



Chef's News

2016 - 2017

**WOTKIN'SIN
TUOTTEET JA PALVELUT
UUSILLA NETTISIVUILLA**



WWW.WOTKINS.FI

Lihatukku Veijo Votkinin asiakaslehti

- **Wotkin's Keittiön suosiota kasvattavat yksityiset kuluttajat ja lounasravintolat**
- **Matias Paulamäelle Chef Rôtisseurs -käädyt tehtaanmyymälän uudistamisesta**
- **Lihanjalostuslaitoksella ahkeroi ennätysmäärä kesäapulaisia**
- **Ihamäki vs. Wotkin'sit – ruokaexpertit kilpasilla**
- **Pitkät kädet vievät Fiifi Aidoon maailman pelikentille**
- **Laatua kotikokkaukseen keittiömestareiden resepteillä**
- **Lech Walesalle tuliaisia Suomesta**
- **Aarno Laitinen: Onko tarjottu lounas lahjontaa vai vieraanvaraisuutta?**



Lounasruokien tekeminen on tarkkaa työtä nimeä myöten

VALMISRUOKIA LAAJALLE sektorille valmistava Wotkin's Keittiö on tasaisesti kasvattanut markkinaosuuttaan. Kun kysyntä kasvaa, pystymme valikoimia monipuolistamaan.

– Teemme premium-luokan kotiruokaa sekä ravintoloille että vähittäiskaupoille. Keittiön tuotanto on vahvassa kas-

vussa. Se koskee kaikkia osaluokkia: tehtaanmyymälän palvelutiskin lounasmyyntiä, kulluttajapakkauksia sekä HoReCa-sektoria. Teemme valmisruokia myös yritysten omilla resepteillä. Tuotekehitystä tapahtuu omien tuotevalikoiden sekä alihankintaruokien parissa. Reseptit kehitämme

yhteistyössä asiakkaan kanssa. Haluttu lopputulos valmistuu muutamassa päivässä, isommille tuoteryhmille parissa viikossa. Kehitystyö tapahtuu arkirooftiini oheissa, kertoo Wotkin's Keittiötä johtava keittiömestari **Mauri Seppälä**.

Seppälä näkee valmisruokabisneksen tulevaisuuden hyvänä. Kasvu tulee myös jälleenmyyntisektorilla. Pienissä erissä tekeminen on kallista. Lounasravintolan toiminta on kannattavampaa, kun se keskittyy ruoan jatkokäsittelyyn ja tarjontaan. Tulevaisuudessa se lienee varsinkin pienten lounasravintoloiden ainoa tapa toimia kannattavasti.

Jokainen näkee, kuinka kovaa on kilpailu ruokakauppojen eineshyllyillä. Kaikki ruoat on tarkoitettu myytäväksi. Menestyjän on erotettava joukosta.

– Oma tuote on tehtävä kil-

pailijoita houkuttelevammaksi. Tuotteen nimenkin on herätettävä kiinnostusta – ei riitä, että nimiä poimitaan mummon vanhasta keittokirjasta, sanoo Seppälä.

– Vahvuutenamme ovat samassa yhteydessä toimivat lihanjalostuslaitos ja lihanleikkaamo, joiden raaka-aineet ovat käytössämme. Keskeinen sijainti nopeuttaa muidenkin tarvitsemiemme tuotteiden hankintaa.

Wotkin's Keittiön valikoimisessa on ruokia jokaisen makuun. Vaikka kyse on lihatalosta, tarjolla on muitakin vaihtoehtoja. Kalaruoat nostavat jatkuvasti suosiotaan. Seppälä suosittelee kokeilemaan esimerkiksi äskettäin kehitettyä lohipyöräkkää.

– Sen lohipyöräisyys on 96 prosenttia. Maku ja rakenne ovat mainiot. Lohipyöräköitämme voi syödä vaikka sellaisenaan, Seppälä vinkkaa.

Toisena nostona Seppälä mainitsee sushit, jotka ovat alan mestareiden kehittämiä. Laajentunut valikoima näkyy myös sushitiskillä.



Keittiöpäällikkö Mauri Seppälä vastaa Wotkin's Keittiön kehittämisestä.

– Se on kuin aikuisten naimikauppa, värikäs ja komea. Sellaisesta tiskistä on mukava palvella asiakkaita, Seppälä hymyilee.

– **Keittiössämme on** ajanmukainen laitteisto. Uusimme ja täydennämme tuotantokoneita tarpeen mukaan. Tänä vuonna olemme hankineet muun muassa kalamassakutterin. Ensi vuonna uusimme pakkauslinjaston ja tehostamme pakkaa-

mon toimintaa edelleen. Se lisää kapasiteettia ja mahdollistaa monen uutuustuotteen valmistamisen. Henkilökuntaa on lisätty niin Keittiössä kuin yrityksen muillakin osastoilla.

– Emme pysähdy paikoillemme, vaan seuraamme ihmisten ostotottumuksia. Ne ohjaavat toimintaamme. Minusta on jopa ahdistavaa, jos ei ole kesken-eräisiä asioita. Kehitystyö pitää skarppina, sanoo keittiömestari Seppälä.



Sushitiski on kuin aikuisten naimikauppa - värikäs ja komea.

Matias Paulamäelle Rôtisseurs-käädtyt

KANSAINVÄLINEN gastronominen järjestö Chaîne des Rôtisseurs – Paistinkääntäjät on myöntänyt Chef Rôtisseurs-käädtyt Wotkin'sin tehtaanmyymälän esimiehelle **Matias Paulamäelle** (s. 1993). Paulamäki on näin yhdeksäs paistinkääntäjä Wotkin'sin palveluksessa. Yhtä suurta joukkoa paistinkääntäjiä ei ole missään muussa yrityksessä maailmassa.

Paulamäki on nuorin käädtyetty Rôtisseurs-järjestössä.

– Minulle tämä on merkittävä asia – saada ruoka-alan suurin tunnustus. Käädtyt myönnetään yleensä pitkistä, ansiokkaasta urasta tai ruoka-alan merkittävistä kehitysoista ja uudistuksista. Käädtyt sain tehtaanmyymälän uudistusprojektista, joka kesti pari vuotta, Matias kertoo.

Wotkin'sin tehtaanmyymälälle on myönnetty Rôtisseurkilpi vuonna 2004. Se viestii ulkopuolisille tuotteiden ja pal-



velun laadusta. Niitä seurataan säännöllisesti.

Monet tietävät Matias Paulamäen isän Martin, joka työskenteli kolmannen polven kauppiaina Karakalliolla Espoossa. Poika kulki isänsä mukana

työssä ja täytteli hyllyjä jo yläasteikäisenä. Isä siirtyi sittemmin Wotkin'sin palvelukseen ja poika seurasi isäänsä. Matias Paulamäki oli kesätyössä Wotkin'sin tehtaanmyymälässä jo 14-vuotiaana. Armeijan jälkeen Matias työskenteli Prisma

Tehtaanmyymälän esimies **Matias Paulamäki on nuorin Paistinkääntäjä.**

Itäkeskuksessa Wotkin'sin palvelutiskillä, jossa hänen isänsä toimii vetäjänä.

– Pari vuotta sitten minut nimitettiin tehtaanmyymälän esimieheksi. Tämä on unelmatyö – olen saanut uudistaa tehtaanmyymälää, sen valikoimia ja pakkauksia. Olemme uusineet kassajärjestelmän ja jatkaneet aukioloaikoja. Samalla olen kouluttautunut elintarviketeknikoksi.

Matias Paulamäen aikana on tehtaanmyymälän myynti on kasvanut ja siksi palkattu lisää henkilökuntaa. Tiimi on yhtenäinen ja henki hyvä. Tällaisen porukan kanssa on mukava vastata myymälästä ja ilo palvella asiakkaita.

– Tarjoamme tasokasta ruokaa ja hyvää palvelua, sloga-

CHAÎNE DES RÔTISSEURS – PAISTINKÄÄNTÄJÄT

- Maailman suurin ja vanhin gastronominen järjestö (perustettu 1248).
- Edistää ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuuria.
- Tavoitteena vaalia hyviä ruoka- ja pöytätapoja.
- Yli 25 000 jäsentä yli 80 maassa.
- Suomessa jäseniä noin 1 900.

Lisätiedot: www.rotisseurs.fi



nimme mukaisesti: *sellaisena kuin asiakas sen haluaa*. Kun jauheliha on tuoretta ja pihvi mureaa, asiakas on tyytyväinen.

Paulamäki on vahvimillaan kodin keittiössä liharuokien, erityisesti patojen ja pihvien parissa. Hän kokkaa myös kalaruokia. Ruoanvalmistuksen salit Matias on oppinut isältään.

– Aikanaan hain pelastuskouluun palomiehen koulutukseen. Varusmiesajanani minua pyydettiin töihin armei-

jaan. Ruoan parissa työskentely on kuitenkin oikea valinta. Haluan tehdä töitä lihan ja kalan parissa palvellen asiakkaita.

– Tämä on elämänmittainen valinta ja haaste. Tavoiteltavaa riittää myös eri tasojen käädtyisissä. Käymme Wotkin'sin käädtyettyjen kesken Rôtisseurs-järjestön tapahtumissa pari kolme kertaa vuodessa. On tärkeää kuulla alan uusista virtauksista, ruoanvalmistuksesta sekä luoda uusia suhteita, Paulamäki huomauttaa.

Saksan-laivalla hyvä ruoka ja tunnelma ovat ykkösjuuttuja

CHEF WOTKIN'SIN KEITTIÖN päällikkö, keittiömestari **Mauri Seppälä** vieraili Finnmaidin riista- ja pataruokamatkoilla kahdesti tehdään tunnetuksi edellä mainittuja ruokia.

Finnlinesin alukset kuljettavat rahtia, rek-

koja ja matkustajia Helsingistä Travemündeen kuudesti viikossa. Yhteen suuntaan matkaa kestää reilun vuorokauden. Siksi ruokailuihin panostetaan selkeästi enemmän kuin Ruotsin tai Viron risteilyillä.

Ropax-laivoja uudistettiin loka-marraskuussa matkustustilojen osalta. Kuntosali, lasten leikkihuone sekä nuorten pelitila uudistuivat. Myös myymälää laajennettiin ja baarin yhteyteen tehtiin bistro. Laivan nykyinen kahvila uudistetaan kokonaan. Buffet-ruokailut ovat silti edelleen laivamatkojen päänumeroita.

Suuri osa matkustajista ja ammattikuljettajista on Finnlinesin vakioasiakkaita. Laivoilla järjestetään erilaisia ruokailun teemaviikkoja. Lokakuun teemana Finnmaidilla olivat riista- ja pataruokat, joita valmisti Mauri Seppälä

Wotkin'silta ja salissa esitteli **Veijo Votkin**. Tarjolla oli linnuista riekkoja, peltopyyitä ja viiräisiä. Lisäksi oli riistaruokaa hirvestä, karhusta, peurasta ja villisiasta sekä runsaasti erilaisia pataruokia. Asiakkaita jututtanut Veijo Votkin tunnisti ravintolassa hyvin. Wotkin'sin tuotteet tunnetaan ja niitä arvostetaan. Hyvä teema saa asiakkailta kiitosta ja vastaanotto oli varauksettoman positiivista. Hyvistä raaka-aineista valmistetut maistuvat erikoisruoat/teemat tuovat mukavaa vaihtelua sekä asiakkaille että ruoan valmistajille.



WOTKIN'SIN
TUOTTEET JA PALVELUT
UUSILLA NETTISIVUILLA

TUOTETIETOA VINKKEJÄ RESEPTIÄ EXTRANET

Tutustu uudistuneisiin
nettisivuihimme!

WWW.WOTKINS.FI

Chef Wotkin's palvelee – nyt entistä paremmin myös netissä

Chef Wotkin'sin nettisivut uusiutuivat heinäkuun alussa 2016. Selkeys, käytettävyys ja informatiivisuus olivat sivoustuudistuksen tärkeimpinä tavoitteina. Sivuston aiempi ulkoasu oli yli kymmenen vuoden takaa, vanhentunut ja epäkäytännöllinen.

-VANHAN SIVUSTON kansa tuli ongelmia, kun sitä ei saanut kunnolla päivitettyä. Asiakkailtakin tuli toiveita sivujen uudistuksesta. Aiemmassa versiossa oli vain yrityksen lyhyt esittely, tuotteet listattuna ilman tuotetietoja sekä tehtaanmyymälän lounaslista. Uusi nettisivustomme on aiempaa monipuolisempi ja palvelee pa-



remmin sekä kuluttajia että yritysasiakkaita, iloitsee **Tuija Nieminen** Wotkin'silta.

Pääkuva on yleensä sesonkiaiheinen. Klikkaamalla ”lue lisää” aukeaa lisää tietoa sesonkituotteista. Pääsivunäkökulma voi korostua lammasta, juhannuksena grillimakkara, loppukesästä ravut. Joulua unohtamatta. Alasivuilla esitellään yritys, tuotteet ja myymälät. Lisäksi mukana ovat yhteystiedot niin oman linkin takana kuin pääsivun alalaidas-

sa. Tehtaanmyymälän lounaslista päivitetään nettiin viikottain tuttuun tapaan.

Kun pääsivua rullaa alaspäin, esiin tulee reseptejä, tuotetietoja, valmistusprosessien esittelyä, ajankohtaisia uutisia sekä muuta mielenkiintoista sisältöä.

Nettisivujen tietomäärä on huomattavasti laajempi kuin vanhassa versiossa. Tuotteista löytyy tuotetiedot ravintosisältöi-

neen ja ainesosineen. Tiedoisia mainitaan muun muassa lihapitoisuudet sekä mahdolliset allergienit. Tiedot ovat yhtenevät pakkausten etikettien kanssa. Käyttäjä voi tulostaa tuotekohtaiset tiedot helposti suorista linkeistä.

- Nettisivujemme uudistaminen ja täydentäminen on jatkuvaa työtä. Kun uutta materiaalia tulee säännöllisesti, se kertoo käyttäjille yrityksen vireydestä ja ajantasaisuudesta.

Chef Wotkin'sin vanha tuttu Extranet eli tukkumyyntin ti-



lausjärjestelmä palvelee myös uudessa sivustossa. Extranetin käyttö vaatii salasanan ja käyttäjätunnuksen.

Ajan hengen mukaisesti uusi sivusto on responsiivinen. Se tarkoittaa, että nettisivut toimivat mutkattomasti niin tietokoneissa, tableteilla kuin puhelimissa.

- Sosiaalisissa medioissa näkyminen on tätä päivää, siksi nettisivustollamme on linkit tehtaanmyymälän Facebook-sivuille sekä Instagramiin, vinkkaa Nieminen.

Chef Wotkin'sin nettisivujen uudistuksen on tehnyt Tweed Agency Oy ja Digitoimisto Dude Oy. Wotkin'silta työryhmään kuuluivat **Tomi Järvinen**, **Tuija Nieminen**, **Matias Paulamäki**, **Jani Poussu** ja **Katri Saarva**.

- Olemme tyytyväisiä nettisivujemme uuteen ilmeeseen ja toimivuuteen. Olemme saaneet paljon myönteistä palautetta uudistuksesta.

- Lihatuotteen Veijo Wotkin on perheyritys, jossa arvostetaan perinteitä. Haluamme silti seurata aikaamme niin netin puolella kuin muissakin toimintomuodoissa, Nieminen korostaa.



PÄÄKIRJOITUS

Sörkässä vai Kalasatamassa

KUULUUKO TEURASTAMO KALASATAMAAN?

Ei kuulu. Silti yhä useammin meitä sanotaan "kalasatamalaisiksi". Onko se kohteliaisuutta tai sellaiseksi tarkoitettu? Meille on itsestäänselvyys, että teemme makkaramme ja palvelemme asiakkaitamme Sörkässä. Ei Sörnäisissä, Sörkassa, eikä Kalasatamassa.

Alueemme, jossa toimimme, on vauhdilla vilkastunut. Kiitos siitä Kalasatamalle, metrolle, aluetta vilkastuttaneille yrityksille ja yrittäjille sekä vireästi toimivalle Teurastamolle ja alueen kehittämiseen myönteisesti suhtautuvalle Helsingin kaupungille. Lähialueella vanhaa puretaan ja uutta rakennetaan. Liikennejärjestelyt kasvavan paineen alla suunniteltiin uudelleen. Lähikadut, muun muassa Vanha talvitie, menettivät puolet pysäköintipaikoista, kun katujen kummallakin puolelle maalattiin pyörätien väylät.

Tarpeellisia olisivat olleet myös pysäköintipaikat. Niiden lisärakentaminen olisi välttämätöntä alueen yritystoiminnalle, asiakaspalvelulle ja lähiseudun asukkailla. Vaihtoehtoja, minne pysäköintihallin voisi alueella tehdä, on tasan kaksi. Joko maan alle tai katolle. Lähialueen kiinteistö- ja asunto-osakeyhtiöt, yritykset ja yksityiset olisivat vahvasti mukana, jos ja kun Teurastamo tai kaupunki hanketta vetäisi. Kustannustaso per autopaikka jäisi kohtuulliseksi. Kaupunki päättäisi, haluaako kerralla sijoituksen pois (myymällä autopaikat) tai perimällä rakentamiskustannukset vuokrana. Parhaassa vaihtoehdossa autopaikkoja olisi tarjolla kummallakin tavalla.

Tarvitsemmeko Tukutoria maatalous-, marja- tai muiden vastaavien tuotteiden välittämiseen. Tukkukauppa toreilla on jääne menneiltä ajoilta. Vuoden parhaimpinakin kaupapäivinä myynti on "nappikauppaa". Tukutori tarvitaan taroituksenmukaiseen käyttöön.

Asmo Votkin



PERINTEISESTI juhlapäivien ruoat ovat hyvinkin erilaisia ja ennalta tiedossa. Uutena vuotena ja vappuna tarjotaan nakkeja ja perunasalaattia, laskiaisena savupotkasta valmistettu "hernekeitto". Pääsiäinen ei ole pääsiäinenkään ilman lammasta. Kukapa lähtisi juhannusta viettämään ilman kassillista grillimakkaraa. Monesti olen kysynyt, harvoin saanut oikeaa vastausta: koska myymme eniten marmori- tai sisäfileepihviä? Arvasitko oikein? Äitienpäivä on parhaimman Äidin ja suurimman Pihvin päivä. Pihvipäivistä vuoden toiseksi parhain on Isänpäivä. Emmehän purnaa tasa-arvosta? Äideille suomme mielihyvin parhaimmat ja suurimmat pihvit.

Unet ja joulukinkut

Joulu on ylensyömisen juhla. Karrikoiden voi sanoa, että pöydän pituus määrää, mitä kaikkea tarjotaan joulupöydässä. Porkkana-, peruna- ja lanttulaatikko, rosolli, pippurirulla, hyytelöt, pateet, graavi- ym. loheta, muihin mädit jne.... Meinasin unohtaa joulukinkun. Olkoon joulupöytä kuinka pitkä tai runsas, kinkusta puhutaan enemmän kuin kaikista muista herkuista yhteensä. Kenestä paljon puhutaan, siitä paljon pidetään. Laatikoissa on sopivasti pippuria, rosollissa maistuu mukavasti maustekurkku, pippurirullan paisto on onnistunut, hyytelö erinomaisesta kokolihasta, pateet rakenteeltaan täydellisiä, graavilohen siivut sopivan ohuita ja muihin mäti tuoretta, joten joulupöydässä on vain priimaa tavaraa.

Paitsi kinkku. Jouluruokien arvostelu on kinkkuun kohdistuvaa "sakinhivutusta". Olin tilannut reilusti yli 7,0 kg kinkun. Lupauksesta huolimatta se painoi vain 6,8 kg. Naapurini, jolle olisi riittänyt 6,0 kg kinkku, joutui ostamaan 6,8 kg kinkkumöykyn. Meillä kummallakin oli edesmenneen huippukokin, Eero Mäkelän paisto-ohjeet. Ensimmäinen tunti 150 asteen lämmössä, sitten seitsemän (7) tuntia 100 asteessa. Olimme hyvissä ajoin, 10 tuntia aikaisemmin ottaneet kinkut huoneen lämpöön. Kaiken piti kahdeksantoista (18) tunnin kuluttua olla kunnossa. Naapurini, ylikypsän kinkun ystävä joutui toteamaan, että kinkku on niin ylikypsää, että sitä ei voi siivuuksi leikata. Joulupöydä-

sä sitä ei voi käyttää, koska ei voinut leikata kinkkusiivuja. Ehkä joulun jälkeen siitä voisi vielä pizzan tehdä... Meidän kinkussa huomasi jo ensimmäisestä siivusta, että pikkuisen oli ra'aksi jäänyt. Missähän saassa sika lie kasvatettu. Maistui silakalle. PH-arvokin lienee hyvin korkea. Selvä juttu, stressisikaa. Joskus olin kuullut puhuttavan tervalihasta – lieköhän vielä sitäkin? Leikkasin vielä toisen siivun. Lopputulos sama. Kävin laittamassa uunin uudelleen päälle. Aioin pilkkoa kinkun paloiksi ja laittaa vielä uudelleen uuniin. Otin kinkun sekä veitsen...

Sitten heräsin. Hieraisin silmiäni ja nousin sängynlaidalle istumaan. Ihmettelin, miksi olin nähnyt sellaisen unen. Vihdoin tajusin, että olin nähnyt unessa osan niistä rek-lamaatioista, joita lähes 40-vuotisen yrittäjaurani aikana oli meille tullut.

Pöydällä oli kypsä, vielä lämmin kinkku. Leikkasin siitä siivun, maistoin ja hymyilin. Aloin ajatella seuraavaa työviikkoa. Kuinka moni soittaisi ja sanoisi joulupöydän antimista parhaimmaksi joulukinkun. Kotimaisen, Sörkässä leikatun, ehkä paistetunkin ja Lohjanharjun lähdevedellä suolatun teurastamotuoreen kinkun. Samanlaisen kuin edellisinkin jouluna.

Veijo Votkin

Lihatukku Veijo Votkin Oy

- Perheyriitys, perustettu 1.3.1978. Toimitusjohtaja Asmo Votkin.
- Liikevaihto n. 21 miljoonaa euroa (2015).
- Henkilökuntaa n. 90.
- Tuotantotiloja 4 000 neliometriä.
- Käsittelee lihaa n. 15 000 kg päivässä.
- Valmistaa lihajalosteita ja valmisruokaa n. 7 000 kg päivässä.
- Wotkin's Keittiössä ja -lihanjalostuslaitoksessa on kapasiteettia lisätä tuotantoa.



Uudet asut Wotkin'sin vähittäismyyntipisteissä

Wotkin'sin työntekijät palvelevat asiakkaita uudistetuissa työasuissa. Asut ovat tyylikkää, henkilökunnan itsensä valitsemissä. Henkilökunta on ollut tyytyväinen uusittuihin asuihin.



Chef's News

Lihatukku Veijo Votkin Oy:n asiakaslehti

14. numero (2016-2017)

Painos: 300 100 kpl

Julkaisija:
Lihatukku Veijo Votkin Oy
Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki
p. (09) 774 33 44, fax (09) 77 433 433
lihatukku@votkin.fi
www.wotkins.fi

Tehtaanmyymälä:
p. (09) 774 33 477
tehtaanmyymala@votkin.fi

Chef Wotkin's -palvelutiskit:
– Prisma Itäkeskus
Vanhanlinnantie 1, 00900 Helsinki,
p. 010 766 8911, itakeskus@votkin.fi

– S-Market Sokos Helsinki
Postikatu 2, 00100 Helsinki,
p. 010 766 1047
keskustanmyymala@votkin.fi

Päätoimittaja:
Veijo Votkin
p. (09) 774 33 44
lihatukku@votkin.fi

Painopaikka:
Sanomapaino 2016

Taitto:
Eepinen Oy
Pakilantie 98 A,
00670 Helsinki
p. 040 512 5105
info@eepinen.fi,
www.eepinen.fi

Poimintoja Chef Wotkin'sin valikoimista

*Helpotuksest' perhe huokaa,
Wotkin'silt saa kotiruokaa.
Laatikat ja lihapullat,
nүstä tykkää äidin kullat.*

VASIKANLIHAKOTLETIT
kotimaisesta vasikasta.
Ei sisällä sianlihaa.
Gluteeniton.



KOKONAISENA SAVUSTETTU SIKÄ

Juhlat tulossa? Kokonaisena savustettu sika keski-
kokoisiin ja suuriin perhejuhliin tai yritystapahtumiin.



CHILI-JUUSTOGRILLERI
Vuoden 2016 paras
grillimakkara Tammelan
makkaramarkkinoilla.

*Chili-juusto hellii heitä,
jotka kulkee mausteen teitä.
Juuston, mausteet, lihan maistat,
sama, grillaillet tai paistat.*



HIRVILENKKI
Sellaisenaan,
nuotiolla, keitossa.



**Arjen kiireisiin
keittiömme
valmisruoat**

Laatikat, pastat ja
kiusaukset
700 g rasioissa.
Liha- ja lohipyörkät
500 g rasioissa.



T- JA L-LUUPIHVIT
edustustilaisuuksiin
tai "suden"
nälkään.



**KEBAB-
LASTU**
uudessa
kuluttaja-
pakkauksessa.



**MAALAI-
HYYTELO**
Valmistetaan
parhaimmista
sian lavan ja
kinkun osista.

**VASIKAN-
LIHANAKKI**
Kotimaisesta
vasikanlihasta.
Ei sisällä
sianlihaa.

**Chef Wotkin's
LAHJASETELI**
asiakkaalle,
ystävälle,
henkilökunnalle...

... on mieluinen lahja jouluna, juhannuksena,
merkkipäivänä, tuliaislahjana.

Lahjasetelillä voi ostaa mieleisiään
tuotteita TEHTAANMYYMÄLÄSTÄMME,
Vanha talvitie 8.

Lahjasetelien arvot 20, 50 tai 100 euroa.



Kysy lisää p. (09) 774 33 412 tai tule lahjakorttiostoksille tehtaanmyymäläämme!

HENKILÖKUNTA ESITTELYSSÄ

Makkaratehtaan kesäduunari

MEDIALUKIOSSA opiskeleva ja televisiotähtenäkin näytetty Eemeli Mikkola, 18, nautti kesästä Wotkin'sin tehtaalla lihanjalostuslaitoksessa. Vantaalainen Mikkola ahkeroin parin kuukauden ajan makkararuiskulla.

– Tämä on ensimmäinen kesätyöpaikkani. Kokemukset Wotkin'silta ovat olleet tosi myönteisiä. Teemme hyviä tuotteita. Kun kerroin yhdelle opettajalle kesäduunistani, hän tiesi heti talon ja maukkaat makkarat. Kotona joulupöytämme täyttyy pitkälti Wotkin'sin tuotteista, kuvaa Mikkola.

Wotkin'silla Mikkola aloitti työt kesäkuun alussa. Työpaikka oli maineeltaan ja tuotteiltaan tuttu.

– Edesmennyt vaarini **Eero Mäkelä** teki paljon yhteistyötä Wotkin'sin kanssa ja on tuttu tehtaalla logosta. Mummin rohkaisemana tiedustelin töitä Wotkin'silta, ja sain myönteisen vastauksen.

Ensimmäinen työpäivä tietenkin jännitti. Mikkolan mukaan alkuhetket täyttyivät uuden oppimisesta. Perinteen mukaan makkaratehtaalla aloittavat työntekijät ovat toimi-

neet kepparina. Siinä hommassa Mikkolakin halusi aloittaa. Ruiskuttajan ja kepparin päivä alkaa kuudelta. Kolmella makkararuiskulla on yhteensä kuusi työntekijää.

Kepparina Mikkola huolehtii makkaroiden asettamisesta vauvuun niin, että ne saavat kaikki tasaisen savun ja paiston. Kuulostaa helpolta, mutta siinä on omat haasteensa.

Makkaroihin tulee tiiviissä tahdissa. Ruiskulla on muutenkin oltava tarkkana. Makkarat ovat määräpainoisia eivätkä saa alittaa ilmoitettua painoa.

Herätykset ovat kovin aikai-



Eemeli Mikkola asettaa makkarat tasavälein tangolle ennen uuniin laittamista.

sia. Mikkolalle se sopii ja hän on sopeutunut hyvin työyhteisöön. Auringonvalo auttaa heräämään varhain.

Grilleri, Juustogrilleri, kebablastut ja joulukinkku ovat Mikkolan suosikkeja. Äidin paistamat kebablastut päätyvät usein pitaleivän väliin majoneesin, tulisen kastikkeen ja salaatin kera. Kermaperunat ja porkkanalaatikko maistuvat myös Mikkolalle.

– Kotona nautin muiden valmistamista keittiön herkuisista. Ei mua vielä kokkaamaan ole päästetty. Grillaamiset ovat isän vastuulla. Pidän monenlaisista ruoista – vaarin ansioista tutustuin hyvin erilaisiin keittiöihin.

Suomalaisista ruokakulttuureista Mikkola pitää hyvänä.

– Onneksi meillä on enemmän tapoja kuin amerikkalaisilla, jotka pöydän ääreen istuttuaan syövät mahdollisimman nopeasti ja poistuvat. Hyvä ruoka ansaitsee oman arvonsa ja aikansa.

Vuosi vaihto-oppilaana Yhdysvalloissa on pidentänyt Mikkolan valkolakkiurastuksen neljään vuoteen.

– Jenkeissä olo avasi silmiä. Suomessa asiat ovat oikeasti hyvin – sosiaalihuolto, koulutus ja jopa kouluruoka. Jenkeissä tuntui kauhealta nähdä, kuinka kaikki söivät lähes pelkäämään pikaruokahöttöä. Vuodesta jäi käteen hyvä kielitaito erilaisten kokemusten lisäksi. Se mahdollistaa myös ulkomailla opiskelun.

Nuorempana Mikkola oli mukana muutamassa televisioprojektissa – yhdessä elokuvassa sekä joissakin televisiomainoksissa. Viimeisin televisiopesti oli Mikkolalla 14-vuotii-

aana. Sittemmin mielipide uravalinnasta on ohjautunut toiseen suuntaan.

– Media-ala kiinnostaa. Joka hallitsee mediaa, hallitsee kaikkea. Siksi menin media-luokioon.

Medioissa Mikkola on kiinnostunut etenkin sähköisestä puolesta, esimerkiksi televisiotyöstä. Toinen vaihtoehto jatkokoulutuksesta liittyy enemmän kesäduuniin.

– Harkitsen lukion jälkeen myös ravintolakouluun pyrkimistä.

Mikkola harrastaa lacrossea eli haavipalloa, joka on lähtöisin Pohjois-Amerikan intiaaneilta. Sitä pelataan kymmenmiehisiin joukkuein ulkokentillä. Mailapelistä Mikkola kiinnostui kaverinsa suosituksista nelisen vuotta sitten.

– Se pitää yllä fyysistä kuntoa. Treenit on kahdesti viikossa. Hyvästä kunnosta on ollut hyötyä myös makkaroiden parissa.



Kesällä 2016 Wotkin'silla ahkeroin 18 kesäpulaista. Takarivissä Jussi, Anna S., Jere, Anna, Jasse, Taisto, Ott, Ilona, Ossi, Henrik, Eemeli ja Henri. Eturivissä Adalmiina, Nadesha ja Vera. Kuvasta puuttuvat Sini, Maiken ja Paul.

Jaanus Hendrikson tuntee hyvin makkaramassojen koostumukset

CHEF WOTKIN'SILLA kutterilla makkaramassoja tekevä, virolaissyntyinen Jaanus Hendrikson sai hyvän pohjan lihatalossa työskentelylle jo nuorena.

– Seurasin pikkupoikana läheisen lihatukun toimintaa Adaveressa. Siten syntyi kiinnostukseni alaa kohtaan. Pian löysin itseni lihatukusta kesätoista.

Ammattikoulun käytyään Hendrikson työskenteli vakituisena lihanjalostuslaitoksessa sekä Adaveressa että Tartossa. Lihatuikut olivat pieniä, joten hän teki monia eri tehtäviä lihanleikkaajasta uunimieheen.

oli vaivatonta. Jaanus palkattiin makkaramassojen tekijäksi Wotkin'sin tuotantolaitokselle vuonna 2008.

– Olen alusta asti työskennellyt kutterilla. Työaikani on kello 5–13. Aluksi laitoin koneet toimintakuntoon. Sitten valitsin lihat kylmiöstä. Kutterissa niihin lisätään mausteet. Lopputuloksena on mitä erilaisempia makkaramassoja.

Hendrikson ja muu tiimi tekevät makkarat tuotantolistan mukaisesti. Päivittäin valmistuu noin kolme tonnia makkaroihin. Sesonkipäivinä määrä voi tuplaantua.

Aamuhätykset sopivat Hendriksonille. Hän on hyvässä vauhdissa aamusta asti.

– Haluan raaka-aineet sujuvasti kutterille. Silloin työhön

Kutteri pyörii ja makkaramassa muovautuu tasalaatuisiksi Jaanus Hendriksonin valvonnassa. Massa koostuu lihoista ja erilaisista mausteista.

ei tule viivästyksiä.

– Meillä on makkaranvalmistuksessa hyvä porukka. Kutteri, ruiskut ja savustuskaapit ovat makkaranvalmistuksen peruskoneita. Ne ovat ahkerassa käytössä päivittäin.

Suomi ja viro ovat kielinä lähellä toisiaan. Siksi Hendriksonin muutto Suomeen sujui vauhdilla.

–Työtovereilta opin suomen kieltä jatkuvasti työn ohessa.

Suomessa Hendrikson asuu Vantaalla Kaivoksella. Matka



töihin sujuu ilman ruuhkia noin vartissa. Viikonlopon kotimatka vaatii kuitenkin enemmän.

– Vaimoni, kaksi tyttärtä ja poika asuvat Tartossa Puhjassa. Kun työviikko on ohi, matkustan perheeni luokse Vieroon ensin laivalla, sitten junalla.

– Aluksi en tykännyt matkustamisesta, mutta kaikkeen tottuu. Kotimatka kestää noin kahdeksan tuntia. Aikaa jää silti

yhdessäoloon perheeni kanssa.

Hendrikson kokkaa kotona ja kokeilee eri reseptejä. Hänen suosikkejaan ovat Rosépaisti, Varsovan Valkosipulinakki, Kylmäsavukassler ja Maalaismaksakkara.

– Lihosta käytän eniten possumia. Pitkään haudutettu possu eli pulled pork maistuu mainiosti perheelleni.

Pari kertaa kuukaudessa Hen-

drikson pelaa jalkapalloa kaveriporukalla. Hän pelaa myös koripalloa. Liikunnalliset harrastukset sopivat hyvin fyysistä työtä tekeväälle.

– Seuraan ahkerasti urheilua televisiosta, etenkin futista, korista ja jääkiekkoa. Niistä riittää keskusteltavaa myös työpaikan kahvihetkiin. Se onkin tärkeä sosiaalinen hetki, Hendrikson korostaa.

HENKILÖKUNTA ESITTELYSSÄ

Ruokaa tasokkaista raaka-aineista

VANTAALAISESTA Vesa Waskisesta ei tullut laivakokkia, vaikka hän saikin siihen pätevyyden. Perhesyistä työ laineilla ei sopinut kuvioon. Siksi hän suuntasi elintarvikealan monipuolisiin töihin mantereelle.

Helsingissä syntynyt Waskinen opiskeli ennen asepalvelusta leipuriksi Matinkylän ammattikoulussa. Armeijan jälkeen hän oli pari vuotta sokeiritehtaalla Kirkkonummella.

Sitten hän pääsi Helsingin merenkulkuoppilaitokseen, josta valmistui laivakokiksi. Seuraavina vuosina Waskinen oli lukuisissa eri tehtävissä hotelleissa, ravintoloissa ja lentokentällä. Haaga Instituutista hän sai keittiöestarin paperit. Vesa Waskisen uraa värityivät elintarvikealan myyntityöt muun muassa vihannesten ja maitotuotteiden parissa.

– Vähitellen halusin muutosta. Siksi otin yhteyttä Wotkin's Keittiön pomoon, entiseen työ-kaveriini Mauri Seppälään. Samalla kävin tervehtimässä vanhaa tuttuani Veijo Votkinia. Pian tulikin tekstari: tule töihin. Seuraavana aamuna aloitin työt Wotkin's Keittiössä.

Elintarvikealan kokemusta minulla on pian 30 vuotta laskien keittiöalan, tuotannon ja myynnin työt. Ne tarjoavat hyvän pohjan Wotkin's Keittiössä työskentelylle.

– Teemme konstailemattomaa ruokaa. Ruoissa on kermaa ja voita, aitoutta ja hyviä makuja. Käytämme runsaasti laadukkaita raaka-aineita. Makkarakastike tehdään Sörkän Väärästä, ei jatkeista, Waskinen ylistää.

– Kieltäydyn puhumasta laitoskeittiöstä. Wotkin's Keittiö on ravintolakeittiö, painottaa Waskinen.

– Omaa koulutaustaa hyödyntäen olen tuonut lounaslistoille muun muassa piparjuurilihan ja pitkään haudutettuja liharuokia, joissa on runsaasti makua.

Työpäivä alkaa joko viideltä tai kuudelta. Tehtaanmyymälän lounaan pitää olla valmis kello 10. Pelkästään sinne valmistuu päivittäin kolme eri lämmintä ruokaa yhteensä yli 200 kiloa. Lisäksi myymälä myy muusia, riisiä, muita lisukkeita ja tuoreita salaatteja. Näiden lisäksi

–Wotkin's Keittiö on ravintolakeittiö, ei laitospöytä, luonnehtii monipuolisesti ravintolalan eri tehtävissä työskennellyt Vesa Waskinen.

valmistuvat ennakkoon lounasravintoloille sekä yritysten henkilöstölle tilatut ruuat. Sen jälkeen päivä jatkuu tekemällä tilaustuotteita suurkeittiöasiakkaille. Niiden ja seuraavan päivän lounaiden valmistelut alkavat hyvissä ajoin edellisenä päivänä.

Wotkin's Keittiössä on yksitoista työntekijää. Tiimi on Waskisen mukaan joustava, kaikki ovat alan ammattilaisia. Jokainen voi vaikuttaa tuotteiden ja toimintatapojen kehittämiseen. Laitteet ovat tehokkaita ja uudenaikaisia.

Waskinen näkee Wotkin's Keittiön ja koko tuotantolaitoksen tulevaisuuden myönteisenä.

– Reagoimme muutoksiin ja kehitämme uutuusia markkinoille nopeassa tahdissa. Se on hyvä tie menestymiselle.



Lounaskulttuurissa näkyy monenlaisia viritelmiä. Waskinen arvostaa perinteisiä reseptejä ja rohkeutta niiden käytössä. Kotimaiset raaka-aineet tarjoavat hyvän pohjan kokkaamiselle.

– Eniten myymme jauhelihasta valmistettuja lounasruokia. Sen jälkeen tulevat kokoliha- ja makkararuuat. Kiusausien, pastojen ja lasagnen myynti on myös kasvanut.

– Monet ovat arvioineet, että kotikokkaus olisi vähentynyt.

Näin lienee käynyt varsinkin yhden ja kahden hengen talouksissa. Vastapainoksi ihmiset harrastavat yhä enemmän vaativien ruokien kokkaamista. Suosituksi tulleilla yhden päivän kokkursseilla lienee tähän hyvin suuri merkitys.

Työnsä vastapainoksi Waskinen toimii amerikkalaisessa jalkapallossa nuorisovalmentajana Vantaan Taftissa. Uurastus 13–15-vuotiaiden parissa on

tuottanut SM-kultaa ja -hopeaa.

– Olen erikoistunut erityisesti puolustuksen koordinointiin. Harrastin aiemmin itsekin amerikkalaista jalkapalloa ja saavutin siinä SM- ja Euro Bowl -kultaa. Lisäksi harrastin judoa. Nykyisin liikun lähinnä lenkkipolulla.

– Nuorten parissa työskentely on pirun tärkeää. Suosittelemme sitä kaikille. Kannustetaan ja autetaan nuoria eteenpäin, Vesa Waskinen tähdentää.



Irina Miilen arvostaa vanhoja lihamestareita, jotka tulevat tehtaanmyymälään kiireapuun. Lihaa leikkaamassa Teuvo Pelkonen.

Irina Miilen unelmatyö on Wotkin'sin tehtaanmyymälässä

WOTKINS'IN tehtaanmyymälää **Irina Miilen** sanoo unelmien työpaikaksi. Hän ehti tehdä monia eri töitä sekä Virossa että Suomessa ennen Wotkin'sille tulemistaan.

– Kävin peruskoulun Ulvisissa. Sen jälkeen menin opiskelemaan kemiaa Venäjälle Permiiin. Se oli sellaista etsikkoaikeaa. En ollut erityisen kiinnostunut kemiasta, joten palasin pian takaisin Viroon.

Miilen palkattiin huonekalutehtaalle viimeistelijäksi. Sieltä hän siirtyi 21-vuotiaana liha-kauppaan Raplaan.

– Työskentelin sekä palvelutiskillä että kassalla kaikkiaan kymmenen vuotta.

Suomeen Irina Miilen tuli 2005 paremman elintason vuoksi. Hänen kaverinsa oli töissä Suomessa ja suositteli muuttoa Suomeen. Aluksi Irina asui Turun lähellä Mynämäellä. Hän sai töitä vihannespakkaamosta.

– Työnteko oli vaikeaa, kun osasin vain viroa ja venäjää,

en suomea enkä englantia. Pannostinkin suomen opiskeluun työn ohessa.

– Muutin Lappeenrantaan ja sain töitä lihakauppa Mytystä, jossa työskentelin kolmen vuotta. Kun työt lopuivat vuonna 2015, muutin Helsinkiin.

– Pääkaupunkiseudulla työsaanti oli vaikeaa. Ehdin olla osa-aikaisena kalakaupassa ennen kuin huomasin Wotkin'sin hakevan työntekijää keväällä 2015. Olin valmis työskentelemään millä osastolla tahansa. Wotkin'sin tuotteet olivat minulle tuttuja Lappeenrannan ajoilta.

– Pääsin minulle mieluisimpaan paikkaan, tehtaanmyymälään. Monipuoliseen työhöni kuuluu palvelutiskin lisäksi lounasruokien myynti lämpötiskiltä. Siellä onkin vilskettä. Päivittäin myymme lämmintä ruokaa 500–600 annosta. Omasta pyynnöstäni teen paljon ilt- ja viikonloppuvuoroja. Myymälällä onkin pitkät auki-

oloajat ja avoinna kaikkina viikonpäivinä.

– Erityistä on se, että myymälässä on tarjolla monipuolisesti eri lihoja. Virossa myimme lähinnä pössua.

Tehtaanmyymälässä on hyvä henki. Irina ylistää paitsi työ-kavereitaan, myös osa-aikaisena työskenteleviä, eläkkeelle siirtyneitä lihamestareita.

– Vanhat myyjät ja lihamestarit tuntuvatkin tietävän kaiken, hän tuumaa.

Irinalla on kokemusta monenlaisista palvelutehtävistä vähittäiskaupparektorilta. Wotkin'sin tehtaanmyymälää leimaa hänen mielestään erityinen piirre.

– Asiakkaat ovat ystävällisiä ja hyvällä tuulella. Keskustelut sujuvat hyvin kaupankäynnin ohessa. Annamme vinkkejä ruoan valmistukseen ja kerromme muutakin tuotteistamme, sanoo nyt sekä suomea että englantia hyvin puhuva Irina Miilen.

Wotkin'sin tuotantolaitoksen henkilökunta on lähtöisin monista maista: Virossa, Venäjältä, Vietnamista, Thaimaasta, Sri Lankasta ja Ghanasta.

– On kiva vaihtaa heidän kanssaan kuulumisia. Eri kansallisuudet ovat rikkaus. Wotkin's on minulle unelmien työpaikka, jossa uskon olevani eläkeikään asti.

Irina Miilen asuu Vantaalla Varristossa miehensä kanssa. Irina harrastaa ruoanlaittoa ja nauttii kokkaamisesta vähän isommallekin ystäväjoukkoille.

– Teen mieluiten liharuokia. Vasikanlihanakki, Diplomatitileike ja Rosépaisti ovat jaloista suosikkejani.

– Irakilainen ruokakulttuuri on tullut minulle tutuksi, sillä mieheni on Irakista.

– Teemme melko kansainvälistä ruokaa ja käytämme paljon mausteita. Irakilaiset käyttävät runsaasti valkosipulia, Miilen luonnehtii.

Keittiömestareiden reseptit



Härkää ja choritzoja (4 annosta)

300 g härän häntiä paloiteltuna
400 g naudan ulkopaistia
viipaleina
2 porkkanaa
2 sipulia
6 keskikokoista perunaa
2 l lihalientä
2 dl punaviiniä
2 tl kuivattua timjama
2 rkl fariinisokeria
5 kokonaista maustepippuria
2 laakerinlehteä
voita
suolaa

8 kpl Chef Wotkin's
Andalucian Choritzo makkaroitaa
Maissitärkkelystä

1. Ruskista härän hännät ja paistiviipaleet kuumassa pannussa kauttaaltaan. Mausta suolalla, nostele kannelliseen uunivuokaan. Lisää maustepippurit kokonaisina, timjami, laakerinlehti ja puolet punaviinistä.
2. Hauduta miedolla lämmöllä kannen alla (80-100°C) vähintään neljä tuntia, kunnes lihat ovat pehmenneet ja härän hännistä liha irtoaa helposti.
3. Siivilöi liemi ja siirrä lihat odottamaan.
4. Leikkaa sipulit lohkoiksi ja porkkanat reiluiksi paloiksi. Kuori perunat.
5. Sulata kattilan pohjalla voi ja lisää siihen fariinisokeri. Lisää siivilöity liemi, loput viinistä kuumenna.
6. Ruskista perunat ja sipulilohkot voissa kokonaisina paistinpannussa.
7. Lisää ruskistetut sipulit ja perunat porkkanoiden kanssa liemeen ja anna hautua n. 30 min kunnes perunat ovat lähes kypsiä.
8. Paista pannulla 8 kpl choritzo makkaroitaa kunnes kuori on ruskea ja makkarat kypsiä.
9. Saosta kastike tilkkaan vettä sekoitetulla maissitärkkelyksellä, lisää joukkoon lihat ja puoliksi leikatut choritzo, anna kuumentua ja tarjoile.

Mauri Seppälä

Keittiömestari Mauri Seppälällä on takanaan vuosien ura ravintoloiden keittiössä ja henkilöstöruokaloissa. Lihatukku Veijo Votkinilla hän on työskennellyt vuodesta 2001 ja vastannut aikaisemmin tehtaanyymälästämmme ja nyt Wotkin's Keittiöstämme. Vuonna 2008 Seppälä installoituin Paistinkääntäjien veljeskunnan jäseneksi Chef Rôtisseur -käädyin.



Korealaiset Tacot (4 annosta)

Trendiruokaa Los Angelesista. Korealasiin Tacoihin käy miltei mikä tahansa pehmeäksi haudutettu liha.

Kastikkeen voi valmistaa ja lihat kypsentää jo edellisenä päivänä.

Ajatuksena on sekoittaa liha ja kastike keskenään, sen jälkeen tehdään erikseen korealaiset kurkut ja lopuksi kaikki kootaan maissitacokuorien tai vehnätortillojen sisään.

Korealaista chilitahnaa, *gochujangia*, sekä korealaista hapattettua kiinankaalia, *kimchiä*, saa nykyään hyvin varustelluista valintamyymälöistä.

Tarvitset:

Maissitacokuoria tai
vehnätortilloita.
0,5 kg ohueksi leikattuja kypsiä
porsaan lapasuikaleita tai kypsiä
naudan fileesuikaleita tai nyhtö-
porsasta tai kypsiä broilerinrinta-
fileettä ohuina suikaleina.

Kastike

2 rkl korealaista chilitahnaa
(*gochujang*)
3 rkl sokeria
1 rkl riisiviinietikkaa
2 rkl soijakastiketta
2 rkl paahdettua seesamiöljyä

1. Mittaa kastikkeen ainekset ja sekoita kunnes sokeri on kunnolla liennut.
2. Sekoita kypsä liha ja kastike keskenään.

Korealaiset kurkut

1 kokonainen tuore kurkku
1/2 tl pieneksi hakattua
tuoretta chiliä
1/2 tl sokeria
2 rkl riisiviinietikkaa
1/2 tl suolaa

1. Leikkaa kurkut mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita.
3. Jäähdytä kylmäksi.
4. Tee kurkut aikaisintaan 1 tunti ennen tarjoilua, jotta pysyvät rapeina.

Lopuksi:

Lämmitä tacokuoret tai tortillat ja kuumenna täyte.
Täytä kuoret, lisää päälle kimchiä ja kylmiä korealaisia kurkkuviipaleita.
Tarjoile.



Keittiömestareiden reseptit

Porsaankyljykset luumukastikkeella (4 annosta)

4 kpl porsaankyljyksiä
2 rkl soijakastiketta
voita paistamiseen

1. Ruskista kyljykset voissa paistinpannulla.
2. Laita kyljykset uunivuokaan ja kaada päälle soijakastike.
3. Laita vuoka esilämmitettyyn 175°C uuniin.

Luumukastike
150 g kuivattuja luumuja
4 pientä sipulia
4 valkosipulinkynttä
3 dl vettä
1 dl fariinisokeria

1 rkl raastettua inkivääriä
2 tl suolaa
1/2 tl jauhettua
mustapippuria
voita paistamiseen



1. Laita luumut veteen likoamaan.
2. Leikkaa kuoritut sipulit ohuiksi lohkoiksi.
3. Kuori valkosipuli ja inkivääri. Leikkaa ne ohuiksi suikaleiksi.
4. Suikaloi liotetut luumut.
5. Kuumenna pannulla nokare voita. Lisää pannulle sipulit ja luumut, anna pehmetä hetki.
6. Lisää inkivääri, valkosipuli, fariinisokeri, mustapippuri sekä suola.
7. Kaada seos uunivuokaan kyljysten päälle, jatka kypsentämistä n. 40 min.

Lisäkkeeksi sopii mainiosti perunalaatikko.

Vesa Waskinen

Keittiömestari Vesa Waskinen liittyi keittiömme työryhmään heinäkuussa 2015. Hän on aiemmin toiminut kokkina ja keittiömestarina ravintoloissa sekä tuotanto- ja myyntitehtävissä elintarviketeollisuudessa yhteensä noin 30 vuotta.



Hapankaaliligulassi (4 annosta)

500 g naudan paistia
200 g luutonta porsaan lapaa
4 keskikokoista sipulia
2 rkl Chef Wotkin's sinappia
50 g tomaattipyreetä
8 dl vettä ja ohjeen mukaan lihafondia
200 g hapankaalia
2 tl kuminaa (kokonaisia siemeniä)
2 tl paprikajauhetta
2 dl smetanaa
voita paistamiseen

1. Paloittele lihat suikaleiksi, viipaloi kuoritut sipulit.
2. Ruskista lihat ja sipuli voissa uunin kestävässä padassa liedellä.
3. Lisää joukkoon pyree, sinappi, kumina, paprikajauhe, hapankaali sekä vesi-fondi seos.
4. Laita kannellinen pata esilämmitettyyn 175°C uuniin ja hauduta noin tunti.
5. Lisää pataan smetana.

Tarkista maku ja tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.



Kermaisia fileesuikaleita ja pastaa

(4 annosta)

500 g naudan fileesuikaleita
200 g tuoreita herkkusieniä
1 tl Chef Wotkin's tulista sinappia
1/2 tl jauhettua inkivääriä
1 tl omenaviinietikkaa
2 dl kuohukermaa
1 dl tuoretta basilikaa silputtuna
1 tl suolaa
1/2 tl rouhittua mustapippuria
voita paistamiseen

1. Viipaloi tuoreet herkkusienet ja suikaloi basilikanlehdet.
2. Laita voi kuumalle paistinpannulle ja paista fileesuikaleet kauniin ruskeiksi.
3. Lisää sekaan herkkusienet, inkivääri, mustapippuri ja suola. Paista hetki ja lisää omenaviinietikka, sinappi sekä kerma.
4. Viimeistele kastike tuoreella basilikalla, tarkista maku.

Tarjoa kermainen fileesuikalekastike keitetyn fusillipastan ja paahtoleipäkolmioiden kanssa.



Herrasmiesten kinkkusota

RADIOTOIMITTAJA Olli Ihamäen jo parikymmentä vuotta Ylen Radio Suomessa esitetty kinkkushow on noussut legendaksi. Se on kuin jokavuotinen Tuntematon sotilas itseinäisyyspäivänä.

Kumposti halusi sivuilleen kinkkujutun. Heti tuli mieleen, että kukapas muu kuin Olli Ihamäki kehiin. Ollihan on luvannut, että hänen ohjeillaan kinkunpaisto ei voi kerta kaikkiaan epäonnistua.

Kun kerroin **Veijo Votkin** kinkkujutustamme ja pyysin häntä sponsoriaksi, hän katsoi minua hetken, siristi silmiään ja totesi ovelan savolaisittain: ”Haluatteko haastajan?”

Saatuani myöntävän vastauksen, Veijo ilmoittaa kisaan Wotkin's keittiön päällikön **Mauri Seppälän** ja itsensä yllätystuotteella.

Haasteet on hyväksytty ja kilpailupaikaksi sovitaan Helsingissä oleva Kumpulankylätilä. Kilpailupäivä 29.10.2016 ja aika klo 15.00. Arvosteluraatiin kassattiin ”sekalainen seurakunta” kulinaristeiksi tiedettyjä henkilöitä. Jääkaapissa odotti myös joulupöytäni kuuluvat asialliset juomat. Aikaa varattiin reilusti ja toteutettiin pitemmän kaavan mukaan.

Valmistaako maukkaimman kinkun Olli vai Mauri. Miten sijoittuu Veijon yllätyskinkku?

Valtaosa Suomessa myytävistä kinkkuista on pakastettu. Kilpailukinkut, niin kuin muutkin Wotkin'sin kinkut ovat tuoresuolattu Lohjanharjun lähdevedellä.

Olli oli valinnut ”sekundantukseen” **Jorma Iksosen**, joka sai kunnian tehdä valmistelutyöt. Veijo tukeutui keittiömestari Mauri Seppälään.

Reilu peli

Sovittiin, että Jorma tulee kisaan edeltävänä keskiviikkona noutamaan kinkun. Odottamassa oli kaksi samankokoista, yhtä aikaa suolattua kinkkua. Reilun pelin mukaan Jorma sai valita kumpi on heidän kilpailukinkunsa. Veijo ei yllätyskinkkuaan vielä näyttänyt. Seuraavana päivänä Jorman puhelin soi! ”Veijo täällä hei, otitko molemmat kinkut?” ”En” vastasi Jorma ja itsevarmasti lisäsi: ”Otin vain paremman”.

Toinen kinkku oli kadonnut. ”Nyt joudutaan lähtemään takamatkalta”, sadatteli Veijo.

Kun ammattimiehet ovat asialla, pienet vastoinkäymiset on luotu voitettaviksi. Työpäivä täysi, henkilökunta jo kotona. Mauri sekoittamaan suolavettä, jolla kinkku suolataan. Veijo apteekista ostamaan käsiruiskua, jolla hätätilanteessa kinkun suolaa. Eipä kisavalmistelut hyvin alkanee.

Myöhemmin selvisi, että Lahden kauppahalliin oli ollut isompi tilaus tuoresuolattua kinkkuista. Lähettämön pojat huomasivat ”ylimääräisen” kinkun ja lisäsivät sen Lahden kuormaun.

Näillä ohjeilla

Ollin ohjeet: kieräytä kama-rapuoli alaspäin folioarkkien päälle. Foliopaperien reunat vedetään ylös suppuun niin, että jää vain laki näkyviin. Jätä verkko kinkun ympärille tukemaan lihaa.

- Lihalle ja uuniin omat mittarit. Tarkkaile uunin timesteps taattia ja lämpötilaa uunin luokkua avaamatta.
- Uunin alimmalle tasolle asetetaan uunipelti, johon ka-

detaan vettä.

- Kuumenna uuni 125 asteeseen. Kinkku nostetaan uuniin niin, että lihaisin osa on uunin perällä.
- Uunin lämpötila 100°C. Kun kinkun sisälämpötila on 75-77°C, kinkku on valmis ja mehukas.
- Anna kinkun vetää henkeä tovi.
- Poista kinkusta verkko, kamara ja silava. Kuorruta kinkku sinapin ja hunajan seoksella ja levitä sen päälle Corn Flakes murskaa.
- Nosta kuorutettu kinkku 250 asteeseen uuniin siksi aikaa, että väri tarttuu pintaan. Silloin kinkku on valmis.

Haastaja Mauri on pitänyt kinkkua 14 tuntia huoneenlämmössä. Silloin kinkun sisälämpötila on noin 15°C.

Mauri laittaa kinkun uuniin vasta sitten, kun uunin lämpötila on 150°C. 20 minuutin kulluttua uunin lämpö pudotetaan 85 asteeseen. Kun kinkun sisälämpö on 79°C, kinkku on valmis tarjottavaksi.

Veijon yllätyskinkku oli silavalalla, ilman nahkaa oleva suolattu sian ulkofilee, joka tunnetaan nimellä Juhlafilé.

Noin kuusi kiloa painava Juhlafilé kannattaa katkaista keskeltä ennen uuniin laittamista. Paistomittareiden tärkeyttä ei voi yliarostaa.

Veijo suosittelee käyttämään paistopussia. Uuni ensin 120 asteeseen, jossa fileettä pidetään 30 minuuttia. Sitten uunin lämpötila lasketaan 80 asteeseen. Pidä fileettä uunissa noin 4,5-5 tuntia. Anna jälkilämpöä vielä yksi tunti.

”Juhlafilén etuihin kuuluu,



Kinkkusoturit Radio Suomen Olli Ihamäki (oikealla) ja Veijo Votkin.

Huolella valmistettujen joulukinkkujen arvioinnista vastasi kulinaristien raati.

että siitä voit ostaa sellaisen palan tai siivun kuin haluat. Saat todellisen ”jätkäpojan” pihvin leikkauttamalla noin 3 cm paksun pihvin. Hakkaa litteäksi, paista pannulla ja syö. Äläkä laske kaloreita.”

Kaikki kilpailijat olivat samaa mieltä, että kinkun sisälämpötilan pitäisi olla noin 15°C ennen uuniin laittamista.

Mauri ei kuorruta kinkkua. Ruoka-allergiat ovat niin yleisiä, että kuorrutus rajaisi kinkun syöjien määrää.

Ennen arvostelupöytäni nostamista kinkusta poistetaan verkko. Juhlafilé on valmis sellaisenaan.

Arvostelu

Kinkut nostettiin pöytään. Ensin arvioitiin ulkonäkö.

Visuaalinen voitto meni Ollille ylivoimaisesti!

Kinkkujen maistaminen aloitettiin Maurin kinkusta. Erinomainen.

Seuraavana arvioitiin Ollin kinkku: Erinomainen.

Juhlafileestä raati oli täysin yksimielinen: mielettömän hyvää. Jopa Ihamäen Ollikin yllättyi mehukkaasta ja maukkaasta lopputuloksesta.

Raattia ihmetytti kuultuaan Juhlafilén kilohinnan 8,60 €/kg. Miten niin hyvä voi olla niin halpa!

Veijon Juhlafilé

Veijo kertoi toisen Veijon, legendaarisen **Veijo Vanamon**, tilanneen noin 20 vuotta sitten noin kolmen kilon painoisen, silvakyljyisestä ulos leikatun fileen, harmaasuolatun josta oli

nahka poistettu.

”Noudatimme täsmällisesti Vanamon ohjeita. Hänen nauttaessa tilaustaan nautimme yhdessä kupin kahvia. Tarinoidessamme kysyinkin kaimaltani, että otatko samalla myös joulukinkun”.

Vanamon äänessä oli sääliä, kun hän sanoi: ”Kuule, ei me jouluna kinkkua... meillä syödään parempaa...”.

Veijo Votkin tokaisi kinkkukisan tauottua: ”Meillä syödään ympäri vuoden juhlafilettä... mutta jouluna kinkkua”.

Vakavan, mutta huumorilla höystetyt kinkkukisan tulokset:
1. Veijon yllätyskinkku
2. Ollin ja Maurin kinkut tasapistein

**Teksti Jouni Flinkkilä
Kuvat Sami Seppänen**

Joulumakkara

JOULUMAKKARA on nimensä mukaisesti sesonkituote, jota valmistamme marras-joulukuussa, tilauksesta ympäri vuoden. Keski-Euroopassa vastaavaa myydään kypsänä makkarana nimellä Weisswurst. Edesmennyt huippukokki **Eero Mäkelä** opasti kypsättämään Joulumakkaran hauduttamalla.

Laita kattilaan sopiva määrä vettä, lisukkeena sipulia, laakerinlehtiä ja kokonaisia maustepippureita. Ruoanlaitossa kokki on maustamisen suhteen omia mielilyksistään toteuttava taiteilija. Sama pätee Joulumakkaraan. Tätä aromikasta tuotetta emme suosittelle ylimaustetuksi.



Kun vesi näyttää ensimmäiset merkit kiehumisesta, pienennä levyn tehoa ja laita Joulumakkarat kattilaan. Pidä huoli, ettei vesi myöhemminkään pääse kiehumaan. Ota valmiiksi lasi kylmää vettä lähellesi. Jos joudut lisäämään

vettä, pienennä heti liedetehoa. Näin estät veden kiehumisen ja makkaroiden halkeamisen. Jos ne pääsevät halkeamaan, ovat ikävän näköisiä ja menettävät osan maustaa. Siksi kattilan vahtiminen ei salli hetkenkään herpaantumista, mutta palkitsee ruhtinaallisesti huolellisen valmistajan. Tämä maukas makkara on koko perheen tuote, joka maistuu myös perheen pienimmille.

Ainakin osatotuuden sisältää Joulumakkaraa tehty runonpätkä:

Joulumakkaraa puuttuu rasva, eipä turhaan maha kasva. Keitä tuote - älä paista, turhat kilot siten laista.

Kaupunki- ja ruokakulttuuri arvossaan Teurastamolla

TEURASTAMO on Helsingin Tukkutorilla sijaitseva entinen teurastamolaitos vuodelta 1933. Siitä on kehittynyt uusi kaupunki- ja ruokakulttuurin keskus. Uusi Teurastamo avattiin kaupunkilaisten käyttöön syksyllä 2012.

Punatiilliset rakennukset muodostavat sympaattisen sisäpihan myymälöiden, ravintoloiden ja tapahtumien kera. Tällä hetkellä Teurastamolla harjoittavat liiketoimintaa liisäksi leipomo, makkaratehdas, pastatehdas, tislamo ja kahvipaahdimo.

Teurastamoon kuuluu kaupunkilaisten vapaassa, ympäri-

vuotisessa käytössä oleva oma olohuone ja takapiha: piha ja grilli, pyöränkorjauspiste, säkiviljelyalue sekä vuokrattava sauna.

Teurastamon pihalla järjestetään monenlaisia ilmaistapahtumia sekä kaupunkilaisten itsensä ideoimia tapahtumia Maalaistentorista ruokarekkoihin ja muotinäytöksistä katusoitajiin.

Kesällä hyvän suosion on saanut Teurastamon Perjantai-tapahtumasarja, jota ovat tähdittäneet monet liveartistit. Musiointia on voinut seurata ravintoloiden terasseilta, nurmialueelta ja grillin ympäriltä.

Joulumarkkinat järjestetään toista kertaa 17.-18.12.2016 Kellohallilla ja piha-alueella. Markkinoilla voi tehdä lahjaostoksia, nauttia makuelämyksistä tai seurata jouluista ohjelmaa. Vuonna 2015 Teurastamon joulumarkkinoilla vieraili lähes 10 000 kävijää. Myyjä oli noin 50.

Kaikkissa Teurastamon toiminnoissa otetaan huomioon ympäristö ja kestävä kehitys. Tämä näkyy muun muassa jätehuollossa, energian käytössä ja alueen liikennejärjestelyissä.

**Teurastamo,
Työpajankatu 2, Helsinki
www.teurastamo.com**

Suuri syli on Fiifi Aidoon valtti koripallokentillä



MAAJOUKQUEEN vakiokalustoon kuuluva ja ammattilaisuraan tähtäävä nuori koripalloilija **Fiifi (Harold) Aidoon** siirtyi kesällä 2016 yliopistoliigaan (NCAA) Yhdysvaltoihin. Aidoon pelaa Arizonan Phoenixissa sijaitsevassa Grand Canyon Universityssa Dan Majerlen valmennuksessa.

– En ole ikinä ollut näin keskittynyt. Haluan tehdä tästä itselleni unelma-ammatin. Viiden vuoden kuluttua pelaan ammatikseni koripalloa.

– Näin tulee tapahtumaan, uskoo isä **Frank Aidoon**.

Fiifi Aidoon on syntynyt Ghanassa 1996. Kun Fiifi oli viisivuotias,

tias, hän muutti isänsä kansa Suomeen. Isä sai työpaikan Wotkin'silta. Työsuhde on kestänyt lähes 20 vuotta jatkuen edelleen.

Fiifi on koripallossa parhaimmillaan heittävästä takamiehenä ja pelintekijänä. Julkisuudessa on keuhutettu Fiifin lähtönopeutta ja voimaa. Erityispiirte-

nä on pitkäikäisyys. Kun normaalisti ihmisen syliväli on samaa luokkaa kuin hänen pituutensa, on 187-senttisen Fiifin syliväli 208,5 senttimetriä. Se tuo arvokasta ulottuvuutta pelikentille.

Fiifi kiinnostui koripallosta seitsemänvuotiaana Vesalan ala-

Koripallotähti Fiifi Aidoon on työskennellyt Wotkin'silla kahtena kesänä. Hänen isänsä Frank on kuulunut talon vakiokalustoon jo lähes parin vuosikymmenen ajan.

asteella. Hän pelasi koulupäivän jälkeen koripallockerhossa. Isä kävi usein katsomassa Fiifin pelejä.

– Ensimmäinen joukkueeni oli Visa-Basket. Siitä jatkoin Sykki Junioreihin ja Pussihukkisiin. Mäkelänrinteen urheilulukiossa pelasin koulun erikoisjoukkueen HBA-Märskyn riveissä miesten ykkösdivarisana vuosina 2012-16. Voitimme mestaruuden 2015.

Fiifin kyvyistä kiinnostuttiin varhain. Hän pääsi junioreiden maaajoukkueeseen 16-vuotiaana. Lukioaikana Fiifi vakiinnutti paikkansa 20-vuotiaiden maaajoukkueessa. Vuonna 2016 Fiifi on ollut vakiokalustoa Suomen miesten maaajoukkueessa.

Vahvuksiinsa Fiifi laskee hyvän pelisilmän ja puolustuksen. Heikkouksista kysyttäessä Fiifi miettii hetken, ja sanoo ympäriryöstä: onhan niitä. Isä-Frankilla on vastaus valmiina:

– Pojan päätöksenteko on huono. Liikaa miettii ja odottaa, kun pitäisi olla jo menossa.

Vuosien varrella Fiifin valmennuksesta ovat vastanneet monet konkarit. Tärkeimpiin lukeutuvat **Hanno Möttölä** ja **Henrik Dettmann**.

– Hyvällä valmentajalla on pelitaustaa – silloin hänellä on oikea näkökulma asioihin.

Fiifin elämästä puolet on ollut koulua ja toinen puoli koripalloa jo vuosien ajan. Jos aikaa jää, hän on tavannut kavereitaan. Osa hyvistä kavereista on tullut nimenomaan koripallopiireistä.

– Elämäni olisi aika tyhjää ilman koripalloa. Tässä tutustuu uusiin ihmisiin ja kulttuureihin. On hienoa matkustaa eri maihin ja nähdä paikallisia tapoja.

Frank Aidoon on työskennellyt Chef Wotkin'silla siivutuskooneella sekä pakkaajana. Fiifi on ollut kahtena vuonna kesätöissä Wotkin'silla. Hän on ollut samoissa tehtävissä kuin isänkin.

– Piti totutella aikaisiin heittäjiin, sillä työpäivät alkoivat joko kello 5 tai 6. Työskentely sujui hyvin niin isän kuin muiden työkavereiden kanssa. Wotkin'sin tuotteet maistuvat sekä isälle että pojalle.

– Tuotteet ovat laatukamaa, Aamiaispekoni on ehdoton ykkönen. Minulla on sitä aina leivän päällä, Fiifi tuumaa.

Classic Pizza Restaurant ja Hangon Makaronitehdas voittivat Kasvu Open 2016 Start again -sarjan

SUOMEN SUURIN yritysten kansainvälistymis- ja sparrausohjelma Kasvu Open, järjestettiin tänä vuonna viidettä kertaa. Voittaja valittiin yli 700 yrityksen joukosta.

Kasvu Openin jo toimivien yritysten sarjan eli Start again -sarjan voitti samaan yritysyryppä-

seen kuuluvat Classic Pizza Restaurant ja Hangon Makaronitehdas, jotka tuomariston mielestä omaavat parhaan kansainvälistymis- ja kasvupotentiaalin.

Wotkin'sin väki onnittelee ja kiittää 24-vuotisesta yhteistyöstä.

Chef Wotkin's tukee nuoria kykyjä

SAVONLINNAN RIENTOA edustavat sisarusukset **Annika** ja **Aliisa Luukkainen** ovat menestyneet hyvin yleisurheilurintamalla. Chef Wotkin's tukee heidän urheiluharrastusta.

Annika (s. 1996) luo keihäänheittäjän uraa. Hänen kahden vuoden tavoitteena on heittää 50 metriä, nousta kansallisen kärjen tuntumaan ja ponnistaa siitä edelleen suurempiin saavutuksiin.

Annika on harrastanut urheilua jo ennen kouluikää. Yleisurheilun määrätietoisin harjoittelun hän aloitti 13-vuotiaana. Korkeushyppy ja ottelupohjainen harjoittelu ovat saaneet väistyä keihään tieltä.

Annika on ollut ikäluokissaan parhaimmillaan 4. ja 6. sijoilla korkeushypyssä SM-kilpailuissa.

5-ottelussa hänen paras sijoituksensa on 5. vuoden 2015 halli-SM-kilpailuissa N19-sarjassa.

Vuonna 2014 Annika tuli 7-ottelun SM-kilpailuissa N19-ikäluokassa sijalle 8.

Aliisa (s. 2000) menestyi sekä kolmiloikassa että 100 metrin aidoissa. Hän aloitti yleisurheilun 8-vuotiaana. Aliisa harrasti nuorena liikuntaa monipuolisesti. Muun muassa tanssi ja alppihiihto kuuluivat harrastuksiin. Keskittyminen yleisurheiluun on kuitenkin osoittautunut järkeväksi ratkaisuksi.

Aliisa on parin edellisen kesän aikana ollut SM-kolmiloikassa ikäluokissaan 3. ja 4. sijoilla. 80 metrin aidoissa hän sijoittui kahtena vuonna peräkkäin 11. sijalle. Kolmiloikan SM-parikisoissa hän otti kahdesti ikäluokkansa SM-kultaa. Viestin 4 x 80 m aidoissa he olivat ikäluokkassaan 1. ja 6. sijoilla. Aliisa pyrkii siskonsa tavoin kehittämään ja kilpailemaan kansainvälisellä tasolla.

Duetto



raakamakkaramme. Kylmälle liedelle asetetaan paistipannu. Pannulle laitetaan voita, ruokaöljyä ja Duetto-makkarat. Sen jälkeen hellan levy päälle. Makkaroita käännellään sopivin väliajoin. Ne kypsyvät reilussa 20 minuutissa. Kun Duettot ovat kypsät, levy käännetään pois päältä ja pannulle lorautetaan valkoviiniä. Kansi kiinni ja annetaan höyrystyä kannen alla noin 5 minuuttia. Silloin makkarat on riittävästi maustunut ja valmis nautittavaksi. Näin helppoa on eniten taitoa vaativan raakamakkaran valmistaminen.

DUETTO on raakamakkarat, jonka valmistuksen italialaiset opettivat meille kädestä pitäen. Samoin sen kyps-

sentämisen. Italialaiset kypsäntävät Duetton täysin erilailla kuin me olemme totuneet kypsentämään omat

Asmo Wotkin, Annika ja Aliisa Luukkainen, Aki, Irja ja Veijo Wotkin tapasivat kesäjuhliissa 2016.





Ravintola Momenton listalla ovat pysyvästi suomalaisten keustosuosikit, kuten Kristina Ateninan esittelemä pippurileike. Ravintola huomioi myös trendit ja kausituotteet. Asiakas voi valita kaikkiaan noin sadasta eri vaihtoehdosta.

Perheravintola Momento laajenee eri puolille Suomea

KAUPPAKESKUS Itäkeskuksessa aloitti yli 20 vuotta sitten toimintansa pieni ruokapaikka. Toimitusjohtaja **Delower Hossain** tuskin tuolloin arvasi, kuinka suosituksi ravintola vuosien varrella tulee. Ensimmäisen päivän 29 markan myynti on vaihtunut miljoonien eurojen liikevaihdoksi, ja yksittäinen ravintola on laajentunut ketjuksi.

Hossainilla on pitkä kokemus ravintola-alalta. Kun hänen esimiehensä halusi vuonna 1992 luopua pienestä ruokakioskista Itäkeskuksessa, Hossain osti paikan italialaisen kaverinsa kanssa. He perustivat pizzerian, ja paikka sai nimekseen Ristorante Momento.

– Myimme täytettyjä patonkeja ja pizzoja. Vaikka oli lama-aika, asiakkaat löysivät meidät parissa kuukaudessa. Reilussa puolessa vuodessa pääsimme omillemme. Yhtiökumppanini halusi luopua omasta osuudestaan, joten ostin firman itselleni.

Kauppakeskus Itäkeskus on muuttunut vuosien aikana moneen otteeseen, niin myös Momenton sijainti ja ulkoasu. Alkuaikoina Momento toimi Stockmannin edustalla vesiputouksen vieressä. Kun Piazza avautui, Momenton toiminta siirtyi sinne. Nykyinen toimipaikka Tallinnanaukion vieressä vapautui vuonna 2013.

– Meillä on 114 paikkaa salissa ja 80 terassilla, joka on auki ympäri vuoden. Kokopäiväisiä työntekijöitä on 16. Tyyllimme on pohjoismainen, moderni ja selkeä. Ravintolassali on valoisa ja viihtyisä. Vuokranantaja kannustaa ja pitää huolta ympäristöstä.

Momento on perheravintola, jossa ruoka on pääosassa. Keittiössä yhdistyvät italialaiset ja ranskalaiset vaikutteet. Tarjolla on pihviä, leikkeitä, pizzaa, pastaa, salaatteja ja burgereita. Osa listan ruoista vaihtuu sesonkien ja trendien mukaan eli kampanjointi on jatkuvaa. Eri vaihtoehtoja on listalla noin sata.

– Asiakkaat määräävät, mihin suuntaan toiminta menee. Teemme sitä, mitä he haluavat syödä.

Hossain on tehnyt yhteistyötä Wotkin'sin kanssa vuodesta 1994.

– Vuonna 1996 Hossain tuli vierailulle tehtaallemme. Olimme tehneet kauppa eri liha-tuotteista ja nyt hän halusi ostaa meiltä myös kebab-vartaat. Se oli alkusysäys meidän kebab-vartaiden valmistukselle. Siitä kehittyi meille merkittävä tuote, kertoo **Veijo Votkin**.

Hossain arvostaa Wotkin'sin tuotteiden laadukkuutta, mutta ennen kaikkea palvelua.

– Wotkin's palvelee meitä 24 tunnin varoitusajalla. Saamme lähetyksiä kolmesti viikossa. Tilaamme pihvit, jauhelihat ja leikkelet Wotkin'silta. Tuoreudesta ja laadusta emme tingi, sama pätee kaikkiin raaka-aineisiimme.

Momentolla menee hyvin – ketjulla on nykyisin ravintolat Lahdessa, Hyvinkäällä ja Porissa kauppakeskusten yhteydessä. Syksyllä 2017 avautuu ravintola Jyväskylään ja seuraavana vuonna Helsingin Kalasatamaan. Momento-ravintoloiden yhteinen liikevaihto on noin neljä miljoonaa euroa.

– Tarkoituksena on saada Momento-ketjuun noin 25 ravintolaa. Unelma saattaa olla

totta jo viidessä vuodessa.

Yrittäjänä olemisessa on haasteensa. Hossain ei silti vaihtaisi ammattiaan toiseen. Työmäärä ja -tehtävät vaihtelevat päivästä toiseen. Joskus hän tekee töitä kellon ympäri, toisinaan voi ottaa rennommin. Kalenteri täyttyy eri toimipisteiden vetämisestä, tapaamisista ja paperitöistä.

– Parhaimpia hetkiä ovat ne, kun voin tarjota vakituista työtä nuorille ihmisille. Laajenemisen myötä joukkomme on kasvanut merkittävästi. Tällä hetkellä eri toimipisteissämme on noin 60 ammattilaista. Meillä ei ole noikkimisjärjestystä, vaan kaikki ovat tasa-arvoisia keskenään. Kun henkilö voi hyvin, tunnelma välittyy myös asiakkaille.

Kodin ulkopuolella syömisen merkitys on kasvanut. Kun 20 vuotta sitten Suomessa oli muutama hampurilaisravintola, niitä on nyt puolentohtaita. Samalla tavalla ovat laajentuneet myös muut ravintolatyypit.

– Syöminen ulkona on usein samanhintaista kuin kotiruoan tekeminen. Ja silloin säästyy valmistamisen vaihulta. Vapaa-aikaa jää enemmän. Meillä käy niin teiniryhmiä kuin eläkeläispariskuntia. Ravintolassa on mukava viettää aikaa, Hossain korostaa.

Kilpailu eri ravintoloiden kesken on kovaa. Momento pärjää hyvin omalla konseptilla.

– Tarjoamme à la carte -tasoista trendikästä ruokaa. Monipuolinen lista on vahvuutemme. Rehelliisyydellä pärjää – kun asiakas saa hyvän annoksen eteensä edullisesti, se takaa asiakassuhteen jatkuvuuden.

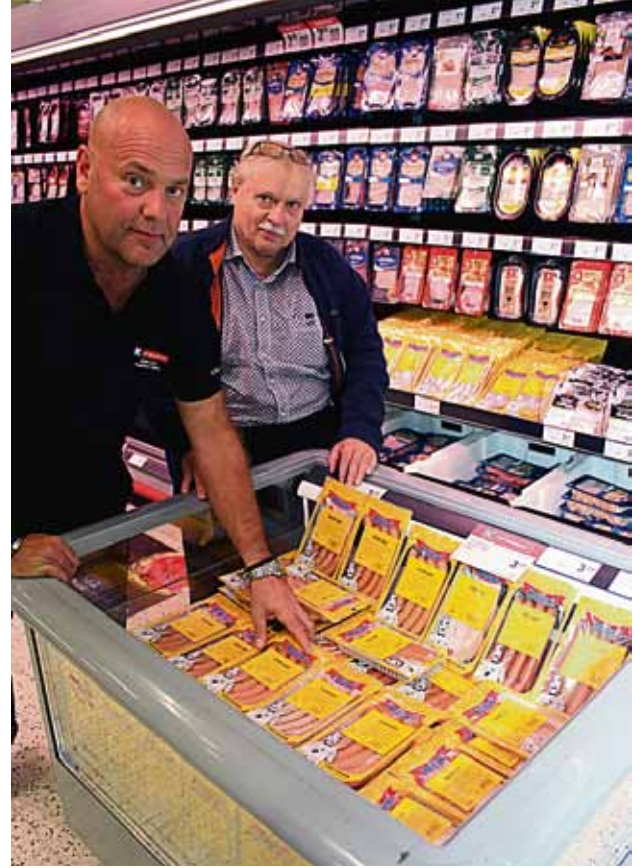
CM-Ruoholahdessa erikoisuudet ovat arkipäivää

HELSINGIN RUOHOLAHDEN

Citymarket koki täyden uudistuksen **Tero Huhtalan** siirtymä kauppiaksi. Huhtala tiimeineen on löytänyt asiakkaiden arvostaman toimintatavan. Citymarketien perusvalikoiman lisäksi kaupan myyntinimikkeisiin kuuluu suuri määrä erikoistuotteita. Tuotenimikkeitä on nyt noin 28 000.

– Laaja valikoima ja laadukkaat tuotteet ovat kilpailuvalttejamme. Asiakkaiden toiveiden täyttäminen on ehtona ruokakaupan menestykselle. Sinä ja hyvä ruoka on sloganimme. Se kertoo kaiken, Huhtala tähdentää.

Huhtalan kiinnostus kaupan alalle pohjautuu suvun historiaan. Huhtalan isoäiti piti kauppa Järvenpäässä ja isä työskenteli Keskolla. Huhtala tahtoi samoihin tehtäviin. Hänen ensimmäinen kesätyöpaikkansa oli Tehaan Kadulla Lehmuskosken Vallinnassa. Jatkopestit ovat kaikki olleet kaupan alalla.



Citymarket Ruoholahden kauppias Tero Huhtala tilaa Wotkin'silta runsaasti erilaisia palvelutiskituotteita, makkaroita ja leikkeitä. Veijo Votkin ja Huhtala ovat tehneet yhteistyötä yli 20 vuotta.



Hodarifillari on tuttu näky kaduilla ja tapahtumissa

PREMIUM-LUOKAN HODARIDEN valmistaminen ja myyminen polkupyöräkäräryistä on osoittautunut mainioksi yritystoiminnaksi. Hodarifillarin toimitusjohtaja **Matias Maila** sai idean parin kaverin kanssa Ravintolapäivän kynnyksellä loppukesästä 2014.

– Meillä oli muutama riksfillarirunko, joiden päällä oli jättimäiset mainostaulut. Ruuvasimme taulut irti ja rakensimme tilalle ruokakojun. Valitsimme ruoaksi hodarit – kaikkihan tykkäävät hodareista! Halusimme tehdä niistä tavanomaisista poikkeavia eli tarjota hyvää laatua ja makuja, kertoo Maila. Ravintolapäivässä ihmiset tykkäsivät hodareista ja filla-

rikonseptista. Parhaimmillaan jonossa oli 27 ihmistä – se oli varmaan silloisen Ravintolapäivän pisin. Asiakkaiden kehujen ja kannustuksen jälkeen Maila tajusi: tässä on nyt jotain, mitä täytyy viedä eteenpäin. Tuotteelle ja konseptille on kysyntää.

– **Ravintolapäivän jälkeen** aloin jalostaa Hodarifillarista catering-palvelua, jonka palveluita myytäisiin yrityksille ja yksityisille erilaisiin tilaisuuksiin. Olen toiminut aiemmin yrittäjänä yritysmyyntin parissa, joten oli luonnollista alkaa myydä palvelua yrityksille. Ensimmäisen vakituisen työntekijän **Niko Kakon** palkkasin mukaan tammi-kuussa 2015. Sen jälkeen alkoi

Hodarifillarin voi nähdä lukuisissa eri tapahtumissa pääkaupunkiseudulla ja enenevässä määrin myös muualla Suomessa. Miko Mattila myi premium-hodareita elokussa 2014 Ravintolapäivänä Vanhassa kirkkopuistossa.

todellinen myyntityö ja Hodarifillari-konseptin jalostaminen.

Ensimmäisen catering-keikan Hodarifillari teki Asianajotoimisto Castren & Snellmanille helmikuussa 2015. Sen jälkeen tilausten määrä on kasvanut huomasti.

– Kun hoidamme yhden tilaisuuden, sen kautta tulee kaksi lisää. Teemme ruokatarjoilujen järjestämisestä asiakkaille helppoa ja yksinkertaista tarjoamalla koko paketin. Premium-hodarit ovat hyvä vaihtoehto, sillä ne maistuvat kaikille ja Hodarifillari on hauska ohjelma numero, joka rikkoo jään kaikkialla. Tähän mennessä olemme tehneet yli 40 000 hodaria sadoissa tilaisuuksissa. Yrityksemme työllistää viisi henkeä ja kasvu on kova, kertoo Maila.

Hodarifillarilla ei ole kiinteää toimipaikkaa. Myyntikärret ovat tuttu näky erilaisilla messuilla, festareilla, konserteissa ja ilmaistapahtumissa. Myyntiä tapahtuu niin kaduilla kuin sisätiloissa ympäri vuoden.

– Pyrimme olemaan läsnä mahdollisimman monissa eri tapahtumissa. Skaala ylittää puistotansseista Helsinki Design Weekiin, Kakko kuvaa.

Hodarifillarien rungot Maila on tilannut Aasiasta. Kojut on rakennettu tarkoitukseen sopiviksi. Hodarifillarit ovat käytännössä liikkuvia keittiöitä.

– Höyrytämme sämpylät ja

Momento Itis

Kauppakeskus Itis, Itäkatu 1, Tallinnanaukio, 00930 Helsinki
puh. 09-3433301
ma-pe 10.30-21, la 10.30-20, su 12-20
info@ristorantemomento.fi,
www.ristorantemomento.fi

Momento Lahti, Kauppakeskus Karisma, puh. 044-770 0076

Momento Hyvinkää, Kauppakeskus Willa, puh. 050-347 8322

Momento Pori, Kauppakeskus Puuvilla, puh. 044-978 4167

– Kauppiaina aloitin Hyvinkäällä Ruokapirkassa vuonna 1990. Siitä eteenpäin ura on jatkunut kaikkiaan yhdeksässä paikassa, viimeiset viisi vuotta Citymarket Ruoholahdessa.

CM-Ruoholahden elintarvikepuolella on 40 työntekijää ja kaupan kokonaisala on 3160 neliötä. Ruokakaupan liikevaihto on noin 26 miljoonaa euroa. Kokonaisuuteen kuuluu lisäksi runsaan 50 työntekijän käyttötavarapuoli, josta vastaa Kesko. Käyttötavaran liikevaihto on noin 10 miljoonaa euroa.

– Kiristyvässä kilpailutilanteessakin olemme pystyneet kasvattamaan myyntiämme. Henkilöstömme on innostunutta ja ammattitaitoista. Onnistumisen vaatii sitoutumista.

– Itselläni on vahva näkemys siitä, millainen kaupan tulee olla. Osastonhoitajat yhdessä työntekijöiden kanssa kehittävät aktiivisesti eri toimintoja. Trendit ja mieltymykset muuttuvat. Haluamme olla keuhilla uudistusten virrassa. Citymarket Ruoholahti on kehitty-

nyt asiakaskuntansa näköiseksi.

Kilpailu on kovaa, etenkin hinnoissa.

– Citymarket-ketju huolehtii perusvalikoiman vetovoimaisuudesta, me taas teemme kaupassa töitä kauppakohtaisen valikoiman eteen. Asiakaspalvelu on todella tärkeä osa kokonaisuutta. Sen eteen CM-Ruoholahdessa tehdään jatkuvasti kehitystyötä.

Huhtala on tuntenut Chef Wotkin'sin tuotteet yli 20 vuoden ajalta. Huhtala kiittää Wotkin'sia monipuolisista tuotevalikoimista.

– Yhteistyömme on tiivistynyt. Wotkin's tarjoaa laadukaiden makkaroiden ja leikkeleiden lisäksi myös kylmäsavutuotteita, riistaa ja muita erikoisuuksia. Niitä myymme myös palvelutiskiltämme.

– Wotkin'silla on paljon tietoa alasta. Hinta-laatu -suhte on kohdallaan. Siksi olemme lisänneet Wotkin'sin tuotteita myymälässämme, kertoo osastonhoitaja **Jyri Mertama** CM-Ruoholahdesta.

Konsulenttien käynneillä on suuri merkitys myynnin kannalta. Maistatus tekee tuotteet tutuksi ja varmistaa menekin tulevaisuudessa.

– Wotkin's kuuluu paikallisiin toimijoihin, Mertama toteaa.

Helsinki on mielenkiintoinen ympäristö ruokakaupan kannalta. Asiakkaina on hyvinkin erilaisia ihmisiä eri kulttuureista. Joku panostaa runsaasti aikaa ruoanlaittoon, toinen haluaa päästä helpommalla ja kolmas vaatii valmiita ruokavaihtoehtoja. Vegaanituotteiden ja lähiruoan menekki kasvaa. Tuotteiden ympäristövaikutukset kiinnostavat yhä enemmän.

Huhtala korostaa, ettei kukaan kauppias pysty arvaamaan tulevia trendejä. Joskus niitä ohjaavat television ruokaohjelmat, toisinaan maailman tapahtumat. Kauppa menestyy, jos osaa nopeasti mukautua uusiin suuntauksiin.

Huhtalan kauppa on yksi Helsingin suurimmista olohuoneista.

– Tykkään ostaa, myydä ja neuvotella. Päivittäiset palaverit tavarantoimittajien, asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden kanssa kuuluvat kauppiaan arkipäivään. Tiukkojen neuvottelujen tasapainottajana onkin mukava laittaa tuotteita esille, Huhtala tuumaa.



Ari Hartikainen seuranaan Johan ja Linus Lindblom rapuillallisella.

Ravuilla herkutellaan loppukesän juhlissa



ENTISAIKAAN RAVUT olivat köyhälistön ruokaa. Viime vuosisadalla punaiset saksiniekat nousivat myös suomalaisen ruokapöydän herkuksi. Nykyisin rapuja nautitaan juhla-aterioilla niin ravintoloissa kuin pitkän kaavan mukaan vietetyissä kotoisissa rapujuhliissa.

– Herkuttelu rapujen parissa on sosiaalinen ja hauska tapahtuma, sanoo rapuyrittäjä **Ari Hartikainen**.

– Rapu on rituaaliruoka omine pöytätapoineen ja juomalauluineen.

Ari Hartikainen ja **Veijo Votkin** ovat tunteneet toisensa lähes 40 vuoden ajan ravimaailmasta. Hartikainen on saavuttanut rapipiireissä mainetta huippuvalmentajana. Ensimmäiset hevoskaupat Votkin ja Hartikainen tekivät noin 30 vuotta sitten. Kun Hartikainen kertoi vuonna 2010 aloittavansa rapujen myynnin, Chef Wotkin's oli ensimmäisiä asiakkaita.

– Asiakskunta on kasvanut tasaisesti. Toimitamme rapuja vähittäiskaupoille ja HoReCa-sektorille. Wotkin'sin tehtaanmyymälä ja palvelupiste Prisma Itäkeskuksessa ovat rapujemme tärkeimmät myyntipisteet kuluttaja-asiakkaille.

Perustiedot rapubisneksestä Hartikainen sai opiskeltuaan vuoden Kala- ja ympäristöinstituutissa Paraisilla.

– Käytännön työ opettaa eniten, välillä kantapään kautta. Tärkeintä on, että hankintakanavat ovat kunnossa ja ravut voivat hyvin niille rakennetuissa tiloissa. Ostamme ravut vakiotoimittajilta Suomesta ja myymme niitä asiakkaillemme sekä elävänä että valmiiksi keitetynä.

Ravut varastoidaan nykyäikaisissa, sitä tarkoitusta varten suunnitelluissa tiloissa. Sumputusvarastot ovat Vihdissä. Ravut ovat varastoituna sumpuisissa noin kolmessa asteessa. Vettä suihkutetaan jatkuvasti sumuna rapujen päälle. Sellaisissa olosuhteissa ne voivat hyvin.

Hartikainen omistaa yrityskumppaninsa kanssa kalanjalostuslaitoksen Liperissä Pohjois-Karjalassa. Kun rapukausi on ohi, Hartikaisen ja kumppanien työt jatkuvat muikun, siian, kirjolohen ja mateen mädin parissa. Mäti on kulinariettien herkkua ympäri vuoden. Sesongit ovat kuitenkin joulun ja uusia vuosi.

Jokirapu oli aikanaan ravustuksen päätuote. Täplärapu on vallannut vähitellen markkinat; jokirapun osuus on enää noin 10 prosenttia. Muutos on seurausta jokirapukannan vähentymisestä. Jokiravut on haettava yhä kauempaa pääkaupunkiseudulta.

– Rapurutto on verottanut rajusti jokirapukantaa. Sen leviämisen estäminen vaatii huolellisuutta ravustajilta. Yhtenä keinona on otettu käyttöön paljon ravustavien rekisteröintipakko. Muutoksia tarvitaan, vaikka pidempään alalla olleet ammattilaiset pitävät kontrollia ahdistavana.

Kannan muutos on vaikuttanut myös hintaan: yhden joki-



Ravivalmentajana menestynyt Ari Hartikainen työskentelee rapujen ja kalojen parissa.

ravun hinnalla saa yleensä kaksi täplärapua.

– Alaraja on 10 senttimetriä. Toisena ääripäänä on +13 senttimetriä -luokka. Toki välillä saamme tosi isoja rapuja – viime vuonna suurin oli yli 17,5 senttimetriä.

Ravustuskausi alkaa aina 21. heinäkuuta klo 12 ja kestää syyskuun loppuun. Sesongin aikana rapuyrittäjät tekevät pitkää päivää. Hartikaisen yrityksessä on kolme vakituista työntekijää.

– Rapusaaliin määrää on vaikea ennustaa. Siksi ala on mielenkiintoinen – aina oppii jotain uutta. Rapukaupalla on tulevaisuutta, Hartikainen luonnehtii.



keitämme nakit. Kastikkeet ja kylmätavarat ovat jääkaapissa. Niillä laitteilla pääsee jo pitkälle, jatkaa Kakko.

Hodarifillari muovautuu valmiiksi myyntikojuksi alle puolessa tunnissa. Sitten alkaa säpinä. Hodarifillarin mainoksista näkyy menu kuvineen. Koko ketjussa on tapahtumasta riippuen 1–5 henkilöä eli jokainen vastaa omasta työvaiheestaan. Kun palvelu on nopeaa, jonot pysyvät lyhyinä.

Hodarifillarien vakiomenu koostuu neljästä vaihtoehdosta: Helsinki, New York, Tihuana ja Boston. New York on suosituin. Veg- ja gluteeniton vaihtoehto onnistuvat tarvittaessa. Hodarifillari myy myös asiakkaille räätälöityjä erikoishodareita.

– Käytämme kaikissa hoda-reissa Wotkin'sin nakkeja. Se on meille ykkösvalinta, lihaisa ja maukas. Yhteistyö Wotkin'sin kanssa on ollut mutkatonta. Wotkin's toimittaa meille tuotteita säännöllisesti. Joskus noutoja tai toimituksia on useampia viikossa. Saatamme parhain päin myydä jopa tuhat hodaria, Kakko mainitsee.

Premium-hodarien sämpylät tulevat suoraan leipomosta. Täytteet ovat tuoreita ja laadukkaita, on sitten kyse guacamolesta, tuoresalsasta tai majoneesista.

– Kun joku tulee viisi minuuttia ostohetken jälkeen sanomaan, ettei ole herkullisempaa saanut, se lämmittää mieltä. Silloin olemme tehneet jostain oikein.

Hodarifillareiden Premium-hodarit - maistuis varmaan sullekin.

Menestyvä toiminta ei voi junnata paikallaan. Näin on myös Hodarifillarin suhteen.

– Ydinalueemme on tällä hetkellä Uusimaa, vaikka teemme keikkoja muuallekin Suomeen. Tavoitteemme on laajentaa toimintaa. Tutkimme myös kiinteiden toimipaikkojen avaamista. Laajenemiset on tarkoitus toteuttaa nopealla vauhdilla, Maila kuvaa.

Vauhti on kova; ensimmäisenä toimintavuotenaan Hodarifillari teki yli 100 000 euron liikevaihdon. Se on tarkoitus kasvattaa vuoteen 2018 mennessä yli miljoonaan euroon.

– Menneet kaksi vuotta ovat olleet hienoa ja opettavaista aikaa. Nyt syksyllä saimme sopivimmat tilat Lauttasaaresta. Se mahdollistaa kasvamme tulevaisuudessa. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin, Maila kertoo.

Hodarifillari (Meals on Wheels Oy)

Vattuniemenkatu 13, 00200 Helsinki
puh. 045 674 5667
matias@hodarifillari.fi
www.hodarifillari.fi

Ari Hartikainen Oy (Juhlarapu)

Ratilantie 48, 03100 Nummela
info@hartikainenari.fi
www.hartikainenari.fi

Lihakauppias Laaksonen: Lahden kauppahallissa käy myös nuoria asiakkaita

UJDET HAASTEET veivät voiton, kun **Jarkko Laaksonen** mielti yksitoista vuotta sitten leipätyötään. Rautakaupan yrityspalvelun myyntipäällikkönä työskennellyt Laaksonen otti lopputilin ja osti Lahdesta lihakaupan.

– Äitini oli työskennellyt yli 30 vuotta A. O. Vuorisen lihakaupassa Lahden kauppahallissa. Kauppias **Urho Terho** oli jo 75-vuotias, joten hän halusi luopua yrityksestä. Pääsimme sopimukseen ja ryhdyin yrittäjäksi, Laaksonen muistelee.

A.O. Vuorinen on perinteikästä lahdelainen lihakauppa. Virallisesti se on perustettu vuonna 1953, mutta elinkeinoilmoitus siitä on tehty jo vuonna 1932.

Huhupuheiden mukaan kauppa myi lihaa jo yli kymmenen vuotta ennen elinkeinoilmoitusta.

– Historiassa on vielä paljon tutkittavaa, Laaksonen toteaa.

Vuosien aikana Laaksonen on tehnyt lihakaupan tiloihin useita remontteja ja toiminta on muutenkin laajentunut. Myymälän pinta-ala on nyt noin 60 neliötä, aputiloja on saman verran. Yrityksellä on pakastevarasto muualla. Se on tarpeen, sillä A. O. Vuorinen tekee kauppaa yksityishenkilöiden lisäksi lukuisien ravintoloiden kanssa.

– Liikevaihto on nyt noin 1,3 miljoonaa euroa eli se on tuplaantunut yrittäjävuosiensa aikana. Itseni lisäksi meillä on neljä työntekijää.



Kauppahallin asiakaskunta on Laaksonen mukaan ilahduttavasti nuorentunut viime vuosina. Tämä on todennäköisesti seurausta ruoanlaiton yleistyisestä harrastuksesta.

– Nuorempaa väkeä käy etenkin viikonloppujen alla. Perheelle halutaan tehdä silloin laadukkaampaa ruokaa.

A. O. Vuorisen valikoimiin kuuluvat kaikki perinteiset suomalaisen lihakaupan tuotteet. Tarjolla on possua, nautaa ja karitsaa, mutta myös hevosta sekä riistaa, esimerkiksi hirvää.

Nimikkeitä on puolentuhatta.

Wotkin'silta Laaksonen tilaa tuorelihaa, riistaa, makkaroita ja leikkeleitä. Yhteistyö Wotkin'sin kanssa on peruja entiseltä omistajalta. Laaksonen on tyytyväinen kumppanuuteen.

– Wotkin'sin kanssa on mukava tehdä kauppaa. Palvelu pelaa ja tuotteet ovat erinomaisia. Saamme toimituksia Wotkin'silta vähintään kahdesti viikossa. Monia asiakkaita kiinnostaa lihan alkuperä, mainitsee Laaksonen.

Jarkko Laaksonen vetää perinteikästä Lihakauppa A. O. Vuorista Lahdessa.

Yrittäjyydessä on omat haasteensa. Laaksonen on harmittellut etenkin Lahden kauppahallin ympärillä tehtyjä katu- ja parkkipaikkaremontteja. Ne ovat hankaloittaneet palvelujen saavutettavuutta. Asiakkaat ovat onneksi sitkeitä.

– Teen töitä yleensä kellon ympäri ja pyrin mahdollisuuksien mukaan pitämään viikonloput vapaina. Paperitöitä on tosin silloinkin tehtävä. Yrittäjä joutuu venymään. Arvostan silti yrittäjän vapautta. Välillä voi taputtaa itseään olalle, toisinaan on mentävä peilin eteen miettimään, mikä meni vikaan.

Menestyäkseen lihakaupan on tarjottava hyvää asiakaspalvelua, laatua ja monipuolisuutta. A. O. Vuorisen kilpailijoita ovat lähinnä saman seudun marketit.

– Marketissa asiakas katsoo, mitä kuuluu valikoimaan. Lihakaupasta löytyy kaikki eli tarjonta ei rajoita sitä, mitä voi tehdä ruoaksi kotona, Laaksonen tiivistää.

Laaksonen kokkaa itse mielellään pitkään haudutettua posua. Jos aterialle halutaan pihvejä, hän valitsee Wotkin'sin marmorifileen.

– Tulevaisuuden suhteen on toki monenlaisia suunnitelmia. Tärkeintä on pitää maineestaan kiinni ja palvella asiakkaita vähintään yhtä hyvin kuin tähänkin asti, Laaksonen sanoo.

A. O. Vuorinen Oy

Torikatu 3, 15110 Lahti
puh. 03 782 2414
Avoimna ma-pe 8-17, la 8-14.30
jarkko.laaksonen@phnet.fi
www.lihavuorinen.fi

Walesaa tapaamassa

Puolan Solidaarisuusliikkeen legendaarinen johtaja, Nobelin rauhanpalkinnon saaja ja entinen Puolan presidentti **Lech Walesa, 73**, riemastui, kun hänelle luovutettiin puukko, leipää, voita, Chef Wotkin'sin tuotetu-liaiset sekä pullo kirkasta viinaa.

JOSTAIN SYYSTÄ JOUDUIN Maanpuolustuskurssi 138:n isännäksi. Isännän moninaisiin tehtäviin kuuluu muun muassa kurssimatkojen järjestäminen.

Viimeisin reissu tehtiin Puolan upeaan satamakaupunki Gdansiin, jossa käytiin toisen maailmansodan ensi taistelu Westerplattenin niemimaalla. Siellä saksalaiset hyökkäsivät pientä puolalaisvaruskuntaa vastaan. Gdansk telakoi-neen on tunnettu Solidaarisuusammattiliitosta, jota telakan pääluottamusmies sähköasentaja **Lech Walesa** johti 1980-luvulla. Solidaarisuusliikehän oli keskeinen tekijä sosialismin kaatumisessa Puolassa ja ensimmäinen itsenäinen ammattiyhdistysliike koko neuvostoblokissa.

Halusimme tietekin tavata Lech Walesan ja hän soikin meille tunnin aikaa. Walesalla riittää yhä vauhtia ja hänellä on oma toimisto uudessa ko-meassa Solidaarisuusmuseossa, joka on todella käynnin arvoinen paikka.

Kun vierailee näin tärkeän miehen luona, täytyy tullaistekin harkita tarkkaan. Hyvä maku ei ole haitaksi. Mitä sinä veisit Suomesta koko maailman tuntemalle, jopa Neuvostoliiton kaadossa avittaneelle kunnianarvoiselle henkilölle?

Kurssiemäntämme kallistui Marja Kurjen silkkiiseen kravattiin ja kurssin vanhin, oltermanni, halusi ojentaa Sibeliuksen Finlandia-levyn viulukonserttoineen. Ajattelin isäntänä, että puolalainen mies, ja erityisesti jässikkämäinen Walesa, muistuttaa suomalaista miestä: mellemmat pitävät kunnan leivästä, tuhdistä, rasvaiseista makkarasta ja kirkkaasta viinasta. Näistä on hyvä lähteä rakentamaan kokonaisuutta.

Kävin ostamassa Wotkinin tehtaanyymälästä Sörnäisistä Varsovan valkosipulinakkeja, Sörkän Väärää sekä Tulista sinappia. Samaan muovikassiin lisäsin juurella leipomani ruisreikäleivän, paketin kirnuvoita, käsintehdyin puukon ja kaiken kruununa Koskenkorva-pullon. Walesa oli leppoisalla tuulella ja puolalaisen tapaan puhetta riitti. Eikä tämän päivän maailmanmenos-



sa kysymyksistä ollut pulaa. Ratkaisemattomia asioita jäi vielä kosolti käsittelemättä.

Kun tilaisuuden lopuksi oli aika hyvästellä ja kiittää, ojensimme tuliaiset, ensin tietenkin Finlandia-tuplaleivyn ja kravatin. Sitten pidin Walesalle pienen puheen, jonka myötä kaivoin Wotkinin värikästä muovikassista tuliaisen toisen-sa jälkeen. Ensin käsintehdyin puukon hienon tupen kera. Sen hän työnsi heti housunkaulukseen. Sitten ojensin ruisleivän, ja kerroin, että sen päälle on tietenkin levitettävä kunnan voikerros, jonka päälle on tietenkin lohkaistava tukevat siivut Sörkän Väärää. Kaiken komeuden päälle vielä paksu sinappikerros. Ja palanpainikkeeksi kunnan ryyppy kylmää Koskenkorvaa. Lisäksi iltapalaksi Varsovan Valkosipulinakkeja. Täytyy tunnustaa, että tuliaisteni suhteen liikuin hyvän maun rajoilla, enkä sen vuoksi uskaltanut kertoa kenellekään muovikassin sisällöstä. Walesa, hänen esikuntansa ja matkakaverini olivat ensin hieman hämmennyneitä, mutta sitten Walesa räjähti riemukkaaseen nauruun. Tuliaiskassillinen ”osui ja upposi”. Walesa piti pienen vastapuheen, jossa hän kertoi vapaasti suomennettuna, että parempia tuliaisia ei olisi voinut saada. Meidän välillemme syntyi heti suomalais-puolalainen ystävyys- ja yhteisymmärrys. Jotenkin tunsimme olevamme sielun – tai pikemminkin makkaraveljeksiä.

Näin se vain on. Ei pitäkään patkua Itämeren pysty erottamaan ihmisiä, jotka ymmärtävät toisiaan ja oikein hyvää ruokaa.

Teksti ja kuva: **Jouni Flinkkilä**

Onko tarjottu lounas lahjontaa vai vieraanvaraisuutta

Monien lintujen kosintamenoissa näkyy selvästi lahjontaa, kun urokset tuovat naaraille luonnon herkuja kuten matoja, hyönteisiä ja kaloja. Ne yrittävät tällä korruptiolla päästä naaraiden suosioon.

Naaraat hyväksyvät parhaan herkkujen tuojan ja ottavat sen poikastensa isäksi. Ihmiset ovat oppineet linnuilta tämän tavan ja hyvä ruoka on tärkeässä osassa myös ihmisten kosiomenoissa.

Ihminen on kehittänyt lahjonnan huippuunsa. Tärkeä osa siinä on ruoalla. Harva pitää lounaan tarjoamista korruptiona, lähinnä vain ne, jotka ovat niin tylsiä, ettei kukaan kestä heitä ruokavieraina.

Hyvä ateria on tyylikäs tapa lahjoa ihmistä. Myönnän olevani tällä tavalla helpposti lahjottavissa. Lounas on mainio tapa jakaa ja hankkia hyödyllistä tietoa. Seminaarit ovat rahan tuhlausta verrattuna hyvään ateriaan. Kahden tunnin lounaalla ehtii käsitellä pitkän asialistan ja sen jälkeen tehdä vielä töitä.

Kutsuisin ruoalla lahjontaa pikemminkin vieraanvaraisuudeksi. Kun nuorena koulupoikana menin hiihtolomalla satakuntalaiseen maataloon, alkoi keittiöstä kuulua veden lorina, kahvikuppien kilinä ja klapeja lisättiin hellaan. Vaikka sanoinkin paikallisen kruusailutavan mukaan, että ”en mää juo kahvetta”, keittiön äänet jatkuivat. Kun pöytään kannettiin pitkoja, pipareita ja muita leivonnaisherkkuja, kuului sanoa, ”en kasta kumminkaa”.

Kun kolme metriä pitkä pirtin pöytä oli täynnä syötävää, eikä voinut vastustaa kiustausta, piti sanoa: ”Jos mää pikkusen maistan, kun oot juur leiponu”.

Hieman paremman tason elämästä on päässyt osalliseksi toimittajana herrojen pöydissä. Erityisesti ovat jääneet mieleen Nokian rapuillat, kun syötiin hummerin kokoisia jokirapuja, jotka huuhdottiin alas parhaimmilla valkoviineillä ja snapseilla. Lopuksi oli uima-altaassa kauko-ohjattujen sotilain taistelu. Nokian varatoimitusjohtaja Harry Mildh esitti illan mittaan aforisminsa korruptiosta: ”Ei ole niin vähäpätöistä virkamiestä tai toimittajaa, ett-

eikö korruptio kannattaisi?”

Tuohon aikaan Nokia vielä menestyi.

Maailmanhistoriasta tunnemme monia tapauksia, joissa ruokapöydän antimilla on saavutettu poliittisia etuja. Kun Ranska oli nitistetty Napoleonin sotien jälkeen ja Wienissä pidettiin rauhankonferenssi, jossa mitätöitiin Ranskan voitot niin että jäljelle jäivät ainoastaan oikeanpuoleinen liikenne ja katujen numerointi. Lyötynä Ranskalla ei ollut mahdollisuuksia selvittää rauhanneuvotteluissa, mutta Ranskan ulkoministeri oli ottanut huipukokkeja mukaan kestitsemään konferenssivieraita niin, että nämä kääntyivät Ranskan puolelle.

Ranska hävisi sodan aseilla, mutta voitti kokkisodan Wienissä.

Suomen työmarkkinapolitiikka on aina ollut ruoka- ja juomavetoista. Neuvottelupöytien läheisyydessä on ollut ylellinen ruokapöytä, josta on ahmittu herkuja sopimusta odotellessa. Kuinkahan paljon enemmän olisi ollut lakkoja ja muita työriitoja, jos työnantaja ei olisi syöttänyt ja juottanut ammattiliittojen johtajia.

Nykyisin on murheellista katsoa ravintolasalia kello 13.15, kun se on lähes autio. Toista se oli 40 vuotta sitten. Ensin otettiin kaksi rykiiniä eli gintonicia. Sitten syötiin alkupalat, lämminruoka ja jälkiruoka sekä kahvi ja muutama calvados. Ennen töihin palaamista nautittiin vielä pari selvittävää viskiä. Eikä kukaan pitänyt sitä lahjontana.

Aarno Laitinen



Lihatiskin herkkuja ja lämpimiä lounaita

Wotkin'sin tehtaanyymälä on lounaiden, lihojen ja jalosteiden tuttu ostospaikka Helsingin Tukutorilla. Vuonna 2000 toimintansa aloittanut tehtaanyymälä on uudistunut moneen otteeseen kuluttajien toiveita kuunnellen. Jotkut asioi siellä lähes päivittäin, toiset harvemmin. On heitäkin, jotka keskittävät ostokset sunnuntaille. Liha on leikkaamotuoretta, koska se tulee seinän

takaa omasta leikkaamosta. Lihajalosteet, kuten makkarat ja palvit, valmistamme myös myymälän seinän takana. Eineskeittiömme sijaitsee talon toisessa kerroksessa. Asiakaskysely myymälässä kertoo tyytyväisyydestä, on kyse pikaisesta lounaan noutamisesta tai perinteisestä kauppareissusta.

ANNE ISOMURSU, Helsinki

Hermannissa asuva Anne Isomursu on käynyt Wotkin'sin tehtaanyymälässä avaamisesta asti. Hän asioi Wotkin'silla hakien vaihtelua ruokiin tai nauttiakseen jotain erityisen herkullista.

– Tulen Wotkin'sille silloin, kun on vaikea keksiä mitä tekee. Arvostan erityisesti palvelutiskin lihoja. Ne ovat kauniisti leikattuja, esimerkiksi pihvit ja kyljykset. Niitä ei ole päätetty moottorisahalla eikä niissä ole siruja, Isomursu kuvailee.

Hevosien sisäpaisti ja porsaan juhlafilee ovat Isomursun kesto-suosikkeja, ja niitä löytyy ostoskassista tälläkin kertaa.

– Ostin lisäksi valmiita liha-pyöryköitä. Niistä tulee mainioita uunissa lämmitettynä. Teen



oheen hyvän kastikkeen ja muusin. Se on helppoa ruokaa. Niitä tekeminen on vaivatonta. Ylimääräisen ajan voin käyttää lastenlasten kanssa.

Isomursu toivoo Wotkin'sin valikoimiin saksalaistyyppistä jahtimakkaraa, jossa on sinapinsiemeniä sekä reilusti valkosipulia, sipulia ja mausteita. Sellainen maistuisi niin grillattuna kuin leivänkin päällä.

JOHNNY ALFREDSSON, Göteborg

Roihuvuoressa väliaikaisesti asuva göteborgilainen Johnny Alfredsson käy Wotkin'silla joka päivä. Alfredsson on töissä logistiikkayrityksessä Tukutorilla. Pesti on kestänyt noin vuoden.

– Tutustuin Tukutorin palveluihin ja kävelin Wotkin'sin tehtaanyymälän ohi. Tulin katsomaan, mitä myymälästä löytyy. Näkymä oli varsin hyvä, samankaltainen kuin Göteborgin kauphalleissa. Sen jälkeen olen käynyt Wotkin'silla säännöllisesti.

Kassiin Alfredsson valitsi porsaan kassleria, vasikan ulkofilettä ja lämpimän lounaan, johon hän halusi por-



saanleikettä, chili-sipulichutneytä ja muusia.

– Lounaan ostan täältä joka päivä. Mukaan lähtee usein myös pihvejä ja makkaroita.

Alfredsson pitää tehtaanyymälän valikoimaa ja palvelutasoa esimerkkinä, millainen on hyvin hoidettu myymälä.



RITVA LAAKSO JA JUKKA LAAKSONEN, Helsinki

Sompasaaren satamassa aiemmin 33 vuotta työskennellyt Jukka Laaksonen otti tavakseen poiketa Wotkin'silla, kun tehtaanyymälä avasi ovensa vuonna 2000.

– Haemme täältä aina ruoat mökkireissuille. Perinne jatkuu. Käymme Wotkin'silla kesäisin kerran viikossa ja talvelta hieman harvemmin, kertovat Laaksonen ja Ritva Laakso.

Aviopari arvostaa Wotkin'sin tuotteiden tuoreutta. – Kerran joku rouva kysyi tiskillä, ovatko tuotteet varmasti tuoreita. Myyjä vastasi: kun liha tulee leikkaamosta seinän takaa, sen tuoreempaa se ei voisi olla.

Laaksonen ja Laaksonen kas-

si täyttyi paistijauhelihasta, Sörkän Väärästä ja kotleteista. He ostavat usein myös ribsejä, kassleria ja porsaan ulkofilettä.

– Grilliin tai uuniin, vähän tilanteen mukaan.

Pariskunta pitää hyvänä Wotkin'sin laajoja aukioloaikoja. Juhlapyhinä parkkipaikka on kuitenkin ollut ruuhkainen.

– Hyvän vuoksi kannattaa hiukan jonottaakin. Jouluukun olemme ostaneet Wotkin'silta jo useana vuonna.

Laakso ja Laaksonen toivovat Wotkin'sin palvelupistettä Länsi-Helsinkiin.

Lihatukun terveiset Ritva Laaksolle ja Jukka Laaksole: toiveenne toteutuu vuoden 2017 aikana.

HANNA-LEENA HUHTALA, Helsinki

Asiointi Wotkin'silla kuuluu Hanna-Leena Huhtalan viikottaiseen elämänrytmiin. Huhtala muutti lähistölle kolmisen vuotta sitten ja on käynyt sen jälkeen tehtaanyymälässä 2–3 kertaa viikossa.

– Ostan vain tuoretta lihaa, se on silloin parhaimmillaan. Ja valmistan sen heti ruoaksi.

Huhtala valitsi ostoskoriinsa hirven suolalihasiivuja sekä ison kasan ribsejä.

– Molemmat näyttävät tosi hyviltä. Ribsejä on niin paljon, että ehkä kutsun vieraita syö-

mään. Ribsit ovat vakio-ostokseni. Lisäksi ostan usein maa-laiskananpoikaa.

Huhtala haluaa kokeilla uusia asioita tehdessään ruokaa. Hän on saanut hyviä neuvoja Wotkin'sin tehtaanyymälän henkilökunnalta.

– Jos minulla on tylsää sunnuntaina, tulen Wotkin'sille. Sunnuntain aukiolot ovat pelastaneet monta tilannetta. Halvat hovit, Huhtala nauraa pikku-Kasperin herkutellessa mais-taisnakilla.

JAN TRYGG, Espoo

Pasilassa työskentelevä espoolainen Jan Trygg käy Wotkin'silla tuotteiden korkean laadun vuoksi. Ostoksilla hän on käynyt viikoittain usean vuoden ajan.

– Nyt ostin porsaan pala-paistia ja nautan paistikuutioita. Lisäksi kassissa on kebablastuja, joista teen kebabrullia. Viime viikonloppunakin ostin poikien kalastusreissulle kolme kiloa kebablastuja. Se oli mainiota ruokaa koko porukalle.

Trygg nauttii ruoanlaitosta kotona. Grilliruoka on hänen bravuurinsa. Etenkin kassler



maistuu grillattuna. Trygg tekee usein pitkään haudutettua uunilihaa.

– Wotkin'sin tehtaanyymälään on helppo tulla ja parkkipaikkoja on runsaasti. Laatu on hyvää ja myyjät asiantuntevia. Täältä saan kaikki lihat, mitä tarvitsen, Trygg kiteyttää.

BIRGITTA ERIKSSON, Helsinki

Lauttasaarelainen Birgitta Eriksson käy Wotkin'silla vähintään kerran kuussa. Asiointi on vaivatonta, sillä Eriksson on töissä Arabianrannassa ammattikoulu Prakticumissa.

– Ostan tehtaanyymälästä pääasiassa irtolihaa, lähinnä hirveä ja entrecôtea. Niitä on kassissani nytkin. Lisäksi ostin suolalihaa ja hirven lapaa. Laatu on erinomainen. Valitsin lounasruoaksi pasta carbonaran.

– Makkaroita ja leikkeleitä ostan vähemmän. Wotkin'sin jalosteita saan onneksi lähikaupastani.

Eriksson ei löydä mitään pa-



rannettavaa Wotkin'sin konseptista. Hän on tyytyväinen valikoimaan ja saamaansa palveluun.

– Täällä on hyvä käydä liha-ostoksilla, niin jouluna kuin muulloinkin, tähdentää Eriksson.

Osallistu Chef Wotkin's -arvontoihin!

Järjestämme tietovisan, jonka vastaukset löydät tämän lehden sivuilta. Samat kysymykset ovat voimassa sekä joulu- että kesäarvonnassa. Palkinnot arvotaan oikein vastanneiden kesken.

KYSYMYKSET:

Mikä seuraavista on Wotkin'sin raakamakkarat?

- Soolo
- Duetto
- Kvartetti

Lech Walesa sai suomalais-seurueelta lahjaksi

- Ivalon poroa
- Saimaan muikkuja
- Varsovan valkosipulinakkeja

Pihvien parhaimmiston kuuluu

- S-luupihvi
- K-luupihvi
- L-luupihvi

PALKINNOT:

Jouluarvonta 2016:

Joulukinkku, pateet, joululaatikot ja sinapit.

Kesäarvonta 2017:

Pitempi grilli täyteen lihaa ja makkaraa.

KILPAILUKUPONKIEN NOUTO- JA PALAUTUSPAIKAT:

- Chef Wotkin's tehtaanyymälä, Vanha talvitie 8
- Chef Wotkin's palvelutiskit:
 - Prisma Itäkeskus, Vanhanlinnanatie 1
 - S-Market Sokos Helsinki, Postikatu 2

Hyväksymme vain yhden kilpailukuponin käytökertaa kohti. Osallistuminen ei edellytä ostamista. Voit myös vastata postikortilla osoitteella *Lihatukku Veijo Wotkin Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki.*

JOULUARVONTAAN osallistuvat

kaikki **11.12.2016** mennessä palautetut vastaukset.

Voittaja arvotaan tehtaanyymälässä **12.12.2016 klo 11.**

KESÄARVONTAAN osallistuvat

11.6.2017 mennessä palautetut vastaukset.

Voittaja arvotaan tehtaanyymälässä **12.6.2017 klo 11.**

Ilmoitamme voittajille tuloksista henkilökohtaisesti. Nimet asetetaan esille myös tehtaanyymälään sekä Chef Wotkin's -palvelupisteisiin Prisma Itäkeskukseen ja S-Market Sokokseen sekä verkkosivuillemme.



LIHAISA JA JAUHOTON, MAULTAAN AIVAN VERRATON.

*Gluteeniton lihaherkku, sen kuinka aikaan sainkaan?
Vain laatulihaa pelkästään -- jauhoja ei lainkaan!*

Gluteenittomat ja laktoosittomat
laatutuotteet tunnistat tästä
pakkauksesta



**CHEF
WOTKIN'S**
Laatua lautaselle

TEHTAANMYYMÄLÄ
MA-PE 7-21
LA 7-18
SU 10:30-17
PALVELEE

CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
Prisma Itäkeskus
Vanhanlinnantie 1, 00900 Helsinki
☎ 010 766 8912
itakeskus@votkin.fi

CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
S-Market Sokos Helsinki
Postikatu 2, 00100 Helsinki
☎ 010 766 1047
keskustanmyymala@votkin.fi

TEHTAANMYYMÄLÄ
Vanha Talvitie 8, 00580 Helsinki
ma-pe 7-21, la 7-18, su 10:30-17
☎ (09) 774 33 477
tehtaanmyymala@votkin.fi

TUKKUMYYNTI JA RAVINTOLAPALVELUT
Lihatukku Veijo Votkin Oy
☎ (09) 774 33 44
lihatukku@votkin.fi
Tilaukset: tilaus@votkin.fi