Ravintola Backas

Backaksen Sanomat

Nro 4

Kuninkaan Erän elämyksiä

Puimalan kesää 2020!

Backas on monipuolinen työharjoittelu-paikka

Täydellisten henkilöstötapahtumien Backas

Kaksivuotias Backas on täynnä moniosaajia s.3

Välilasku Vantaalla? Stopover-seikkailu odottaa s.4

Erädaamit valmiina jahtiin s.8

Ylästöntie 28, 01510 Vantaa | p. 0400 153 281 | myynti@ravintolabackas.fi | www.ravintolabackas.fi

BACKAKSEN JOULULOUNAAT

Ma-pe 28.11.- 20.12. sekä la 14.12, 21.12. ja su 15.12. Joululounaan hinta 59,00€/hlö. Lapset (2-12v) 2,00€/ikävuosi.

YRITYSTEN PIKKUJOULUT

Varaa yrityksen pikkujoulut kartanossa mm. Charleston-teemalla jopa 150 henkilölle!

Ravintola Backas

BACKAKSEN JOULUN AIKA!

Katso lisää www.ravintolabackas.fi

PUIMALAN JOULUMAA

13-15.12 klo 11.00-15.00! Joulumarkkinat, Backaksen puoti ja ohjelmaa koko perheelle!

JOULUN TARINA - OHJELMALLINEN ILLALLINEN

13.12. Illan tähdittää Hannu Lehtonen & Seppo Hovi! Lipun hinta 75,00€/hlö sis. illan ohjelman sekä Backaksen joulupöydän.

Ylästöntie 28, 01510 Vantaa myynti@ravintolabackas.fi +358 400 153 281

Pääkirjoitus

Kaksivuotias Backas on täynnä moniosaajia

RAVINTOLA BACKAS täytti elokuussa kaksi vuotta. Aika tunnetaan suomalaisessa ravintolamaailmassa maagisena konkurssirajana: neljä viidestä ravintolasta laittaa lapun luukulle ennen kaksivuotispäiväänsä. Voimme siis hyvillä mielin onnitella itseämme. Samalla haluamme kiittää kaikkia asiakkaitamme, jotka ovat mahdollistaneet menestyksemme.

Kun ravintolatoimintaa vasta suunniteltiin, koostui yrityksemme koko omaisuus yhdestä läppäristä ja nipusta paperia. Työntekijöitä ei ollut, vaan puikoissa hääräsi allekirjoittanut yhdessä toimitusjohtaja **Veijo Kantasen** kanssa.

Kun Ravintola Backas avasi ovensa, oli henkilöstön kokonaisvahvuus kuusi ihmistä. Seuraavaksi kesäksi työntekijämäärä oli jo tuplaantunut. Tällä hetkellä Backaksessa on 16 vakituista ja neljä kausityöntekijää.

Henkilökunnan kasvu luo minulle haasteita pomona ja yrittäjänä. Enää en voi vain fiilistellä, vaan minun täytyy kiinnittää tietoisesti huomiota alaisteni työhyvinvointiin. Koska en enää työpäväni aikana näe koko henkilöstöä, kuinka varmistun siitä, että Backas on jatkossakin hyvä työpaikka? Että kaikilla on kaikki hyvin ja kukaan ei uuvu työssä?

SUUTARI PYSYKÖÖN lestissään, sanoo vanha suomalainen sananlasku. Oli aika, jolloin ravintolassa oli kylmäkkö, lämmin kokki, viinuri ja tiskari. Jokainen huolehti omista tehtävistään, eikä laatikon ulkopuolelle juuri pälyilty.

Se oli silloin. Nykyään alalla kuin alalla puhutaan multitaskaamisesta ja jokaiselta työntekijältä odotetaan laajan työnkuvan hallintaa.

Itse olen koulutukseltani kokki. Backaksessa toimin kuitenkin yrittäjänä, baarimikkona, remonttireiskana, omenanpoimijana ja kassakoneasentajana. Muun muassa. Joskus minua on katsottu kieroon ja kysytty, osaanko todella tehdä tuon kaiken.

Jokin aika sitten keskustelimme yrittäjäporukalla yhteisestä ammatinvalinnastamme. Totesimme, että yrittäjyydessä on jotakin samaa kuin hyppäämisessä lentokoneen ohjaimiin tuhatsivuisen manuaalin kanssa ohjeistuksena lukea samalla, kun lennät. Yrittäjänä eteen tulee väistämättä asioita, joita ei osaa. Useimmiten ne ovat kuitenkin opeteltavissa.

Kun olen monessa mukana, tiedän mitä Backaksessa todella tapahtuu. Samalla opin tuntemaan työntekijät ja heidän vahvuutensa.

BACKAKSESSAKIN TYÖNKUVAT ovat mitä moninaisimmat. Esimerkiksi hovimestari lakaisee autoista lumet, pesee terassin, istuttaa kukat, tilaa viinit, putsaa ikkunat ja imuroi. Vain pieni osa hänen päivistään kuluu tavanomaiseen hovimestarin työhön.

Harvasta ravintolasta löytyy myöskään moniosaajaa, joka on kotonaan niin keittiössä kuin salissa, korjaa kaiken korjaamista vaativan ja rakentaa ohimennen myös baaritiskin tai kokonaisen kesäkahvilan. Meillä tuollainen työntekijä kuitenkin on, mistä olemme syystä ylpeitä.

Yksi esimerkki nousujohteisesta urakehityksestä Backaksessa löytyy myös tästä lehdestä. Lue kesätyöntekijänä aloittaneen, pian toimistossa äitiyslomansijaisena aloittavan **Nelli Pasasen** tarina sivulta 6.

Talon sisällä tehtäviinsä kasvaneet moniosaajat ovat Backakselle kultaakin kalliimpia, eikä heidän kaltaisiaan noin vain rekrytoida. Siksi haluan pitää kiinni jokaisesta työntekijästämme ja tarjota heille sesonkialallakin ympärivuotisen toimeentulon, kunnon lomat ja hyvät työsuhde-edut.

MONIPUOLISUUS, VASTUU ja kehittymismahdollisuudet pitävät työnteon mielekkäänä. Backaksen työntekijöillä on omat ydinosaamisalueensa, mutta periaatteessa kenet tahansa voisi laittaa tekemään mitä tahansa. Se on selvä etu työssä, jossa jokainen päivä on erilainen ja eteen voi tulla kaikkea pöytiin tarjoillusta illallisesta avotulella nautittavaan rosvopaistiin, kahdesta asiakkaasta monisatapäiseen juhlaväkeen, herkästä hääjuhlasta rämisevään rokkikonserttiin.

Toiveeni on, että Backaksessa ei pidä, vaan saa tehdä töitä. Haluan Backaksen olevan hyvä työpaikka.

Ennen päättynyttä kesäsesonkia meille haettiin ensimmäistä kertaa töihin, koska meistä oli kuultu niin paljon hyvää asiakkailta, kavereilta ja sosiaalisesta mediasta. Siitä tuli yrittäjälle hyvä fiilis.

Jotain olemme kuluneen kahden vuoden aikana tehneet oikein.

Lauri Kaivoluoto
Backaksen yrittäjä

Välilasku Vantaalla?

Stopover-seikkailu odottaa

Ravintola Backas on kolmentoista muun vantaalaisyrityksen kanssa mukana lokakuun loppuun kestävässä Stopover Guide -kokeilussa. Verkkopalvelun avulla houkutellaan Vantaalla pysähtyviä matkailijoita tutustumaan lähialueen elämyksiin.

TEKSTI **TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM** KUVAT **VANTAAN KAUPUNKI**

Tutustu Vantaan matkailu-palveluihin! www.stopoverguide.fi

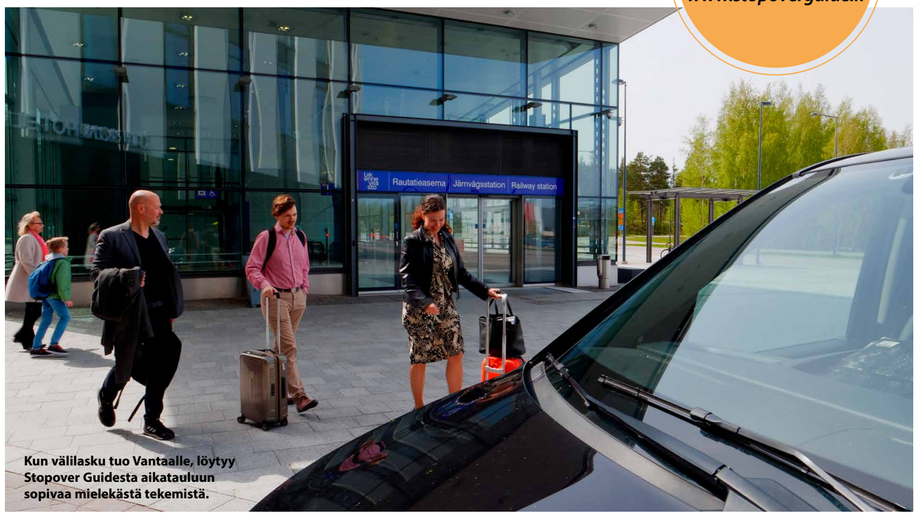
Stopover Guide -kokeilu on suunnattu kaikille Vantaalla pysähtyville matkailijoille – koti- ja ulkomaanmatkailijoille, liike- ja vapaa-ajan matkailijoille sekä yksin tai ryhmässä matkustaville.

– Matkailijavirtojen näkökulmasta keskiössä on Helsinki-Vantaan lentoasema, kertoo projektisuunnittelija **Saila Kurki** Vantaan kaupungilta.

– Toisena merkittävänä solmukohtana toimii Tikkurilan matkakeskus, jossa odotetaan kotimaan jatkoyhteyksiä ja Venäjän-junia.

Älypuhelimella kätevästi käytettävän palvelun tavoitteena on jakaa tietoa Vantaan matkailukohteista, niiden sijainnista ja liikenneyhteyksistä.

– Kun aikaa on rajallisesti, haluun tutkia ympäristöä vaikuttavat itseä kiinnostavan kohteen lisäksi myös luotettavat kulkuyhteydet molempiin suuntiin, Saila huomauttaa.



Kun välilasku tuo Vantaalle, löytyy Stopover Guidesta aikatauluun sopivaa mielekästä tekemistä.

Sopivan mittaisia elämyksiä

Palvelu toimii älylaitteisiin hyvin skaalautuvana nettisivuna osoitteessa stopoverguide.fi.

– Monet matkailijat eivät halua ladata ylimääräisiä sovelluksia muutenkin täyteen puhelimeen. Myös roaming-maksut saattavat arveluttaa. Siksi valintamme oli nimenomaan helppokäyttöinen nettisivu, Saila taustoittaa.

Sivustolle syötetään käytettävissä oleva aika ja lähtöpaikka – esimerkiksi lentoasema tai hotelli – minkä jälkeen tarjolle tulee määriteltyyn aikaikkunaan mahtuvia elämyksiä ja aktiviteetteja sekä tiedot niiden saavutettavuudesta joukkoliikenteellä, autolla, pyöräillen ja kävellen.

– Kesän ajan palvelu on toiminut englanniksi, mutta syyslomakaudelle valmistuu myös suomenkielinen versio, Saila lupaa.

Uusia asiakkaita Olohuoneelle

Matkailijoita houkutellaan stopover-seikkailulle mainosvideoilla sekä liikenteen solmukohtiin, hotelleihin ja Vantaan infopisteisiin jaetulla mainosmateriaalilla. Kokeilun vastaanotto onkin ollut innostunutta.

Tarkkaa dataa käyttäjämääristä ei vielä ole, mutta esimerkiksi Ravintola Backaksen pihapiirissä on havaittu runsaasti puhelin kädessä kulkevia uteliaita matkailijoita.

– Olemme nostaneet palvelussa esille kesäkahvilaamme Olohuonetta, sen käsin tehtyjä herkkuja, grilliruokaa ja skumppajoogaa. Näyttää siltä, että haluttu kohderyhmä on löytänyt perille, iloitsee Ravintola Backaksen yrittäjä **Lauri Kaivoluoto.**

– Suosioon on varmasti vaikuttanut paitsi tarjontamme, myös sijaintimme hyvien kulkuyhteyksien päässä lähellä lentoasemaa ja Tikkurilan matkakeskusta.

Metropolia Ammattikorkeakoulun tekemän käyttäjätutkimuksen tulokset selviävät syksyllä kokeilun päätyttyä. Samalla saadaan tietoa myös siitä, millaiset markkinointitavat ovat tehokkaimmin tavoittaneet matkailijoita.

– Sen jälkeen palveluntarjoaja tekee päätöksen jatkosta ja mahdollisista kehittämistoimenpiteistä, Saila Kurki sanoo.

Kesäkuun alusta lokakuun loppuun kestävän Stopover Guide -kokeilun toteuttaa Tietotemput Oy. Palvelu on tuotettu käyttäen apuna Tietotemppujen kehittämää kartta-alustaa.

Ravintola Backas on yksi Stopover Guiden 14 vantaalaiskohteesta.

Helposti perille asti

STOPOVER GUIDE -kokeilu on osa pääkaupunkiseutuun keskittyvää Perille Asti -hanketta, joka etsii älykkäitä liikkumisratkaisuja asukkaiden ja matkailijoiden käyttöön sekä erityisesti matkailualan yritysten hyödynnettäväksi. Hankkeessa syntyneet markkinalähtöiset palvelut täydentävät nykyistä liikennejärjestelmää ja tekevät perillepääsystä helppoa myös haastavammiksi koettuihin kohteisiin.

Uusia liikkumisratkaisuja kehitetään tiiviissä yhteistyössä matkailutoimialan yritysten, liikkumispalveluja tarjoavien yritysten ja palvelujen loppukäyttäjien kanssa. Tuloksena on uusia ratkaisuja ja palveluita, joita kokeillaan kohdealueilla aidossa ympäristössä.

Reilun kahden vuoden mittainen Perille Asti -hanke jatkuu tämän vuoden loppuun saakka. Hanke saa rahoitusta Euroopan aluekehitysrahastosta osana 6Aika-strategiaa, joka on Suomen kuuden suurimman kaupungin – Helsingin, Espoon, Vantaan, Tampereen, Turun ja Oulun – yhteinen kestävän kaupunkikehittämisen toimintamalli.

Seuraa Backaksen arkipäivää ja pysy ajan tasalla tulevista tapahtumistamme: @ravintolabackas.fi

Sandra Russe viihtyy Backaksessa sekä työpaikkansa tapahtumissa että vapaa-ajalla.

TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM

HENKILÖSTÖTAPAHTUMAN

Menu

Tervetulokahvit
Täytettyjä Lapin rieskoja,
lohta sekä savuporoa
Alinan marjapiirakkaa vaniljakastikkeen
kera ja nokipannukahvit

Puimalan grillimenu
Vihersalaattia ja Backaksen
hunajavinegrettiä
Coleslaw-salaattia
Parsaa, mansikkaa ja vuohenjuustoa
Raikasta melonia ja kevätnaurista
Paahdettua Lopen riistasalamia ja
marinoitua punasipulia
Talon leipävalikoima ja tapenadea

Keittiömestari tarjoilee
suoraan hiiligrillistä:
Kevätkananpoikaa, tuoretomaattisalsaa
Backaksen possua, aiolia ja grillattuja
yrttimarinoituja tomaatteja
Kevätkaalia, uutta perunaa ja
naattiporkkanaa

Raparperipiirakkaa ja
vanhan ajan vaniljamoussea

Täydellinen henkilöstötapahtuma Backaksessa

Yli 200 IT-alan osaajaa täytti huhtikuussa Backaksen pihapiirin ja siellä sijaitsevan Tapahtumakeskus Puimalan. Unohtumaton henkilöstötapahtuma sai runsaasti kiitosta, minkä vuoksi Backakseen aiotaan palata myös uudelleen.

TEKSTI **TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM**

Kun **Sandra Russe** saapui ensi kertaa Ravintola Backakseen, oli se rakkautta ensi silmäyksellä. CGI Suomen Financial Services -yksikön markkinointi- ja tapahtumavastaavan tehtäväksi oli annettu reilun 200 hengen henkilöstötapahtuman organisointi.

– Kun astuin Backaksen maille, satoi taivaan täydeltä räntää. Silti miljöö upposi minuun saman tien, Sandra muistelee.

– Halusin printeisestä henkilöstöpäivästä poikkeavan aktiivisen tapahtuman ja näin heti, että täällä sen toteuttaminen onnistuu.

Hyvää fiilistä vahvisti tapaaminen Ravintola Backaksen tapahtumakoordinaattori **Mireka Kantasen** kanssa.

– Meillä synkkasi saman tien ja minulle jäi luottavainen mieli: täällä tiedetään, mitä tehdään, Sandra sanoo.

– Minulla oli päivän ohjelmasta oma visio ja paljon ideoita, joiden toteuttamisessa ja jatkokehittelyssä Mireka ja koko Backaksen tiimi olivat alusta loppuun aktiivisesti mukana. Heiltä olisin tarvittaessa saanut myös kokonaan valmiin ohjelman.

Aktiivista tekemistä ja hyvää ruokaa

IT- ja liiketoimintakonsultoinnin palveluita tarjoavan CGI Suomen väkeä saapui henkilöstöpäivään Oulua ja Lappeenrantaa myöten.

– Backaksen sijainti Kehä III:n kupeessa helppojen bussi-, juna- ja lentoyhteyksien päässä poisti kaikki saapumiseen liittyvät huolet, Sandra huomauttaa.

Päivän aluksi osallistujia odottivat Tapahtumakeskus Puimalaan katetut tervetulokahvit.

– Niiden jälkeen hoidettiin viralliset asiat alta pois. Puimala tarjosi toimivat puitteet Power Pointeille ja muille esityksille, Sandra kiittelee.

Virallisen osuuden jälkeen parisataapäinen osallistujajoukko levittäytyi Backaksen tiluksille, jonne oli pystytetty hauska ja monipuolinen toimintarastialue. Kisatiimien osaaminen pantiin koetukselle saappaanheiton, haaraperusletkajenkan, petankin ja pantomiimin kaltaisissa aktiviteeteissa.

> **Päivää on kehuttu vuolaasti. Ainuttakaan negatiivista palautetta en ole saanut.**

Puolitoistatuntisen kisailun jälkeen oli aika ottaa oppia nelinkertaisen olympiapikaluistelija **Mika Poutalan** elämänviisauksista.

– Mika kertoi meille urastaan ja kaikesta sen aikana oppimastaan sekä kokonaisvaltaisesta hyvinvoinnista, joka korreloi myös työhyvinvointiin, Sandra kiteyttää.

Luennon jälkeen alkoi päivän kenties odotetuin osuus, Puimalaan katettu buffetruokailu. Tarjolla oli salaatteja, hiiligrillin antimia ja maukasta jälkiruokaa.

– Ruoka sai mahdottoman paljon kehuja. Se oli hyvin tarjoiltua, herkullista ja sitä oli riittävästi. Etukäteisilmoituksella huomioitiin erinomaisesti myös kaikki erityisruokavaliot, Sandra toteaa.

Ruokailun jälkeen ilta jatkui vapaamuotoisesti Backaksen housebändin säestyksellä.

– Päivän päätteeksi kauempaa tulleet yöpyivät lähistön hotelleissa, reippaimmat lähtivät vielä jatkoillekin. Molemmat vaihtoehdot onnistuivat näppärästi hyvien kulkuyhteyksien ansiosta.

Persoonallinen paikka ja selvät sävelet

Kevään henkilöstötapahtumaa muistellaan CGI:ssä vielä syksynkin tultua.

– Päivää on kehuttu vuolaasti. Ainuttakaan negatiivista palautetta en ole saanut, Sandra iloitsee ja suosittelee Ravintola Backasta ja Tapahtumakeskus Puimalaa kaikille unohtumatonta ja persoonallista henkilöstötapahtumaa suunnitteleville.

– Backaksen väki on joustavaa ja asiantuntevaa, minkä vuoksi tilaisuuden suunnitteleminen oli helppoa. Backaksessa oli alusta asti selvät sävelet, mikä herätti syvän luottamuksen yhteistyön ja tapahtuman onnistumiseen. Parempaa paikkaa, henkilöstöä, tilaa, miljöötä tai ruokaa on vaikea löytää.

Sandra lupaa yhteistyön Backaksen kanssa jatkuvan myös tulevaisuudessa.

– Uskon, että hyödynnämme pian Backaksen kokoustiloja ja miksemme myös vaikkapa ruokakursseja. Vapaa-aikanakin olen ahkera Backaksen-kävijä, joten lähiajan suunnitelmissa siintävät jo konsertit ja ohjelmalliset jouluillalliset.

Tapahtumakeskus Puimalan kesäjuhlat jopa 600 henkilölle

Valmiista kesäjuhlapaketeistamme löytyy mm. Backaksen grillibileet, Puimalan olutjuhlat sekä Puimalan sambakarnevaalit.

Soita ja tule tutustumaan p. 0400 153 281!

Backas on monipuolinen työharjoittelupaikka

Nelli Pasasen kesätyö Backaksen kesäkahvila Olohuoneella kasvoi restonomiopintoihin liittyväksi työharjoitteluksi ja tänä syksynä alkavaksi äitiyslomansijaisuudeksi. – Täällä ei pelätä antaa vastuuta, vaan työntekijä saa oppia tekemällä, monenlaisia töitä Backas-urallaan kokeilemaan päässyt Nelli iloitsee.

TEKSTI **TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM**

Laurea-ammattikorkeakoulun Leppävaaran kampuksella restonomiksi opiskelevalla **Nelli Pasasella** on takanaan Backaksen-täyteinen kesä.

– Itse asiassa jo toinen peräkkäin, Nelli nauraa.

Keväällä 2018 Nelli oli suorittamassa ensimmäistä työharjoitteluaan Espanjan Valenciassa, mutta kesätyöpaikan haku etänä osoittautui hankalaksi ahkeran hakijan Skype-haastattelu-valmiudesta huolimatta.

Työpaikka Ravintola Backaksesta löytyi silloin perhetutun kautta.

– Ensimmäisenä kesänäni tein töitä kesäkahvila Olohuoneella sekä autoin tarpeen mukaan kartanoravintolassa ja Tapahtumakeskus Puimalassa, rupeamansa aikana todelliseksi jokapaikanhöyläksi kouliintunut Nelli kertoo.

– Kun edessä odotti toinen työharjoittelu, tuntui luonnolliselta suorittaa se täällä. Erikoistun kestävän matkailun elinkeinoon myynti- ja markkinointipainotuksella, joten pääasiallinen työsarka siirtyi salista toimiston puolelle.

Kesän kestäneen harjoittelunsa aikana Nelli pääsi tekemään ”vaikka ja mitä”.

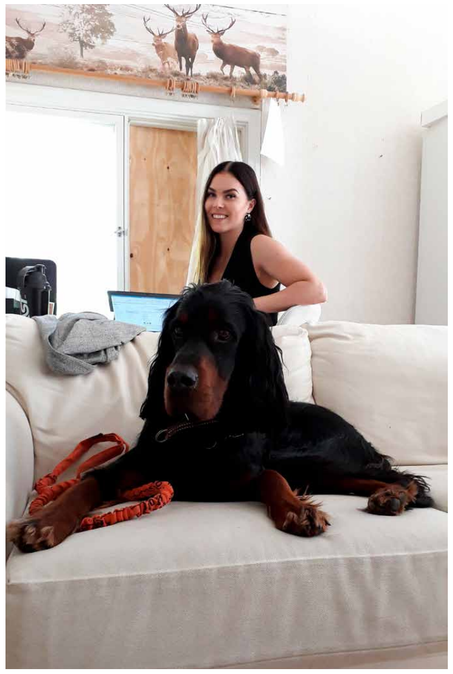
– Myyntiä, markkinointia ja laskutusta sekä tapahtumien ja tilaisuuksien suunnittelua, hän luettelee.

– Suunnittelupuolella minut ovat pitäneet kiireisenä syyskauden tapahtumat Oktoberfestistä pikkujouluihin ja muuhun joulunajan ohjelmaan.

> Täällä ei pelätä antaa vastuuta harjoittelijallekaan, vaan hänen annetaan oppia tekemällä.

Backaksen pihapiirissä sijaitsevasta toimistorakennuksesta on tullut Nelli Pasasen tukikohta.

TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM



Eteenpäin uratikkailla

Kesän käännyttyä syksyksi Nellin opinnot ovat jatkuneet, mutta Backas ei ole jäänyt pelkäksi kesäromanssiksi.

– Harjoitteluni piti päättyä elokuussa, mutta sitten Ravintola Backaksen myynti- ja markkinointipäällikkö **Sanna Koskinen** ilmoitti jäävänsä syksyn aikana äitiyslomalle.

Selvä se, että sijaiseksi pyydetiin talon tavat ja toiminnan perinpohjaisesti tuntevaa tunnollista työntekijää.

Opiskelun ja työnteon yhdistäminen ei Nelliä arveluta.

– Kesätyöni eivät viime vuonnakaan päättyneet opintojen alkuun. Tänä vuonna töitä on enemmän, mutta niitä voi hyväksilukea opinnoissa, minkä lisäksi verkko-opinnotkin ovat mahdollisia. Ehdotonta läsnäoloa vaativia kursseja on loppujen lopuksi hyvin vähän, Nelli toteaa.

Neljännen vuoden opiskelijalla siintää silmissä myös opinnäytetyö. Todennäköisesti senkin voi tehdä Backaksessa.

– Opinnäytetyö voisi olla esimerkiksi jonkin isomman tapahtuman itsenäinen suunnitteleminen ja tuottaminen alusta loppuun saakka. Toteutuksesta laaditaan tietysti myös kirjallinen raportti, Nelli kertoo.

Backaksesta työpaikkana hänellä on vain hyvää sanottavaa.

– Koska Backaksen toiminta on tuoretta, pääsee täällä oikeasti vaikuttamaan asioihin. Täällä ei pelätä antaa vastuuta harjoittelijallekaan, vaan hänen annetaan oppia tekemällä. Suhteellisen pienessä tiimissä kaikki tekevät kaikkea, joten työnkuva on monipuolinen, ja kuten omakin esimerkkini näyttää, työssä on myös paljon etenemismahdollisuuksia.

Harjoittelijaksi Backakseen?

Kiinnostuitko työharjoittelusta Ravintola Backaksessa? Harkitsetko ravintola-alan oppisopimuskoulutusta?

Kysy lisää kaikkien osastojen harjoittelupaikoista:
Lauri Kaivoluoto p. 0400 612 026
lauri.kaivoluoto@kuninkaanera.fi

ESIMAKUA TAPAHTUMAKESKUS PUIMALAN KESÄSTÄ 2020

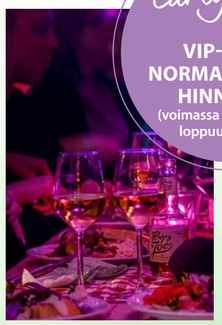
PERJANTAINA 5.6.
HAPPORADIO JA GRILLIBILEET

Liput 75,00 €/hlö
sis. grillibuffetin sekä illan ohjelman.
Myynnissä myös VIP-lippuja 95,00 €/hlö.

PERJANTAINA 21.8.
BACKAKSEN PAREMPI PICNIC

Esiintyjinä mm. Ida Paul ja Kalle Lindroth sekä Younghearted.

Luvassa myös maukkaita kesäateattereita!



Earlybird etuna
VIP-LIPUT NORMAALILIPUN HINNALLA!
(voimassa vuoden 2019 loppuun saakka)

PERJANTAINA 4.9.
ARTTU WISKARI JA PUIMALAN SADONKORJUU

Liput 75,00 €/hlö
sis. grillibuffetin sekä illan ohjelman.
Myynnissä myös VIP-lippuja 95,00 €/hlö.

Katso nämä ja Puimalan ensi kesän muut artistit www.ravintolabackas.fi

Motiiveja metsästysharrastuksen aloittamiseen on monia. Yksi haluaa liikkua luonnossa, toista kiinnostaa koiratyöskentely, kolmannen pannussa porisevat riistaruoat. – Kaikki nämä ovat hyviä syitä lähteä metsälle, Backaksen Erädaamit vakuuttavat.

TEKSTI **TERHI PÄÄSKYLÄ-MALMSTRÖM**

Erädaamien perustamiskokouksessa olivat läsnä Heli Koivuniemi (vas,), Leila Heijola, Mireka Kantanen ja Sanna Koskinen.

> Metsästäminen on paljon muutakin kuin riistalaukauksia.

Backaksen Erädaamit valmiina jahtiin

Tämän vuoden alussa perustettu Backaksen Erädaamit sai alkunsa tarpeesta luoda matalan kynnyksen metsästysseura, jonka toimintaan metsästyksestä ja luonnossa liikkumisesta kiinnostuneiden naisten on helppo lähteä mukaan.

– Aiempaa metsästyskokemusta seuran jäseniltä ei edellytetä. Ainoa vaatimus on metsästäjätutkinnon suorittaminen, mutta sekin hoituu kätevästi meillä Backaksessa, sanoo Erädaamien perustajajäsen, Ravintola Backaksen myynti- ja markkinointipäällikkö **Sanna Koskinen.**

– Ravintola Backaksen taustalla toimiva Kuninkaan Erä järjestää tutkintoon johtavia kursseja kiinnostuksen mukaan, mikä on tähän mennessä tarkoittanut muutamaa vuosittaista intensiivikurssia. Puolentoista päivän mittaisen rupeaman kouluttajana toimii alansa huippuihin kuuluva **Kari Nuutinen**, jonka opastuksella läpimenoprosentti huitelee sataa.

Naisten osuus suomalaisista metsästäjistä on noin kahdeksan prosenttia, mutta määrä kasvaa jatkuvasti. Ei siis ihme, että Backaksen Erädaamien toiminta on herättänyt lyhyen historiansa aikana jo paljon kiinnostusta.

– Metsästysseuroja on pääkaupunkiseudulla vähänlaisesti, ja naisten metsästysseuroja on maanlaajuisestikin vain kouralliset, huomauttaa niin ikään Erädaamien perustajajäseniin kuuluva **Leila Heijola.**

– Mukaan metsästystoimintaan pääsee useimmiten suhteiden kautta, joten jos lähipiirissä ei ole metsästäjiä, on aloittaminen haastavaa. Erädaameihin liittyminen on haluttu kuitenkin tehdä mahdollisimman mutkattomaksi.

Metsän moninainen kutsu

Metsälle vetää syy jos toinenkin, mikä näkyy myös Erädaamien riveissä.

Sannan innostus syttyi työn parissa.

– Meillä Backaksessa metsästys on vahvasti läsnä. Haluan perehtyä siihen paremmin pystyäkseni keskustelemaan siitä ja vastaamaan asiakkaidemme kysymyksiin, Sanna kertoo.

Ravintola Backaksen tapahtumakoordinaattori **Mireka Kantanen** on puolestaan kasvanut perheensä metsästystarinoiden keskellä ja syönyt aina riistaa.

Mireka Kantanen innostui toden teolla kesällä kokeillusta haulikkoammunnasta.

– Siksi tuntui luontevalta paneutua asiaan itsekin enemmän, kolmas perustajajäsen taustoittaa.

Leila on sen sijaan vanha partiolainen, minkä vuoksi luonnossa liikkuminen on ollut hänelle aina tärkeää.

– Kiinnostukseni metsästykseen on kypsynyt myös keittiössä, riistaruokia usein kokkaava Leila toteaa.

Ruoka on johdattanut metsälle myös ruokaa, juomaa ja tapahtuma-alaa käsittelevien Aromi-, Shaker- ja Evento-lehtien päätoimittaja **Heli Koivuniemen**.

– Ruoka-alan juttukeikat ovat vieneet minua sorsa-, fasaani- ja peurajahteihin, Erädaamien neljäs perustajäsen selventää.

Innostuitko Erädaameista?

Haluatko suorittaa metsästäjätutkinnon Backaksessa?

Kiinnostaako Backaksen Erädaamien toiminta?

KYSY LISÄÄ:
p. 0400 153 281
myynti@ravintolabackas.fi

– Kuulun myös Uudenmaan maanpuolustusyhdistykseen, jossa on paljon metsästäjiä. He ovat viisaita ja rauhallisia ihmisiä, joiden luontoon ja eläimiin liittyvää tietotaitoa kunnioitan syvästi. Luonnossa liikkuminen on myös hyvää vastapainoa hektiselle työelämälle.

Luonto- ja eräoppaaksi opiskeleva erädaami **Anniina Laitala** taas löysi metsästyksen sitä teini-ikäisestä harrastaneen puolisonsa kautta.

– Pari vuotta sitten perheeseemme liittyi pohjanpystykorva Äijä, joka on lintukoira. Se toimi minulla viimeisenä sysäyksenä metsästäjätutkinnon suorittamiselle.

Ei pelkkää ampumista

Metsästäminen on paljon muutakin kuin riistalaukauksia. Se on luonnossa liikkumista, yhdessäoloa ja riistanhoidon hyväksi tehtävää vapaaehtoistyötä.

> Metsästys on eettinen tapa hankkia lihaa ruokapöytään.

– Kaupungistumisen myötä kynnys lähteä yksin luontoon voi olla korkealla, Anniina pohtii.

– Metsässä oleskelu kuitenkin tutkitusti lisää hyvinvointia. Samanhenkisessä seurassa kynnys madaltuu ja kaupunkilaisnainenkin saa kokemuksia metsällä käyskentelystä.

Mireka sanoo viihtyvänsä luonnossa, minkä lisäksi uudessa harrastuksessa on muitakin hyviä puolia.

– Pidän nuotiolla kokkailusta, ja onhan Erädaamit myös loistava mahdollisuus verkostoitumiseen.

Leila kertoo alkaneensa tarkkailla myös lähiluontoa ”metsästäjän lasit päässä”.

– Bongailen eläimiä iltalenkillä nykyisin aivan eri tapaan kuin aiemmin.

Sanna ja Heli toteavat puolestaan kiinnostuneensa koiratyöskentelystä.

– Ehkä olemme tulevaisuudessa metsästyskoiran omistajia, he tuumivat.

Metsästäjät tekevät myös arvokasta riistanhoitotyötä, kuten auttavat riistakolmiolaskennoissa. Niiden perusteella viranomainen osaa laskea verotettavan riistakannan.

– Metsästys on eettinen tapa hankkia lihaa ruokapöytään. Kiintiöiden mukainen saalis tapetaan siististi ja hyödynnetään loppuun saakka. Riistalaukauksseen saakka eläin on saanut elää onnellisen elämän, Anniina muistuttaa.

Backas harrastuksen kiintopisteenä

Haastatteluhetkeen mennessä Backaksen Erädaamit ovat käynnistelleet metsästysseuransa toimintaa ja käyneet kokeilemassa haulikkoammuntaa.

– Jatkossa meillä on mahdollisuuksia vaikka mihin. Pystymme hyödyntämään Backaksen palveluita esimerkiksi saaliinkäsittelyiltoja ja riistaruokakursseja järjestämällä, Sanna suunnittelee.

– Ja tietenkin lähdemme jo tänä syksynä seuraamaan jahtia. Backaksessa tarjoiltava hirven- ja peuranliha tulee Lopen metsistä, fasaani Hallan tilalta Pornaisista. Tulevaisuudessa olemme suunnitelleet lähtevämme myös riekkojahtiin Utsjoelle sekä lohestamaan Tenojoelle.

Tukea harrastustoimintaan saadaan myös Backaksen muilta luotettavilta yhteistyökumppaneilta, kuten kouluttajilta sekä metsästystarvike- ja asekaupiailta.

– Erädaameissa harrastuksen aloittamiseen saa asiantuntevaa apua ja opastusta, jolloin tekeminen pysyy mielekkäänä ja aloittelija välttyy harmillisilta virhehankinnoilta, Sanna vakuuttaa.

– En epäröi hetkeäkään lähteä tämän porukan kanssa jahtiin. Tämä on ryhmä, joka tukee, opastaa ja neuvoo toisiaan tilanteessa kuin tilanteessa!

Erädaamien tämänhetkiset jäsenet ovat Leila Heijola (takana vas.), Heli Koivuniemi, Anniina Laitala, Mari Virtanen, Sanna, Koskinen (edessä vas.), kunniajäsen Petsi ja Mireka Kantanen.

Koiratyöskentely kiinnostaa useita Erädaameja.

Unohtumattomia elämyksiä läpi vuoden

Petsikkotunturi, Utsjoki

- Eräelämysten ystävälle -

KAUSI 1.7.–10.10.

Kalastusta tunturissa ja Tenolla · Hyvinvointia tunturissa · Ruskaa · Kuningasrapuja ja patikointia · Syksyn riekkojahdit

Pohjoisen kalaherkkuja luvassa mm. joululounaalla Ravintola Backaksessa 28.12.-22.12. Varaa pöytä ja tule herkuttelemaan!

Majoitus 10:lle, tunturi wellnes sekä oma keittiömestari käytössä koko oleskelun ajan!

Loppi

- Hiljenny metsässä -

KAUSI 15.10.–15.2.

Hirvijahteja · Kyttäysjahteja sekä mahdollisuus kyttäys-kausikortteihin · Tunnelmallisia hetkiä nuotion äärellä

Kytiskausikortti 10.12.–15.2.
1250,00 €
sis. kaksi kaatoa

Riistasaunapaketit Ravintola Backaksessa lokakuussa – Tule herkuttelemaan Lopen hirvellä!

alk. 85,00 €/hlö

Ravintola Backas

- Laatua Luonnosta Lautaselle -

Ravintola Backas hyödyntää näitä puhtaita ja itse metsästettyjä raaka-aineita, joita Kuninkaan Erä hovihankkijana toimittaa. Nauti niistä kokouksen, illallisen, pikkujoulujen tai kesäjuhlien merkeissä!

Hyödynnä illallisten etu! Mikäli vahvistat illallisen tammi-maaliskuulle lokakuun loppuun mennessä tarjoamme tilavuokran **-50 %**

Kammi

-Elämyksiä elävän tulen äärellä-

Ravintola Backaksen Kammissa opit käsittelemään ja valmistamaan saalista mm. Riistakoulun ja Eräkokkisodan merkeissä. Tai tule nauttimaan herkuista ja kuule eräkokin tarinoita metsältä.

Tule ja koe elämyksiä elävän tulen äärellä, Kammi-illalliset sekä Kammikoulut tammi-maaliskuussa 2020 nyt **-20 %**

www.ravintolabackas.fi

Kuninkaan Erä

KOE KUNINKAAN ERÄN ELÄMYKSIÄ

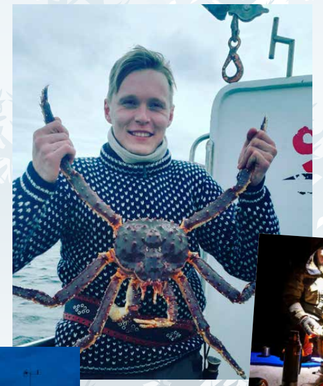
Peuran kyttäystä Lopella – Muista myös kausikortti!

Fasaanijahdit seisovalla koiralla. Päivä sopii hyvin myös talven tykypäiväksi!

Haulikkoammunnan treenausta

Metsästystutkinto Ravintola Backaksessa

Kevät Riekko sekä tunturipilkit Petsikko-tunturissa



Kuningas-rapusafarit Jäämerellä

Riista-saunapaketit Backaksessa

Hirvijahdit miesajona Lopella

Riekkojahdit

Raudun pilkki Norjassa

Kalastusta tunturissa, Tenolla ja Jäämerellä

Varaa koko vuoden tapahtumat yhdellä puhelinsoitolla!

Lauri Kaivoluoto p. 0400 612026, lauri.kaivoluoto@kuninkaanera.fi
p. 0400 153 281myynti@ravintolabackas.fi

Ravintola Backaksen talvi 2020

VARAA ERILAINEN KOKOUSPÄIVÄ:

Pulkkakokous, Kammikokous tai Villasukkakokous!

Kick-off in the kitchen saa jatkoa!

Varaa nyt tammi-maaliskuulle hitiksi nousseet Kammi-illalliset ja Kammikoulut. Tarjoamme nämä

-20 %

VARAA OMASI:
p. 0400 153 281 myynti@ravintolabackas.fi

Earlybird-etu

VAHVISTA TAMMI-MAALISKUUN 2020 ILLALLISET JO LOPPUVUODESTA!

Tarjoamme kaikille lokakuun aikana vahvistaneille kabinettikustannukset

-50%

Marraskuun aikana vahvistaneille kabinettikustannukset

-30%

Joulukuun aikana vahvistaneille kabinettikustannukset

-10%

Ravintola Backas