaikataulut ja keittiön työvuorot saadaan joustavammiksi.

”Ruoka voidaan myös kylmävalmistaa keskuskeittiössä ja kuumentaa/kypsentää palvelukeittiössä, jos siellä on siihen sopivat laitteet.”

Kun käsin tehtävää työtä minimoidaan, myös hygienian ylläpitäminen ruokien valmistuksessa helpottuu. Esimerkiksi erilaisiin kertakäyttörasioihin ja pusseihin annostelu automaattisella annostelu- tai massansiirtolaitteella vähentää raskasta massan siirtämistä sekä parantaa työergonomiaa ja työturvallisuutta.

Turvallisuutta lisäävät myös automaattiset etävalvontajärjestelmät. Niiden avulla voidaan havaita sähkökatkoja ja muita erilaisia laitevikoja, jotka kenties johtaisivat kylmäsäilytettävien ruokien pilaantumiseen.

Kylmyyttä ja kuumuutta automaatiotekniikalla

Tyypillisesti Cook and Chill -tekniikan soveltaminen keittiöissä lisää jäähdytyksen tarvetta.

”Nykyaikaisilla tuotantolaitteilla ruokia voidaan valmistaa ja jäähdyttää automaattisesti”, toteaa Salminen.

Automaatiojärjestelmä voi välittömästi ryhtyä jäähdyttämään padassa valmistettavia ruokia, kun ne ovat kypsiä. Silloin ruoka jäähtyy samassa laitteessa, jossa se on juuri valmistettu.

**Uudenaikainen
jäähdytysteknologia
tuo ammattikeittiöihin lisää
nopeutta ja tehokkuutta.**



Isot keskuskeittiöt ovat jo pienimuotoisia elintarviketehtaita ja niihin tarvitaan isommat, automaattiset pakkauslaitteet.



Jäävesipankki.

”Jos padassa on vaikkapa 300 litraa kuumaa keittoa, sen jäähdettämisen voi olla haasteellista. Apuna käytetään jäävesipankkeja, joista patoihin kiertävä kylmä vesi jäähdyttää ruoan esimerkiksi +3 °C:n tai +6 °C:n lämpötilaan tarpeen mukaan.”

Oikea säilytyslämpötila on tärkeä, jotta ruokahävikki keittiöissä ei lisääntyisi. Toisaalta liian kylmäksi säädetty lämpötila saattaa aiheuttaa liiallista ja tarpeetonta energiankulutusta

”Nykyään uunit konseptoidaan siten, että niistä on entistä helpompaa siirtää tuotteita viereiseen jäähdetysyksikköön”, Salminen mainitsee.

Tuotantosunnitelmat tehdään sen mukaisesti.

”Lisäksi on kehitetty sellaisia jakelulaitteita, jotka voivat toimia sekä kylmäsäilytys- että kuumennuslaitteina. Näin kylmä ruoka voidaan palvelukeittiössä tai hoivalaitoksen osastoilla kylmäsiilittää ja kuumentaa automaattisesti haluttuna ajankohtana.”

”Uusia mahdollisuuksia on paljon. Niitä vain pitäisi nyt ottaa laajemmin käyttöön keittiöissä.”

Oikeita lämpötiloja myös ilmanvaihtoon

Keittiöitä suunniteltaessa on aluksi pohdittava, millaiseen käyttöön keittiötila tulee. Samalla on syytä miettiä mahdollisia tulevaisuuden laajennustarpeita. Laitteiden ja muiden keittiövarusteiden sijoittelu vaikuttaa myös keittiössä liikkumiseen, keittiötyön ergonomiaan ja keittiön yleiseen toimivuuteen.

Suunnittelussa on syytä kiinnittää huomiota myös oikeanlaiseen ja riittävään ilmanvaihtoon. Keittiötilojen ilmanvaihto

Keittiöitä suunniteltaessa on aluksi pohdittava, millaiseen käyttöön keittiötila tulee.

liittyy työviihtyvyyteen ja siten myös työn tuottavuuteen. Ilmanvaihto poistaa keittiöistä ylikämpöä, kosteutta ja käryjä. Ilmanvaihdon ja ilmahormin sopiva mitoitus sekä ilmavirtojen suuntaus ovat tärkeitä tekijöitä.

”Lisäksi ilmanvaihto keittiöissä on paloturvallisuuskysymys. Tulipaloriskin vähentämiseksi keittiöiden ilmanvaihtokanavia on mahdollista puhdistaa automaattisesti”, huomauttaa Salminen.

”Oikeanlaisella ilmanvaihdolla keittiö saadaan oikeaan lämpötilaan. Energian säästämiseksi poistoilman lämmöntalteenottoa (LTO) voidaan hyödyntää vaikkapa tuloilman esilämmitykseen.”

”Kylmähuoneistakin saadaan lämpöä talteen. Sillä voidaan sitten lämmittää esimerkiksi keittiöön tulevaa vettä.”

Ilmanvaihdon ohella keittiön lämmityskin vie energiaa.

Asioihin voidaan vaikuttaa pyrkimällä mahdollisimman energiatehokkaisiin ratkaisuihin. Jos esimerkiksi rakennuksen katolla on tilaa, sinne voidaan sijoittaa sähköä tuottavia aurinkopaneeleja.

Energialuokitusta ja sähkön säästöä

Myös varsinaisten keittiölaitteiden suunnittelussa energiansäästö on tullut yhä keskeisemmäksi.

Muutoinkin nykyaikaisten keittiölaitteiden tekniikassa pyritään ympäristöystävällisyyteen. Tämä näkyy varsinkin kylmälaiteissa, joissa takavuosina usein käytettiin ilmakehän otsonikerroksen kannalta haitallisia kylmäaineita.

”Freonien käyttö kylmäaineena on jo kielletty. Nykyisten kylmälaiteiden GWP-arvon (GWP = Global Warming Potential) on määräysten mukaan oltava pienempi kuin 150”, Salminen korostaa.

Esimerkiksi hiilidioksidi on hänen mukaansa hyvä kylmäaineratkaus.

”Energiansäästöä tehtiin tutkimusta Suomessa jo parikymmentä vuotta sitten, mutta oikeastaan vasta 2010-luvulla energiansäästökysymykset keittiöissä ovat nousseet laajemmin esille”, Salminen hämmästelee.

Energiatehokkuuden parantamista ja energiansäästöä edellytetään myös monissa Euroopan Unionin direktiiveissä ja EU-jäsenmaiden kansallisissa säädöksissä. Useat eri seikat vaikuttavat keittiölaitteiden energiankulutukseen.

”Vaikka monissa keittiölaitteissa on suuri liitäntäteho, esimerkiksi isot yhdistelmäuunit käyttävät energiaa pääasiassa lämpötilan kohottamiseen ja menevät sen jälkeen automaatti-

Korkeatasoiset kylmäkalusteet HoReCa-ammattilaisille



020 719 1170

myynti@myymalakaluste.fi
www.suomenmyymalakaluste.fi

sesti pienemmälle teholle. Tällä tavoin on voitu vähentää energiankulutusta keittiöissä.”

Salmisen mukaan esimerkiksi kylmä- ja pakastekaapeille tehdään nykyään energialuokituksia.



Tehokkaat jäähdytyshuoneet keittiössä.

”Näissä laitteissa energiatehokkuuteen voidaan vaikuttaa muun muassa koneikkojen suunnittelulla ja oikein valituilla eristepaksuuksilla.”

Uuttakin tekniikkaa on osattava käyttää

Kaikille keittiölaitteille ei ainakaan vielä ole tehty energialuokituksia. Toki energiankulutusta voidaan laskea myös esimerkiksi käyttökustannuslaskelmien muodossa. Vaikkapa astianpesukoneille on mahdollista laatia käyttökustannuslaskelmia esimerkiksi 12 vuoden käytön ajalle.

”Tällaisia laskelmia voidaan sitten käyttää valintakriteereinä julkisissa hankinnoissa, jotta energiaasäästäviä laitteita saadaan oikeisiin paikkoihin”, Salminen sanoo.

Hankintatilanteessa on myös hyvä muistaa, että uusien laitteiden energiatehokkuus paranee jatkuvasti. Kun keittiön laitteita päivitetään, uusin laitemalli voi olla taloudellisempi valinta kuin halvempi ja tekniikaltaan vanhempi laitemalli, joka kenties kuluttaa turhan paljon sähköä.

Kenttätutkimusten perusteella energiaa kuluu keittiöissä kuitenkin usein turhaan siksi, että käyttäjät syystä tai toisesta toimivat virheellisesti.

”Monesti valitaan väärä lämpötila-asetuksia kypsennyslaitteisiin tai laitteita kytketään liian aikaisin päälle. Toisinaan jäähdytyslaitteita käytetään virheellisesti kylmäsäilytyslaitteina, mikä ei ole energiatehokas tapa toimia”, Salminen tähdentää.

Kunnollinen käyttökoulutus voisi hänen mukaansa auttaa virheiden välttämiseksi.

”Olisi myös hyvä, jos laitteet voisivat opastaa käyttäjiä valitsemaan oikeita toimintatapoja. Laitteita ohjelmoitaessakin olisi otettava huomioon parhaat ja energiatehokkaimmat käytötavat.” ■



HYVIN SUUNNITeltu KEITTIÖ ON TURVALLINEN JA TOIMIVA

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

KUVAT: PIXABAY



**// Ammattikeittiö-
suunnittelun
tavoitteena on varmistaa
keittiön turvallisuus ja
toiminnallisuus.**

Ammattikeittiösuunnittelulla voidaan parantaa keittiön teknistä turvallisuutta, työ- ja ruokaturvallisuutta ja ergonomiaa. Huolehtimalla työturvallisuudesta ja ergonomiasta työtapaturmien ja rasitusvammojen riski pienenee. Samalla sujuvoitetaan ruokahuoltoa.

AMMATTIKEITTIÖT OVAT työympäristönä haastavia. Työ on fyysistä ja vaatii tarkkuutta, ja työtä tehdään sekä kuumissa että kylmissä tiloissa. Ammattikeittiösuunnittelun tavoitteena on varmistaa keittiön turvallisuus ja toiminnallisuus.

”Ammattikeittiösuunnittelun lähtökohtina ovat keittiösuunnittelun prosessit, työergonomia ja toiminnallinen ympäristö. Nykypäivän ammattikeittiöt ovat huipputeknisiä tiloja, joten suunnittelu vaatii laajaa teknistä osaamista”, sanoo ammattikeittiösuunnittelun asiantuntija Inkeri Savela Granlund Oy:stä.

Granlund on rakennus- ja kiinteistöalan asiantuntija-konserni, jonka tavoitteena on edistää ihmisten hyvinvointia rakennetussa ympäristössä. Palvelutarjontaan kuuluvat tuotavuuden parantaminen, digitalisaation edistäminen, uudet energiaratkaisut ja vastuullisuus.

Virtuaalimallinnus suunnittelun tukena

Paras lopputulos saavutetaan, kun ammattikeittiösuunnittelija otetaan mukaan uuden keittiön suunnittelutyöhön mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. Suunnitteluvaiheessa erilaisia vaihtoehtoja havainnollistetaan digitaalisilla työkaluilla kuten 3D- ja virtuaalimallinnuksella.

Virtuaalimallinnuksen kehittyminen on jo laskenut mallintamisen kustannuksia, ja mallintaminen on yhä useamman ammattikeittiön hyödynnettävissä.

Virtuaalimallinnuksen avulla loppukäyttäjät voivat osallistua suunnitteluprosessiin aiempaa varhaisemmassa vaiheessa. Käyttäjät voivat kokea suunnitellun keittiön virtuaalisesti VR-lasien avulla paikan päällä.

Virtuaalitekniikka mahdollistaa keittiöprosesseihin tutustumisen etukäteen. Myös annosten valmistamista voi harjoitella virtuaalisesti etukäteen, joten keittiön käyttöönotto käy sujuvasti.

Ammattikeittiön vaaran paikat

Ammattikeittiössä pinnat ovat kovalla kulutuksella, joten materiaalien on kestävä kulutusta, kuumuutta ja kosteutta. Teknistä turvallisuutta voidaan parantaa valitsemalla materiaalit oikein ja huolehtimalla ergonomiasta.

”Työskentelyolosuhteet ovat vaativat. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammariskin, joten pintojen lämpötilaan on kiinnitettävä huomiota. Liukastumisriskiä puolestaan voidaan hallita valitsemalla lattiamateriaalit siten, että lattia ei ole märkänä-kään liukas”, sanoo Savela.

Työturvallisuutta voidaan parantaa suunnittelemalla kulkureitit ja logistiikka sujuvaksi. Käytävät ja kulkureitit on mitoitettava riittävän leveiksi. Riittävä valaistus parantaa työturvallisuutta.

Ergonomiaan panostaminen parantaa työhyvinvointia ja vähentää sairauspoissaoloja. Esimerkiksi sopivalle korkeudelle säädettävät työpöydät vähentävät työntekijän tuki- ja liikuntaelimiin kohdistuvaa rasitusta.

Tehokkaalla ja oikein mitoitettulla ilmanvaihdolla huolehditaan, että keittiössä ei ole liian kuuma eivätkä työpisteet ole vetoisia.

Neliöt tehokkaaseen ja tarkoituksenmukaiseen käyttöön

”Ammattikeittiösuunnittelijan on tunnettava tekniikan lisäksi työolosuhteet ja ruokatuotannon eri vaiheet. Suunnittelu tehdään yleensä tiiviissä yhteistyössä arkkitehdin ja LVIS-suunnittelijan kanssa”, kertoo Savela.

Keittiön tekniikka ja laitteistot ovat suuri investointi, joten huolelliseen suunnitteluun kannattaa panostaa. Käyttötarkoituksen mukaiset ratkaisut varmistavat, että keittiön käyttäminen, kunnossapito ja huoltaminen sujuvat hyvin eivätkä tule kohtuuttoman kalliiksi.

Suunnittelussa huomioitavia näkökulmia ovat työskentelyolosuhteiden ja käyttötarkoituksen mukaisten laitevalintojen ohella asiakaskokemus, jota voidaan parantaa oikeanlaisilla ruoan valmistus-, kuljetus- ja säilytysprosesseilla.

”Käytettävissä olevat neliöt saadaan tehokkaaseen käyttöön, kun laitteet, kylmätilat ja logistiset ratkaisut on mitoitettu oikein”, sanoo Savela.

Omaavalo ja kylmäketjut kuntoon

Turvallisen ruokatuotannon perustana ovat hyvä hygienia ja oikeat toimintatavat. Käsihygienian merkitys on erityisen suuri, samaten raaka-aineiden säilytys oikein ja sopivassa lämpötilassa. Omaavallolla huolehditaan raaka-aineiden ja valmistettujen ruokien säilyttämisestä ja tarjoilemisesta oikeanlaisissa olosuhteissa.



”Keittiön omavalvontajärjestelmillä huolehditaan ruokaturvallisuudesta. Omavalvonnalla on valtava merkitys.”

Pienessä ammattikeittiössä omavalvonta voi olla manuaalista. Mitä suuremmissa mittakaavassa ruokaa valmistetaan, sitä enemmän korostuu digitaalisen omavalvontajärjestelmän merkitys.

”Monet keittiön kylmä-, ruoanvalmistus- ja astianpesulaitteista voidaan liittää langattomaan digitaaliseen omavalvontajärjestelmään. Ohjelmalla voidaan muun muassa seurata ja hallita kylmälaitteiden lämpötilaa paikan päällä ja etänä siten, että mikrobit eivät pääse lisääntymään elintarvikkeissa”, Savela kertoo.

Järjestelmän avulla voidaan seurata myös vaikkapa astianpesukoneen pesuveden lämpötilaa. Riittävän kuuma pesu-
vesi varmistaa, että haitalliset mikrobit kuolevat pesuohjelman aikana.

Digitalisaatio apuna

Digitalisaatiota voidaan hyödyntää omavalvonnan lisäksi keittiön laitteiden käyttämisessä. Uusia ominaisuuksia on saatavilla runsaasti, mutta niiden hyödyntäminen on vasta alussa.

Automaattiuuni tai -pata voidaan liittää langattomaan järjestelmään. Näin laitteita voidaan ohjata etänä tai ne voidaan ohjelmoida valmistamaan ruoka etukäteen. Älyuunien avulla reseptiikkaa on mahdollista välittää myös keittiöiden välillä.

**Digitalisaatiota
voidaan hyödyntää
omavalvonnan lisäksi keittiön
laitteiden käyttämisessä.**

”Esimerkiksi sairaalakeittiössä keittopataan voidaan ohjelmoida resepti, ja pata valmistaa aamupuuron automaattisesti ennen kuin aamuvuoron työntekijät saapuvat töihin. Automaattisesti omavalvonta varmistaa ruokaturvallisuuksen seuraamalla valmistuksen ja säilytyksen aikaisia lämpötiloja”, sanoo Savela.

Keittiön laitteet voivat kommunikoida keskenään digitaalisten järjestelmien välityksellä. Cook and chill -keittiössä uunilta lähtee tieto ruoan valmistusajankohdasta jäähdytyslaitteistolle, joka on automaattisesti valmiina oikeassa lämpötilassa jäähdyttämään ruoan.

”Automatisointi huolehtii kylmäketjujen katkeamattomuudesta ja oikeasta tarjoilulämpötilasta”, Savela sanoo.

Lämpötila hallussa alusta loppuun

Digitaalisten järjestelmien avulla keskuskeittiöltä palvelukeittiöihin toimitettavan ruoan lämpötilaa voidaan seurata valmistamisesta aina tarjoiluun saakka. Palvelukeittiössä ruokaturvallisuuden riskipaikkana on ruoan lämmittäminen ennen tarjoilua.

”Keskuskeittiön ja palvelukeittiöiden muodostamassa kokonaisuudessa lämpötilanhallinta on oltava hallussa. Ruoan kuljettamiseen on tarjolla erilaisia vaunuratkaisuja, joiden avulla lämpötilaa voidaan hallita ja valvoa. Palvelukeittiössä ruoka on lämmitettävä riittävän korkeaan lämpötilaan, jotta mahdolliset mikrobit tuhoutuvat”, Savela kertoo.

Keskuskeittiössä laitevalinnat ovat merkittävässä roolissa. Oikeanlainen laitetekniikka helpottaa työtä ja säästää energiaa. Älykkäät keittiön laitteet voidaan liittää langattomasti laitetointajan tietojärjestelmiin siten, että huoltoyksiköstä voidaan seurata suoraan laitteiden huoltotarvetta.

”Laitteiden mahdolliset viat näkyvät huoltoyksikön järjestelmissä, ja huolto saadaan paikalle nopeasti. Huollosta voidaan seurata myös laitteen käyttömääriä ja huoltaa laitetta ennakoivasti sekä vaihtaa kuluvia komponentteja ennen vikaantumista”, kuvailee Savela.

Pienilläkin investoinneilla voi parantaa turvallisuutta

Jo olemassa olevan keittiönkin turvallisuutta voidaan parantaa.

”Olemassa olevan keittiön turvallisuus kohenee usein säilytys- ja varastointitilojen sekä laitejärjestelyn tehostamisella”, Savela sanoo.

Laitteiden säännöllisestä puhdistamisesta ja huoltamisesta ei kannata tinkiä. Huoltaminen ja puhdistaminen vähentävät esimerkiksi kylmälaitteiden tulipaloriskiä. Myös laitteiden sijoittelu tarkoituksenmukaisesti parantaa keittiön käytettävyyttä. ■



Kohdetiedot:

Solo Sokos Hotel Torni

Tilaaaja: Keskinäinen työeläkevakuutusyhtiö Varma

Rakennuttaja: Haahtela-rakennuttaminen Oy

Vuokralainen: Sokotel Oy

Pää- ja arkkitehtisuunnittelu: Arco / Arkkitehdit Soini & Horto Oy

Vuokralaisen sisustussuunnittelu, huoneet ja käytävät:

Studio Joanna Laajisto

Vuokralaisen sisustussuunnittelu, ravintolat ja aula:

Suunnittelutoimisto Fyra Oy

Rakennesuunnittelu: Ramboll Finland Oy

HELSINGIN KESKUSTAN MAAMERKKI – UUDISTETTU SOLO SOKOS HOTEL TORNI

TEKSTI: EERO MUSTONEN, PÄÄSUUNNITTELIJA

Hotelli Torni, maamerkki piikkipaikalla Helsingin keskustassa, on nyt käynyt läpi historiansa isoimman peruskorjauksen. Hanke oli mittava ja erittäin mielenkiintoinen kaikilta osin – oltiinhan tekemisissä kaupunkikuvallisesti merkittävän ja kosolti kulttuurihistoriaa sisältävän kohteen kanssa.

UUONNA 1931 valmistuneen hotelli Tornin suunnittelijana toimi Arkkitehtitoimisto Jung & Jung. Viereinen asuinrakennus, jonka suunnittelijana toimi Arkkitehdit Polon ja Wasastjerna, on valmistunut vuonna 1904. Vuosina 1979–80 tämä asuinrakennus (Koy Kyllikki) otettiin osaksi Hotelli Tornin kokonaisuutta. Lisäksi Tornin kunnostettuun kokonaisuuteen kuuluu Yrjönkadun varressa sijaitseva matala kivirakennus, joka rajaa sisäpihan terassialuetta.

Projektin alkuvaiheessa suoritettujen perusteellisten kuntotutkimusten ja laserkeilausten aikana, käytiin perusteellisesti läpi mm. hotelli- ja ravintolatoiminnan toimintalogistiikan kehittämismahdollisuudet käyttäjän kanssa ja kehitettiin ratkaisuja näihin. Kompakti rakennusrunko asetti tiukkoja reunaehtoja, joita pystyttiin kuitenkin ratkomaan hyvin. Hissien kapasiteettia mm. saatiin kasvatettua ja huoltoreittejäkin mietittyä osin uusiksi.

Projektissa toteutettiin totaalinen sisärakenteiden saneeraus; rakennuksen välipohjat avattiin ja puhdistettiin, kevyet väliseinät uusittiin, alapohja avattiin, vesikatto uusittiin vain vähän ulospäin näkyvin muutoksin, sisäpiha kaivettiin auki, kaikki talotekniikka uusittiin, julkisivut korjattiin ja maalattiin, uusi sisustus, uusi julkisivuvalaistus, eli koko setti tuli läpikäytyä.

Alkuperäiset sisäpinnat ja sisustuselementit kartoitettiin ja niitä kohdeltiin asianmukaisen kunnioittavasti, mm. pääportaan keskellä kulkeva vanha asiakashissi saatiin säilytettyä ja nykyiset hissimääräykset täyttäväksi siten, ettei muutosta entiseen ulospäin huomaa. Tosiasiassa taustalla on iso työ uuden vastapainoreitin raivauksineen ja yläpuolisen vaijerireitistön ja teräspalkkikannattimien siirtoineen.

KUVA: MIKKO RYHÄNEN



KUVA: MIKKO RYHÄNEN



Teräsovet ja teräslaseiseinät / Jaatimet Oy.



KUVA: RIIKA KANTINKOSKI



KUVA: RIIKA KANTINKOSKI

Purku-urakan aikana rakennus keilattiin uudestaan ja samalla päästiin käsiksi piilossa oleviin ja varsinkin Kyllikin, vanhan asuinrakennusosuuuden, vanhoista suunnitelmista poikkeaviin rakenneratkaisuihin. Kauneushoitolana viime aikoina toimineen matalan saunarakennuksen todelliset rakenteet ja rakenteiden erikoisuudet paljastuivat kokonaisuudessaan vasta purku-urakan aikana. Tässä vaiheessa kaiken yhteensovittaminen vaatiikin sitten jo useamman yhteensovituspalaverin viikossa.

Rakennukset mallinnettiin tarkasti kaikkien suunnittelualojen toimesta ja näin saatiin ensin vähintään mallitasolla kaikki tekniikka mahtumaan ja löydettiin tarpeelliset tekniikka-reiitit. Tämä oli ehdottoman välttämätöntä, sillä ilman mallitasolla tehtyä yhteensovitusta olisi työmaalle jäänyt turhan paljon visaista ratkottavaa. Matalat kerroskorkeudet kellaria myöten ja kaiken uuden tekniikan mahdolluttaminen jo valmiiksi täyteen rakennukseen vaati kaikilta suunnittelijoilta ja työmaalta luovuutta ja näkemyksellistä ajattelua.



KUVA: RIIKA KANTINKOSKI



Teräsovet ja teräslasiseinät / Jaatimet Oy.

Tornin sisustuksessa tuotiin art deco ja boheemius nykyaikaan

TEKSTI: MERJA MAUKONEN

HELSINGIN KESKUSTASSA sijaitseva ikoninen Solo Sokos Hotel Torni avasi ovensa huhtikuussa mittavan peruskorjauksen valmistuttua. Täysin uudistettujen hotellihuoneiden sekä aula- ja ravintolatilojen sisustuksessa tuodaan esiin Tornin henki ja historia.

”Halusimme kunnioittaa hotellin historiaa ja tarinaa sekä säilyttää mahdollisimman paljon alkuperäisiä elementtejä. Sisustuksen kantavana teemana oli art deco meets bohemian”, kertoo Solo Sokos Hotel Tornin johtaja Juha Maatala.

1930-luvulla valmistuneen hotellin Tornin arkkitehtuurissa yhdistyivät art deco ja funkkis. 1980-luvulla hotelliin liitettiin sen vieressä sijaitseva jugendtyylinen asuintalo Kyllikki. Sisustussuunnittelussa luotiin omanlaisensa historiaa henkivä tyyli kumpaankin rakennukseen.

KUVA: RIIKA KANTINKOSKI





”Taide on ollut keskeinen osa Tornia siitä saakka kun Ateljee Bar avattiin 1950-luvulla. Säilytimme Tornissa aiemmin olleet arvokkaat kotimaiset maalaukset ja täydensimme hotellin taidekokoelmaa SOK:n mittavasta kokoelmasta”, Maatala kertoo.

Taideteosten lisäksi sisustuksessa on nähtävillä muistumia Tornin historiasta. Alkuperäisiä elementtejä, kuten kaakeliuuneja, marmorilattioita ja veräjähissi, on kunnostettu, ja American Bar ja Pub O’Malleys palasivat alkuperäisille paikoilleen.



American Barissa voi ihailla Paavo Tynellin muotoilemia upeita valaisimia, ja Pub O’Malleys’ssä on käytössä alkupe-
räinen, uudenveroiseksi kunnostettu baaritiski. Sisustuselement-
tien elinkaaren pidentäminen kunnostamalla on osa SOK:n
ympäristövastuullista toimintaa.

”Kokonaisuudesta tuli erittäin hieno, ja uudistunut Tornin tuo
upean lisän Helsingin hotellitarjontaan. Myös hotellivieraat
ovat kiitelleet uudistusta”, Maatala sanoo.

Ravintoloiden runsaassa sisustuksessa on tarkoin harkittuja yksityiskohtia

Suunnittelutoimisto Fyra Oy vastasi Solo Sokos Hotel Tornin
ravintola-, baari- ja aulatilojen sisustuksesta. Vuonna 2010
perustetun Fyran ominta alaa ovat työympäristöjen, hotelli- ja
ravintolatilojen, liikeilojen sekä erilaisten konseptien ja monia-
laisten hankkeiden suunnittelu.

Halusimme säilyttää teeman mukaisen art deco -fiilik-
sen, johon moderni boheemius tuo kontrastia ja vastakkain-
asettelua. Teema näkyy muun muassa eri tiloissa käytetty-





jen materiaalien ja kalusteiden monimuotoisuudessa ja runsaudessa. Myös taide on suuressa roolissa eri tilojen sisustuksessa”, kertoo sisustusarkkitehti Emma Keränen Fyralta.

Tornin tiloihin tuotiin boheemia runsautta käyttämällä monipuolisesti erilaisia pintamateriaaleja, kalusteita ja verhoiluja. Fyra suunnitteli osan kalusteiden verhoilussa käytetyistä tekstiileistä, ja lisäksi verhoilussa käytettiin vakiomallistojen tekstiilejä.

”Ympäriverhoiluilla kalusteilla ja runsailla verhoilla tuodaan sisustukseen pehmeyttä ja parannetaan myös tilojen akustiikkaa. Muina kalustemateriaaleina käytettiin muun muassa puuviilua ja marmoria. Tilojen erillisyyttä näkyy tilakohteisissa väri- ja sävymaailmoissa, mutta samat periaatteet kulkevat läpi tilojen esimerkiksi lattialadonnassa ja kiintokalusteiden detajiiikassa”, kuvailee Keränen.

Alkuperäiset detaljit inspiraation lähteenä

American Barissa tumma yleistunnelma luotiin yhdistämällä tummanvihreät seinäpinnat art deco -henkisesti ladottuihin marmorikuvioituihin keraamisiin lattialaattoihin. Tornin tilojen alkuperäiset detaljit toivat inspiraatiota laattojen suunnitteluun.

”Hotellin sisäntulon alkuperäiset marmorilaatat inspiroivat saman materiaalimaailman toistamisesta hotellin lattioissa

keraamisella, marmorikuvioidulla laattalla. Sama ladonta ja marmorikuviointi jatkuu tilasta toiseen, mutta laattojen sävy-maailma vaihtuu”, sanoo Keränen.

Tiloissa säilytettiin kaikki alkuperäinen mikä oli jäljellä, kuten American Barin vihreä takka, Tynellin valaisimet sekä pariovet OR Restaurant & Barin sisäntulon puolella.

Peilipinnoilla luodaan runsautta

”OR Restaurant & Bar suunniteltiin kalusteiden osalta muuntojoustavaksi, jotta se palvelisi eri kokoisia seurueita. Ravintolan eri alueet on kalustettu monipuolisesti, jotta tila palvelisi hyvin monenlaista käyttöä hotelliaamiaisesta after workiin ja illallisesta työskentelyyn”, Keränen kuvailee.

Seinäpinnoille suunniteltiin lämpösaarni- sekä pellavakan-gaspaneloinnit yhdistettyinä marmorikuvioituihin laattoihin. OR Restaurant & Barin pylväissä toistuvat peilipinnat maksimoivat tilan tuntua ja luovat kiinnostavia näkymiä.

”Ateljee Barissa peilipinnoilla korostetaan ikkunoista avautuvaa upeaa maisemaa. Peilit tuovat tilaan ilmavuutta ja keveyttä. Ateljee Barin ylimmän kerroksen pinnat suunniteltiin vaaleiksi korostamaan ateljeemaista tunnelmaa. Materiaaleilla ei kilpailla maiseman tai taiteen kanssa, vaan annetaan niille tilaa”, kertoo Keränen.



KUVA: MIKKO RYHÄNEN

Aiemmin kabinettitilana käytetty Tornin 12. kerros uudistettiin Ateljee Barin käyttöön. Tilaan tuotiin lämpöä, hyödyntämällä punaista sävyä lattia- ja kattopinnoissa.

”Halusimme luoda Ateljee Barin eri kerrokseen omanlaisensa tunnelman. Tilat kuuluvat yhteen, mutta kerroksissa on omanlaisensa detaljit ja miljö”, Keränen sanoo.

Hotellihuoneet kutsuvat vieraan levolle

Ravintoloiden ja baarien runsas ja rohkea tunnelma muuttuu rauhalliseksi ja ylliseksi hotellihuoneissa. Huoneet on suunniteltu rauhoittumista ja lepäämistä silmällä pitäen.

”Hotellin taiteellinen ja kansainvälinen henki tuotiin tähän päivään ja tulevaisuuteen. Sisustus on nykyaikainen tulkinta hotellin historiasta ja olemuksesta”, kuvailee sisustusarkkitehti Joanna Laajisto Studio Joanna Laajistosta.

Studio Joanna Laajisto vastasi Solo Sokos Hotel Tornin hotellihuoneiden, huonekäytävien ja porraskäytävien sisustus-suunnittelusta. Studio Joanna Laajiston pääasiallisia kohteita ovat hotellit, ravintolat ja liike- ja toimitilat sekä kotimaassa että kansainvälisesti.

”Halusimme tuoda sisustuksella esiin Tornin persoonallista, boheemia ja yllistä olemusta. Boutique-hotellien tavoin sisustuksen jokainen yksityiskohta on suunniteltu tarkasti. Sekä kalusteita että pintamateriaaleja suunniteltiin varta vasten Solo Sokos Hotel Tornia varten”, kertoo Laajisto.

Nykyajan mukavuudet yhdistyvät klassiseen ilmeeseen

Look and feel -periaate yhdessä kestävyys, ekologisuuden ja puhdistettavuuden kanssa ohjasivat hotellihuoneiden materiaalivalintoja. Lattioille valittiin lakattu tammiparketti, joka on ladottu Tornin alkuperäisen tyylin mukaisesti vinoon.

”Huoneiden pöytätasoksi valitsimme lakattuja puupintoja, lasia ja kvartsiittia. Kalusteiden verhoilussa käytetään kestäviä tekstiilejä. Huoneisiin suunnittelemamme matkalaukkurahit on verhoiltu nahalla”, Laajisto sanoo.

Sänkyjen päädyt ovat ilmeeltään ylliset ja klassiset. Sametilla verhoillut päädyt ovat lämpimän okran sävyiset ja kutsuvat hotellivieraan levolle.

”Sängynpäty on hotellin käyntikortti, joka jää hotellivieraiden mieleen yhdessä yllisen ja mukavan vuoteen kanssa.

Valitsimme sängynpätyihin kauniit, messinkiset valaisimet. Valaistuksessa yhdistyvät klassinen ilme ja nykyaikaiset valaistuksenohjausjärjestelmät”, kertoo Laajisto.

Osa hotellihuoneista on melko pieniä, joten alkuperäisiä leveämmät vuoteet vaativat uudenlaisia säilytystilaratkaisuja. Pienimmät huoneet varustettiin vaatekaappien sijaan avoimilla ripustuskalusteilla, jotka riittävät hyvin varsinkin lyhyempien matkojen tarpeisiin.

Kylpyhuoneisiin Studio Joanna Laajisto suunnitteli pelkistetyn fasaaninsulkakuvioidun mosaiikkilaatoituksen. Art deco -tyylisessä Tornissa laatoitus on sinisävyinen ja jugendtyylisessä Kyllikissä käytetään murrettua vaaleanvihreää sävyä.

”Kyllikin puolella osa kylpyhuoneista on varusteltu kauniilla tassuammeilla, jotka omalta osaltaan ilmentävät siiven kansallisromanttista luonnetta”, Laajisto sanoo.

Sävymaailmalla korostetaan tilojen henkeä

Tornin ja Kyllikin tilojen sisustukseen tuotiin yhtenäisyyttä huomioiden samalla kummankin rakennuksen olemus.

”Tornissa huoneikäytävät ovat tumman mystiset. Kyllikin puolelle valitsimme vaaleamman sävymaailman. Yhdistävänä tekijänä on tiloihin suunnitellun käytävämaton geometrinen kuvio, joka on toteutettu kummankin rakennuksen tyyliin sopivissa väreissä”, Laajisto kertoo.

KUVA: MIKKO RYHÄNEN



AJANKOHTAISTA FINNKAIHTIMELTA

GLATZ-SUURVARJOIHIN ON nyt saatavana RGBW-ledvalot suoralla ja epäsuoralla valaistuksella. Tunnelmaa voi luoda valaistuksen väriä vaihtamalla ja suuntausta muuttaa suoraan pöytään tai epäsuorasti kankaan kautta tunnelmoiden.

Kylmeneviin iltoihin lämpöä tuovat uudet infrapuna-lämmittimet, joita ei tarvitse irrottaa varjoa laitettaessa kasaan, vaan ne voi kääntää 90° pikakiinnikkeessä ja jättää varjon sisään. ■

Lisätietoja www.finnkaihdin.fi tai
soita p. 09 755 2120

Ystävällisin terveisin,
FINNKAIHDIN



Kristian Kaas



Tornin tumma ja Kyllikin vaalea värimaailma toistuu myös hotellihuoneiden kiintokalusteissa. Kyllikin puolella on myös säilytetty, kunnostettu ja luotu uudelleen alkuperäisiä yksityiskohtia, kuten ovia ja kaakeliuuneja.

"Pääportaikkoon ja porrastasanteille loimme yllällisen tunnelman vaaleilla sävyillä ja kivilattialla sekä kauniilla messinkikoristeisilla valaisimilla. Messinkiä käytetään myös hotellihuoneiden valaisimissa", sanoo Laajisto. ■

KUVA: MIKKO RYHÄNEN



ARVOSTETTUNA OSAAJANA MUUTOKSESSA – ATERIA 8.11.

AMMATTIKEITTIÖIDEN OSAAJAT kohtaavat monenlaisia haasteita. Tämän vuoden aikana työhön vaikuttaa mm. paine raaka-aineiden hinnannoususta. Päättäjien huolena ovat paineet kustannukset ja kuinka muutokset vaikuttavat onnistumiseen lyhyellä ja pitkällä tähtäimellä. Mihin hankinnoissa pitää varautua? Miten keittiössä ja puhtaanapidossa osataan ennakoida tulevia aikoja? Loppuuko rahat? Mistä lisää? On mahdollista, että säästämisen paineet ja mahdollinen elintason muuttuminen vaikuttaa myös työntekijöiden jaksamiseen ja motivaatioon.

Jokaisen esimiehen tavoitteena on hyvävointinen ja jaksava henkilökunta. Paineisessa työympäristössä työskentelee kaikesta huolimatta osaavia ja motivoituneita keittiötyön ammattilaisia. Oman työn arvostaminen edellyttää hyviä voimavaroja työskennellä haastavissa olosuhteissa. Työntekijät tarvitsevat tukea ja oikeanlaisia työkaluja, esimerkiksi ohjausta oman työnsä kehittämisessä. Koko alan kunnioituksen ja mielenkiinnon palautus olisi merkittävä tekijä työntekijöiden hyvinvoinnissa sekä uusien työntekijöiden saamisessa julkisen ruokapalvelun pariin.

Aterian teema arvostaa osaajia muutoksen pyörteissä

Tänä syksynä Aterian teema on Arvostettuna osajana muutoksessa. Muutos koskettaa kaikkia, mutta se voi olla myös mahdollisuus uudistua. Kenties löytyy uusia, korvaavia innovaatioita, jotka auttavat monipuolisen ja ravitsevan ruokapalvelun tuottamisessa taloudellisesti kannattavasti. Ehkä organisaatioiden uudistaminen vapauttaa voimavaroja ja motivoi työntekijöitä uudella tavalla. Ja houkuttelee uusia osaajia alalle.



Aterian ohjelmassa arvostetun osajan teema näkyy vahvasti. Puheenvuoroissa näemme ja kuulemme työyhteisöjen toiminnan asiantuntijoita. Yksi heistä on **Katja Gustafsson**, työyhteisökouluttaja sekä työnhajaaja- ja prosessikon-sultti, joka omaa pitkän ja vakuuttavan kokemuksen esihenkilöiden val-

mentamisesta ja työyhteisöjen kehittämisestä. Työvuosiensa aikana Katja on nähnyt oikeastaan kaiken, mikä työelämässä on mahdollista nähdä. Katja on suora, huumorintajuinen ja työyhteisöjen tilanteita ja ilmiöitä hyvin kiteyttävä puhuja, jolla on loistava kyky saada ihmiset innostumaan ja mukaan aiheeseen.



Kari Ketonen on yleisölle tuttu televisio- ja elokuvarooleistaan. Sen sijaan moni ei vielä tiedä, että Kari on opiskellut kehopsykoterapiaa ja on pätevä ylemmän erityistason psykoterapeutti. Karilla itsellään on oma-kohtaista kokemusta työssä uupumisesta ja siitä, miten vaikeuksien jälkeen rakentaa oma resilienssi uudelleen. Kari tuo Aterian ohjelmaan uuden näkökulman ja puhuu läsnäolosta, stressinhallinnasta sekä hengityksen käytöstä hyvinvoinnin ja jaksamisen työkaluna. Esitys ovat aktivoiva ja taatusti innostaa kuulijoita.



KUVA: LARI JÄRNEFELT

Julkisen ruokapalvelun ja sopimusruokailun ammattilaispäivä Ateria järjestetään Messukeskuksessa Helsingissä 8.11.2022. Ateria-päivä koostuu monipuolisesta ammattilaisille suunnatusta kouluttavasta ohjelmasisällöstä. Tärkeä osa Ateria-päivää on mahdollisuus nauttia menu, jossa esitellään elintarviketeollisuuden uutuuksia. ■

Ohjelmätiedot ja rekisteröityminen tapahtumaan: julkinenateria.fi

Ateri@22
8.11.2022 Messukeskus Helsinki



NÄKÖALOJA BUSINESS-ASUMISEEN?

Liikemiestason huoneistohotelli Helsingin ydinkeskustassa

Alkaen 51 euroa/vrk



NOTES OF NATURE ULAPPA

u • lap • pa [noun] - open sea*

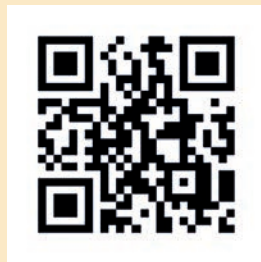
UUTUUS: NOTES OF NATURE ULAPPA - EHKÄ PEHMEIN ESPRESSO, JOTA OLET MAISTANUT!

Kuin meren ulappa, tämä espresso on pehmeä ja samalla voimakas. Ulappa on perinteinen ja täyteläinen espresso saksanpähkinäisillä vivahteilla. Tämän lisäksi sen lempeästä jälkimausta löytyy tumman kaakaon nyansseja.

MAISTA ITSE!

Tilaa näytteet skannaamalla QR-koodi, tai osoitteesta:

www.robertpauligroastery.fi/tilaa-naytteet



ROBERT PAULIG
ROASTERY