

Koulutuskeskus Salpauksen Työelämä-podcastin 3. jakson litterointi.

Musiikkia. Koulutuskeskus Salpaus, podcast.

Otto Ripatti: Tervetuloa Salpauksen työelämäpodcastin pariin. Minä olen Otto Ripatti ja tässä vieressäni on...

Henna Erkamo: Opetusalaohjaaja Henna Erkamo.

Otto Ripatti: Me tänään puhutaan ravintola-alasta. Itse ainakin aloitin oman työelämäni ravintola-alalla. Olin ensin tiskarina, sen jälkeen baarimikkona, oon ollut baristana ja myöskin salitarjoilijana. Onks sulla jotain ravintola-alan kokemusta, Henna?

Henna Erkamo: Kyllä, itse asiassa mulla on aika paljonkin kokemusta taustalla. Minähän oon ollut ravintola- ja catering -alalla ihan keittiössä töissä, mutta sitten oon ollut opettajana ja sitä kautta sitten kyllä vaihdoin alaa niin, että tällä hetkellä sitten se on semmonen ihana muisto siellä taustalla.

Otto Ripatti: Mutta meidän ravintolakokemuksemme on ehkä vain kalpea varjo meidän vieraaseen verrattuna, nimittäin Kati Onnela - tervetuloa.

Kati Onnela: Kiitoksia.

Otto Ripatti: Haluaisitko kertoa missä kaikissa ravintoloissa vaikutat ja missä roolissa.

Kati Onnela: Täällä Lahdessa tällä hetkellä vaikutan ja meillä on pieni ravintola-alan yrit... Tai oli aikoinaan vähän pienempi ravintola-alan yritys. Ravintola Roux perustettiin, itse asiassa täytti juuri 14 vuotta. 2007 avattiin ensimmäisen kerran asiakkaille ovet.

Otto Ripatti: Onneks olkoon.

Kati Onnela: Kiitoksia, pitkä aika.

Otto Ripatti: Pyöreitä vuosia. Ei, kun... [naurua]

Kati Onnela: Ei vielä, ensi vuonna on juhlat. Joo ja pikkuhiljaa se on siitä laajentunut. Kymmenisen vuotta pyöriteltiin Rouxia ihan omana ravintolanaan ja sitten todettiin, että ehkä aika olis kypsä miettiä laajentumista. Me haluttiin semmonen pieni, bistrotasoisempi pikkusisko ravintolalle ja sitten avattiin Bistro Popot tohon Lahden keskustaan, Lanunaukiolle. Sitten siitä pikkuhiljaa taas mietittiin, et aina vähän himoittiin tuonne satamaan pääsyä ja mietittiin siellä kaikenlaisia liikeideoita että mitä siellä voitaisiin tehdä, kunnes tuli tää tilaisuus sitten siirtyä entisen Casselin tiloihin tuonne Lahden satamaan. Sitten me avattiin keskelle korona-aikaa Bistro Kokka.

Otto Ripatti: Se oli rohkea veto. Miten se Kokka on lähtenyt liikkeelle?

Kati Onnela: Oikein hyvin, kiitoksia. Me tehtiin aikamoinen muodonmuutos sille. Se oli vähän vanhempaa kaliiberia jo ravintola, 20 vuotta täyttänyt ja vähän sen aikainen oli vielä vähän retrofiiliksellä tää sisustus siellä. Me tehtiin aika selkeä muodonmuutos siihen ja trendikkäämpi, moderni ruokaidea sitten. Ja itse asiassa sen jälkeen vielä, tästä vielä koronasta eteenpäin, niin me avattiin nyt sitten viime marraskuussa vielä neljäs toimipiste nimeltään Soppakeittiö ja valmistetaan siellä vähittäiskauppoihin sitten näitä meidän... Tällä hetkellä keittoja.

Otto Ripatti: Eli hyvin monesta kulmasta tätä alaa lähestyt. Tosiaan nyt kun mainitsit että 14 vuotta on ravintola Roux ollut pystyssä, niin kuinka paljon ravintola-ala on sun mielestä muuttunut tän aikajänteen sisällä.

Kati Onnela: Aika paljon. Me avattiin silloin... Se oli juuri sitä ensimmäisiä... Oikeastaan aallonharjalla oltiin menossa siinä keittiömestareiden ja yrittäjä... Niinkun yrittäjävetoisen ravintolatoiminnan avauksena. Sen jälkeenhän sitten Helsinkiin on tullut kymmenittäin yrittäjä- ja keittiömestariavetoisia ravintoloita ja me oltiin sitten täällä Lahdessa myös siinä ensimmäisten joukossa. Se oli semmonen ehkä murrosaika. Sitä ennen voimakkaammin vaikutti ketjut ja tämmöset suuremmat yritysryppäät. Yksityisiä ravintoloita oli jonkin verran, mutta vähemmän. Nykyäänhän se on vähän toisin päin tää tilanne, että yksityisiä ravintoloita on aika paljon ja sitten muutama suurempi ketju tällä hetkellä on Suomessa. Se on ehkä semmonen suurin tässä yrityskentässä. Sitten ruokakulttuurihan tietysti on muuttunut aikojen myötä ja maailma on auki ja matkustus tuonut lisää trendejä maailmalta, niin kyllä tää on aika laillakin muuttunut, voi sanoa, juurikin raaka-aineiden ja muun kanssa. Kovasti on nähty ja koettu.

Henna Erkamo: Olisin Kati vielä sulta kysynyt siihen... Puhuit tästä Soppakeittiöstä minkä ootte nyt tehnyt, niin miten se on lähtenyt alkuun. Mistä se sai alkunsa ja miten se on lähtenyt eteenpäin, koska teh perustitte sen tähän keskelle koronaa?

Kati Onnela: Joo, se oli meidän korona-ajan tuote, eli silloin kun ravintoloille tuli lockdown maaliskuussa ja, tuota... Tietysti siinä normaalit sopeutustoimenpiteet, mutta sen jälkeen että pelkät sopeutustoimenpiteet ei riittä, että kyllähän meidän täytyy saada lisää liikevaihtoa, että pystytään kattamaan niitä kuluja. Sitten mietittiin siinä hyvinkin nopealla... Oisko mennyt viikko, niin mietittiin sitten yhteistyössä näiden paikallisten kauppioiden, lähinnä Citymarketien kanssa, että mitäs jos tuotais jotain ravintolataso tuotteita sitten vähittäiskauppaan. Sitten yhdistettiin kolmen keittiön jäädyttimet, kylmäkaapit ja kaikki mahdolliset keittiölaitteistot yhteen paikkaan ja mietittiin siellä, että ehkä kivoin, mukavin juurikin talviajan tuote on sitten keitto. Se sai hurjan hyvän lähdön ja keittoja myytiin sit sen lockdownin ajan kauppoissa, kunnes ravintolat sitten avautui ja todettiin että meidän resursointi keittiöissä ei riitä niiden keittojen valmistamiseen, koska sitten myöskin asiakaspaine oli suuri joka ravintolassa, niin se jouduttiin jättämään vähän kesken ja lähdettiin hakemaan uusia tiloja. Todettiin et me tarvitaan uusi keittiötila siihen tarkoitukseen. Marraskuussa sitten löydettiin tila ja avattiin saman tien sitten uudestaan tää keittojen vähittäismyynti kauppoissa.

Otto Ripatti: Tää on tosi kiinnostava nosto senkin takia, että varmaan kukaan ei voi kieltää sitä että ravintola-ala on yks niitä aloja jotka on tän koronan takia saanut kaikkein eniten siipeensä, mutta samaan aikaan se kehittää uusia liikeideoita, uusia tuotteita. Yks mikä tulee äkkiseltään mieleen, niin Henri Alen taas Helsingin puolella joka on paljon julkisuudessakin tästä puhunut, niin heillä oli tää maailman nopein karjalanpaisti, mitä he teki siellä.

Kati Onnela: [naurua] Niin oli.

Otto Ripatti: Siellä oli joku rallikuski toimittamassa sitä ympäri Helsinkiä.

Kati Onnela: Ja ihan suhteellisen nopee auto. [naurua]

Henna Erkamo: Niin oli.

Otto Ripatti: Kyllä, mutta tämmösiä asioita myöskin kriisin keskeltä kumpuaa. Tietysti olishan se mukava jos niitä vois rauhassa miettiä ilman niitä kriisejä, mutta tässä tilanteessa missä eletään, niin joka tapauksessa. Ja nyt kun tästä koronasta puhutaan, niin miten itse näkisit että tää korona muuttaa ravintola-alaa.

Kati Onnela: No, muuttaa. Nimenomaan take away -tuotteiden kysyntä ja tulee olemaan voimakasta myös jatkossa, eli haetaan siihen kotikokkaukseen vähän vaihtelevuutta ja myöskin sitten vähän haetaan ehkä finempaakin. Tietysti on ihan perus take away -tuotteet mitkä on helppoja saada ympäri Suomen, mutta sitten myöskin juurikin esimerkiksi Helsingissä meilläkin on... Joka ravintola tekee tällasta esivalmisteltua ruokaillallista, kolmen ruokalajin illallista, joka sitten ohjeiden mukaan valmistetaan kotona loppuun. Eli haetaan vaihtoehtoja siihen kotiruualle ja vaihtoehtoa nyt myös sitten turvallisuuskulmasta vaikealle ravintolakäynnille. Tää tulee olemaan kyllä varmasti semmonen tulevaisuuden tuote mihin kaikkien kannattais jonkun verran panostaa, että kehittäisi tuotteita jotka on helposti saatavana myös kotiin. Myös sit erilaiset kuljetustoiminnot on nousseet nyt hienosti, et kaikennäköisillä värkeillä saa ruokaa kotiin nykyään.

Musiikkia. Koulutuskeskus Salpaus, podcast.

Henna Erkamo: Kerroit tuosta että muutoksia on alalla aika paljon. Mitä se tarkoittaa käytännössä sitten osaamisen näkökulmasta? Me ollaan pitkään tehty yhteistyötä teidän kanssanne ja opiskelijoita on ollut teillä harjoittelemassa ja sitä kautta saamassa hyvää oppia tulevaisuuden näkökulmaan. Mitä kaikkea pitäisi opiskelijoiden osata tulevaisuuden keittiössä tai ravintolassa, salipuolella?

Kati Onnela: No, sanoisin omasta näkökulmasta sen, että edelleen ne perustaidot on minun mielestä ne mitkä pitää olla hanskassa, eli kokkien pitäisi osata käyttää veistä ja jonkin verran osata käsitellä lihaa. Siis ihan perinteiset, vanhat jutut on minun mielestä edelleen ne kunniasa olevat. Ja sitten se talon omat erityispiirteet ja ne erikoisuudet opetetaan sitten siellä työyhteisössä tai harjoittelupaikassa. Että hyvä pohja, niin siitä oppii kyllä. Toki tietysti motivaatio ja kiinnostus alaa kohtaan ja erilaisia tuotteita kohtaan, niin sieltä tulee sitten ne tähdet.

Otto Ripatti: Sä osittain vastasitkin jo tähän kysymykseen äsken, mutta kysyn silti. Mitä sä katsot ensimmäisenä rekrytoijana siinä henkilössä?

Kati Onnela: Persoonaa. Asennetta. On tietysti juurikin... Jos puhutaan, että on niitä maalintekijöitä ja peruspuurttajia niinkun kaikilla aloilla, mutta ilman muuta ne persoonat ja ne hyvät tyyppit ja se motivaatio, se aito mielenkiinto ja halu palvella asiakasta ja muodostaa se ihana, elämyksellinen asiakastilaisuus ja asiakkaalle se kokemus siitä ruokailuhetkestä. Se on helppo pilatakin, jos ne perusasiat on, niinkun... Ei ole hanskassa, mutta hyvällä palvelulla pystyy paikkaamaan paljon, esimerkiksi salin puolen henkilöstöstä jos puhutaan.

Otto Ripatti: Tää on hurjan kiinnostavaa, koska olet tosiaan järjestyksessä kolmas vieras meillä ja me ollaan tätä hyvän tyyppin määritelmää käyty aika paljon. Se tulee meidän vierailta jossain vaiheessa esiin jollakin tavalla tää hyvä tyyppi, niin, tota... Sä vähän jo tässä kuvailit mikä on hyvä tyyppi, mutta jos sä jotenkin tiivistäisit sen pariin virkkeeseen, että mitä se tarkoittaa olla hyvä tyyppi.

Kati Onnela: Siinä vois ehkä olla... Siis tällainen, joka ottaa vast... Siis vastaanottavainen. Tietysti alussa on juuri tää, että otetaan oppia vastaan, neuvoja vastaan ja perehdytys vastaan. Sitten myöskin ollaan itse innovatiivisia ja aloitteellisia. Jossain vaiheessa tein aina semmosta testiä, että vilkasin että tuolla on lattialla roska, että katotaan kuka sen nostaa. Eli että se lähtee ihan pienistä jutuista ja sellasella potentiaalisella persoonalla on kyllä sitten ura auki ihan minne tahansa. Se ei välttämättä ole se koulutuksellinen erikoisosaaminen. Tietysti jos puhutaan leipureista tai kondiittoreista, joiden perusosaaminen on jo koululähtöistä, mutta tällainen ruokaravintolan ammattiteikijä syntyy lähinnä sieltä pohjalta ja sitten

vastaanottaa sitä tietoa ja imee sitä oppia vanhemmilta kollegoilta. Sitä kautta minun mielestäni tulee se huippuammattilainen.

Musiikkia. Koulutuskeskus Salpaus, podcast.

Otto Ripatti: Kati Onnela, onko ravintola-alalla tulevaisuudessa töitä?

Kati Onnela: Aina on töitä ravintola-alalla, ihan siis... Voin sanoa, että nyt ollaan puhuttu paljon alan vetovoimatekijöistä ja vähän ollaan ehkä... Artesaanipuolella ollaan vähän vaikeuksissa, et ihmiset hakeutuu ehkä toisentyyppeihin, ehkä enemmän juurikin, voisko sanoa mediaseksikkäisiin aloihin, mutta ravintola-ala kyllä työllistää aina. Tää koronasulku ja sen tuomat ongelmat on kyllä hyvin harvinaislaatuinen poikkeus. Justiin laskin, että tää on nyt omassa työurassani kolmas kriisiaika. 90-luvun lopun lama oli aivan valtava. Sillon oli töitä niin paljon, kun jakso tehdä. Aivan hirveesti. Toinen oli sitten tämä, voi sanoa 2009-vuoden talouskriisi joka pikkasen painoi alas, mutta silloinkin ravintola-alan ihmisiä haettiin hullun lailla töihin. Jos ei niinkään ruokaravintolat... Fineillahan meni vähän huonommin siinä vaiheessa, mutta keskitason ravintolat, anniskeluravintolat... Ne oli ihan kulta-aikaa heille. Nyt tää on oikeestaan kolmas, tämmönen voimakkaampi kriisi tällä alalla. Tällastahan... Tää on ihan poikkeuksellista. Mutta aina on töitä ja opiskeluaikana pystyy tekemään töitä. Valmistumisen jälkeen pystyy olemaan urakomeettana ihan varmasti ympäri Suomen, kunhan vaan oma motivaatio on kunnossa.

Henna Erkamo: Kati, jos joku tällä hetkellä miettii sitä onko ravintola-ala tulevaisuutta, niin mitä sanoisit heille. Mitä siellä ravintola-alalla on sellaista, mikä on sitä vetovoimaisuutta ja miksi sinne alalle kannattaa hakeutua?

Kati Onnela: Tää on oikeestaan... Tää menee vähän sitten juurikin... Tää on ehkä sitä persoonakysymystä, eli pitää tietenkin olla... Ehkä yks semmonen asia mitä mie pikkasen peräänkuulutan myös alan ihmisiltä on sitä omaa ammattiylpeyttä ja ylpeyttä siitä että oikeesti hei, minä osaan tehdä tätä työtä ja saa aitoa iloa itse siitä, että antaa asiakkaalle sen ihanan elämyksen, tai että se ruoka on ihan maailman parasta ja valitsit juuri oikean viinin. Ne on sellasia onnistumisia, mitä kokee todella usein jos niistä osaa ottaa sitten sitä iloa irti itselleen. Tossa yks toisen alan tekijä vähän puhui, että kun niin vähän saa palautetta onnistumisista. Hän tekee hyvin työtään, mutta hän saa tosi vähän hyvää palautetta siitä työstään. Tällä alalla saa joka päivä. Asiakkaat antaa suoraa palautetta. Toki tietysti tuleehan sieltä myös kehittäväkin palautetta ja toivottavasti myös esimiehet osaa antaa sitä kiitosta ja onnitteluita hyvästä työstä.

Otto Ripatti: Mä rupesin itse miettimään, että olen muutamaakin työtä ehtinyt elämässäni tehdä ja kyllä ravintola-alan työ oli sellasta, että siellä kyllä päivät kulu nopeasti.

Kati Onnela: Kyllä, ajan saa kulumaan nopeasti.

Otto Ripatti: Kyllä.

Kati Onnela: Ja sitten varsinkin jos on vähän tsäpäkämpää menoa, niin siinä ei paljon kelloa ehdi katsella.

Otto Ripatti: Kyllä, et erityisesti jos niin sanotusti kasetti kestää kiireen.

Kati Onnela: [naurua] Juuri näin. Ja onhan tämä siis monimuotoista, että täällä on erilaisia... Siis eihän ravintola-ala pelkästään ravintolasalitarjoilua ole, että on kaikenlaista. Sitten on myös cateringia, erilaisia isoja tapahtumia ja festareita ja sitten on koti-illallisia ja... Nykyään on yleistynyt aika paljon myös tällanen, että tilataan kokki ja tarjoilija kotiin ihan pienellekin seurueelle, 10 hengen seurueelle, että halutaan sitten tuoda sitä luksusta sinne kotiinkin. Sitten on tietysti erilaiset anniskeluravintolat, yökerhot kun tästä avautuu, että

pystyy toimimaan myös musiikkiravintoloissa. Ja sitten on myös tietysti, mikä on tosi hieno nuoren ihmisen lähtö alalle, on esimerkiksi fast food-ravintolat, joihin pääsee näppärästi alaan kiinni ja siitä sitten eteenpäin. Myös uramahdollisuudet on aikamoiset tällä alalla.

Otto Ripatti: Joo, siinä on itse asiassa valtavan iso haitari, jos ajatellaan että käytännössä ilman mitään työkokemusta voi päästä ikään kuin siihen syrjään kiinni tietyllä tavalla, mut sitten taas toisessa päässä on ne aivan huippukoulutetut, huippuammattilaiset, jotka ovat tehneet valtavan ison työn että ovat päässeet siihen pisteeseen missä ovat. Ravintola-ala on tässäkin mielessä aika harvinainen.

Kati Onnela: On kyllä, että tosiaan että helposti pääsee. Meilläkin on ollut paljonkin juurikin niitä hyviä tyyppejä, hyviä persoonia, joilla ei ollut mitään kokemusta eikä koulutusta, vaan ollaan otettu sisään ja opetettu itse ja sitten hän on ehkä innostunutkin sitten lähtemään alalle opiskelemaan ja hakenut sitä kautta pätevyyden ja ammatin. Mutta sitten taas tosiaan siellä toisessa päässä, kun lähtee sitten... Jos juuri on motivaatiota ja kiinnostusta kehittää itseään, niin sitten voi lähteä sieltä ihan perus kesätyöduunista tarjoilijakoulutukseen, siitä sitten esimieskoulutukseen. Siitä voi sitten ylentyä tai hakea esimerkiksi sommelier-koulutukseen tai baarimestarikoulutukseen ja sitä kautta päällikköpaikoille. Sommelierin ja keittiömestarin ammattitutkinnot on äärimmäisen arvostettuja tällä hetkellä ja tää on ihana nähdä, että myös viinikulttuurin arvostus Suomessa on noussut.

Otto Ripatti: Jos ette usko, niin menkään Popotiin. [naurua]

Kati Onnela: Tervetuloa kaikkiin vaan. Kaikkialla on hyvät viinit.

Musiikkia. Koulutuskeskus Salpaus, podcast.

Henna Erkamo: Kati, sinä oot hyvin tollanen tunnettu ja arvostettu alan henkilö täällä Lahdessa, niin nyt kun tässä kevät on jo aika pitkälle tulossa ja kesä koittaa pian nurkan takana, niin kerro meille mikä olisi semmonen kesän trendi.

Kati Onnela: Oi.

Henna Erkamo: Jos puhutaan ruoasta tai juomasta, niin varmaan me kaikki haluttais tietää, että kun me ollaan trendin huipulla, niin mitä meidän pitäis esimerkiksi tarjota tai mitä ostaa, jotta me oltais ihan huipulta.

Kati Onnela: No, tietysti tää korona-aika on kieltänyt meiltä kaikilta tota matkustamista, että oikeestaan kaikki himoaa vähän niitä ehkä niitä makumaailmoja sitten juuri sieltä Aasiasta ja voidaan puhua jo korealaisen keittiön noususta ja aasialainen keittiö jyllää voimakkaasti, mutta ihan yhtä lailla myös lähiruoka on arvostettua. Puhutaan eettisistä valinnoista ja maapalloystävällisyydestä, et tällaset trendit on, niinkun... Tulee olemaan nousussa ja varmasti jääkin pitkäksi aikaa. Raaka-aineiden alkuperä kiinnostaa valtavasti. Eli ruokapuolella varmaan sentyyppiset - autenttiset makumaailmat, mutta sitten ammattitaidolla tehtyä. Juomapuolella tän kesän succee tulee olemaan rose prosecco. Se on niinkun niin hyvää. [naurua] Ihana, kupliva, vaaleanpunainen juoma. Aivan täydellinen kesäjuoma.

Henna Erkamo: Eli ehdottomasti me siis käymme nyt ostamassa Alkon kautta tätä ja harjoitellaan jo ens kesää varten, niin päästään vähän fiiliksiin.

Kati Onnela: Joo, kyllä. Kyllä.

Otto Ripatti: Proseccon ystävänä liputan tätä. [naurua] Ja näin saatiin siis Salpauksen työelämäpodcastin kolmas jakso pakettiin. Kiitoksia lämpimästi vierailusta, Kati Onnela.

Kati Onnela: Kiitos teille. Oli ilo olla täällä.

Henna Erkamo: Kiitos.

Kati Onnela: Kiitos.

Musiikkia.

Äänite päättyy.