



1•20

# Gastronomie

UUTISIA RUOKAMAAILMASTA VIHURIN METRO-TUKUN ASIAKKAILLE



NYT OLLAAN  
OULUSSA

MAKEAA  
INSPIRAATIOTA

RAKKAUDESTA  
KAHVIIN JA SEN  
MAAILMAAN

TÄYDELLISEN  
TUNNELMAN LUOJAT







4



12



16



20



24



28

#### 4 NYT OLLAAN OULUSSA

*Pohjolan porttina toimivassa kaupungissa parhaat ravintolat ja viinibaarit ovat mukavasti kävelyetäisyydellä.*

#### 12 RAKKAUDESTA KAHVIIN JA SEN MAAILMAAN

*Cafetoria Roastery tarjoilee pientuottajien luomukahveja ja haluaa nostaa heidän arvostustaan.*

#### 16 MAKEAA INSPIRAATIOTA

*Pastry Chef Guilherme Guiselle makea on kutsumus.*

#### 20 TÖISSÄ ARJEN YLÄPUOLELLA

*Oopperaravintolan väliaikatarjoiluissa loistavat kekseliäisyys ja visuaaliset elämykset.*

#### 24 WI-BOXILLA SEURATAAN LEIVONNAISTEN TRENDEJÄ

*Wi-Boxin kahvilassa päivää piristyy kahvin ja leivonnaisen kera.*

#### 28 TÄYDELLISEN TUNNELMAN LUOJAT

*Café Laurin valovoima perustuu sen kahteen intobimolla työhönsä suhtautuvaan omistajaan.*

#### 32 VITRIINIVALLANKUMOUS: LANTMÄNNEN UNIBAKE

#### 34 SUP-DIREKTIIVI: DUNI





Riikka Sundqvist,  
päätoimittaja/AD

## AUTETAAN TOISIAMME

**T**eimme tämän lehden haastattelut ja jutut täysin erilaisessa maailmassa, tutussa ja turvallisisessa. Moni asia on muuttunut muutamassa kuukaudessa ja tuntemamme maailma keikahtanut päällelleen. Nyt olemme kaikki uudenaikaisessa tilanteessa, jossa pärjätään luovuu-  
della ja kekseliäisyydellä.

Wihurin Metro-tukun some-kanavissa olemme tuoneet esiin asiakkaidemme selviytymistari-  
noita tämän nopean ja ravistelevan tilanteen keskellä. Tööläisessä kahvilassa ja kahvipaahtimo  
Cafetoria Roasteryssa yrittäjäpariskunta jatkaa nyt toimintaa kahdestaan ja panostaa take  
away-myyntiin. Akseli Herlevin Naughty Brgr-ketjun take away-myyntin rinnalle perustettiin  
Naughty Munchies -virtuaaliravintola, jossa myydään myös muiden ravintoloiden annoksia.

On ollut hienoa seurata, miten yhtäkkiä kaiken tämän takia yrittäjät kykenevät heittäytymään  
ja tekemään asiat aivan eri tavalla kuin ennen. On myös ollut hienoa nähdä miten ihmiset  
auttavat toinen toisiaan. Meikin Wihurin Metro-tukussa haluamme auttaa asiakkaitamme,  
yrityksiä ja yrittäjiä niin paljon kuin kykenemme. Ainoa tapa selvittää tästä on auttaa toinen  
toisiamme ja muuttaa maailma takaisin sellaiseksi kuin se oli ennen, tai jopa entistä paremmak-  
si. Kunnioituksesta näitä yrittäjiä kohtaan julkaisemme kuitenkin Gastronomien sellaisena kuin  
se oli ennen koronaa. Me haluamme sen maailman takaisin.

Uskon, että tämä myös lopulta lisää arvostusta kotimaisiin tuotteisiin ja palveluihin, ennen  
itsestään selvinä pidettyihin asioihin kuten ravintolassa syömiseen. Annetaan siis tukea ja  
arvostusta niille yrittäjille, jotka sitkeästi jatkavat ja laajentavat toimintaansa uusiin, tilanteen  
vaatimiin toimintamalleihin.

### **Päätoimittaja**

Riikka Sundqvist

### **Ulkoasu ja taitto**

Riikka Sundqvist, Art Director  
Simberg & Partners Oy, taitto

### **Kirjoittajat**

Anna Väre, Marita Kouhia, Minna Saano

### **Kannen kuva**

Mikko Mäntyniemi

### **Valokuvaajat**

Mikko Mäntyniemi, Riikka Sundqvist,  
Anna Väre

### **Paino**

Forssa Print

### **Paperi**

Maxi Offset 190 g/m<sup>2</sup>, kansi  
Maxi Offset 120 g/m<sup>2</sup>, sisus

### **Kustantaja ja julkaisija**

Wihuri Oy Aarnio Metro-tukku  
Suokallionkuja 2, 01740 Vantaa  
metro.markkinointi@wihuri.fi

### **ISSN**

2489-5377

### **Julkaisu**

Gastronomie ilmestyy kolme kertaa vuodessa



## PAIKAN PÄÄLLÄ

✔ Kokki ja ravintoloitsija **Tommi Tuhkanen** luottaa puhtaisiin makuihin ja vahvoihin raaka-aineisiin, muttei halua ruoasta sirkusta.



# NYT OLLAAN OULUSSA

*Oulu tunnetaan Kärpistään, merellisestä luonnostaan ja teknologia-startupeistaan. Mikä parasta, Pohjolan porttina toimivassa kaupungissa parhaat ravintolat ja viinibaarit ovat kaikki mukavasti kävelyetäisyydellä. Mennään!*

teksti: Anna Väre kuvat: Mikko Mäntyniemi



# Ravintola Hugo

» Rantakatu 4, Oulu

**K**auppatorin laidalla edustava Uusi seurahuone on merimiehen pojan, **Hugo Neumanin** suunnittelema arvokiinteistö, jonka tiloissa toimii hänen mukaansa nimetty Ravintola Hugo. Paikalliset tuntevat talon paikkana, jonka uusrenesanssisissa saleissa on vietetty monet iloiset juhlat.

Viime syksynä tehdyn remontin myötä ravintola Hugon hienostunut ranskalaistyyli on vaihtunut rennompaan ilmeeseen ja bistrohenkiseen sisustukseen. Muodonmuutoksella ravintola haluaa eroon maineestaan vaikeasti lähestyttävänä hienosteluravintolana, jonka kynnyks on etenkin arki-iltoina monelle liian korkealla.

– Jatkamme edelleen maku ja raaka-aine edellä, muttemme tee ruoasta sirkusta. Annoksemme ovat pieniä ja niitä on helppo yhdistellä nälän ja tilanteen mukaan. Haluamme, että ruokailun lisäksi meille olisi helppoa poiketa myös viinille, ravintoloitsija **Tommi Tuhkanen** kertoo.

A4:lle mahtuvan annosvalikoiman lisäksi tarjolla on keittiön suositusmenu viineineen.

– Lista vaihtuu usein, sillä tartumme parhaisiin raaka-aineisiin aina kun niitä on saatavilla. Luotamme kotimaiseen lihaan ja kalaan, mutta mausteiden suhteen maailmamme on auki ja annoksesa voi olla yhtä lailla kuusenkerkkää tai kuminaa.

Laadukkaiden raaka-aineiden lisäksi toimintaa ohjaavat kohtuuhintaisuus, visuaalisuus sekä viinien ilosanoma. Tuhkanen kertoo löytäneensä uusimman intohimonsa erityisesti ruoan ja viinien yhdistelystä – maailmasta, jossa ”ei koskaan tule valmiiksi”.

– Se tarkoittaa, että voimme repiä 30 pulloa auki etsiessämme ruoallemme täydellistä makuparia.

## ”EN SUVAITSE KAMPITUSMEININKIÄ”

Ennen aloittamistaan Hugon keittiöpäällikkönä vuonna 2007, Pirkanmaalta ravintolakoulusta valmistunut Tuhkanen työskenteli vuosia ulkomailla; Saksan Oberstdorfissa ja Münchenissä sekä Englannissa ja Irlannissa, niin pienissä ja tasokkaissa hotelliravintoloissa kuin valtavassa Le Méridienissäkin.

Hänen ensimmäinen keittiöpäällikön pestinsä oli Irlannissa, Rathmullan House Hotelissa keskellä maaseutua.

– Hotelli sijaitsi syrjäisellä seudulla meren rannalla ja asiakkaat matkustivat meille ruoan takia.

Kasvatimme vihanneksia ja yrtejä hotellin puutarhassa ja samalla innostuin myös hotellin ajamasta slow food -liikkeestä. Ymmärsin, että kun raaka-aineiden laatu ja tuoreus ovat kohdallaan, ei hyvän annoksen valmistaminen kaipaa turhia kommervenkkejä.

Työ maailmalla opetti paljon, mutta Tuhkanen pitää etenkin Britannian ja Saksan keittiömaailmaa kovana paikkana. Vaikka kilpailu ja siihen liittyvä suoriutumisen halu piiskasivat eteenpäin, ajaa Tuhkanen prässin läpikäyneenä nyt erilaisia arvoja.

– Uskon, että kun tekee asioita hyväntahtoisesti ja pitää porukasta huolta, karma lopulta palkitsee. Tämä on raskas ala ja siksi en suvaitse minkäänlaista kamppitusmeininkiä. On esimerkiksi turhaa eritellä, kuka on salissa tai keittiössä, sillä olemme kaikki samassa veneessä ja vain yhteistyö pitää sen pinnalla.



» Uudistuneen **Ravintola Hugon** konseptiin kuuluu tasokkaita viinejä, hyvää ruokaa ja mukavia ystäviä.

## RAVINTOLA HOTELLIN KULURAKENTEELLA

Vuosien varrella Hugon taipaleelle mahtuu monenlaisia vaiheita.

Tuhkasen aloittaessa keittiöpäällikkönä, hänen saksalainen vaimonsa odotti perheen kolmesta pojasta ensimmäistä. Hugon komeista puitteista innostuneena Tuhkanen houkutteli mukaansa myös irlantilaisen kollegansa, mutta ravintolan tilanne osoittautui pian odotettua karummaksi.

– Olimme tottuneet tekemään rauhallisena iltana 40–50 asiakkaan fine dining -serviisiä, ja nyt asiakkaita saattoi käydä maanantain ja perjantain välillä kolme. Tajusin, että paikkaan oli haettu messiasista nostamaan homma suosta.

Ravintolan omistajana toimi suursijoittaja **Veikko Lesosen** Head Invest Oy, joka vuonna 2001 oli kunnostanut Uuden seurahuoneen kiinteistön kulttuuritekona kaupungille. Tuhkasen mukaan suurin ongelma oli, että Hugoa pyöritettiin hotellin kulurakenteella.

– Koska ravintolan taustalla toimi rahoitusyritys, ajateltiin, ettei kuluilla oikeastaan ollut väliä. Yritystä silloisella johdolla kyllä oli, mutta se oli mahdoton yhtälö suoriutua, kenelle tahansa.

Vuonna 2010 Tuhkasella oli jo laukut pakattuna ulkomaille lähtöä varten. Käytyään rehellisen keskustelun Lesosen kanssa, Tuhkanen yllättyi Lesosen pyytessä häntä kumppanikseen. Yhteistyö mahdollisti toiminnan järjeistämisen, jolla Hugo nousi jälleen kannattavaksi.

## JOHTAJUUS HAASTOI KOKKI-IDENTITEETTIÄ

Otettuaan johtamisen vastuulleen, Tuhkanen kipui pitkään oman kokki-identiteettinsä kanssa, koska koki jäävänsä syrjään päivittäisestä tekemisestä.

– Minulle on aina ollut tärkeintä olla köökissä tekemässä, ei toimistossa raportoimassa. Pahin pelkoni oli, että muutun samantyyppiseksi Excel-johtajaksi, jollaisia en urani varrella ole oppinut kunnioittamaan.

Koska Tuhkasen oli enää vaikea tunnistaa itseään ravintolansa tyylistä, hän halusi muokata sitä yksinkertaisempaan suuntaan.

Tärkeä tuki siinä on ollut nykyinen keittiöpäällikkö **Matti Holma**, jonka Tuhkanen palkkasi ”ihan sokkona” naapuriravintola Rannan matalasta Hugossa aloittaessaan.

– Nykyään listallemme ei päädy mitään ilman yhteistä päätöstämme. Koen, että on turhaa tehdä tai suunnitella ruokaa oman mukavuusalueensa ulkopuolelta, sillä asiakas maistaa sen kyllä lautaseltaan. Matti on luottohenkilöni, joka kuuntelee murheeni ja jonka kanssa ymmärrämme toisiamme mainiosti myös ilman turhaa puhetta. Kun olemme yhdessä misaamassa, ainut ääni keittiössä on usein veitsien kopina leikkuulautoja vasten. Se on päivän paras hetki. ▶





↑ Ravintoloitsijat **Petri Kurttila** ja **Tuulikki Nissinen** panostavat klassiseen ravintolakokemukseen, jossa asiakas voi heittäytyä palveltavaksi luottavaisin mielin.

# SOPIVASTI VANHANAIKAISTA

*Kiireisten maailmassa tarvitaan turvapaikkoja, joissa hyvät asiat ovat ja pysyvät.  
Oulussa sellaisia ovat Ravintola Uleåborg 1881 ja Viinibaari Vox, joiden  
ravintoloitsijat väittävät olevansa auttamattoman vanhanaikaisia.*

**M**eren äärellä, vanhoissa punahirsisissä varastomakasiineissa toimiva Ravintola Uleåborg 1881 yhdistelee mannereurooppalaista keittotaitoa ja pohjoisskandinaavisia makuja. Varmaa on, että listalta löytyy aina tuoretta, kotimaista kalaa ja poroa. Hyviä ruokamuistoja on syytä vaalia.

– Asiakkaihimme kuuluu tamperelainen pariskunta, joka on käynyt meillä 12 vuotta. He tilaavat aina poroa. Ostamme sitä isännältä, joka on toimittanut sitä meille aina ravintolamme perustamisesta saakka, ravintoloitsija **Petri Kurttila** kertoo.

## LIIMANA JAETTU NÄKEMYS

Kodikkaasta ravintolasta löytyy tiloja ruokailuun, kokouksiin ja juhliin. Niiden hulinassa Kurttila ja hänen pitkäaikainen liikikumppaninsa **Tuulikki Nissinen** viihtyvät hyvin esiliiniä vyötäisillään.

Parin yhteistyö sai alkunsa 20 vuotta sitten, kun Nissinen tuli Kurttilan omistamaan ravintolaan tarjoilijaksi.

Silloinen ravintola oli Uleåborgin ensimmäinen versio, joka sijaitsi toisella puolella kaupunkia. Ravintola ajautui konkurssiin, mutta nousi tuhkasta viiden omistajan voimin pari vuotta myöhemmin. Vuonna 2009 Kurttila ja Nissinen ostivat muut ulos.

Parin työnjako on selkeä. Kurttila vastaa ruokalistojen suunnittelusta ja suurista linjoista, Nissinen taas on hillitsin, joka toppuut-

telee vauhtia tarvittaessa. Tärkeä ihminen keittiössä on keittiöpäällikkö **Ayele Tomety**, joka tuntee Kurttilan makumieltymykset ja vastaa niiden toteuttamisesta.

Varmaksi hioutuneen yhteistyön perustana toimii yhteinen näkemys, joka perustuu trendien sijaan klassisuuteen. Vuosien varrella ravintoloiden tyyliä tai toimintamallia ei ole muutettu, vain ainoastaan päivitetty kevyesti.

Syy siihen on, että Kurttila ja Nissinen pitävät itseään ”auttamattomasti vanhanaikaisina ja kaavoihin kangistuneena”, saaden sen kuulostamaan hyveeltä, jolla alan ärhäkässä kilpailussa on mahdollista menestyä.

## HYVÄLLÄ TARJOILIJALLA ON PELISILMÄÄ

Vanhanaikaisuuteen kuuluu, ettei pyörää keksitä uudelleen, mutta hyvistä tavoista pidetään kiinni.

– Eivät perinteet ole meille itseisarvo, mutta tiedämme ihmisten tarvitsevan turvapaikkoja, jossa heiltä autetaan takki harteilta, ja he tietävät olevansa hyvissä käsissä. Tällaiset paikat ovat klassisia, niissä kokonaisuus on tarkkaan ajateltu, eikä palvelussa ole mitään päälleliimattua, Nissinen sanoo.

Hyvään palveluun kuuluvat myös hienotunteisuus ja pelisilmä. Kurttilan mukaan hyvä tarjoilija huolehtii asiakkaan toiveista ja tarpeista korostamatta itseään.



# Viinibaari Vox

📍 Aittatori 4-5, Oulu



📍 Viinibaari Voxin tarjoilija **Nóra Fiermala** suositteli asiakkailleen italialaista Grande Passoloa.

– Asiakkaita palvellessani en jää pöydän reunalle roikkumaan, kuten monessa paikassa on nykyään tapana, vaan kunnioitan sitä, että seurueella on omat juttunsa.

Nissinen ja Kurttila eivät ole pariskunta, vaikka he matkustavat ja työskentelevät yhdessä sekä pitävät kokouksiaan ravintolassa oisin sen sulkeuduttua.

– Syy tähän on, että inhoamme tavallisia palavereja. Oulu on meille yhteinen työmaa, jossa työskentelemme kuusi päivää viikossa. Kun meillä on yli kaksi päivää vapaata, matkustamme heti jonnekin. Reissujen motiivit liittyvät kulinariisiin iloihin. Lähtökohtana on, että tykkäämme viinistä, hyvästä seurasta ja hilpeästä humalasta. Välillä pieni humala on hyväksi, vaikkei sitä Suomessa saisi sanoa, Kurttila sanoo.

## ”HARMITTA, KUN ASIOITA SOTKETAAN”

Kymmenen vuotta sitten Kurttila ja Nissinen perustivat Oulun keskustaan toisen ravintolansa, Viinibaari Voxin, jonka kaksikko omistaa nykyään yhdessä. Kodikasta baaria voi pitää vastavoimana pikkurilli pystyssä tapahtuvalle viininnautiskelulle.

– Ideointivaiheessa kiersimme kaverini kanssa Helsingin viinibaareja, jotta näin, mitä ainakaan ei kannata tehdä. Nykyään todella moni ”viinibaari” on oikeasti ruokaravintola, jonne ei sitten pääsekään viinille, koska serviisi on juuri alkamassa. Harmittaa, kun asioita sotketaan.

– Koemme, että viinitouhu on mennyt liian hifistelyksi. Pienten ja kalliiden annosten maistelemisen sijaan moni haluaisi välillä vain nauttia kunnan lasillisen, Nissinen täydentää.

Voxissa sekin onnistuu. 125 viinin valikoima on maailmaa syleilevä. Kurttila kertoo suhtautuvansa viineihin kunnioittavasti. Tärkein valintakriteeri on, että hän on valmis nauttimaan viiniä itse.

Lattarihenkisiin viineihin mieltyneenä Kurttila kehuu Oulun Metro-pikatukun valikoimaa. Sieltä hän on poiminut listalleen muun muassa Salenteinin Chardonnayta, Barrel Selectionin Malbecia ja Pyros Barrel Selectionin Syrahia sekä Krohnin portviinejä.

Voxin erikoisuus on 14cl annosmitta. Nykyään siitä on tullut oma hauska juttunsa, vaikka alkuaan sen tarkoituksena oli läheisten S-ryhmän ravintoloiden nokittaminen.

– Tarjoamme enemmän samaan hintaan tai vielä edullisemmin.

## TÖISSÄ EI KUULU OLLA KIVAA

Voxin pyörittämisessä yrittäjät ovat antaneet runsaasti vapautta työntekijöilleen. Työsuhteet molemmissa ravintoloissa ovat olleet pitkiä, vaikka Kurttila korostaakin työhaastattelussa, ettei töissä ole tarkoitus olla kivaa. Myös se on sitä vanhanaikaista ajattelua.

– Kivat hetket voivat olla mukavaa ekstrapaa, mutta tylsyys ja rutiinit tekevät meistä ihmisiä. Siksi niitä on opittava kestäämään. Koen, että ravintola-ala on kärsinyt eniten ”työn pitää olla mukavaa” -ajatuksista. Kun töihin tullaan rahan takia, työt tulevat varmemmin tehtyä.

– Välillä on päiviä, joina töihin lähtö ei yhtään huvittaisi, mutta kun töissä näkee työkavereita ja mukavia asiakkaita, onkin taas ihan pirun kivaa, Nissinen summaa. ▶

# Ravintola Uleåborg 1881

📍 Aittatori 4-5, Oulu



📍 Ravintola Uleåborgin keittiöpäällikkö **Ayele Tomety** vastaa Petri Kurttilan ruokavisioiden toteutuksesta.



➔ Ravintoloitsija **Tomi Kukkonen**  
ja keittiömestari **Mikko Tapio**  
luottavat kotituokaan, meheviin  
burgereihin ja reiluun meininkiin.

## UNELMA KAHVILASTA KASVOI ISOKSI

*Kiinnostavan liiketilan löydyttyä Kukkonen sisarusten haave pienestä kahvilasta laajeni ravintolalla, kellaripubilla ja osuudella meksikolaisravintoloista. Ravintoloitsija Tomi Kukkonen mukaan yrittäjyys on näköalapaikka, jolta mahdollisuuksiin on helppoa tarttua.*

**K**äänteentekevä kokemus Tomi Kukkonen elämässä oli Australiaan kahdeksan vuotta sitten suuntautunut reppureisusmatka, jonka aikana hän innostui Melbournen värikkästä kahvilakulttuurista.

Cappuccinoja ja latteja siemaillessaan Kukkonen pohti, miksei kukaan Oulussa tehnyt vastaavaa.

– Mietin, että Suomi on kahvin kulutuksen suurmaa, mutta laatu puuttui. Koska yrittäjyys oli aina kiinnostanut, näin tässä tilaisuuden, johon tarttua.

Koska myös Kukkonen juuri kokiksi valmistunut sisko, **Tanja Kukkonen**, oli pitkään haaveillut oman kahvilan perustamisesta, syntyi suunnitelma nopeasti.

– Kun menimme katsomaan nykyistä liiketilamme, oli mielesämme jotain huomattavasti pienempää. Ihastuimme kuitenkin vajaan 200 neliön liiketilaan ensisilmäyksellä, ja mietimme, miksemme saman tien perustaisi myös ravintolaa. Bonuksena huoneistoon liittyi optio maakellarissa olevasta tilasta, joka kaivettiin esiin ja muutettiin pubiksi vuosi myöhemmin.





➔ Parhaillaan **Café Roosterissa** menee 300 lounasta päivässä. Viikonloppuisin tarjoillaan suosittua brunssia, jonka jono ylittää usein ulos asti.

## KOTIRUOKALOUNAS TÄYTTÄÄ SALIN

Nykyään tasokkaita kahviloita löytyy Oulusta riittämiin, mutta vuonna 2013 Café Rooster oli barista-kahviloiden pioneeri. Lähtökohtana oli, että myös kahvilatuotteet tehdään alusta saakka itse.

Kahvilan ylpeys ovat voilla leivotut korvapuustit, joita myydään myös viereisessä supermarketissa. Täytetyt leivät, suolaiset piirakat ja värikkäät kakut maistuvat aamukahviaan hörppiville seurustelijoille ja läppärityöläisille niin ikään mainiosti. Kevättalven hittituotteiksi Kukkonen nimeää Runebergin tortun ja laskiaispullan, joiden myyntiaika on nykyään pidentynyt tammikuun alusta pitkälle kevääseen.

Puoliyhdenoista aikaan kahvilan rauhaisa tunnelma sähköistyy, kun kotiruokalounaan alku aiheuttaa salissa pienen tungoksen. Päivän lounas, pyttipannu ja paistetut muikut ovat houkutteleet paikalle erityisesti miesväkeä. Onneksi lisää istumapaikkoja löytyy alakerrasta, vasta illemmalla aukeavan Kellaripubin hämärästä.

## KELLARI KUTSUU VIIHTYMÄÄN

Yläkerran vaaleaan kahvila-ravintolaan verrattuna Kellaripubin miljöö on maskuliinisempi ja luolamaisempi, mikä tarjoaa hyvät puitteet panimotuotteiden nautiskeluun.

Burgereilla herkuttelu onnistuu sekä ravintolan että pubin puolella. Kuukauden erikoisen, villisikaburgerin, lisäksi listalta löytyy kymmenen lihaista tai vegempää vaihtoehtoa. Itseleivottujen briossien ja Viskalin tilan pihvien lisäksi salaisuus piilee kahdeksassa käsintehdyssä majoneesissa.

Klassikon ohella bursista suosituimpia ovat vuohenjuustoburger ja Beyond Burgerista valmistettu vegeversio, jonka pihvistä kotimaisiin raaka-aineisiin luottava Kukkonen odottaa suomalaista vaihtoehtoa.

Vuoden olutravintola 2019:ksi valitun Kellaripubin valikoimassa paikalliset pienpanimo-olut, kuten Sonnisaaren ja Maistilan tuotteet ovat tärkeässä roolissa.

## Café Rooster

📍 Torikatu 26, Oulu



”

*Itseleivottujen briossien ja Viskalin tilan pihvien lisäksi salaisuus piilee kahdeksassa käsintehdyssä majoneesissa.*





« Coyoacánin keittiömestari **Pedro Fernández Terrés** ammentaa ideoita kotialueensa paikallisesta ruokakulttuurista.

– Meillä Oulussa on käynyt tuuri, sillä pienpanimomme ovat maamme arvostetuimpien joukossa. Etenkin aluksi paikallisten tuotteiden saatavuus oli asiakkaille todella tärkeää, nyt buumi on vähän tasoittunut. Uusia tuotteita tulee niin kovaa tahtia, että ala vaatii jatkuvaa paneutumista. Onneksi alan tapahtumat ja panimoilla kiertely auttavat trendien ennakoimisessa.

### MEKSIKOLAISTA PIKANA TAI PIETEETILLÄ

Yrittäjinä Kukkosten sisarusten välillä ei ole selvää työjakoa vaan ideoita mietitään ja jalostetaan yhdessä. Nyt Tanja Kukkonen on äitiyslomalla, mutta osallistuu tekemiseen tarvittaessa.

– Parasta on, että voimme tukeutua toisiimme, sillä tiedämme, että olemme tässä täysillä mukana. Yhteisymmärryksemme pohjana on vahva luottamus ja visiot, jotka alusta saakka ovat olleet kiitettävän samankaltaisia.

Uusia ideoita syntyy erityisesti matkustaessa.

– Maailmalla kiertely on paras tapa avata silmiä, sillä reissussa vapautuu arjen ajattelusta. Esimerkiksi junaan hyppääminen saa heti aivot rullaamaan.

Uusin aluevaltaus sisaruksille on osakkuus meksikolaisesta ravintolasta, Coyoacánista ja sen yhteyteen avatusta katuruokaravintola Taco Tacosta. Ravintoloiden yhteiskeittiöistä vastaa **Pedro Fernández Terrés**.

– Tässäkin tilaisuus oli kohdallaan, sillä olimme Tanjan kanssa haaveilleet meksikolaisesta ravintolasta ja samaan aikaan Coyoacánin omistaja **Oscar Eduardo Vera de la Rosa** haki itselleen kumppania, jonka kanssa laajentaa ja kehittää toimintaansa. Oli looginen päätös lähteä yrittämään yhdessä.

Tulevaisuudessa Kukkonen näkee Oulussa paljon potentiaalia.

– Vaikka yrittäjyys syö voimavaroja välillä enemmän kuin toivoisi, parasta siinä on vapaus olla luova ja kehitellä uutta jatkuvasti. Nytkin mielessäni pyörii useita konsepteja, jotka tänne voisivat sopia. ▶

## Coyoacán ja Taco Taco

📍 Saaristonkatu 14, Oulu

📍 Coyoacánin alakerrassa toimivassa pikaruokala Taco Tacossa meksikolaista katuruokaa tarjoilee **Nea Tanttu**.







📍 Oulun Metro-pikatuksen päällikön **Jani Leinon** mukaan tukkuun tullaan ostamaan eikä shoppailemaan.

## ”PARASTA ON RATKOA ONGELMIA YHDESSÄ”

*”Haluamme olla lähellä asiakkaitamme. Siinä auttavat ennakointi, yrittäjämäinen asenne ja halu onnistua”, kertoo Oulun Metro-pikatuksen päällikkö Jani Heino.*

**O**ulun Metro-pikatuksella palvelee yrityksiä noin sadan kilometrin alueella. Oulun lisäksi alueeseen kuuluvat esimerkiksi Kärsämäki ja Raahe, mutta toisinaan tuotteita toimitetaan Levin Hullu porolle asti.

Asiakaskuntaan kuuluu pizzerioita, lounaspaikkoja ja finimpiä iltaravintoloita. Laajan asiakaskunnan myötä haasteena on pitää tuotevalikoima monipuolisena ja mahdollistaa myös erikoisempien tuotteiden saatavuus.

Pikatukkupäällikkö Jani Heinon mukaan alueen ravintolatoiminta on mukavan tasaista ympäri vuoden. Pohjolan porttina toimiva Oulu houkuttelee kaupunkiin sekä teknologiaväkeä että jonkin verran turisteja, vaikka isommat nähtävyydet Oulusta puuttuvatkin. Kesällä lisäväriä tuovat grillit ja kioskit.

### TUKUSSA EI SHOPPAILLA

Jyväskylästä Ouluun muuttanut Heino on vähittäiskaupan kasvatti. Aiemmin hän työskenteli muun muassa Plantagenissa ja Stadium Outletin myymäläpäällikkönä.

– Vähittäiskauppaan verrattuna tukusta puuttuu täysin shoppailuelementti. Tänne ei tulla katselemaan tuotteita vaan ostamaan

tarpeeseen. Yli 50% ostoksista lähtee verkkotilauksina takaoven kautta.

Palvelun suhteen Heinon ote on varsin henkilökohtainen.

– Sitä mukaan kun olen tutustunut asiakkaisiimme, olen oppinut tuntemaan heidän tarpeensa. Strategiani on, että pyydän asiakkaita WhatsApp-kavereikseni, ja sitten se on menoa! Lähdän siitä, että ratkaisemme mahdolliset ongelmat heti ja kerralla. Jos esimerkiksi joku raaka-aine jää kuormasta, ajelen usein itse viemään tuotteet asiakkaillemme.

Ouluun Heino kertoo kotiutuneensa hyvin. Vapaalla hän viettää aikaa perheensä kanssa, lukee dekkareita ja harrastaa juoksua. Hän nousee aamuisin kello 5.20 ja säntää koiran kanssa lenkille. Vuodessa juoksukilometrejä kertyy yli tuhat. ■

**METRO-PIKATUKKU**

Voudintie 5, 90400 Oulu

**Metro**

✦ Vaikka kahviryttäjät **Ivan Ore** ja **Mia Nikander-Ore** suhtautuvat tuotteeseensa vakavasti, panostavat he kahvilassaan rentoon ja lämpimään tunnelmaan.



# RAKKAUDESTA KAHVIIN JA SEN MAAILMAAN

*Kun Ivan Ore ja Mia Nikander-Ore ja alkoivat reilut 15 vuotta sitten tuoda perulaista luomukahvia Suomeen, oli kysyntä luotava itse. Nykyään suosittua Cafetoria Roasterya pyörittävät yrittäjät panostavat laadukkaiden kahvien lisäksi läheiseen yhteistyöhön pien-  
viljelijöiden kanssa, jotta näiden työtä arvostettaisiin enemmän.*

teksti: Anna Väre kuvat: Mikko Mäntyniemi ja Ivan Ore





🌱 Ivan Ore ja Mia Nikander-Ore ovat avaamassa toista kahvilaansa Espoon Otaniemeen kevään aikana.

**T**öölön Runeberginkadulla, vanhan kerrostalon kivijalassa sijaitseva Cafetoria on pehmeillä sävyillä sisustettu artesaanikahvila, jonne ovella leijuva juuri jauhetun kahvin tuoksu houkuttelee peremmälle. Kauniiden kaari-ikkunoiden edessä olevat pienet pöydät ovatkin jatkuvasti käytössä.

Kun ovi käy, omistajat **Ivan Ore** ja **Mia Nikander-Ore** näyttävät tuntevan jokaisen tulijan ja tervehtivät asiakkaita aurinkoisesti.

– Meillä käy tosi paljon tuttuja. Myös aaltolaiset olivat innokkaita asiakkaitamme silloin kun kauppakorkeakoulu vielä sijaitsi tuossa vastapäätä. Paikallisten lisäksi meillä käy paljon turisteja, etenkin aasialaisia, onhan TempPELLIAUKION kirkko ihan kulman takana, Nikander-Ore kertoo.

Vuonna 2012 avautunut Cafetoria on äänestetty TripAdvisorissa kaupungin parhaaksi kahvilaksi. Omistajien mukaan kyse on silti enemmän kahvimyymälästä, koska tarjolla on vain pieniä syötäviä laajan kahvi- ja teevalikoiman kanssa.

Kahvinystäviä Cafetoria hemmottelee korkeatasoisilla, 17 maassa vastuullisesti tuotetuilla luomukahveilla, jotka paahdetaan omassa paahtimossa, Cafetoria Roasteryssä, Lohjan Muijalassa.

Taidolla valmistettujen erikoiskahvien lisäksi tarjolla on uutta nousukauttaan eläviä suodatinkahveja, joista baristat valmistavat asiakkailleen yksilöllisiä juomia toiveiden mukaan. Kaikkia listan erikoisuuksia voi ostaa myös mukaan.

## YKSI KUPILLINEN AVASI UUDEN MAAILMAN

Lähimpänä pariskunnan sydäntä ovat perulaiset kahvit, joista kaikki myös sai alkunsa.

Pari tapasi toisensa hotelli Hesperian yökerhon tanssilattialla uudenvuoden yönä 1999. Pian sen jälkeen Suomeen diplominsinöörin tutkintoaan viimeistelemään tullut Ore halusi viedä



🌱 Laadukas kahvikupillinen on monien tekijöiden summa. Esimerkiksi täydellinen cappuccino vaatii usein lukuisia jauhatuksia erilaisilla säädöillä.



*Se oli todella hyvää! Emme tienneet tuolloin kahveista juuri mitään, mutta tuo kupillinen avasi meille täysin uuden maailman.*

tyttöystävänsä Perun Chanchamayoon tapaamaan vanhempiaan ja sukulaisiaan. Tapaamiseen saapui myös Oran kaukainen setä, joka toi mukanaan itse viljelemäänsä kahvia, Gran Palomaria.

– Se oli todella hyvää! Emme tienneet tuolloin kahveista juuri mitään, mutta tuo kupillinen avasi meille täysin uuden maailman, Nikander-Ore kertoo.

Koska kahvin hinta oli alhaalla, setä ehdotti, että pari voisi myydä sitä Suomessa.

Idea vaikutti kokeilun arvoiselta.

– Lähdimme soitellen sotaan ilman mitään markkina-analyysijä, mutta eipä tuolloin ollut mitään markkinoitakaan, Ore nauraa.

–15 vuotta sitten sertifioituja luomukahveja juotiin lähinnä akateemisissa piireissä ja sielläkin enemmän kannatuksen kuin maun vuoksi. Vaikka kahvi on puhdas luonnontuote, liittyi luomuun ennen samanlaista ennakkoluuloista stigmaa kuin Reilun kaupan -viineihin nykyään, Nikander-Ore jatkaa.



☛ Cafetorian portugallilainen barista **Levi Nascimento** suhtautuu erityisellä intohimolla käsin uutettuihin kahveihin.



*Hyvä barista laittaa työhön  
sielunsa ja sydämensä  
ja valmistaa jokaisen  
kupillisen täydellisyyttä  
tavoitellen.*

Uusien yrittäjien onnistui kuitenkin myydä kahviaan parille pienpaahtimolle ja kun raakakahville ei löytynyt sopivaa paahtajaa, he avasivat oman paahtimonsa ensin Tapanilaan ja sitten nykyisiin tiloihin, Nikander-Oren kotikuntaan Lohjalle.

### **HYVÄ BARISTA LUOTTAA TOISTOIHIN**

Työnjako on, että Nikander-Ore vastaa myynnistä ja markkinoinnista ja Ore toimii baristana ja paahtimomestarina. Jätettyään työnsä Nokialla hän on perehtynyt kahvin maailmaan insinöörin intohimolla. Siihen on kuulunut muun muassa Speciality Coffee Associationin (SCA) järjestämä kolmitasoinen baristan ammattikoulutus, jonka loppututkinnon Ore suoritti Italian Triestessä. Koulutuksessa perehdytään yksityiskohtaisesti kahvinvalmistuksen eri vaiheisiin ja menetelmiin aina viljelystä ja paahtamisesta tarjoi- luun saakka.



☛ **Ivan Ore** (vas.), **Tapio Nikander** ja **Carlos Tacza** nauttivat kupilliset Lohjan paahtimolla.

Vuosien varrella Ore on kerännyt lukuisia palkintosijoituksia muun muassa kahvin maistelutaidoista, baristan työstä ja vuoden parhaasta suodatinkahvista.

– Hyvä barista laittaa työhön sielunsa ja sydämensä ja valmistaa jokaisen kupillisen täydellisyyttä tavoitellen. Onnistumiseen vaikuttavat lukuisat asiat, kuten kahvin määrä, veden lämpötila, jauhamiseen käytetty aika ja jopa se, kuinka kahvi kaadetaan kuppiin. Parhaita aromeja tavoitellessani kokeilen jauhatusta useita kertoja erilaisilla säädöillä, sillä paras tulos löytyy vain kokeilemalla, Ore kertoo.

Ore työskentelee pääosin Lohjalla sijaitsevalla paahtimolla, jossa hänen apunaan toimivat paahtaja **Carlos Tacza** ja appiukko **Tapio Nikander**, entinen rekkakuski, joka hyppäsi paahtimon työhaalareihin heti eläkkeelle päästyään. Hänen työkuvaansa kuuluu ”kaikki mahdollinen” koneiden huollosta kahvien pussittamiseen.

Paahtimon sydän on Sveitsistä hankittu vintage-aarre, Probat UG22 -kahvinpaahtin, jonka paksu paahtorumpu pitää lämmön tasaisena uusia laitteita paremmin.

Oren säädettyä lämmön kohdalleen, hän kaataa pavut koneeseen, josta ne noin 20 minuutin päästä suihkuavat valtavaan laariin suklaaisen tuoksun saattelemana.

Tarkastettuaan papujen aromit ja värin, Ore siirtää ne jauhetta- vaksi, pussitettavaksi ja postitettavaksi asiakaskahviloille ja -ravinto- loille ympäri Suomea. Asiakkaille paahtimo on avoinna talvi- lauantaisin ja kesällä koko viikon, jolloin asiakkaat voivat poiketa kupilliselle sympaattiseen miljööseen.

### **ILMASTONMUUTOS VAIKEUTTAA KAHVINVILJELYÄ**

Monet paahtimon seinustoille pinotuista raakapapupusseista ovat kotoisin Perusta, jossa yrittäjäpariskunta käy vuosittain tapaamassa kahvinviljelijöitä ja heidän perheitään. Yhteisen matkan lisäksi Ore matkaa Peruun usein myös kesän sadonkorjuu-aikaan auttamaan ja valvomaan tuotantoa.

– Kun vierailimme Perussa ensi kertaa, pienet tytöt ja pojat seurasivat meitä kaikkialle. Nyt kun olemme käyneet kylässä vuosittain 20 vuotta, monet heistä ovat alkaneet itsekin kahvinviljelijöiksi. Vuosien aikana viljelijöiden määrä on kasvanut 60:stä 200:aan. Heillä kaikilla on kylän ympärillä omat vuorenhuippunsa, Nikander-Ore kertoo.





🚩 Ivan Ore valvoo kahvinpapujen paahtumista Lohjalla sijaitsevalla pienpaahtimolla.

Kahvi kasvaa parhaiten 1200–2000 metrin korkeudessa. Viime vuosien aikana kylässä ovat alkaneet näkyä ilmastonmuutoksen vaikutukset, jotka tekevät etenkin herkkien Arabica-lajikkeiden viljelyn aiempaa haastavammaksi.

Siksi pienviljelijöiden on entistä tärkeämpää saada kunnon hinta tuotteestaan.

– Kahvipavun osuus kahvilassa myydyin kahvikupin hinnasta on todella pieni, sillä parhaimmatkin laadut maksavat vain 20 senttiä kupilta. Valtaosa kustannuksista tulee tiloista, laitteista ja työvoimasta. Uskon, että jos viljelijät saisivat kaikkialla kunnon hinnan tekemästään työstä, ei nykyisen kaltaista kehitysapua ehkä tarvittaisi.

Pariskunnan uusiin yhteistyökumppani on perulainen **Juan Heredia**, jonka kasvattama Finca La Flor -kahvi valittiin Perun

vuoden 2017 parhaaksi kahviksi arvostetussa, kansainvälisessä Cup Of Excellence -kilpailussa. Huippupisteet 91/100 saanutta medium-paahtoista Finca La Flor -kahvia voi nauttia Cafetoriassa tai ostaa kotiin.

Uusien yhteistyökumppaneiden lisäksi tiedossa on muutakin laajennusta. Loppukeväästä Cafetoria avaa toisen toimipisteensä

Otaniemeen, Aalto-yliopiston tiloihin. Aaltolaisten kahvin himoon vastataan siis jatkossakin. ■



🚩 20 vuoden yhteistyön aikana Gran Palomarin viljelijöistä ja heidän perheistään on tullut Mia Nikander-Oren ja Ivan Oren hyviä ystäviä.





👉 **Guilherme Guise** valmisti suosikkijälkiruokansa demokeittiössämme.



# MAKEAA INSPIRAATIOTA

*Lapsena **Guilherme Guise** eli mieluiten pelkällä jäätelöllä. Nyt hän työskentelee Pastry Chefinä Hotel Kämpissä. Mikä häntä on inspiroinut tällä matkalla?*

teksti: *Anna Väre* kuvat: *Mikko Mäntyniemi*

## JÄÄTELÖ

Kun olin kymmenvuotias, isäni avasi pienen jäätelökaupan kotikaupunkimme Londrinaan. Hän sai oppinsa kuuluisalta jäätelömestariilta, jonka itse kehittämä superkevyt tekstuuri poikkesi täysin brasilialaisesta jäätelöstä. Rakastin erityisesti makeaa kinuskijäätelöämme sekä vaniljaa, johon isäni lisäsi herkullista mansikkamelbaa keroksittain. Ihoni nousee yhä kananlihalle, kun muistelen, miltä ne maistuivat.

## SUOMEN TALVI JA JAMIE OLIVER

Lähdettyäni Brasiliasta päädyin Yhdysvalloista Lontooseen, jossa tapasin suomalaisen vaimoni. Hän oli ovela tuodessani minut ensi kertaa Suomeen kesällä, sillä tänne muutettuumme talvi tarjosi täysin erilaisen kokemuksen; latinalaiseen kulttuuriin kuuluu, että perheet ja ystävät kokoontuvat yhteen viikonloppuisin, kun taas Suomessa ihmiset käpertyvät omiin oloihinsa.





*Ihoni nousee yhä  
kananlihalle, kun muistelen,  
miltä ne maistuivat.*

Koska olin työtön ja kielitaidoton, innostuin opiskelemaan kokkausta Jamie Oliverin kirjoista. Niiden innoittamana päädyin ravintolakoulu Perhoon, kun siellä avattiin ensimmäinen kansainvälinen opintolinja vuonna 2006.

### IHMISET JA OPETTAJAT

Perhossa ollessani pääsin harjoittelemaan Hotel Kämpiin **Jarmo Laitisen** keittiöön. Koska olin kova tekemään töitä, hän suositteli minua Groteskiin, josta sain kokin paikan ollessani vielä koulussa. Siellä **Tommi Tuominen** ja **Sauli Kempainen** opettivat minulle paljon.

Vuonna 2008 tapasin **Hans Välimäen** Le Société du Cochon -ravintolassa jälkiruokakokki **William Richardin** ja meillä synkkasi välittömästi. William otti minut tiimiinsä ja ryhtyi mentorikseni. Hän on yksi intohimoisimmista kokeista, joita tiedän, ja aina todella hauska ja dramaattinen.

Kenties rankimman koulun minulle on tarjonnut **Toni Rantalán** Ph7. Siellä emme tehneet kymmentä, vain tuhat porkkanakakkua. Sen kokemuksen jälkeen mikään ei saa minua stressaantumaan.

Kämpissä työskennellessäni tärkein innoittajani on ollut **Juuse Mikkonen**. Hän on yksi parhaimmista kokeista, joiden ruokaa olen päässyt maistamaan. Kakkukärrystämme tarjoiltava Paris Brest -leivos on hänen käsialaansa ja hänen klassinen burgerinsa on ollut listallamme yhtäjaksoisesti jo viisi vuotta.

### KUTSUMUS

Kun tulen Kämpin keittiöön aamulla pari tuntia muita aiemmin, laitan klassista soimaan ja dippailen juttuja suklaaseen, olen onnellisin ihminen maailmassa. Mietin, että on ihmeellistä, että tästä vielä maksetaan minulle.

### LAPIN LUONTO JA VALO

Suomessa rakastan erityisesti Lapin kesää, luontoa ja hiljaisuutta. Vaimoni vanhempien kesäasunto Tervolassa on minulle rauhallisin paikka maailmassa. Pitkät valoisaat yöt ja aamulla sarastava, limenvihreä valo ovat uskottoman kauniita. Appivanhemmillani on kesäkeittiö Kemijoen rannalla. Valmistamme siellä kesäisin paljon ruokaa ja gin toniceja ilman mittoja.



*Raspberry Rose  
Macarone*

Keittiömestariimme **Juuse Mikkonen** ja Kämpin Pastry Chef **Guilherme Guise** ystävystyivät yhteisinä Kämpin vuosinaan.



## Kämp's Signature Chocolate Cake

### KOTIMAA

Brasilia on minulle kotimaa, josta koitan säilyttää hyvät muistoni. Ne liittyvät perheeseeni, musiikkiin, aurinkoon ja rantoihin, mutta samalla tunne on valheellinen, koska maassa on niin paljon ongelmia. Käyn Brasiliassa tapaamassa perhettäni ja ystäviäni, mutta matkustaessani suuntaan mieluummin muualle.

### INTIA

Matkustan paljon ja olen viimeksi käynyt Intiassa, Japanissa ja Espanjassa.

Lempikohteeni on Intia, josta löydän inspiraatiota kaikkialta: väreistä, rakennuksista, arkkitehtuurista, luonnosta, ruoasta ja mausteista. Pidän erityisesti Kalkutasta. Matkustan aina kamera kaulassa, sillä Intiasta löytyy loputtomasti kuvattavaa.

### HEDELMÄT JA KUKAT

Rakastan passionhedelmää, sillä kasvoini syöden sitä päivittäin. Jälkiruoissa yhdistän sitä useimmiten suklaaseen. Passionhedelmän skandinaavinen vastine on tyrni, joka myös toimii suklaan kanssa erinomaisesti. Teen siitä keittiössämme shotteja aamuisin.

Viime aikoina olen innostunut erityisesti kirpeästä sisilialaisesta sitruunasta, bergamotista. Tykkään myös hyödyntää kukkia kaikissa muodoissaan.

### HUUMORI

Ravintolan keittiö on ainutlaatuinen, poliittisesti epäkorrekti työympäristö, jossa voi yhä vitsailla asioista, jotka muualla koetaan epäsopeviksi.

Kun tulen kotiin illalla, vaimoni ehdottaa usein, että katsoisimme tv:stä jotain hauskaa, mutta itse haluaisin katsoa jotain todella synkkää ja traagista, koska työni itsessään on yhtä komediaa.

### PYSYVYYS

Lempiravintolani Helsingissä on Katajanokan nepalilainen Mount Everest. Pidän paikan yksinkertaisuudesta ja pysyvyydestä. Olen käynyt ravintolassa kymmenen vuotta ja siellä on aina bileet keittiössä, mistä kuuluu sama tuttu nauru. Pidän myös siitä, että ravintolan ruoka maistuu samalta vuodesta toiseen. ■





*Cranberry, Rum  
and Caramel  
Profiterole*

”

*Viime aikoina olen  
innostunut erityisesti  
kirpeästä sisilialaisesta  
sitruunasta,  
bergamotista.*

## *Info*

Katso Guilherme Guisen jälkiruokareseptit:  
<https://blog.emetro.fi/makeaa-inspiraatiota>



*Paris Brest*



*Lemon  
tartelette*





# TÖISSÄ ARJEN YLÄPUOLELLA

*Ooppera tarjoaa arjen ylle nostattavia elämyksiä, ja samaa korkeaa tasoa odotetaan myös talon keittiöltä. Kekseliäisyys ja visuaalisuus ovat merkittävässä roolissa väliaikatarjoiluissa, jotka sisältävät niin yllätyksiä kuin perinteitäkin.*

teksti: Anna Väre kuvat: Mikko Mäntyniemi



– Oopperatalon keittiömestari **Krista Kyytsönen** ja keittiöpäällikkö **Juha Jaakonsaari** vastaavat väliaikojen ja yritystilaisuuksien tarjoiluista.



*Auki poksahtelevien samppanjapullojen äänessä on aina tiettyä taikaa ja juhlan tuntua.*

– Auki poksahtelevien samppanjapullojen äänessä on aina tiettyä taikaa ja juhlan tuntua. Meillä samppanjaa ja kuohuviiniä kuuluu Helsingin ravintoloista varmasti litramääräisesti eniten, Suomen Kansallisopperan ja -baletin keittiömestari **Krista Kyytsönen** kertoo.

Kello on kuusi illalla ja valmistelut ovat täydessä vauhdissa tarjoilijoiden asetellessa viinilaseja ja kahvikuppeja paikoilleen. Ilta pimenee ja tarjoilualueen seinäkokoisista ikkunoista avautuu upea näkymä Töölönlahdelle, jonka vastarannalla vanhat huvilat loistavat juhla-iltoissaan.

Illan esitys on **Richard Straussin** säveltämä *Ariadne auf Naxos*, moderni ooppera, jossa on ripaus elokuvallisuutta. Kuten tavallista, esitys on paria paikkaa vaille loppuunmyyty.

Osa vieraista saapuu nauttimaan lasillisen tai pientä syötävää ennen esitystä, mutta tärkein näyttö keittiöllä on väliaika. Silloin 1300 asiakkaan on puolessa tunnissa ehdittävä käydä vessassa ja nauttia tarjoiluista ilman kiireen tuntua.

– Se tietää juoksua henkilökunnalle. Ihanteellista olisi saada väliaikaan kymmenen lisäminuuttia, mutta nyt teemme kaikkemme, jotta palvelu olisi käytettävissä olevassa ajassa mahdollisimman sujuvaa, Kanresta Oy:n Oopperaravintoloiden keittiöpäällikkö **Juha Jaakonsaari** kertoo.

Tarjoilua helpottaa, että monet asiakkaista tilaavat tarjoilunsa ennakkoon, jolloin ne katetaan pöytiin valmiiksi.

## SPELTTISKONSSEJA OMALLA HUNAJALLA

Väliaikatarjoiluista vastaavan Kyytsösen mukaan ihmiset odottavat perinteisiä tarjoiluja hieman uudella twistillä.

– Seuraamme trendejä ja pidämme silmät auki uudelle, mutta teatterimaailmaan kuuluu, että tarjolla on oltava myös kahvia ja pullaa, eli perinteinen vehnäleivonnainen jossain muodossa.

Elämyksellinen vaihtoehto on vähintään kahdelle tarjoiltava Opera Afternoon Tea/Coffee -paketti, joka sisältää näyttävän valikoiman suolaisia ja makeita syötäviä. Suolaisiin kuuluu toast skagenia, miniatyyrisandwicheja ja herkullisia spelttiskonsseja lisäkkeineen.

Itse leivottujen skonssien kera tarjoiltava hunaja on peräisin talon omista hunajapesistä, jotka ovat jo vuosia sijainneet talon seinustalla Töölönlahden puistossa. Pesistä vastaavat mehiläishoitajat keräävät niistä vuosittain jopa 100 kiloa hunajaa, joka saa ainutlaatuisen lisämausteensa Töölönlahden lehmuksista.

Afternoon-paketin makeisiin nautintoihin kuuluvat sitruunamarinkileivokset, kardemummakorput, kauden macaronit, marjat ja käsin tehdyt suklaakorvat. Annos on saatavilla myös vegaanisena, sillä erikoisruokavalioiden ja -toivomusten lisääntyminen näkyy ravintolassa selkeästi.

## TERVEELLISYYS TRENDAA MYÖS HERKUTTELUSSA

– Ihmiset haluavat herkutella entistä terveellisemmin. Koska osa haluaa nautiskelun ohessa myös keventää, ovat myös terveellisemmät vaihtoehdot, kuten sokerittomat tuotteet, varsin kysytyjä, Kyytsönen kertoo.

Vaikka samppanja ei monen mielestä juuri vaihtoehtoja kaipaa, on alkoholittomien tuotteiden kysyntä kasvanut väliajoilla pysyvästi. Holittomana vaihtoehtona kuohuvalle suositellaan Korpihillan kuusenkerkkäjuomaa.

Osa väliaikatarjoiluista leivotaan ja valmistetaan omassa keittiössä, mutta tilojen pienuuden vuoksi ei kaikkea voi tehdä itse. Ostoissaan Oopperaravintola suosii lähiruokaa ja pieniä paikallisia tuottajia, jotka usein tarjoavat uutuuksiaan testattavaksi.



*Elämyksellisyys ja esillepano ovat aina todella tärkeä osa tarjoamaamme kokemusta.*

– Talossamme on todella monenlaista ohjelmaa, esimerkiksi lapsille ja koululaisille meillä on jotain melkein joka päivä. Esitykset ovat tapa saada uusia sukupolvia elitisessä maineessa olevan taiteen pariin. Keittiöllemme se tarkoittaa, että meidän on tarjottava jotain kaikille lapsista senioreihin ja tarpeeksi leveällä hintahaitarilla.

## ELÄMYKSELLISYYTTÄ JA FUNKTIONAALISTA LOUNASTA

Esitustarjoiluiden lisäksi Senaatti-kiinteistöjen omistamassa talossa järjestetään monenlaisia juhla- ja yritystilaisuuksia. Niissä suureen suosioon on noussut Parsakevät -pop up, jossa juhlietaan kevään tuloa parsalla, uusilla perunoilla ja muilla kauden ykköstuotteilla.

– Elämyksellisyys ja esillepano ovat aina todella tärkeä osa tarjoamaamme kokemusta. Usein pyrimme hyödyntämään siinä esitystemme tai tapahtumiemme teemaa tai esimerkiksi yrityksen omaa värimaailmaa, lämpimistä ruuista vastaava Jaakonsaari kertoo.

Asiakastilaisuuksien lisäksi keittiö pyörittää talon omaa henkilöstöravintolaa, joka tasapainottelee kirjavien lounasvaatimusten kanssa.

– Balettianssijat haluavat syödä terveellisesti jaksakseen rankat harjoitukset ja saadakseen ruoastaan kaiken tarvittavan. Tekniikan väki taas nautiskelisi mieluiten tuhtia baariruokaa, ja sitten on toimistorukka, joka haluaa keittoja ja salaatteja.

## VASTUULLISUUS LISÄÄ MERKITYSTÄ

Kanrestalla liki viisi vuotta työskennelleen Jaakonsaaren mukaan päivien suola on työn yllätyksellisyys sekä talon antama vapaus tehdä ja suunnitella työ itselle sopivaksi.

Seitsemän vuotta sitten Oopperatalon rivikokkina aloittanut Kyytsönen puolestaan kehuu talon tarjoamia kehittymismahdollisuuksia ja työkavereita, joiden kanssa sekä työt että suunnittelu sujuvat. Tällä hetkellä työn alla on huhtikuussa käyttöön otettava uusi väliaikatarjoilulista, jonka uutuuksiin kuuluu esimerkiksi mascarponeella maustettu juustotee.

Vaikka intohimo ruokaan ja elämyksiin on alan työn tärkein motivaattori, Kyytsönen pitää myös yrityksensä vastuullisuutta monelle tärkeänä.

– Pidän siitä, että omistajamme Suomen Kansanterveysyhdistys tekee hyvää ja antaa takaisin tekemästämme voitosta. Viime vuonna jaoin 1,8 miljoonaa euroa mielenterveyden, sydänterveyden, lastentautien tutkimuksen ja vanhustyön tukemiseksi. Uskon, että tämä on yksi syy siihen, miksi meillä on täällä niin hyvä porukka. Etenkin nuorille työn merkityksellisyys on entistä tärkeämpää. ■



☛ Suosittu annos väliajoilla on näyttävä herkkulautanen, lajitelma pientuottajien tuotteita.

## Info

### KANRESTA OY - ELÄMYKSELLINEN RAVINTOLATOIMIIJA

Suomen Kansallisoopperan ja -baletin ravintolatoiminnasta vastaa Kanresta Oy. Kanresta on Suomen johtava kulttuuri- ja tapahtuma-alueiden ravintoloitsija, joka vastaa 26 erilaisen ravintolan toiminnasta kahdeksalla paikkakunnalla:

#### Konsertti- ja tapahtumatalot:

Hämeenlinnan teatteri, Kuopion kaupunginteatteri, Kuopion musiikkikeskus, Oulun kaupunginteatteri, Suomen Kansallisooppera ja -baletti, Espoon kulttuurikeskus, Finlandiatalo, Ravintola Töölö, Verkatehdas.

**Kokemukselliset kohteet:** Hämeenlinna, Kansallismuseo, Liikuntakeskus Pajulahti, Musiikkitalo Fame, Oulun kaupunginkirjasto, Tiedekeskus Heureka, Tiedekeskus Tietomaa.

**Ravintolat ja kahvilat:** Cafe Veranda, Oulun kaupunginteatteri, Ravintola Båx, Ravintola Helsingin Suomalainen Klubi, Ravintola Hot Pot, Ravintola K1 ja K2, Ravintola Roima, Uusi lastensairaala.

**Lentoasemat:** Kuopion lentoasema ja Tampere-Pirkkalan lentoasema.

Kanresta Oy:n omistaa Suomen Kansanterveysyhdistys. Sen jäsenliittoja ovat MIELI Suomen mielenterveys ry, Suomen Sydänliitto, Vanhustyön keskusliitto ja Lastentautien tutkimussäätiö. Kanresta Oy käyttää osinkojaan jäsenliittojensa toiminnan rahoittamiseen.



*Juttusarjassa ravintola-alan ammattilaiset esittelevät keittokirjan joka on heille tärkeä.*

## Rakas keittokirjani

Kokki: **Mikko Lahtinen**



# RIPPILAHJA KASVATTI KOKIKSI

*Fabien Bellahsen ja Daniel Rouche: Eurodélicies – Euroopan mestarikokkien pöydässä, 2004  
(Eurodelices: Europas Meisterköche bitten zu Tisch, 1997)*

Tämä rippilahjaksi saamani keittokirja on yli 800-sivuinen teos, joka esittelee 100 eurooppalaisen huippukeittiömestarin ja 15 kondiittorin nimikkoannoksia 15 eri maasta. Sain kirjan perheystäviltämme, sillä olen aina ollut kiinnostanut ruoasta ja kokannut kotona pienestä saakka. Jo 14-vuotiaana minulle oli selvää pääsinihaa, että kokin työ olisi kutsumukseni.

Parasta kokin työssä on mahdollisuus oppia uutta joka päivä. Olen aina ollut enemmän tekijä kuin lukija ja siten työ, jossa voi oppia kokeilemalla, sopii minulle parhaiten.

Alaa opiskellessani kirjasta on ollut paljon hyötyä, sillä se näyttää annosten työvaiheet selkeinä kuvina vaihe vaiheelta. Vaikka en koskaan ole valmistanut yhtään kirjan annosta sellaisenaan, olen oppinut siitä paljon ruoka-aineiden yhdistelystä ja erilaisista kokkaustyyleistä. Lisäksi olen opiskellut siitä gastronomista sanastoa.

Eriyksen kiinnostavia kirjassa olivat kastikkeet. Jokaisella kokilla on niiden teossa oma tyylinsä, eikä yhtä oikeaa ole olemassa. Tutkin kirjasta erityisesti kastikkeiden pohjia, ainesosia ja viimeistelyä.

Eurooppalainen keittotaito antaa kokin työhön hyvän perustan, vaikka olen nykyään kiinnostuneempi aasialaisesta keittiöstä ja sen raaka-aineista. Ehkä juttuni voisi olla kokata aasialaisista raaka-aineista eurooppalaisella tyyllillä tai useita tyylejä yhdistellen.

En kerää keittokirjoja, mutta vuosien mittaan niitä on kertynyt. Juuri nyt olen erityisen innostunut Aasiassa todella suositusta avotuligrillauksesta ja olisi hienoa törmätä keittokirjaan, joka käsittelee avotuligrillausta fine dining -hengessä.

Haen somesta inspiraatiota, mutta reseptejä selaan mieluiten keittokirjoista, sillä ne vaikuttavat luotettavammilta. Somessa kuka vaan voi jakaa mitä tahansa, kun taas kirjat ovat paremmin toimitettuja ja tarkastettuja.

Instagramista etsin lähinnä ideoita annosten esillepanoon. Siellä kuitenkin huomaa, että ideat ovat usein varsin samanlaisia. Se on sinällään väistämätöntä, koska trendit kiinnostavat ihmisiä ja ravintolat puolestaan toteuttavat trendejä, jotta kiinnostaisivat ihmisiä.

Lentokenttäravintoloidemme kestotrendikkäitä raaka-aineita ovat lohi ja poro. On mukavaa, kuinka ulkomaalaiset asiakkaat ovat usein kiinnostuneet kuulemaan, miten esimerkiksi poronkärjistä valmistetaan. On hienoa päästä jakamaan salaisuuksiamme asiakkaille. ■

*Mikko Lahtinen on HMSHostin keittiöpäällikkö, joka vastaa yrityksen lentoasemilla toimivien 18 ravintolan toiminnasta ja kehittämisestä. Yrityksen lippulaivaravintola Nordic Kitchen on valittu maailman viidenneksi parhaaksi lentokenttäravintolaksi Casual dining -kategoriassa.*





📌 Meillä on viime vuosina ollut useita investointeja. Nyt on aika vetää niistä hetki henkeä ja alkaa suunnitella ensi kesän jäätelömyyntiä, kertoo **Mika Äbb**.

# WI-BOXILLA SEURATAAN LEIVONNAISTEN TRENDEJÄ

*Wi-Box on tammisaarelaisille tuttu nimi jo vuosikymmenien ajalta. Se tarkoittaa suolaisia ja makeita leipomotuotteita, joita voi nauttia myös Wi-Boxin omissa kahvilassa ja lounaspaikassa.*

teksti: Minna Saano kuvat: Mikko Mäntyniemi





♣ Wi-Boxin leivoksissa on valinnanvaraa.

**H**orsbäckin alueella Tammissaaren vievän valtatie 25:n varrella sijaitsevassa Wi-Boxin Bakery & Kitchenissä yrittäjä **Mika Äbb** pitää ruokataukoa. Hän ja hänen vaimonsa **Annika Äbb** omistavat Wi-Boxin yritystoiminnan, leipomon, kahvilan ja lounaspaikan, jota he yhdessä pyörittävät.

Mika Äbb kertoo Wi-Boxin tarinan alkavan vuodelta 1951, kun kaksi herraa, Wikström ja Boxberg, joiden sukunimien alkutavuja yrityksen nimiä, perustivat ensin leipomon ja myöhemmin kahvilat Tammissaaren ja Karjaalle.

– Kun Wi-Boxin leipomo, jossa vaimoni työskenteli kondiittorina, tuli vuonna 1999 myyntiin, päätimme ostaa sen. Toimimme vuokratiloissa vuoteen 2010 asti, jolloin valmistui uusi leipomomme, Nya Wi-Box Bageri. Sen yhteydessä toimi pieni kahvila, josta luovuumme, kun vuonna 2014 ostimme Tammissaaren keskustassa olevan Wi-Boxin kahvilan.

Wi-Box Cafe & Konditori on perinteikäs kahvila Pitkäkadulla, jossa se on ollut 1950-luvulta lähtien. Suositussa kahvilassa käy paljon vakioasiakkaita, kesäisin asiakaskuntaa lisäävät Tammissaaren alueen kesäasukkaat ja matkailijat. Kodikkaaseen kahvilaan houkuttelevat tunnelman lisäksi Wi-Boxin oman leipomon tuoreet tuotteet.

Kaksi vuotta keskustan kahvilan ostamisen jälkeen Äbbit päättivät laajentaa. He vuokrasivat Esson vanhan huoltoaseman, johon



♣ Wi-Box Cafe & Konditori on houkuttellut tammissaarelaisia hyville kahveille jo 50-luvulta lähtien.



*Kodikkaaseen kahvilaan houkuttelevat tunnelman lisäksi Wi-Boxin oman leipomon tuoreet tuotteet.*



« Amanda Liljalla ja Monica Wikströmillä on iloinen tunnelma myyntitiskin takana.



”

*Wi-Boxin toiminnan sydän on sen leipomo. Oman kahvilan ja lounaspaikan lisäksi Wi-Boxin leipomon tuotteita myydään lähialueiden kaupoissa ja kahviloissa.*

täysremontin jälkeen perustivat Wi-Box Bakery & Kitchenin.

Bakery & Kitchen tarjoaa päivittäin lounaan ja kahvilapuolella runsaan valikoiman suolaisia ja makeita leivonnaisia; on pikkusyötäviä pizzasta voileipiin, pullia, munkkeja, torttuja ja erilaisia kauniisti koristeltuja leivoksia. Uudempiina välipaloina tai kahvin kera nautittaviksi ovat tulleet marjaiset smoothiet ja hedelmäsalaattienokset.

– Usein asiakkaat ihastelevat valikoimamme monipuolisuutta. Meillä on kolme-neljäkymmentä erilaista tuotetta, joita ihan kaikkia emme saa samaan aikaan tarjolle, vaan vaihtelemme niitä päivittäin, kertoo kahvilasta vastaava **Pia Reunanen**.

Bakery & Kitchenin yhteydessä on myös erillinen leipänurkkaus, josta mukaan voi ostaa Wi-Boxin leipomon ruokaleipiä, pullia ja korppuja.

### **RAAKA-AINEISSA EI KEVENNETÄ**

Wi-Boxin toiminnan sydän on sen leipomo. Oman kahvilan ja lounaspaikan lisäksi Wi-Boxin leipomon tuotteita myydään lähialueiden kaupoissa ja kahviloissa. Tilauksesta valmistetaan tarjoilu- ja juhliin ja tapahtumiin.

Kaikkiaan Wi-Boxissa työskentelee nelisenkymmentä työntekijää, joista leipomo työllistää parikymmentä. Leipomon toiminnasta vastaa Annika Äbb.

Tuotannossa ovat perinteisistä ruokaleivistä ja pikkusuolaisista lähtien monen sortin makeat leivonnaiset. Tarkkaa lukua Annika Äbb ei eri tuotteiden määrästä osaa antaa.





🍷 Irtomyynissä kahvilan hyllykössä ovat oman leipomon tuoreet leivät ja pullat.

– Paljon niitä on, toteaa hän ja kertoo, että jotkut tuotteet ovat olleet valikoimissa aina 50-luvulta lähtien.

Tunnettu Wi-Boxin ruokaleipä on Mallaslimppu, saaristolaisleipä, jota myydään myös Wihurin Metro-pikatukuissa Helsingissä ja Lohjalla. Wi-Box valmistaa monista leipomoista poiketen myös perinteisiä vanhan ajan leipiä, perunalimppua ja hapanleipää, joilla on vankka kannattajakuntansa.

Perinteisten leipomusten rinnalle on vuosien varrella tullut runsaasti uusia tuotteita.

– Trendejä täytyy seurata koko ajan, olla selvillä, mitä asiakkaat haluavat, ja kehittää uutuuksia. Meille hyvä tilanne on se, että saamme asiakkaiden palautteet nopeasti omasta kahvilastamme ja lounaspaikastamme. Palautteiden perusteella tiedämme, mitä valmistetaan ja mitä ei, toteaa Äbb ja kertoo, että nyt suosittuja ovat erityisesti moussleivokset ja erilaiset tartaletit.

Leipomon valikoimassa on tuotteita, joita valmistetaan ympäri vuoden, osa vaihtelee sesongin mukaan. Kevätalvella tehdään las-kiaispullia ja Runebergin torttuja, kesää kohti leivonnaisissa lisääntyvät marjat ja hedelmät.

Ruokapuolella trendinä on keventäminen, mutta se ei päde leipomotuotteisiin, tietää Annika Äbb.

– Kun syödään jotain pientä hyvää, maku ratkaisee. Silloin sallitaan itselle oikeista raaka-aineista, voista, kermasta ja sokerista valmistettu leivonnainen. ■



🍷 Vakioasiakkaista osa käy Wi-Boxin kahvilassa päivittäin.

”

*Ruokapuolella trendinä on keventäminen, mutta se ei päde leipomotuotteisiin.*



» Sisustus-suunnittelija **Kristiina Nousiainen** kiteytti kahvilan visuaalisen ilmeen miesten toiveista. Siihen kuuluivat kristallikruunut vessaa myöden, koristeellinen tapetti ja wieniläistuolit. Kahvilan sävyt tulevat kahvipavusta, kullasta ja cappuccinosta.

# TÄYDELLISEN TUNNELMAN LUOJAT

*Lohjan keskustan paraatipaikalla avautuu näkymä kahvilaan, jonka katossa loistavat kattokruunut ja pöydillä kynttilät. Café Laurin valovoima perustuu kuitenkin sen kahteen intohimolla työhönsä subtautuvaan omistajaan, Jukka Turuseen ja Timo Rantaan.*

teksti: Marita Kouhia kuvat: Mikko Mäntyniemi

**K**ultatapettisen kahvilan keittiöstä kiiruhtaa mustaan essuun ja valkoiseen kokkipaitaan pukeutunut mies. Hän on lohjalaisen Café Laurin keittiön henki ja leivosten luova johtaja, Timo Ranta. Mies tervehtii iloisesti ja pyyhkii samalla käsiään pyyhkeeseen. Aamuvuorolta alkanut työpäivä on tuottanut tulosta ja kymmeneltä kahvilan vitriinit ovat jo täyttyneet suklaa- ja mansikkakakuista, makeista ja suolaisista leivonnaisista, lounasleivistä ja salaateista.

– Tässä on kahvilamme sisäministeri, itse hoidan ulkoministerin tehtäviä, Jukka Turunen, kahvilan toinen omistaja, esittelee Rannan hymynkare suupieleessä.

– Niin, siis minä teen kaiken työn ja sinä edustat, jatkaa Ranta vitsiä ja molemmat purskahtavat nauruun yhtä aikaa.

Kahvila on ollut auki vasta parikymmentä minuuttia, mutta tissillä käy jo kuhina. Tarjoilija Maria Ranta palvelee asiakkaita ja ohjaa heitä sivummalle siksi aikaa, kun yrittäjäparista otetaan kuvaa juttua varten. Käsi ojentuu luontevasti toisen olkapäälle. Kahvila-innostus on ollut mukana myös heidän oman tarinansa alusta asti. Ensitreffeillään pari kävi kahvilla Café Engelissä. Siitä lähtien miehet ovat kiertäneet ympäri maailmaa kahviloita testaten, se on molempien intohimo.

Ranta oli vuosia pyörittellyt mielessään yrityksen perustamista, häntä houkutteli yrittäjyydessä itsenäisyys.

– Minulla oli pitkä ura takana Avecralla rautateiden ravintoloissa. Minusta tuntui, etten saanut toteuttaa siellä tarpeeksi itseäni. Kahvilasta olin haaveillut jo opiskeluajoina lähtien. Siinä sitten eräänä päivänä mietin, että olen jo 52-vuotias. Nyt minun on pakko perustaa se yritys, jos haluan sen tehdä.

Vuoden päästä siitä kahvilan ovet aukesivat Rannan syntymäkaupungissa Lohjalla, jonne pariskunta oli muuttanut pari vuotta aiemmin. Turunen oli silloin vielä töissä Radio Median myyntijohtajana ja avusti kahvilassa aika ajoin viikonloppuisin ja iltaisin. Pikkuhiljaa kahvila alkoi vaatia yhä enemmän Turusen läsnäoloa. Pari vuotta Turunen mietti. Hänellä oli rakas työ, eikä hän ollut ajatellut lopettaa, mutta kahvila vei mennessään.

– Mulla ei ollut mitään hajua ravintolatyöstä, paitsi asiakkaana.

– Se oli hyvä, sillä Jukalla ei ollut sellaista alan tiettyä putkiajat-







Ennen kahvilatyötä **Jukka Turunen** vaikutti pankkialalla ja kaupallisen median puolella. Kahvilatyöhön hän solahti luontevasti asiakaspalveluhenkisyytensä vuoksi.

telua, vaan hän toi mukaan uusia ja raikkaita näkemyksiä, Timo kiittelee.

Yhdessä työskentely oli molemmille myös plussaa.

– Me olemme varmaan siinä mielessä harvinainen yrittäjäpariskunta, että viihdymme hyvin yhdessä niin töissä, kuin vapaa-ajallakin. Meillä on samanlainen maku ja osaamme keskustella asioista, joista olemme eri mieltä. Päätyn vielä yhteiseen lopputulokseenkin.

Kymmenessä vuodessa kahvila on kasvanut lohjalaisten sydämiin, mutta se houkuttelee asiakkaita myös ulkopaikkakunnilta. Siitä on tullut esittävän taiteen suosittu estradi. Konsertteja ja teat-

teriesityksiä tarjoava kahvila kertoo paljon omistajiensa rakkaudesta musiikkiin ja kulttuuriin.

– Nykyään artistit pyytävät itse, että pääsisivät meille esiintymään, eikä toisinpäin. Laskeskelin juuri, että olemme tässä kymmenen vuoden aikana järjestäneet ainakin 350 konserttia ja esitystä.

– Täällä on esiintynyt **Anneli Saaristo, Marion, Jorma Uotinen** ja **Heikki Salo**, vain muutamana mainitakseni, Turunen luettelee.

Kahvilan kristallikruunuja on käynyt helisyttämässä korkeilla nuoteillaan molempien miesten lempiartistikin, oop-





☛ 'Café Porukaksi' itseään kutsuva miesryhmä tapaa Café Laurissa kerran kuussa, aivan kuin keskieurooppalaisissa kahviloissa konsanaan.

peralaulaja **Johanna Rusanen-Kartano**. Kahvilan hyvä akustiikka ja intiimi tunnelma antaa artisteille ja yleisölle erityisen kohtaamismahdollisuuden.

– Joskus olen Jukan artistiehtoksista ihan ihmeissäni ja mietin että voi ei, kyllä tuo saa tulla, jos vain saan itse olla silloin poissa. Mutta kun artisti on saapunut paikalle ja esitys alkaa, olen ollut lumoutunut. Live-esityksissä vain on omanlaistaan taikaa, Ranta ihmettelee.

Wieniläistuoleilla pöytäryhmissään istuvat pienten vauvojen äidit, pariskunnat ja miesryhmä pitävät yllä mukavaa puheensorinaa. Turunen ja Ranta istahtavat kahvilan perällä sijaitsevan kokouskabinetin pöydän ääreen. Samalla hetkellä oviaukosta kurkistaa tuttu asiakas. Rannan ja Turusen housunpunteja haastelee miehen utelias mäyräkoira. Se saa nopeasti kerjäämänsä rapsutukset ja Ranta lupaa pian tuoda koiralle sen vakioannoksen, viipaloitua kinkkua kukkakuviolisella tassilla.

– Meilläkin on koiria, italianvinttikoirat Aino ja Helmi. Haluamme että kaikki tuntevat olonsa tervetulleiksi ja että täällä on hyvä tunnelma, tänne voi tulla koiran tai kissan kanssa.

Kahvilayrittäjät kokevat antaneensa Lohjan kahvilamaailmalle kaiken mitä voisivat keksiä. He ovat olleet tyytyväisiä kahvilansa menestykseen ja hehkuttavat yhteistyötä Lohjan Metro-tukun kanssa.

– Siellä on niin kivaa porukkaa. Käyn siellä päivittäin ja he aina muistavat kysyä, että muistitko sen ja sen tai tarvitaanko tätä tai tuota. He muistavat meidän tarpeemme välillä paremmin kuin minä, Turunen naurahtaa.

Vaikka yritys on selkeästi miehille rakas työpaikka, tosiasiassa on, että Ranta lähestyy eläkeikänsä. Tämän vuoden aikana miehet jäävät sivuun ja keskittyvät uusiin haasteisiin, uutta jatkajaa elinvoimaiselle yritykselleen etsien.

– Sitten alkaa seuraavan unelman toteuttaminen, Turunen vinkkaa.

– Aiomme rakennuttaa Lohjan 2021 asuntomessualueelle oman unelmatalomme, josta tulee todellakin jotain aivan uutta ja erilaista. Oikeastaan emme ehkä voi vielä kertoa siitä, Turunen pohtii.

– Siitä tulee pyöreä, Ranta kuiskaa vierestä. Se ei ole siis salaisuus enää. ■

”

*Kahvilayrittäjät kokevat antaneensa Lohjan kahvilamaailmalle kaiken mitä voisivat keksiä.*



☛ Kahvilan yksi suosituimmista kakuista on **Laurin kakku**. Siinä on valkoista ja tummaa suklaata, mascarponea, appelsiiniä ja kahvia. Se sai alkunsa, kun Timo Ranta tarjosi sitä sukujuhlissa 2008.



**Atria**<sup>®</sup>

# TAKUUMUREA PETITE TENDER.

Leikattu naudan lavan mureimmasta kohdasta. Leikkaa pihveiksi ja paahda. Tai grillaa kokonaisena ja viipaloi.



**Atria Food Service**

*Hyvä ruoka – parempi mieli.*





# VITRIINIVALLANKUMOUS

*Kuinka moni asiakas on miettinyt etukäteen  
kahvilaan tullessa, millaista makeaa aikoo ostaa?  
Tai onko hän suunnitellut ostavansa mitään?  
Kahvilan vitriini on impulssiostosten luvattu maa,  
mutta siihen ei aina muisteta panostaa.*

teksti ja kuva: *Lantmännen Unibake*

## NÄIN PÄÄSET ALKUUN

Aloitetaan makean valikoiman kuntoon laittaminen pohtimalla hetki, mitä tällä hetkellä myyt ja miksi? Paras keino tarttua toimeen on lähteä vitriinin takaa asiakkaan puolelle katsomaan esillepanoa ja miettiä, ostaisitko itse. Joskus kahvilavalikoima on syntynyt sen mukaan, mikä on jäänyt tavaksi, vitriiniä täytetään takaa ja parhaat vitriinin paikat on jaettu sattuman kautta.

## MAKEIDEN LEIPOMOTUOTTEIDEN SUOSIKKEJA

**Vaasan Toscapulla** – hienostunut pulla näyttävällä toscakuorrutteella

**Vaasan Perinteinen korvapuusti** – kotikutoinen kansansuosikki runsaalla täytteellä

**Vaasan Vaniljainen viineri** – suosikki sellaisenaan tai tuunattuna marjoilla

**SBS Premium Croissant** – monikäyttöinen voicroissant, sellaisenaan ja täytettynä

**Vaasan Munkkirinkeli** – kevään ja kesän lempimunkki

## LEIPOMOYRITYS LANTMÄNNEN UNIBAKE ON KOONNUT MYYVÄN VITRIININ LEIPOMOVALIKOIMAN VINKIT:

- **Käsittele ja paista oikein**  
Herkullisen näköinen ja oikein paistettu käy kaupaksi. Kärähtäneet pullat ja lässähtäneet viinerit jäävät joko hävikkiin tai pilaavat asiakkaasi herkkuhetken.
- **Runsas myy**  
Laita paraatipaikalle herkullinen kasa, se myy paremmin. Suomalaisia epäilyttää yksinäinen pulla – olikohan siinä jokin vialla tai onkohan se ollut siinä kauan.
- **Uunituoreus ja tuoksu tekevät vaikutuksen**  
Tuoksu menee suoraan tunteisiin ja lämpimiä leivonnaisia arvostetaan. Paistamalla useamman kerran päivässä saat tuoksun hoitamaan lisämyyntiä puolestasi.
- **Tee lisäostokset helpoksi**  
Sijoita houkuttelevimmat herkut parhaisiin paikkoihin, laita kassan lähelle pieniä ”tyrkkytuotteita” ja tee valmiita tarjouksia, esimerkiksi aamiaiscomboja, kahvi-pulla-tarjouksia ja määrälennuksia mukaan myyntiin.
- **Löydä oikea oma valikoimasi seuraamalla myyntiä**  
Asiakkaiden kanssa jutteleminen, myyntidata ja hävikkiin jäävien tuotteiden tarkistus auttavat valitsemaan oikeat tuotteet. Yleensä takuuvarmat klassikot toimivat, siihen kylkeen muutama mielenkiintoinen uutuus tai sesonkituote, niin tulosta syntyy.



# Kulta Katriina



SUOMALAISEN  
KAHVIKULTTUURIN PUOLESTA™





## Info

Lisää tietoa löytyy osoitteesta [dunigroup.com](http://dunigroup.com)



† Tua Kokkonen

# MENIKÖ KUPPI NURIN SUP-DIREKTIIVISTÄ?

*Kertakäyttömuovidirektiivi eli SUP-direktiivi tulee voimaan EU:ssa heinäkuussa 2021. Huoli merien muovittumisesta on ollut keskeisessä osassa direktiivin synnyssä. Uuden direktiivin tavoitteena on vähentää ympäristövaikutusta leikkaamalla kertakäyttöisistä muovituotteista syntyvää muovijätteen määrää.*

teksti ja kuva: Duni

**K**ertakäyttöiset muovituotteet, joita direktiivi koskee, ovat kokonaan tai osittain muovista valmistettuja ja pääasiassa suunniteltu kertakäyttöisiksi ennen niiden poisheittämistä. Direktiivin toimenpiteet on jaoteltu kulutuksen vähentämiseen, tuotekohtaisiin kieltoihin, tuotesuunnittelun vaatimuksiin ja erilliskeräyksiin.

**Voimaan tullessaan SUP-direktiivi kieltää muun muassa seuraavat muovia sisältävät, ravintolatoimintaa koskevat tuotteet:**

- kertakäyttöiset aterimet kuten haarukat, veitset, lusikat ja syömäpuikot
- juomasekoittimet
- pillit
- lautaset
- styroksista (EPS) valmistetut kertakäyttöiset mukit ja ruokapakkaukset

Myös muovipinnoitetut kartonkituotteet ja biohajoavat ja kompostoitavat kertakäyttömuovit, kuten tärkkelystä valmistettu biomuovi (PLA) kuuluvat direktiivin pariin listalla olevien tuotteiden kohdalla. Direktiivin ulkopuolelle jäävät tässä vaiheessa kuitenkin vielä esimerkiksi PLA-pinnoitetut kartonkirasiat ja kahvikupit.

Ravintolatoiminnassa ja yrittäjän arjessa direktiivin voimaantulo aiheuttaa muutoksia, sillä kiellettyille tuotteille tulee löytää vaihtoehtoiset ratkaisut. Dunin koulutettu henkilökunta toimii yrittäjän tukena uusien valintojen edessä. Erittäin hyviä direktiivin mukaisia tuotteita löytyy valikoimasta jo nyt, eli valmistautuminen asetuksen voimaantuloon on mahdollista aloittaa jo hyvissä ajoin.

Dunilla asetuksen luomaan haasteeseen vastataan ympäristöystävällisten tuotteiden valikoimalla, jotka jatkossa kulkevat BioPak brändin alla. BioPak-tuotteet valmistuvat mm. ruohopaperista, sokeriruon ylijäämätuotteesta bagassista, paperista ja kierrätetystä muovista.

Dunin Sweet-muki on raaka-aineensa puolesta loistava esimerkki kierrätyksestä. Bagassista valmistettu muki soveltuu teolliseen kompostoriin, jossa se maatuu muutamassa viikossa EN13432-sertifioinnin mukaisesti. Dunin kupin voi painattaa omalla viestillä tai logolla, mikä antaa mahdollisuuden viestittää yrittäjälle ja asiakkaalle tärkeästä asiasta.

Yrittäjä – kiinnostuitko, miten voisit tuotevalinnoilla vaikuttaa yrityksesi hiilijalanjälkeen? Kutsu Dunin edustaja tapaamiseen ja voitte yhdessä katsoa laskelmia siitä, miten esimerkiksi Dunin Sweet-kuppeihin ja vastuullisempiin pakkausratkaisuihin siirtymällä voisit vaikuttaa ympäristöä kuormittaviin tekijöihin. ■





# Arla Café-maito -perheellä paras kahvi

Päivitä klassinen affogato pieneen latteen, joka tarjoillaan suklaaseen ja crumbleen tai pähkinärouheeseen kastetun vaniljajäätelötikkarin kanssa. Uutta twistiä tarjoiluun!

Laktoosittomat!



3144847 Arla Café  
Baristamaitojuoma  
laktoositon 1,5 % |  
6413300020472

159509 Arla Café  
maito laktoositon 1 |  
6413300015515

2236487 Arla Café  
kerma laktoositon 1 |  
6413300020489

Pohjolan aitoa makua &  
globaalia inspiraatiota.

[arlapro.com](http://arlapro.com)

# ARLA PRO.





Sweetened with a DROP OF HONEY

My  
cup  
of  
Tea

#LETSBEENICE

with a  
DROP OF  
HONEY  
My  
cup  
of  
Tea

SPARKLING  
GREEN TEA  
APPLE & JASMINE

with a  
DROP OF  
HONEY  
My  
cup  
of  
Tea

SPARKLING  
BLACK TEA  
WILD BERRIES & LAVENDER

with a  
DROP OF  
HONEY  
My  
cup  
of  
Tea

SPARKLING  
MATE TEA  
CITRUS & LEMON BALL

**SYMPAATTISEN VIRKISTÄVÄ  
HEDELMÄTEEJUOMA**

[www.mycupofteadrink.com](http://www.mycupofteadrink.com)