



Äänestä
osoitteessa
www.aromilehti.fi/pro
– vielä ehdit
vaikuttaa!

PRO 2012

— HORECA-ALAN —
TUNNUSTUSPALKINNOT

Menu

Alkucocktail

Graavisiikatartaria,
lohipastramia,
sitruunasilakkaa ja
muikunmätää,
savusräkeä ja tillivohveli
Sartori Pinot grigio Friuli

Sokerisuolattua hanhenrintaa,
maa-artsokkabavaroise ja
marinoitua kanttarellia
Classic Gourmet tumma ruokaolut

Luomuhärän sisäfileetä ja
haudutettua potkaa
kahdella kastikkeella
Sartori Amarone della Valpolicella

Juustot ja pistaasigrissini
Sartori Marani

Vadelma-jogurttimousse,
mesiangervo crème brulée ja
lakritsimacaron
Poças Pink

PRO 10 v. -leivos
Paulig Mundo kahvia

Läpi aterian Hartwall
Novelle kivennäisvesi

Menun suunnitteli: Viljo Laine

Äänestä suosikkisi voittoon

Taas on se aika vuodesta, kun PRO-gaala lähestyy kovaa vauhtia ja horeca-alan ammattilaisista on valittu kolme finalistia kisaamaan tavoitellusta tunnustuksesta. Sarjoja on 12 ja ehdokkaat työskentelevät hyvin erilaisissa tehtävissä eripuolilla maata. Kaikkia finalisteja yhdistää kuitenkin intohimo työtään ja toimialaansa kohtaan, terve ammattilypeys ja ehtymätön tiedonjano.

TEKSTI JAANA VAINIO

Ennen juhlapuheita ja onnittelumaljoja sinulla on vielä mahdollisuus vaikuttaa oman suosikkisi menestykseen. Kertomalla mielipiteesi ehdokkaasta vuoden loppuun mennessä osoitteessa www.aromilehti.fi parannat hänen mahdollisuuksiaan pokata arvostettu palkinto Finlan-

dia-talon loisteliaissa puitteissa järjestettävässä PRO-gaalassa.

Aromi-lehti yhteistyökumppaneineen haluaa olla mukana nostamassa alan arvostusta. Perinteikäs palkintogaala järjestetään tammikuussa 10. kerran. Nyt jos koskaan on aiheetta juhlaan! >>>

Esko Hanhisuanto

Avecra Oy/ Minuuttibaari

Esko tunnetaan elohopeamaisen nopeana ja ystävällisenä asiakaspalvelijana, joka tietää kokemuksensa ansiosta vakioasiakkaiden mieltymykset. Hän tietää mitä myy ja osaa suositella maun mukaisia tuotteita. Huumorilla ja valloittavalla luonteellaan Esko hoitaa vaikeatkin asiakaskohtaukset.



Ville Tuominen

Ravintola Rocca

Vankan kokemuksen ansiosta Ville ottaa asiakkaat huomioon tavalla, joka ei jätä ketään kylmäksi. Hän osaa ottaa tilanteen kuin tilanteen haltuun ja keksii usein pientä ekstraa pieniinkin makuhetkiin.

Timo Hannula

Freelancer, mm. Chez Dominique ja Savoy

Muuntautumiskykyinen Timo on osoittanut asiakaspalvelijana, sommelierina ja hovimestarina erinomaista tietämystä. Loistava viinintuntija osaa kuunnella ja lukea asiakkaan toiveita pyrkien mahdollisuuksiensa mukaan myös täyttämään ne. Timo on asiallinen ja hyvän huumorintajun omaava asiakaspalvelija.



Äänestä osoitteessa
www.aromilehti.fi/pro
 – vielä ehdit vaikuttaa!

Kahvilan työntekijä



Saara Lindbland

Microsoft/Sodexo

Aina iloinen ja ystävällinen Saara on tunnettu ahkeruudestaan ja tunnollisuudestaan. Hän täyttää asiakkaiden toiveet kiperissäkin tilanteissa. Säteilevä valopilkku on saanut paljon kiittävää palautetta työkavereiden lisäksi myös asiakkailta.



Kristiina Soulio-Paacki

Aulakahvila Café M/ ISS Ruokapalvelut

Hymyileväinen Kristiina palvelee kaikkia yhtä hyvin tittelistä huolimatta. Hän on perehtynyt tuotteisiin ja osaa luotettavasti neuvoa erikoisruokavaliota noudattavia. Kristiina pyrkii myös toteuttamaan asiakkaiden toiveita tuotteiden suhteen.

Helinä Kantola

Karl Fazer Café

Helinän työskentelystä näkyy hänen intohimensa asiakaspalveluun, asiakkaan tyytyväisyys on hänelle tärkeintä. Hän on valoisa, ystävällinen ja huolehtivainen – ikään kuin kahvilan äitihahmo, jolla ei huonoa päivää tunnu olevan koskaan.





Riina Nyberg, Turun linna/Sodexo

Aina yhtä positiivinen ja reipas Riina on ideanikkari ja luova leipoja. Luovuutensa ansiosta hän osaa taikoa kauniit kattaukset ja ruokatuotteet. Paraikaa kondiittorikoulutusta suorittava Riina on aina valmis uusiin haasteisiin ja jaksaa innostaa työkavereitaankin.

Adbelhakim Adjaoud

Antell-Catering Oy

Loistavana asiakaspalvelijana tunnetulla Abdekhakimilla on ilmiömäinen muisti asiakkaiden suhteen. Hän tietää mitä kukin haluaa ja mistä pitää, ilman että tämän tarvitsee sitä erikseen pyytää. Hänellä on loistava kyky ottaa kaikki asiakkaat vastaan ja huomioida kiireenkin keskellä.



Senja Lankinen

Kortepohjan koulu/Kylän kattaus

Hyväntuulinen ja ystävällinen Senja huomioi oppilaat ja henkilökunnan yksilöinä huolehtien mm. erikoisruokavalioidista. Tilanteet koulun englanninkielisten oppilaiden ja näiden vanhempien kanssa sujuvat ongelmitta hyvän kielitaidon ansiosta. Senja tunnetaan maukkaiden ruokien lisäksi myös loistavista kakuistaan.

Suurkeittiön kokki



Tuulikki Lampen

*Tampereen Ateria/
Hatunpään Ravintokeskus*

Ystävällinen, asiakkaat huomioiva ja työlleen omistautuva Tuulikki rakastaa ruoanlaittoa ja hallitsee suvereenisti tuotantoprosessin eri osa-alueet.

Tuulikki edistää positiivisella asenteellaan myös tiimensä työvirettä.



Hilikka Kiviniemi

*Päijät-Hämeen koulutuskeskerni/
Kampus 1*

Hilikka on paitsi loistava kokki, myös iloinen ja reipas maratoonari. Tämän aina hymyilevän ja nuoria kannustavan pitkän linjan kokin ruoista pitävät kaikki. Hilikka edistää niin hyvää mieltä kuin valoisaakin työpäivääkin.

Eila Paananen

Länsi-Asikkalan koulu

Jo 44 vuotta oppilaille ruokaa laittanut Eila jaksaa edelleen innostua työstään ja uusista haasteista. Hän on esimerkillisesti huolehtinut koululaisten hyvinvoinnista tarjoamalla maistuvaa ja ravitsevaa ruokaa tiukasta budjetista huolimatta. Aina yhtä iloinen Eila on lasten ikioma äitihahmo ja kaveri, joka kokkaa heidän suosikki-ruokiaan.



Erno Kemi, Sipuli

Jälkiruokien erikoismies jaksaa etsiä tietoa ja kehittää osaamistaan. Lojaali kakkonen, joka vie puolivalmiit ajatukset loppuun. Periksiantamaton laadunvaalija, jonka tie on kulkenut Sassosta CD:n kautta Mange Sudiin, Demoon ja sieltä Sipuliin. Pidetty työkaveri, jonka moni entinen esimies ottaisi mielellään takaisin.



Serko Rantala, Farang

Serko on luotettava mies paikallaan, joka on kasvanut suuriin saappaisiin. Farangin alun jälkeen vastuuta on tullut paljon lisää, ja hän pyörittää nykyään keittiötä varmoin ottein. Erityisen hyvin hän toimii luukulla: kun valtaosa asiakkaista tilaa pitkiä menyjitä, jollakin on oltava tajua rytmityksestä. Serko kestää painetta, ja pitää monikansallisen kokkijoukon suunnan selvänä.

Toni Toivanen

Chez Dominique

Harva kokki on ehtinyt yhtä pitkälle yhtä nuorena. Kolmas sija Vuoden kokki -kisassa jo ennen armeijaa, World Skills -diplomi ja PM-pronssi. Chez Dominiquen luottokavereita, joka on avoin ja utelias uusille opeille. Varmahermoinen kilpailija, jonka positiivinen asenne ei petä tiukissakaan paikoissa. Valoisa ja pidetty kollega, jolle olisi kysyntää missä tahansa, mutta sitoutunut työpaikkaansa, jossa on saanut myös runsaasti vastuuta.



Suurkeittiön päällikkö



KiiltoClean

Mari Hakulinen

Kiteen kaupungin ruokapalvelut/Kipakka

Mari on sitoutunut ja motivoitunut pitkän linjan ammattilainen, joka luo hersyvällä huumorillaan ja karjalaisella iloisuudellaan keittiöön innostavan ilmapiirin. Hänen positiivinen ja kannustava esimerkkinsä auttoi työyhteisöä jaksamaan rankempiakin aikoja.



Katariina Leppilampi

ISS Palvelut Oy

Asiakkaan hyvinvointi ja toiveiden täyttäminen on Katariinalle tärkeä asia ja ratkaisu asiakkaan ongelmiin etsitään aina mahdollisuuksien mukaan. Hän on valloittava ja värikäs persoona, joka täyttää iloisuudellaan koko salin.

Jaana Nikumatti

Villa Bredan palvelukeskus

Jaana on osaava, osallistuva ja moderni esimies. Hänellä on maun hallussa niin arkipäivän aterioiden kuin juhlatarjoilujenkin järjestäjänä. Kokonaisvaltaisesti asiakkaistaan ja heidän viihtyvyydestään huolehtiva Jaana on pidetty myös työkavereiden joukossa.





Ravintolan keittiöpäällikkö/-mestari

Timo Nieminen, Hulluporo Oy

Rohkea ja ennakkoluuloton keittiöpäällikkö hallitsee erilaisten keittiöiden johtamisen ja menujen suunnittelun. Timo taitaa myös tuotekehittelyn salat ja hänen mielikuvituksensa ja kekseliäisyytensä näkyy annoksissakin.



Pekka Terävä

Ravintola OLO

Skandinaavisen ja suomalaisen ruoan lähettiläs ja kokkimaajoukkueen kapteeni on tehnyt pitkän päivätyön ravintolamaailman huipulla laadustaan tinkimättä. Tästä uusimpana tunnustuksena Michelin-tähti.

Sasu Laukkonen

Chef & Sommelier

Luova ja työtä pelkäämätön keittiömestari, joka tunnetaan innovatiivisesta työotteestaan ja rakkaudestaan ruokaan. Sasu kuuluu myös luomuruoan ennakkoluulottomiin pioneereihin.



Äänestä osoitteessa www.aromilehti.fi/pro – vielä ehdit vaikuttaa!



OLUT, JOTA RUOKA RAKASTAA

Ravintolapäällikkö/hovimestari



Hannu Uutinen

Holiday Inn Oulu/Brasserie Botnia

Aina yhtä hyväntuulinen Hannu ottaa asiakkaat huomioon ja kuuntelee heidän toiveitaan. Luovuudestaan ja sosiaalisuudestaan tunnettu hovimestari on huomaavainen ja laatu-tietoinen isäntä ravintolassaan.

Anne Immonen

G.W. Sundmans

Innostava ja idearikas Anne ymmärtää asiakkaiden tarpeet ja tarjoaa heille unohtumattomia elämyksiä. Hän on innovatiivinen ja motivoiva ravintolapäällikkö, joka saa kaikki hyvälle tuulelle.



Senja Haapalainen, El Toro

Työllensä omistautunut Senja on ottanut sydämen asiaksi ravintolan luotsaamisen ja kehittämisen. Ravintolapäällikkö tiimeineen on pitkäjänteisellä työllään lunastanut pienelle pihviravintolalle paikan lahtelaisten sydämissä.



Jani-Pekka Hiltunen

Kokomo Tikibar & Room

Drinkkimaailman maestro ei jätä ketään kylmäksi loihtieksaan yllätyksellisiä drinkkejä loistavista aineksista. JP:ltä löytyy vastaukset kaikkiin kysymyksiin ja hän palvelee asiakkaita rennolla asenteella.



Pekka Välitälo

American Bar

Ensimmäisenä ei-ranskalaisena voiton Calvados-kisoista napannut Pekka on paitsi loistava ja korrekki asiakaspalvelija myös innovatiivinen alan edelläkävijä. Häneltä eivät ideat eivätkä viitsit lopu.



Erno Vainanen

Grotesk

Luova ja innostunut Erno tutustuttaa mielellään ihmisiä cocktailien maailmaan. Sosiaalisella miehellä on juuri sopivasti pilkettä silmäkulmassa ja häneltä onnistuu juoma kuin juoma.

Ravitsemus-/ruokapalvelupäällikkö



Paula Alanko

*Puolustusvoimien ruokahuollon palvelukeskus/
Tampereen muonituskeskus*

Pitkäjänteisesti osamistaan hionut Paula kannustaa ja innostaa myös työyhteisöään kehittymään. Hän tuntee asiakkaansa ja heidän tarpeensa onnistuen ylittämään näiden odotukset tilaisuudessa kuin tilaisuudessa.



Maarit Berghäll

HUS Ravioli

Avulias, idearikas, ystävällinen ja asiakkaat huomioon ottava Maarit on pidetty työkaveri. Hän ei kavahda pienistä, vaan jatkaa sisukkaasti eteenpäin. Maarit haistaa uudet tuulet ja on aina askeleen edellä muita.

Kaarina Hassel

Kauniainen/kaupungintalo

Kaarina on terveellisen joukkoruokailun puolestapuhuja, joka on ajanut muun muassa lisäaineettoman lähiruuan asiaa. Loistava juhlatarjoilujen järjestäjä on pidetty esimies lojaaliutensa, oikeudenmukaisuutensa ja kuuntelutaitonsa ansiosta.





Kai Selander

Savonia ammattikorkeakoulu

Aina yhtä positiivinen Kai osaa selittää asiat selkeästi ja innostavasti. Hänellä on taito tehdä kuivastakin aiheesta kiinnostavaa. Rento ja helposti lähestyttävä opettaja selittää tarvittaessa asiat useampaankin kertaan, jotta jokainen ymmärtää.



Pirkko Pölönen

TAO aikuiskoulutus

Pirkko on monessa mukana oleva aktiivinen ja ammattitaitoinen kouluttaja. Kannustavana opettajana hän saa hioutuneella opetustekniikallaan kaikki innostumaan ja kiinnostumaan aiheista.

Arja Myllykangas

Vaasan ammattiopisto

Iloisen Arjan ote oppilaita ohjatessa on lämmin ja samalla jämmäkä. Motivoiva ja auttava opettaja tuntee alueen perinneruoat erinomaisesti. Arja seuraa alan kehitystä ja tekee tuotekehittelyä yhdessä oppilaidensa kanssa.



**Äänestä
osoitteessa**

www.aromilehti.fi/pro

**– vielä ehdit
vaikuttaa!**

Heino

Yrittäjä



Katriina Pilppula, Hotelli Yöpuu

Katriinan johtama hotelli tunnetaan paitsi yksilöllisistä ja eri teemojen mukaan suunnitelluista huoneistaan myös ammattitaitoisesta ja palkitusta henkilökunnastaan. Hotellissa tarjottava ruokakin on saanut paljon kiitosta.



Juha Lindberg

Merenherkut J. Lindberg Oy

Juha on kalankäsittelyn suomenmestari, joka taikoo kalatiskille aina vain uusia kalaherkkuja. Hän on innovatiivinen ja intohimoinen yrittäjä, joka huolehtii niin asiakkaistaan kuin työntekijöistäänkin.

Simo Reijonsaari

Gasthaus Pooki

Simo vastaa 20 vuotta Uudenkaupungin keskustassa sijaitsevan Gasthousen johtamisesta ja keittiöstä. Henkilökohtainen, ystävällinen ja osaava palvelu saa asiakkaat palaamaan aina uudestaan Pookiin.

