

aromi

RUOAN JA JUOMAN AMMATTILAISTEN LEHTI / NRO 8 • LOKAKUU 2011 / 10,00 €

Turengin Asema

tarjoaa ruokaelämyksiä
junantuomille

Sivut **17-21**



Helsingissä myynnissä
satoja ravintoloita

Sivut **30-33**

Kahvilabisnes pirstyy
tavaramyynnillä

Sivut **35-40**

Päiväkoti säästää
itse tekemällä

Sivut **60-63**



Tavaraa on katosta lattiaan.
Kaikki Palosen hyvällä maulla
valikoimaa.

Bisnes käyntiin perhosten siivoin

Yrittäjä Elisa Palosella riittäisi tarinoita bisneksen teosta vaikka kirjaksi asti. Värikkäitä vaiheita toivat alkuun perhoset, sittemmin ikävämmät virkamiesväännöt.

Kasvihuoneilmiön tietävät Suomessa suunnilleen kaikki imeväisiä lukuunottamatta. Mutta harva on kuullut paikan syntytarinaa. Sen vuoksi on peruutettava ajassa aina 1980–70-luvun taitteen taloustaantumaa saakka.

Silloisessa taloudellisessa ilmapiirissä oli järkevin alkaa kierrättää, joten **Elisa Palonen** avasi Turun parhaalla kauppapaikalla Hansakorttelissa osto- ja myyntiliikkeen. Pikku hiljaa kypsyi ajatus muutosta. Nykyiset Nummen tilat olivat tuolloin vielä varsin vilkkaan Helsinki–Turku-maantien varrella.

– Tässähän oli alunperin pelkkä rekkojen-pesuhalli, kasvihuoneen rakennutin varta vasten. Tavaraa oli Turussa 1 200 neliötä, joten rekat kuljettivat sitä tänne kuukauden, Palonen kertoo.

Satasia ilmaan

Vanhaa tavaraa oli vaikea saada, eikä Palosta muutenkaan kiinnostanut huippukalliin antiikin säilöminen. Osto- ja myyntiliike eli diverssikauppa, alkoi saada nykyistä muotoaan, ja kahvilatoiminta käynnistyi heti uusien tilojen valmistuttua.

Palonen ei kuitenkaan uskaltanut luottaa vain kahteen toiminnan kivijalkaan, niiden tueksi pystytettiin perhospuisto.

– Voin hyvin sanoa, että perhoset pelastivat elämäni. Niiden varassa elin hetken. Media kirjoitti perhosista ja minä laitoin mainosmarkat uusiin perhosiin.

Perhospuiston ylläpitokustannukset tuntuvat näin jälkikäteen ajatellen melkoisilta. Yksi perhonen maksoi tuohon aikaan viisikymmentä markkaa, vähän pienempi reilut pari kymppiä.

– Perhoset elävät vain päivän, niinpä maksoin niistä kuukaudessa 24 000 markkaa. >>>



Kaikki palmut ovat eläviä ja kasvavat kesässä parikin metriä. – Syksyllä ei saada kasvihuoneen luokkuja kiinni, ennenkuin metsuri on käynyt, Palonen kertoo.

Tavarataivaan viimeistelee kuparikokoelma, josta Palonen pulitti 11 000 euroa.
– Minä voin ostaa vaikka hanurimuseon kaikki hanurit, koska tilaa on ja olen vähän hullu.



Munkit

50–60 KPL

2 l jääkylmää vettä
4 kpl tuorehiivää
4 kg jauhoja
20 g suolaa (n. 3 rkl)
40 g kardemummaa (n. 6 rkl)
1 kg sokeria
6 kananmunaa
6 dl / 600 g öljyä

Sekoita kaikki ainekset jauhoja lukuun ottamatta keskenään hyvin tasaiseksi massaksi. Lisää lopuksi jauhot nopeasti, ettei taikina sitkosta liikaa.

Kuumenna öljy rasvakeittimessä 180-asteiseksi. Kääntelee munkkeja kypsentämisen aikana, että ruskistuvat tasaisesti. Nosta valmiit munkit reikäkauhan avulla valumaan ja sokeoi lämpiminä.

Henkilöstökustannukset ovat Suomessa niin korkeat, että on ihme jos joku selviää *pelkällä kahvin myynnillä*.

Oli kuin sataasia olisi lentänyt ilmassa ihmisten iloksi.

Perhospuisto suljettiin parin toimintavuoden jälkeen, mutta ihmiset olivat Kasvihuoneilmiön jo löytäneet.

Tappiollista kahvia

– Tämä on hallittu kaaos, Palonen kuvailee tämän hetkistä liiketilaansa.

Ulko-ovella vartoi kaksi valtavaa kipsileijonaa, sisällä aukeaa trooppinen puisto palmuihin. Tavaraa on enemmän kuin mielikuvitus riittäisi keksimään. **Olavi Virta** tunnelmoi taustalla ja kaiken yllä leijuu vastaleivotun pulan tuoksu.

– Kahvila tuottaa pääosin tappiota, Palonen palauttaa maan pinnalle.

– Henkilöstökustannukset ovat Suomessa niin korkeat, että on ihme jos joku selviää pelkällä kahvin myynnillä. Yleensä pitää olla jotain muutakin toimintaa. Kyllä kahvilayrittäjät ovat kovilla tässä maassa.

Palosen bisnes on sisustus.

– On mahdoton sanoa, mitä ei olisi ollut myynnissä. Eihän tämä mikään tavallinen myy-

mälän pöytä ole, Palonen viittaa viereensä, jossa istuu kaksi papukaijaa orrellaan, niiden yllä kimaltaa valtaisa kristallikruunu ja istujia ympäröivät eriväristen hyrrien ja palapeliin tornit.

– Kaikki on kuitenkin tarkoin harkittua. Ei superkallista, vaan laadukasta ja tyylikästä. Tosin hyvän tavaran löytäminen on työlästä, kun tukkujen nettisivut ovat tukossa tavaraa. Kun käy läpi 10 000 tuotetta, voi löytää 5–15 käypää tuotetta. On vain luotettava omaan tyyliin.

Munkkeja ja kotiruokaa

Kahvilaan syntyy jonoa, sillä asiakkaat haluavat odottaa tuoreita munkkeja, jotka kiehuvat vielä rasvakeittimessä.

– Meillä valmistetaan lähes kaikki itse, ja ruoka on todellista kotiruokaa, Palonen kertoo.

Torstaisin on aina hernekeittoa ja pannaria. Lihapullat ja muusi on suosituin lounas.

– Paikalliset peräkammarien poikamiehet käyvät täällä syömässä kesät talvet. Vaikka talvella ruoanvalmistus on todella tappiollista, haluan tuottaa sen palvelun. Viikonloppuisin asiakkaita on tupa täynnä, mutta henkilöstökustannuksia nostavat viikonloppuisat, joten

viikonloppuun tuotoilla ei kateta arjen kassavajetta.

Kesällä ihmiset liikkuvat niin paljon, että silloin kahvila sentään tuo enemmän kuin vie. Ostoksille tullaan ympäri maata ja ulkomailtakin. Mutta se sijainti! Uusi moottoritie vei sattunnaiset ohikulkijat kokonaan. Vuosien taistelu opasteesta ei ole vielä ohi.

– Yksi virkamies sanoi ei, niin kukaan ei sen jälkeen lupaa moottoritienvarren kyltille myöntänyt. Ei vaikka tukenani olivat **Matti Vanhanen** ja **Tieyhtiö Ykköstien** toimitusjohtaja **Tom Schmidt**. Tänä kesänä jätin kylttiasiani Euroopan ihmisoikeustuomioistuimen (EIT) ratkaistavaksi. Moottoritie on oma mainokseni.

Palosen pelkona on, että EIT:n koneistossa asia päättyy ensimmäisenä suomalaisen virkamiehen käsiin.

– Siitähän se sujahtaa mappi ööhön.

Kasvihuoneilmiö
Palomäentie 2, Nummi
www.kasvihuoneilmiö.fi