Ravintola Backas

Backaksen Sanomat

Nro 6

Backaksen alue & toiminta kehittyy

Backaksen vahvuutena nopea reagointi muuttuvaan toimintaympäristöön s.3

Backaksen aluetta kehitetään historiaa kunnioittaen s.4

Historiallinen Härkäniitty mahdollistaa omavaraisuuden s.6

Yritys-tapahtumat
kokoukset, illalliset, kesäjuhlat, pikkujoulut

Ainutlaatuiset häät ja muut perhejuhlat

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

Pääkirjoitus

Backaksen vahvuutena nopea reagointi muuttuvaan toimintaympäristöön

RAVINTOLA BACKASTA pyörittää nuori yrittäjäkolmikko, joka työskentelee can do -asenteella. Kolmikko on nuoresta iästään huolimatta järjestänyt tapahtumia yhdessä jo lähes 15 vuotta. Kemiat loksahtivat silloin jo kohdalleen, sillä meille kaikille tämä on elämäntyö ja intohimo. Meitä yhdistävät hullut ideat ja rohkeus viedä ne toteen. Helpolla meitä ei ole päästetty, kun miettii, miten vahvasti korona on viime vuodet vaikuttanut ravintola- ja tapahtuma-alaan. Korona tyhjensi kalenterimme yhdessä päivässä ja viimeiset pari vuotta ovat olleet todella hankalia. Ravintolatoimintaa on rajoitettu rankasti ja alalla yrittäminen on ollut lähes mahdotonta. Onneksemme luonnossa olemista ei rajoitettu ja eräelämyksiä olemme päässeet järjestämään asiakkaillemme lähes koko ajan. Luovilla ideoilla ja nopealla reagoinnilla ovat vahvimmat selviytyneet.

ME EMME JÄÄNEET laakereille makaamaan missään vaiheessa, vaan joka päivä tulimme Backakseen ja etsimme ratkaisuja tilanteesta selviämiseen. Oli paljon asioita, joihin emme yksinkertaisesti voineet itse vaikuttaa, mutta myös paljon asioita, joita pystyimme asenteemme ja yritteliäisyyden ansiosta muuttamaan. Toimintaympäristö muuttui ja meidän tuli nopeasti kehittyä sen mukana. Oli selvää, että asiakkaat eivät voineet tulla meidän luoksemme, joten meidän piti päästä heidän luoksensa, tavalla tai toisella. Aloimme nopeasti tekemään take away lounasta sekä kotiinkuljetuksia, mutta valitettavasti tämä ei ollut meidän kustannusrakenteemme takia kannattavaa. Lounaita olisi pitänyt myydä päivittäin sadoittain, jotta olisimme voineet jatkaa sitä pidempään.

> Toimintaympäristö muuttui ja meidän tuli nopeasti kehittyä sen mukana.

Seuraavaksi innovoimme virtuaalikokkikoulut, joissa Lauri kokkasi videon välityksellä yritysryhmille. Nämä olivat todella pidettyjä ja saivat paljon kehuja. Osallistujat kokkasivat kukin omasta keittiöstään. Ennakkoon osallistujat saivat hakea meiltä kokkauskassin, joka sisälsi kaikki tarvittavat raaka-aineet sekä kirjalliset valmistusohjeet. Välillä kokkikouluja järjestettiin myös ympäri Suomea ja Eurooppaa, jolloin lähetimme ennakkoon ostoslistan ja osallistujat hankkivat itse tarvittavat raaka-aineet. Seuraavaksi keksimme pääsiäis-, vappu- ja äitienpäivän herkkukassit, joita tilasivat niin yksityishenkilöt kuin yritysketkin. Lisäksi teimme kartanolta noudettavia brunssibokseja ja myimme itse metsästämäämme riistaa asiakkaille kotona valmistettavaksi. Koko Suomen valloitti hetkessä myös Laurin somehitiksi nousseet rommirusinalaskiaispullat (kts. s. 8). Olemme todella kiitollisia lojaaleille asiakkaillemme, jotka olivat tukenamme ja tekivät tilauksia. Eräs yritys tilasi koko henkilöstölle eli yli 200 työntekijälle sekä pääsiäis- että vappukassit. Näiden tilausten avulla saimme työllistettyä hetkellisesti koko henkilökuntamme ja olemme siitä ikionnellisia. Onnistunein innovaatiomme oli kuitenkin Backaksen jouluboksit, joita olemme kahtena jouluna myyneet lähes 20 000 kappaletta. Jouluboksit sisältävät Backaksen omia herkkuja sekä muiden pientuottajien tuotteita. Tausta-ajatuksena on koko ajan ollut, että herkuttelemalla pääsee tukemaan useita pienyrittäjiä näinä haastavina aikoina.

Pinka Laitinen (29), Lauri Kaivoluoto (28) & Mireka Kantanen (27).

> Backasperhe kasvaa tänä vuonna roimasti ja odotamme innolla pääsevämme järjestämään kaikkien aikojen kesää.

TEIMME KAIKKEMME, että saimme pidettyä henkilökunnan töissä tekemällä suursiivousta, kunnostustöitä ja tulevaisuuden suunnittelua. Vaikka meillä on ollut paljon uusia ideoita, tuotteita ja palveluita, ei työntekijöiden lomautuksilta ole voitu täysin välttyä. Koska koko alalta hävisi työt hetkessä, on useat alan ammattilaiset vaihtaneet myös kokonaan toiselle alalle. Alan työvoimapula sen kuin kiristyy ja nyt on entistäkin tärkeämpää, että pidämme huolta Backasperheestämme. Ruoka, maalaismiljöö ja asiakkaista huolehtiminen ovat olleet alusta asti toimintamme keskiössä, mutta nyt aiomme satsata entistä enemmän myös Backasperheen hyvinvointiin.

Backasperhe kasvaa tänä vuonna roimasti ja odotamme innolla pääsevämme järjestämään kaikkien aikojen kesää. Luvassa on kymmenittäin yritysten kesäjuhlia, häitä joka kesälauantai niin Puimalassa, kun kartanollakin sekä tietenkin Puimalan kaikille avoimet iltamat ja huippuartistit, Kesäkahvila Olohuoneen tarjontaa unohtamatta. Visionamme on olla pääkaupunkiseudun korkeatasoisin tilausravintola/tapahtumanjärjestäjä, joka erottautuu tarjoamalla kokonaisvaltaisia elämyksiä, persoonallista palvelua, uniikin miljöön ja metsän tarinan lautasella. Olemme ylpeitä nopeasta reagoinnistamme sekä Backasperheen yhteen hiileen puhaltamisesta, joiden ansiosta yrityksen tulos pysyi positiivisena jopa kaikkein vaikeimpina aikoina. Suurkiitos upeille asiakkaillemme, että pääsemme toteuttamaan tulevaa tapahtumien kesää innokkaampana kuin koskaan aiemmin.

Tavataan Backaksessa,

Pinka Laitinen
Lauri Kaivoluoto
Mireka Kantanen

Backaksen yrittäjät

Backaksen aluetta kehitetään historiaa kunnioittaen

HOK-Elannon syntyhistoriaan liittyvän Backaksen alueen kehittäminen on kiinteistöjohtaja Jyrki Karjalaiselle kulttuurihistoriallinen teko. Ravintola Backas mahdollistaa osaltaan historiallisten rakennusten säilymisen.

Backaksen tilan historia alkaa jo 1500-luvulta. Nykyiselle omistajalleen se siirtyi vuonna 1916, kun Elanto osti tilan. Nykyisin HOK-Elantona tunnettu alueosuuskauppa on tuolloin erkaantunut omaksi osuuskauppaliikkeekseen. HOK-Elannolla alue nähdään tärkeänä osana suomalaisen osuusliikkeen historiaa, ja sitä halutaan vaalia pitkäjänteisen kehitystyön avulla.

"Olemme sen kokoinen yritys, että tämä voidaan säilyttää, vaikka se ei olisikaan liiketoiminnallisesti järkevää. Se on meille kulttuurihistoriallinen teko", kiinteistöjohtaja **Jyrki Karjalainen** toteaa.

Karjalainen korostaa, että aluetta ollaan kehittämässä historiaa kunnioittaen. Alueen rakennukset ja jopa yksittäisiä puita on suojeltu, ja niistä tullaan huolehtimaan jatkossakin. Erityisesti historiallinen kartanonmäki on tarkoitus säilyttää avoimena ja puistomaisena ympäristönä. Karjalainen kuitenkin muistuttaa, että kyseessä ei ole puisto, vaan yksityinen kiinteistö, jota paikalliset ovat oppineet käyttämään kuin se olisi kaikille yhteinen.

"Haluamme kuitenkin tämän mahdollisuuden jatkossakin tarjota vantaalaisille."

Alueen rakennuksia tullaan korjaamaan, ja samalla niille pyritään keksimään uusia käyttötarkoituksia. Karjalainen painottaa, että ainoastaan käytössä oleva rakennus säilyy hyvänä, ja siksi uusien toimintojen luominen on olennaista.

"Jos tänne ei tule elämää, niin alue vain rapistuu."

Hankkeilla alueelle elämää ja palveluita

Elämää on onneksi saatu rakennuksiin jo Ravintola Backaksen toimesta, joka on toiminut vuokralaisena alueella vuodesta 2017. Tuolloin HOK-Elanto korjasi ravintolakäyttöön kartanon päärakennuksen.

"Yhteistyö Ravintola Backaksen tiimin kanssa on ollut aivan upeaa. He ovat kartanon todellisia isäntiä ja emäntiä ja ovat kehittäneet omaa liiketoimintaa alueelle."

Menestynyt liiketoiminta mahdollistaa rakennusten kunnossapidon ja kehittämisen. Tapahtumakeskus Puimalaan saadaankin nyt toteutettua sisävessat sekä mahdollisuus keittiölle.

"Niiden ansiosta Puimalassa pystytään jatkossa pitämään yhä korkeatasoisempia tilaisuuksia pitkin kevät- ja kesäkautta."

Karjalainen korostaa, että ilman Ravintola Backasta alue kumisisi tyhjyyttään, ja sen pitäminen siistinä ja hyväkuntoisena olisi vaikeaa.

Elämää ollaan tuomassa alueelle lisäksi erilaisten hankkeiden avulla. Karjalainen tunnustaa, että HOK-Elannon puolelta ei ole onnistuttu viestimään hankkeista oikealla tavalla.

"Sen johdosta mediasta lukiessa saattaa saada aivan vääränlaisia käsityksiä siitä, mitä ollaan tekemässä, ja että kulttuurihistoriallinen miljöö olisi jotenkin uhattuna. Näin ei missään tapauksessa ole."

Karjalainen kumoaa esimerkiksi käsityksen siitä, että kartanoalueelle olisi tulossa Muumimaailma. Sen sijaan historiallisen alueen ulkopuoliselle pellolle suunnitellaan tapahtuma- ja elämyskeskusta, jonka yksi osa-alue on Muumeille pyhitetty sisäpuisto. Kolme rakennusta kattava keskus tuo alueen asukkaille uusia palveluita. Karjalainen vertaa suunnitelmia Fiskarsin ruukkiin ja Kenkäveron vanhaan pappilaan.

"Toivoakseni tästä syntyisi asukkaille elävä ulkoilmaolohuone historialliseen miljööseen."

Huoli ymmärettävää, mutta turhaa

Alueelle suunnitellaan lisäksi asuinrakentamista, jonka puitteissa pyritään korkealaatuiseen asuinympäristöön ja painotetaan erityisesti perheille sopivien isojen asuntojen osuutta. Näitä hankkeita varten on haettu kaavauudistusta. Karjalainen ymmärtää asukkaiden huolen kaavauudistukseen ja alueen kehittämiseen liittyen.

"Mielestäni suuri osa huolista perustuu kuitenkin vääriin mielikuviin siitä, mitä ollaan tekemässä."

Hän kannustaakin tutustumaan tarkemmin esimerkiksi Vantaan nettisivuilla esillä oleviin suunnitelmiin, joissa esitetyt huolenaiheet on otettu varsin hyvin huomioon.

Yksi hankkeista tuo alueelle uudistuksia jo lähiaikoina, ja se on kesällä avautuva nollapäästöinen ruokakauppa historiallisen kartanon ja liikenneympyrän väliin. Rakenteilla oleva Alepan uudisrakennus on sovitettu alueen vanhaan arkkitehtuuriin Karjalaisen mukaan harvinaisen hienolla tavalla.

"On syntymässä aivan upeaa miljöötä, jossa vanha ja uusi lyövät kättä."

Vantaan Sanomat:

Backaksen kartanon alueelle laaditaan asemakaava, jolla suojellaan Pakkalan kulttuurihistoriallisesti ja maisemallisesti arvokas kartanoympäristö. Kaavan hakija on maanomistaja Helsingin Osuuskauppa Elanto. Suojelu ja siten rakennusten korjaus sekä ylläpito merkitsee HOK-Elannolle miljoonien eurojen kustannuksia.

Kaavassa suojellaan kartanon päärakennus, tilanhoitajan ja puutarhan asuinrakennus, narikka/asuinrakennus, idätysrakennus/juurrutuskellari, paja, kivisikala puuosaa lukuun ottamatta sekä kivinavetta, pihattosikala, kuivuri-puimala, muuntajarakennus, kellari ja vanhempi vesisäiliö. Mitään näistä rakennuksista ei saa purkaa. Myös osa kartanomäen puista suojellaan.

Kaava sallii suojelualueelle jonkin verran uudisrakentamista, kuten yksikerroksisen myymälän rakentamisen entisen tallin ja puimalan yhteyteen, lähelle Ylästöntien ja Hagelstamintien risteystä. Lähikauppaa ovat toivoneet ympäristön asukkaat ja kansainvälisen koulun oppilaat heille järjestetyissä työpajoissa.

Paljon tilaa vaativaa erikoiskauppaa tai vähittäiskaupan suuryksikköä alueelle ei saa rakentaa. Rakennusoikeutta alueelle on kaavailtu yhteensä noin 2 000 kerrosneliömetriä.

Backaksen alueen kupeeseen on tulossa myös ruokakauppa. HOK-Elannon kiinteistöjohtaja **Jyrki Karjalainen** muistuttaa ruokakaupan rakentamisen olevan oma erillinen hankkeensa, joka todennäköisesti toteutuu hyvissä ajoin ennen muuta Backaksen rakentamista. Kaupan vaatima kaava on jo hyväksytty.

– Kaupan arkkitehtuurissa otetaan tarkoin huomioon alueen ympäristö. Kaupan tulee sopia ympäristöön myös kauempaa katsottuna.

Karjalaisen viesti elämyspuistohankkeesta on pitkälle sama kuin aluearkkitehdin. Hän korostaa, että alueelle on jo tehty suojelukaava. Uuden, mahdollisesti asuntorakentamisetkin sisältävän elämyspuistohankkeen kaava ei riko suojelukaavan määräyksiä.

– Suojelumääräysten kunnioittaminen on kaikkien hankkeessa mukana olevien tahto. Kaavalla ollaan mahdollistamassa rakentamista sellaisella tavalla ja sellaiseen paikkaan, ettei se vaaranna kartanoalueen puistomaisuutta, Karjalainen sanoo. Hän uskoo uuden kaavan tietävän alueen kannalta hyvää.

– Jos mitään ei tehdä, vaarana on kartanoa ympäröivien alueiden pusikoituminen. Hankkeen myötä kartanon seudun arvo ulkoilu- ja virkistysalueena kasvaa.

Päästöjä nolla, toiveita vaikka tuhat!

Avaamme Backakseen elokuussa alueen hienoa ympäristöä kunnioittavan puurakenteisen ja nollapäästöisen lähikaupan. Räätälöimme myös valikoiman palvelemaan asiakkaiden toiveita. Mitä sinä halvaisit oman Alepasi valikoimiin?

Kerro toiveesi osoitteessa www.alepakorttelitoive.fi.

alepa

HOK-ELANTO

Ravintola Backas luottaa Metro-tukkuun

– yhteistyötä jo 90-luvulta

Toimiva tukkuyhteistyö on paljon muutakin kuin varmuus siitä, että tavarat tulevat pihaan ajallaan. Hyvän yhteistyön perustana on aito kiinnostus asiakkaan menestystä kohtaan ja halu venyä aina hivenen pidemmälle.

Wihuri Metro-tukku on toiminut Ravintola Backaksen luottotukkurina aina ravintolan avausvuodesta 2017 lähtien, mutta yhteistyö Metro-tukun kanssa juontaa vieläkin pidemmälle. Ravintola Backaksen toimitusjohtaja **Veijo Kantanen** on valikoinut Metro-tukun päätavarantoimittajaksi jo 90-luvun alussa.

– Vaikka ravintolat ovat vaihdelleet, niin tukkuri on pysynyt samana vuosikymmenet. Tärkeintä minulle on ollut keskittäminen ja luottamus, yhdellä kuormalla saa kaikki, Kantanen kertoo.

Lauri Kaivoluoto (vas.) & Tomi Ylä-Rautio.

Puhelimessa oikea ihminen

Ravintoloitsija **Lauri Kaivoluoto** on saanut apua vaivattomasti aina tarvittaessa. Laadukkaita tuotteita, toimivaa verkkokauppaa ja toimitusvarmuutta pidetään nykypäivänä jo jopa itsestään selvyyksinä ja yhteistyössä painottuukin nyt näiden lisäksi henkilökohtaisuus.

– Itselleni ratkaisevaa on, että saan henkilökohtaista palvelua ja soitan aspan sijaan ihmiselle, jolla on tuttu nimi ja kasvot. Yhtenä päivänä soitin Metro-tukun Pauliinalle ja sanoin, että tarvitsisin 30 000 pakkausrasiaa huomiseksi. Koska en ollut aiemmin hankkinut vastaavia rasioita, Pauliina lähetteli Whatsappin kautta ehdotuksia. On tärkeää, että kommunikointi on helppoa ja kyselemme kuulumisia puolin ja toisin, emmekä vaan päivitä sopparia kerran vuodessa.

Ollessaan aloitteleva yrittäjä, Lauri muistaa, kuinka **Leisténinn Antti** Metro-tukulta tuli opettamaan hänelle katelaskentaa, vaikkei se millään tapaa kuulunut hänen työkuvaansa.

– Tykkään siitä, kuinka asiakkaiden eteen halutaan tehdä aina enemmän kuin olisi välttämätöntä, sillä teemme täällä samaa itsekin.

Monipuolista kumppanuutta

Metro-tukun K3-logistiikkakeskus sijaitsee Vantaalla, aivan Ravintola Backaksen lähettyvyydessä, ja siten wihurilaiset käyvät kartanolla usein edustuslounailla tai muuten moikkaamassa Backasperhettä.

– Backaksella on viihtyisä miljöö, erinomainen ruoka ja ammattitaitoinen henkilökunta. Lauri ja Backaksen muu väki ovat helposti lähestyttäviä tyyppejä ja puhumme aina asioista suoraan. Yhteydenpitoomme kuuluu monimuotoinen vuorovaikutus, joka hyödyttää molempia osapuolia. Kun toinen asiakkaani esimerkiksi etsi joulun aikaan lahjaksi sopivia tuotteita, vinkkasin hänelle Backaksen riistatuotteista, itse valmistetusta sinapista ja muista lahjoista, Metro-tukun avainasiakaspäällikkö **Tomi Ylä-Rautio** sanoo.

Ravintola Backas tunnetaan erityisesti riistaruoistaan. Kesällä listalle kuuluu myös peuraburgereita, grilliherkkuja ja kalaa monessa muodossa. Backas on omavarainen useiden raaka-aineiden suhteen ja muut ostot se keskittää Metro-tukkuun.

– Nautimme erityisesti Metro-tukun laadukkaasta kalatarjonnasta. Myös Fresh Cutin toimittamat, valmiiksi leikatut kasvikset ja vihannekset helpottavat ja nopeuttavat keittiömme toimintaa. Esimerkiksi Oktoberfestiämme varten tarvitsimme 800 asiakkaalle hapankaalia. Kaiken sen kaalin pilkkominen itse olisi järjetöntä.

Yhteistyömme on ollut monipuolista vuodesta toiseen ja odotamme innolla seuraavien vuosikymmenien yhteistyötä, Lauri lisää.

Kari Tapion elämästä kertova näytelmä

Olen suomalainen

nähdään kesällä 2022 Vantaan Backaksessa!

Lappeenrannan kesäteatterissa kesällä 2019 hurmannut ja yleisöennätyksen tehnyt näytelmä ***Olen suomalainen*** saapuu **Vantaalle Backaksen kesäteatteriin**. Näytelmä on komediallinen musiikkinäytelmä, joka kertoo rakastetun tulkitsijan, **Kari Tapion** elämästä ja urasta, iloineen, suruineen, loistoineen ja kommelluksineen. Näytelmässä kuullaan Kari Tapion suurimpia hittejä, jotka yhdessä dialogin kanssa muodostavat mieleenpainuvan kuvan upeaäänisestä taiteilijasta. Näytelmä saa katsojan hymyilemään ja koskettaa sielun syövereitä myöten. Musiikin ajattomuus puhuttelee meitä kaikkia ja piirtää kattavan kuvan suomalaisesta sielunmaisemasta.

Kari Tapion roolissa nähdään muusikko-näyttelijä **Antti Paavilainen**.

– Vaikka astun ison kansansuosikin saappaisiin minua ei pelota. Suhtaudun asiaan suurella kunnioituksella. Itsekin tuhansia keikkoja tehneenä tiedän olevani juuri oikea tulkki idolilleni, kertoo Paavilainen.

– Päätin jo 8-vuotiaana, kuultuani kappaleen 15 kesää että minusta tulee isona Kari Tapio. Kantrin ja iskelmän sekoitus on minua itseäni, koen että Kari Tapion tyylilaji ja bassobaritoni ääni ovat mukana jokaisella keikallani," sanoo Antti.

Olen suomalainen -näytelmä nähtiin viimeksi kolme kesää sitten Lappeenrannassa ja nyt, kahden koronan siirtämän kesän jälkeen, näyttää siltä että päästään nauttimaan kulttuuririkkaasta kesästä.

– Tuntuu aivan parhaalta! Mielestäni jokaisen pitäisi kokea kaksi vuotta ilman mahdollisuutta tehdä rakastamaansa työtä. Sen jälkeen motivaatio työhön on huipussaan. Olen kuin varsa lähdössä kesälaitumille!", kertoo Antti Paavilainen.

Backaksen kartanon historiallinen miljöö on oiva paikka kesäteatterille. Tapahtumakeskus Puimalan puitteet, vanhan puimalan sisälle rakennettu teatteri, takaa taatusti hienon elämyksen johon ei vaikuta Suomen vaihtelevat kesäsäät.

– Vantaan alueelta puuttuu laadukas kesäteatteri ja haluamme tuoda ihmisille musiikillista ilottelua kesään, kertoo Polartuotannon toimitusjohtaja **Marko Nuutinen**. Polartuotanto on vuosina 2010 ja 2011, tuottanut kesäteatteria ja kesäkonsertteja Backaksessa. Tänä vuonna toivotaan että ihmiset löytävät paikan uudestaan ja pääsevät vihdoinkin taas nauttimaan hurmaavasta kesäteatteritunnelmasta.

Olen suomalainen -näytelmän rooleissa nähdään Kari Tapiota esittävä **Antti Paavilainen**, Karin puolisoa Piaa näyttelevä **Miia Nuutila**, sekä mm. Irwinin kenkiin astuva **Tuukka Leppänen** ja Dannynä nähtävä **Tatu Siivonen**. Näytelmän ohjauksesta ja koreografiasta vastaa **Osku Heiskanen**. Käsikirjoituksen on laatinut **Mika Räinä**. Näytelmän livemusiikista on vastuussa **Antti Paavilainen Band**. Tanssijoina lavalla nähdään **Anna-Maria Paadar**, **Emmi Ylä-Rakkola**, **Sanna Heiskanen** ja **Emil Hallberg**.

SHOW & DINNER:
https://ravintolabackas.fi/tapahtuma/kesateatteri/

Historiallinen Härkäniitty mahdollistaa omavaraisuuden

Ravintola Backaksen ja Kuninkaan Erän toiminta on laajentunut uuteen toimipaikkaan Vihtijärven Härkäniitylle. Omien raaka-aineiden tuotannon lisäksi tila mahdollistaa laadukkaiden palveluiden kehittämisen myös jatkossa.

Ravintola Backasta pyörittävälle tiimille omavaraisuus on aina ollut lähellä sydäntä. Perheyritykseen kuuluu tilausravintolan lisäksi muun muassa eräelämyksiä tuottava Kuninkaan Erä, jonka tarina on alkanut vuonna 2000. Tuolloin toimitusjohtaja **Veijo Kantanen** järjesti ensimmäiset fasaanijahdit Porvoon saaristossa. Kutsumusammatissaan oleva Kantanen on toiminut eräoppaana yli 20 vuotta. Nykyään hän vastaa Ravintola Backaksessa omien raaka-aineiden tuottamisesta ja keräämisestä.

Luonnon raaka-aineiden avulla pystytään tarjoamaan Ravintola Backaksen asiakkaille unohtumattomia elämyksiä ja kertomaan tarinoita. Lisäksi nykyisessä maailmantilanteessa omavaraisuus on noussut ennennäkemättömän tärkeäksi myös yrityksen koko liiketoiminnalle. Koronaepidemia ja Venäjän hyökkäys Ukrainaan ovat vaikuttaneet ravintola-alan toimintaympäristöön ja raaka-aineiden hintoihin tavalla, joka vaatii toimijoilta ketteryyttä ja innovatiivisuutta. Kantasen mukaan hinnannousua ei haluta suoraan siirtää asiakkaan laskulle. Itse tuotetuilla raaka-aineilla saadaan kustannukset kuriin ja turvataan oma toiminta epävarman saatavuuden keskellä. Samalla varmistetaan työpaikkojen säilyvyys, kun henkilökunta voidaan työllistää marjojen, sienten ja villiyrttien keruun pariin.

Uusi toimipaikka omavaraisuuden keskiössä

Omavaraisuuden kannalta tärkeässä roolissa on Kuninkaan Erän uusin toimipaikka Härkäniitty, jonka mailla kasvatetaan omaan käyttöön maa-artisokkaa, punasipulia, perunaa, punajuurta ja kurpitsaa, sekä metsästetään muun muassa peuraa ja hirveä. Ravintola Backaksen tapahtumissa riistaa hyödynnetään niin buffeteissa kuin pöytiin tarjoiltavissa menukokonaisuuksissa esimerkiksi vappuna, äitien- ja isänpäivänä sekä joululounaalla. Kuten tietenkin myös yksityistilaisuuksissa. Riistaa käytetään monipuolisesti padoissa, burgereissa sekä fileenä, ja lisäksi siitä jatkojalostetaan kuivalihaa, meetvurstia ja makkaraa, joita löytyy muun muassa Backaksen joulubokseista. Vihtijärvellä sijaitseva Härkäniitty on Kantasen mukaan kulttuurihistoriallinen eräkohde.

– Aleksis Kiven tiedetään metsästäneen siellä kavereidensa kanssa.

Historia ja tarina ovat aina olleet Kantaselle liiketoiminnan ydin, minkä takia Härkäniitty istuu yrityksen toimintaan täydellisesti.

– Härkäniitty on meille kruununjalokivi, jonka ansiosta saamme oman tilan ajatusten ja ideoiden toteuttamista varten.

Ajatuksia ja ideoita Backaksen tiimillä riittää. Omien raaka-aineiden tuotantoa halutaan Härkäniityllä tehostaa elintarvikelalla, jossa voitaisiin jatkossa jatkojalostaa tuotteita. Tulevaisuudensuunnitelmissa siintävät myös majoitustilat, joille on jo haettu rakennuslupaa.

Veijo Kantanen & Petsi koira.

– Ihmiset haluavat kaupungista pois ja maalle, mutta kaikki eivät halua ostaa omaa maatilaa. Haluamme tarjota jokaiselle mahdollisuuden kokea se päivän tai parin aikana.

Härkäniityn lisäksi Kuninkaan Erällä on toimintaa Lopella ja Ravdoskaidin porotilalla Petsikkotunturissa. Yrityksen tulevat investoinnit tullaan tekemään erityisesti Härkäniittyyn. Kantanen näkeekin, että Ravintola Backaksen kasvu tapahtuu tulevaisuudessa juuri Härkäniityn siivillä.

Jahtielämyksiä ja kestävää riistanhoitoa

Härkäniityllä järjestetään myös kausiluontoisesti jahtielämyksiä, joissa pääroolissa ovat metsästyksen lisäksi luonto ja laadukkaat tarjoilut. Jahtielämykset ovat lähinnä yrityksille suunnattuja, mutta myös yksityishenkilöt pääsevät nauttimaan Härkäniitystä vuonna 2021 lanseeratun uuden palvelun myötä. "Metsästysaika fasaanijahtiin" sopii esimerkiksi juuri metsästyskortin suorittaneelle.

– Tarjoamme mahdollisuutta osallistua jahtiin matalalla kynnyksellä. Metsästysaika on pari tuntia, ja lisäksi käydään läpi aseenkäsittely ja turvallisuusasiat.

Tiimi järjestää myös muita tilaisuuksia, joissa voidaan esimerkiksi opetella yritysporukan kesken erätaitoja, laadukkaita tarjoiluja unohtamatta. Ympäri vuoden tehdään riistanhoitotyötä, joka pitää sisällään niin eläinten ruokintaa kuin peltojen suojavyöhykkeistä huolehtimista. Ravintola Backaksen omavaraisuus syntyykin kestävän kehityksen ja luonnon ehdoilla.

Täyden palvelun Backas

Tilaisuuden tarjoilut, ohjelma, somistukset ja lisäpalvelut ovat kaikki vain yhden soiton päässä.

Ravintola Backas on tilausravintola, joka koostuu kartanosta, Tapahtumakeskus Puimalasta, Kesäkahvila Olohuoneesta, Kammista, Tiilitehtaan Saunasta sekä upeasta maalaismiljööstä ja mieleen jäävistä tarjoiluista. Ravintola Backas tarjoaa inspiroivat ja laadukkaat kokous- sekä tapahtumatilat Helsinki-Vantaa lentokentän läheisyydessä. Ravintola Backas järjestää kokonaisvaltaisia yksityistilaisuuksia niin yrityksille kuin yksityishenkilöillekin. Backasperhe itse metsästää, kalastaa & poimii raaka-aineita Suomen luonnosta mahdollisuuksien mukaan. Tasokas ruoka on onnistuneen tilaisuuden ydin. "Jokainen tilaisuus suunnitellaan alusta loppuun asiakkaan toiveiden perusteella. Vaikka teknologian kehitys on viime vuosina ollut hurjaa ja varsinkin korona-aikana verkossa asioiminen on korostunut, me Backaksessa uskomme henkilökohtaiseen palveluun ja kasvokkain kohtaamisiin", Backaksen tapahtumakoordinaattori **Noora Ollikkala** muistuttaa.

Tapahtumakoordinaattori Noora Ollikkala (vas.) & yrittäjä Mireka Kantanen.

Tilausravintola toiminnan lisäksi Ravintola Backas järjestää yleisötapahtumia ja kaikille avoimia ruokailuja, jolloin herkuttelemaan pääsee pöytävarauksella. Avoimia ruokailuja ovat mm. vappu-, äitienpäivä- ja isänpäivälounaat sekä tietenkin Backaksen suositut joululounaat. Näiden lisäksi kartanolla herkutellaan satunnaisilla brunsseilla ja teemaruokailuilla. Tapahtumakeskus Puimalassa vietetään asiakkaiden toiveiden mukaan Show & Dinner -kokonaisuuksia, jolloin lavalle nousee Backaksen huippuhyvä houseband sekä aina vaihtuva illan pääartisti. Näissä iltamissa yhdistyvät ainutlaatuinen miljöö, laadukkaat tarjoilut sekä livemusiikki. Tapahtumat soveltuvat hyvin kaveriporukan illanviettoon tai esimerkiksi syntymäpäivien juhlimiseen. Puimalan tapahtumat ovat olleet suosittuja myös yritysryhmien keskuudessa esimerkiksi kesäjuhlien tai syyspäivien viettoon.

"Meillä saattaa olla esimerkiksi 200 henkilön yritysryhmä, jonka budjetti ei riitä kattamaan tapahtumatilaa yksityiskäyttöön, tarjoiluhenkilökuntaa, tarjoiluja, housebandia ja vielä Suomen eturivin artistia, mutta meidän tapatumaamme osallistumalla seurue saa tämän kaiken vain pääsylipun hinnalla. Tämä on todella kustannustehokas ja pidetty vaihtoehto yrityksille. Varaamme seurueille pöydät, jossa on sovitun mukaan myös juomat valmiina", Noora kertoo.

Yritystilaisuudet – Aitoja kohtaamisia tasokkaasti

Backaksen maalaismiljöössä vietetään monipuolisia yritystilaisuuksia. Yritystilaisuudet koostuvat kauniista miljööstä luonnon keskellä, itse metsästetyistä ja kerätyistä raaka-aineista sekä asiakkaiden korkeatasoisesta huolenpidosta. Backaksen yli 200-vuotta vanhasta kartanosta löytyy entisöityjä **kokoustiloja** 5-120 henkilön ryhmille. Toukokuusta lokakuuhun käytössä on myös Tapahtumakeskus Puimala, jossa järjestyvät jopa 350 henkilön seminaaripäivät. Backaksessa kokoustilat ovat uudella tekniikalla varustettuja ja alueelta löytyy ilmainen pysäköinti. Keskeisen sijainnin ansiosta, myös kansainväliset vieraat pääsevät kätevästi viihtymään Helsinki-Vantaa lentokentältä vain 10 minuutissa. **Yritysillallisia** varten varaamme kartanolta kabinetin aina seurueen koon ja ohjelman mukaan. Illan aikana kerromme myös Backaksen historiaa ja ruokafilosofiaa. **Virkistyspäivissä ja kesäjuhlissa** hyödynnetään ihanaa kartanopuistoa monipuolisiin aktiviteetteihin sekä ohjelmaan ja juuri kunnostettu Tiilitehtaan sauna on kuumana halukkaille. Kulttuurihistoriallista miljöötä ympäröi myös upeat rakennukset kuten vanha sikala ja navetta.

Perhejuhlat – Kaikki palvelut saman katon alta

Backas on suosittu juhlapaikka erityisestä **häiden** järjestämiseen. Häitä vietetään niin kartanolla kuin Puimalassakin ja Backasperhe on apuna järjestelyissä heti suunnitteluvaiheesta alkaen. "Olemme järjestäneet häitä siskoni kanssa jo ihan pienestä saakka. Olimme isämme mukana jo lapsena kattamassa pöytiä ja tekemässä esivalmisteluita. Rakastamme häiden toteuttamista ja meille on vuosien varrella kertynyt luotettavia yhteistyökumppaneita, joita pystymme aidosti suosittelemaan meidän asiakkaillemme", Ravintola Backaksen yrittäjä **Mireka Kantanen** kertoo.

Backas ei ole vain tapahtumatila ja suussa sulavat tarjoilut, vaan näiden lisäksi Backas on apuna myös monessa muussa, kuten somistuksen, ohjelman sekä valo- ja videokuvauksen järjestelyissä. **Mirja Toivonen Design** kukittaa juhlasi juuri toiveiden mukaan omaa tyyliään unohtamatta. Tärkeän päivän ikuistaa **valokuvaaja Leena Warén** kun taas juhlan tallentamisesta videolle vastaa **Tahdonfilms**. Tilaisuuden somistukseen saat apua **Via Avelinan** Anulta, joka vuokraa upeita ja katseen kiinnittäviä koristeita. **Tahdon** valmistaa käsityönä personoidut akryyliset kyltit kuten paikkakortit ja pöytäkartan, kun taas Viulisti **Lotta Marie** taikoo juhlaan ylellisen tunnelman ja tarjoilee niin tausta- kuin tanssimusiikkiakin. Iltaa vauhdittaa kaikkien rakastama bilebändi **Up Eleven**. Häiden lisäksi Backaksessa vietetään myös muita perhejuhlia kuten **ristiäisiä**, **rippijuhlia**, **merkkipäiviä ja muistotilaisuuksia**. Tilat varataan aina henkilömäärän mukaan ja asiakkaiden toiveita kuunnellaan. Ravintola Backas on korkeatasoinen tapahtumanjärjestäjä, joka tekee aina kaikkensa onnistuneen tilaisuuden eteen.

Pyydä tarjous tai kysy lisää yhteistyökumppaneista **myynti@ravintolabackas.fi**

Mireka suunnittelee ensi kesälle myös omia hääjuhlia, jotka vietetään tietenkin Backaksen upeassa puutarhassa. "Olen järjestänyt lähes 200 häät, joten tiedän, että parhaiten päivästä pääsee nauttimaan, kun luottaa alan ammattilaisiin. Meidän kerttiömme loihtii täydelliset tarjoilut. Hääbuffetista löytyy mm. isäni metsästämää peuraa, kartanolla loimutettua lohta sekä minun ja mieheni pilkkimää harjusta. Hovimestarimme valikoi tarjoiluihin sopivat viinit ja huolehtii päivän kulusta."

Somehitti rommirusinalaskiaispulla saa jatkoa

Kun koronapandemia pyyhkäisi kalenterit tyhjäksi, jäi yrittäjä **Lauri Kaivoluodolla** enemmän aikaa uusiin tempauksiin. Hän aloitti tekemään TikTok -videoita, jotka saavuttivat lyhyessä ajassa suuren suosion ja jopa 80 000 seuraajaa. Eri rommirusinareseptejä testailtuaan ja laskiaisen lähestyessä, päätyi Kaivoluoto kokeilemaan rommirusinalaskiaispullia.

– Vein ensin testierän Malmin K-Citymarkettiin ja saman tien kaupassa kiemurteli pitkä jono, Kaivoluoto kertoo.

Rommirusinamaku jakaa runsaasti mielipiteitä, mutta Ravintola Backas on tottunut tekemään asioita rohkeasti omalla twistillään.

Yhtäkkiä kysyntää tuli ovista ja ikkunoista ja pullat työllistivät koko Ravintola Backaksen silloisen, noin 10 henkilön henkilökunnan. Osa Backasperheestä otti vastaan tilauksia ja toimi yhteyshenkilönä kauppoihin, toiset tekivät raaka-ainetilauksia ja leipoivat pullia, ja osa kuljetti näitä kauppoihin myyntiin. Pullia tehtiin n. 17 000 kappaletta ja yli 50 kauppaan esimerkiksi Vantaalle, Helsinkiin, Espooseen, Riihimäelle, Hämeenlinnaan, Lahteen ja Turkuun. Laskiaispullailmiöstä puhuttiin ympäri Suomea ja osa alkoikin valmistamaan näitä myös itse. Ravintola Backas on iloinen myydyistä pullista sekä laajasta näkyvyydestä somessa, lehdissä ja radiokanavilla.

Pullasta pikariin

Kesä lähestyy, joka tarkoittaa Ravintola Backakselle kesäisiä tapahtumia, yritysten grillijuhlia ja Kesäkahvila Olohuoneen aukeamista. Mikä olisikaan parempi lisä näihin kuin Backaksen rommirusinajäätelö?

– Nyt siirrytään pullasta jäätelöpikariin, eli rommirusinamaku ilahduttaa asiakkaitamme seuraavaksi jäätelön muodossa, Kaivoluoto julkistaa tyytyväisenä.

– Olohuone kesäkahvila on pidetty kokoontumispaikka, jossa järjestetään tänäkin kesänä mm. sunnuntaibrunsseja, skumppajoogaa, livemusiikkia ja grilli-iltoja. Tarjolla on arkisin myös keittolounas sekä pientä suolaista ja makeaa, kertoo Olohuoneen toiminnasta vastaava ja jo viime vuodeltakin asiakkaille tuttu **Nelli Räty**.

– Olohuone on persoonallinen mm. kierrätyskalusteiden, eri pari astioiden, tuotetarjonnan ja palvelun ansiosta. Olkkarilla soi kotoisa musiikki ja suuren piha-alueen ansiosta mahtuu kesäpäivää fiilistelemään useampikin perhe ja kaveriporukka, Nelli jatkaa.

Ota talteen hittipullan resepti!

Rommirusinahillo:

100 g fariinisokeria
0,5 dl vettä
n. 1 dl rommia / tai 1 plo rommiaromia
250 g rusinoita
2 dl vispikermaa

1. Leivo pullat normaaliin tapaan, mutta pullan raakapaino laskiaispullaan saa olla jopa 95 g.

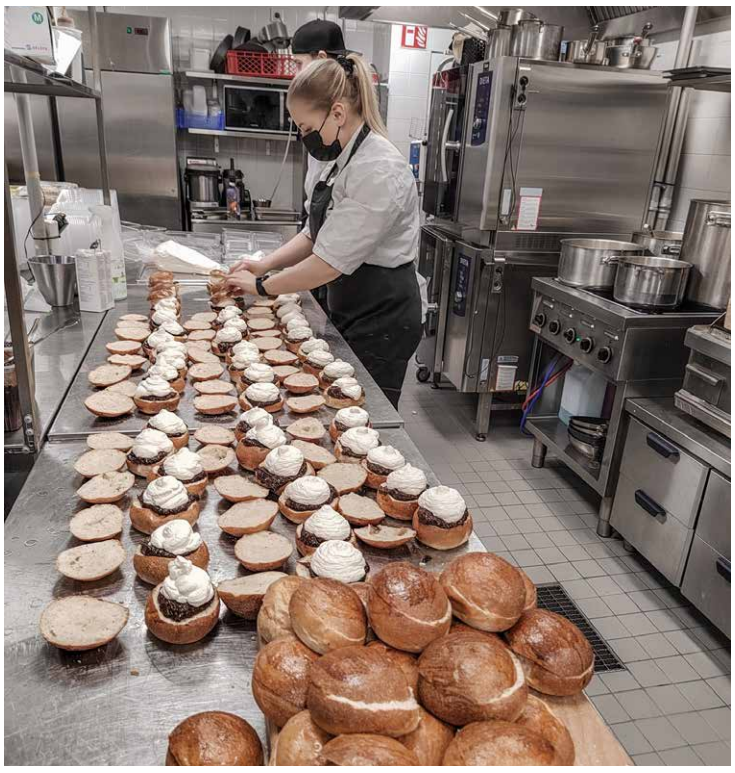
2. Kuumenna fariinisokeri kattilassa. Lisää vesi, rommi ja rusinat. Keitä noin 15 minuuttia. Anna seoksen jäähtyä, lisää sen jälkeen tätä seosta 2 rkl kahteen desilitraan vispikermaa. Anna kerman maustua yön yli jääkaapissa.

3. Siivilöi rusinat kermasta ja vatkaa kerma vaahdoksi.

4. "Poraa" rommirusinat hilloksi esim. sauvasekoittimella.

5. Täytä pullat normaalien laskiaispullien tapaan rommirusinahillolla sekä rommikermalla.

Pullia tehtiin n. 17 000 kappaletta ja yli 50 kauppaan.



Kesäkahvila
Olohuone avoinna
22.4-28.8

KE, TO & SU KLO 11-20
PE & LA KLO 11-22