

LUOMUAJATTELUA LUONNOSTAAN

Englantilainen teehuone Juvalla luottaa luomuun ja Saimaa Gastronomy -verkoston voimaan.

TeaHouse of Wehmais on kattanut ilta-päiväteet sukutilan vanhaan tallirakennukseen jo kymmenen vuoden ajan. Ajatus englantilaisen teehuoneen perustamisesta lähti liikkeelle tarpeesta. **Anna Grotenfelt-Paunonen** oli palannut opintojen päätyttyä takaisin kotiseudulle ja työskenteli äitinsä vaatekaupassa, joka toimi samassa pihapiirissä. Kaupan asiakaskunta tuli ostoksille usein pitkän matkan takaa ja kaipasi vaihtelua huoltoasemien ruokatarjontaan. Aluksi ravintolan pyörittämiseen etsittiin ulkopuolista yrittäjää, mutta varsin nopeasti oli selvää, että ruoasta kiinnostunut ja kokin ammatista haaveillut Anna perustaisi oman yrityksen sukutilalleen.

Voisi luulla, että englantilaiseen teeperinteeseen erikoistuneen teehuoneen perustaja olisi itsekin varsinainen teehifistelijä, mutta näin ei vielä kymmenen vuotta sitten ollut. Anna perusti teehuoneen tukemaan brittimerkkeihin keskittyvän vaatekaupan valikoimaa. Toisek-

seen, Suomi oli kahviloita pullollaan ja Anna halusi tehdä jotain erilaista. Innostus teetä kohtaan kasvoi yrittäjyyden myötä, jopa niin paljon, että Anna koulutautui myöhemmin teesommelieriksi.

LUOMUA VUOSIKYMMENTEN AJAN

Jos päätös teehuoneen perustamisesta oli helpo, niin samoin oli päätös keskittyä luomuun. Luomujattelu on Annalle lähes sisäänrakennettua, sillä hänen sukutilansa on ollut 90-luvulta lähtien luomutila.

– Olin aika nuori, kun me siirryttiin luomuun, joten luomun suosiminen myös yritystoiminnassa on minulle luontevaa, Anna selittää.

Luomun käyttöä seurataan ravintolassa jatkuvasti, sillä TeaHouse of Wehmais on mukana Portaatt luomuun -hankkeessa. Anna kertoo, että heillä luomuraaka-aineiden käyttöaste ylittää sesongista riippuen 75-95 prosenttiin. Hankkeessa mukana olevat ravintolat

arvotetaan kuudelle portaalle luomun käyttöasteen mukaan ja TeaHouse of Wehmais yltää toimintatavoillaan korkeimmalle portaalle.

"OLIN AIKA NUORI, KUN ME SIIRRYTTIIN LUOMUUN, JOTEN LUOMUN SUOSIMINEN MYÖS YRITYSTOIMINNASSA ON MINULLE LUONTEVAA."

Anna toteaa, että luomun käyttäminen ei ole vaikeaa. Se on kiinni kontakteista, ei niinkään viitsimisestä.

– Olemme rakentaneet meidän verkostoa 10 vuoden ajan.

Aina kun lähialueilta löytyy sopivia tuotteita, käytetään niitä sekä ravintolassa että laite-taan vieressä toimivan Deli & Deco-myymälän puolelle myyntiin. Juvalla saadaan hyviä luomujuureksia ja -vihanneksia, samoin Ran-

tasalmelta. Puumalasta saadaan Puumalan lohta, Hirvensalmen suunnalta puolestaan muikkuja. Oman pihapiirin navetassa asustaa lehmiiä ja naapuri viljelee maailman parhaita luomumansikoita. Läheltä löytyy lähes kaikki tarpeellinen.

SAIMAA GASTRONOMY -VERKOSTO KIRITTÄÄ JÄSENIÄN TASONNOSTOIHIN

– Olen huomannut, että yhteistyökuvioissa mukana olevat yritykset menevät usein valtavirran ohi. Kun yksi nostaa tasoa, on muidenkin nostettava. Yhteisellä maineella me tässä toisiamme markkinoidaan, kertoo Anna ja viittaa Saimaa Gastronomy -verkostoon, joka koostuu neljästä ruokapuolen yrityksestä Saimaan alueella.

– Vaikka tietyllä tavalla voisi mieltää, että me olemme kilpailijoita, niin enemmän me olemme kollegoita.

Korkean tason säilyttämisen lisäksi yhteistyö on tärkeä yrittäjille, sillä palvelut sijaitsevat hajautetusti ympäri maaseutua. Asiakkaita on helpompaa houkuttaa paikalle, kun alue tarjoaa useammalle päivälle saman tasoisia, korkealaatuisia ruokaelämyksiä. TeaHouse of Wehmais lisäksi verkostoon kuuluu Tertin Kartano Mikkelistä, Sahanlahti Resort Puumalasta ja Hotelli Punkaharju Punkaharjusta. Saimaan ruokamatkalle kannattaakin varata aikaa vaikka viikonlopun verran ja kierrellä seutua kaikessa rauhassa.

MENESTYSRESEPTI RUOKAMATKAILUELÄMYKSEN LUOMISEEN

Ruokamatkailuelämys on kokonaisuus, jossa ruoka on luonnollisesti keskiössä. Anna kuitenkin muistuttaa, että kyse ei ole vain siitä, että varmistetaan asiakkaalle pöytä ja lautasellinen hyvää ruokaa.

– Näkisin, että ruokapalvelualalla me olemme osittain esiintyjä. Joka aamu valmistaudutaan uuteen näytökseen. En sano, että pitää esittää jotain roolia, mutta on tärkeää sopia omaan konseptiin ja välittää se myös asiakkaalle.

Palvelun ja miljöön yhteensovittamisen lisäksi palvelumarkkinoinnin ekonomi Anna painottaa, että asiakaspolku on mietittävä alusta loppuun, aina ensimmäisestä yhteydenotosta asiakassuhteen jälkihuoltoon.

Suomen ainoan englantilaisen teehuoneen maine on levinnyt laajalle. Kerrotaan, että Anna on rakentanut kovalla työllä ja hyvällä maulla yhden Suomen parhaista



ruokamatkailukohteista. Miten hän on siinä onnistunut? Luonnostaan palvelualttiin henkilökunnan ja toimintaa ohjaavan luomujattelun lisäksi Anna pohtii menestyksen johtuvan kyvystä sopeutua muuttuviin tilanteisiin ja kehittää toimintaa jatkuvasti.

"NÄKISIN, ETTÄ RUOKAPALVELUALALLA ME OLEMME OSITTAIN ESIINTYJIÄ. JOKA AAMU VALMISTAUDUTAAN UUTEEN NÄYTÖKSEEN."

– Me ollaan koko ajan kuunneltu, mitä markkinat haluaa ja kehitetty palvelukonseptia vastaamaan asiakkaiden muuttuviin tarpeisiin. Esimerkiksi koronan tuomien muutosten myötä toimme markkinoille uusia tuotteita, kuten virtuaalisia teemaistelu-paketteja.

Myös asiakkaat ovat antaneet kiitosta uusista elämyksistä. Anna muistelee lämmöllä sitä, kun eräs asiakas kummasteli, miten Juvassa taso nousee vierailu vierailulta, vaikka yleensä ravintoloiden laatu saattaa jopa kärsiä maineen kertymisen myötä. Johuipa kehu sitten toisiaan eteenpäin ajavasta verkostosta, tiiviistä työyhteisöstä tai palvelukokemuksen päälle ymmärtävästä yrittäjästä, on yksi asia varma.

– Tämän parempaa palautetta tuskin voimme saada, Anna iloitsee.

JENNI YLISIRNIÖ

TIESITKÖ, ETTÄ RUOKAA JA TEETÄ VOIDAAN PARITTA SAMOIN KUIN RUOKAA JA VIINIÄ?

Tee-ruoka-parituksia tehdään maailmalla jo jonkin verran, mutta Suomessa aihe on vielä suhteellisen vieras monelle. Teesommelierina Anna etsii työkseen uusia teen ja ruoan makuyhdistelmiä ja vinkkaa nyt kevään ja kesän kiinnostavimmat makuparit.

Grillattua kalaa ja lohta + Darjeeling tai Lung Ching

Grillattua lihaa + Yunnan tai Gunpowder

Omenakakku kuten Tarte Tatin + Jasmin Pearls

Jäätelö + Assam

Yllätä illallisseruusi näillä höyryävän hyvillä yhdistelmillä!

