

Kaarinista Prikkaan – Ravintolatoiminta Kauhajoella

28.10.2020

Kauhajoella restonomiopiskelijoilla oli kolme ruokatuotantoon liittyvää oppimisympäristöä; opiskelijaravintola Risetti, ravintola Kaarin ja myymälä Sortti. Risetissä opiskelijat oppivat ammattikeittiön ruokatuotantoa ja vastasivat lounaan valmistamisesta koko oppilaitoksen opiskelijoille ja henkilöstölle. Ravintola Kaarinissa tarjottiin kolmen ruokalajin aterioita pöytiin tarjoiltuna opiskelijoille, henkilöstölle ja ulkopuolisille asiakkaille lounasaikaan. Lisäksi Kaarinissa järjestettiin erilaisia etnisiä ruokakulttuuri-iltoja ja muita elämyksellisiä iltoja. Myymälä Sortissa myytiin opiskelijoiden valmistamia kotiruokia, erityisruokavaliotuotteita ja leivonnaisia.

Ravintolatoiminta Kauhajoella alkoi keväällä 2002, ja ravintolan toiminnasta ja opetuksesta oli päävastuu lehtori Katja Kulmalalla. Lounaita ja teemallisia iltatilaisuuksia markkinoitiin paikallislehdissä, minkä lisäksi restonomiopiskelijat markkinoivat ravintolaa aktiivisesti myös muiden viestintäkanavien kautta. Sekä lounaat että elämykselliset illat olivat varsin suosittuja.

Merja Sillanpään rehtorikautena 2005-2007 ravintolan toiminta-ajatusta kehitettiin ja ravintolamiljöötä uudistettiin. Vuonna 2006 tehdyn remontin yhteydessä ravintola sai nimen ravintola Kaarin rouva Karin Sjöbergin mukaan. Samaan aikaan ravintolaan haettiin anniskeluoikeudet. Ravintolan hauskat ja elämykselliset avajaiset vietettiin 1920-luvun kieltolain hengessä draaman keinoin 2.11.2006. Avajaisissa tarjottiin neljän ruokalajin illallinen juomineen. Kutsun saaneita vieraita kehotettiin pukeutumaan 1920-luvun tyyliin ja painamaan mieleen henkilökohtainen salasana, joka varmisti sisäänpääsyn. Salasana oli hauki ja muutamille valituille oli tahallaan ilmoitettu väärä salasana, jolloin seurasi yllätyksiä sisäänpääsyssä.



Kuva 1. Ravintola Kaarinin avajaiset 2.11.2006 kieltolain hengessä (Kuva: Seija Panula).

Ravintola Prikan toiminta-ajatus

Kun vuoden 2012 keväällä SeAMKin ravitsemisalan koulutuksen jatkuminen ja siirto Seinäjoelle vahvistuivat, alkoi uuden oppimisympäristön kartoittaminen. Vaihtoehtoisiksi oppimisympäristöiksi tarjottiin Kampustalon keittiötä ja Frami E:ssä toiminutta jakelukeittiötä, jossa toimi Café Tsumppi. Näistä vaihtoehtoista päädyttiin Frami E:n tiloihin, sillä restonomikoulutuksen muukin opetus tapahtuisi Frami Oy:n tiloissa.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun opiskelijoista koostunut monialainen ryhmä FramiPro sai projektikseen järjestää nimikilpailun uudelle ravintolalle. Nimikilpailun pohjaksi luotiin tarina, joka pohjautui Jouppilan maiden historiaan. Tarinalla oli tarkoitus herättää innovatiivisia ideoita nimen luomiseksi. Nimikilpailun tuloksena ravintola sai nimekseen Prikka. Ravintola Prikan palvelut noudattavat samaa konseptia kuin Kauhajoella, eli restonomiopiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat lounaspalveluita ja teemaillallisia asiakkaille tarjoten elämyksellisiä ruokahetkiä. Toiminta-ajatuksessa vahvistettiin vastuullisuutta, joka huomioidaan muun muassa raaka-aine-, käyttötavara- ja laitehankinnoissa sekä ympäristöystävällisissä ja energiatehokkaissa toimintavoissa. Näitä edistävät muun muassa laiteteknologia, energiankulutuksen mittausjärjestelmä ja ekologiset puhdistusmenetelmät. Ravintola Prikan toiminta suunniteltiin siten, että se olisi oikeuttanut Joutsenmerkin käyttöoikeuden hakemiseen.

Ravintola Prikan rakennushanke

Uuden oppimisympäristön suunnittelu toteutettiin käyttäjälähtöisesti ja SeAMK ravitsemisalalta hankkeesta vastasi lehtori Kirta Nieminen kollegoidensa avustamana. Opiskelijat pääsivät vaikuttamaan suunnitteluun ja saivat kommentoida luonnossuunnitelmia. Suunnittelu eteni hyvässä yhteistyössä SeAMKin tilapalveluiden, rakennuttajan, arkkitehdin ja suunnittelutoimistojen kanssa. Rakennuttajana toimi Frami Oy, jota edusti kiinteistöpäällikkö Timo Sysilampi. Frami E-rakennus on arkkitehtitoimisto Sipisen käsialaa, joten hankkeen pääpiirustuksista ja rakenteellisista muutoksista vastasi arkkitehti Ari Sipinen. Hanke käynnistyi vauhdilla elokuussa 2012, ja saneerauksen tuli olla valmis syyskuun alussa 2013. Käyttäjien toiveena oli, että hankkeen aikataulun ja laadullisten tavoitteiden saavuttamiseksi, keittiösuunnittelusta ja kaluste- ja laitevaatimusten määrittelystä vastaisi keittiösuunnitteluun erikoistunut toimisto yhdessä käyttäjän kanssa. Kilpailutuksen jälkeen suunnittelutoimistoksi valittiin Merja Salmisen luotsaama Design Lime Oy Helsingistä.

Syksyn 2012 aikana keittiön luonnossuunnittelu eteni yhteistyössä rakennuttajan, käyttäjän, arkkitehdin ja Design Limen Oy:n edustajien kanssa. Olemassa olevan jakelukeittiön pinta-ala ei riittänyt, joten lisätilaa saatiin laajentamalla keittiötä Tekniikan yksiköllä käytössä olleisiin pukutiloihin. Muutaman kuukauden pyörittelyn jälkeen luonnossuunnitelmasta saatiin suunniteltua toiminnallisesti ja teknisesti tavoitteita vastaava kokonaisuus. Käyttäjän edustajat hakivat ideoita toiminnallisen suunnittelun tueksi useista referenssikohteista sekä vierailivat kaluste- ja laitetoimittajien näyttelykeittiöissä. Kun luonnossuunnitelma oli valmis, kaluste- ja laitevaatimukset määriteltiin yhteistyössä Design Lime Oy:n kanssa. Lisäksi käyttäjän tuli kilpailuttaa muun muassa salin sisustussuunnittelu, astiat, salin palvelutiskin toimittaja ym.

Keittiön saneeraus alkoi maaliskuussa 2013 ja rakentajana toimi rakennus- ja suunnittelutoimisto Hämäläiset Oy. Purkutyöt ja rakenteelliset muutokset, sekä sisä- ja LVIS-työt kestivät elokuulle 2013. Käyttäjän roolina oli yhteistyössä rakennuttajan kanssa käydä jatkuvaa vuoropuhelua rakentajaa edustavan vastaavan mestarin kanssa. Rakennushankkeessa on useita kriittisiä pisteitä, joita käyttäjän on hyvä valvoa, kuten lattiankallistusten ja -pinnoituksen laadun varmistaminen. Vastaava mestari varmisti useita detaljitietoja pitkin rakennushanketta käyttäjän edustajalta. Rakennushanke eteni aikataulussa ja suunnitelmien mukaisesti.

Elokuussa 2013 tila alkoi olla niin rakenteellisesti, kuin LVIS-töiden osalta valmis. Ravintolan sali alkoi täyttyä kaluste-, laite ja -tavaratoimituksista. Kalusteiden ja laitteiden kilpailutus toteutettiin ryhmissä, ja kilpailutuksen tuloksena toimittajia olivat kalusteiden osalta Dieta Oy, uunien osalta Electrolux Professional Oy ja muiden laitteiden osalta Metos Oyj. Kalusteiden ja laitteiden asennus tapahtui elokuussa muutaman päivän aikana.

Ravintola Prikan vastaanottotarkastus- ja kokous oli 30.8.2013. Tarkastuksessa käytiin läpi rakennustekniset työt, sekä putki-, ilmastointi-, sähkö-, rakennusautomaatio- ja keittiölaitetyöt. Vastaanottotarkastuksen jälkeen keittiön tilat luovutettiin käyttäjälle, ja opetus tiloissa alkoi 2.9.2013. Pieni joukko restonomiopiskelijoita auttoi elokuussa projektityönä Prikan käyttöönotossa. Ensimmäinen lounastilaisuus, joka Prikassa järjestettiin, liittyi opetusministeri Krista Kiurun vierailuun SeAMKissa.



Kuva 2. Ravintola Prikan keittiö (Kuva: Petri Naukkarinen).

Ravintola Prikka on toiminut seitsemän vuotta restonomien oppimisympäristönä. Toiminta-ajatus on pysynyt lähes samana, lukuun ottamatta iltaravintolatoiminnasta luopumista vähäisen asiakaskunnan vuoksi. Anniskeluluvista luopumista on myös pohdittu muun muassa siksi, että tällöin tilan vuokraaminen ulkopuolisille oli vaivattomampaa. Alkoholin myynti on varsin vähäistä Prikassa, ja opetuksessa olisi hyvä huomioida myös alkoholittomat juomat ja drinkit eli mocktailit, jotka ovat tällä hetkellä trendikkäitä.

Kirta Nieminen, restonomi (YAMK), lehtori, SeAMK Ruoka