

# Ruokahissi kulkee nyt pyörien päällä



**YLLÄ:** Pasi Hautala haluaa vaalia Puolalan Keskuskeittiön arvokkaita perinteitä. **ALLA:** Selkeää, tuoretta ja konstailematonta ruokaa.



Vuonna 1913 Puolalanmälle rakennettiin moderni kivitalo, jonka erikoisuuksiin kuului se, että asunnoissa ei ollut lainkaan keittiöitä. Rakennuksessa oli keskuskeittiö, josta lähetettiin ruokahissillä aterioita suoraan asuntoihin. Asukkaina oli sen ajan herrasväkeä kuten veturinkuljettajia, kuvernöörin virkamiehiä ja opettajia.

Puolalan Keskuskeittiö toimi alkuperäisessä tarkoituksessaan aina 1980-luvulle saakka. Talon omien asukkaiden ateriapalveluiden rinnalle tuli ulkopuolista myyntiä ja pitopalvelua. Kunnakkaita perinteitä jatketaan Pansiontien varrella, jossa yrityksen pääpaikka nykyään sijaitsee. Toiminnan ydin on tavallinen, alusta asti itse tehty suomalainen ruoka.

– Täältä lähtee joka päivä lähes tuhat ruoka-annosta päiväkoteihin, palvelutaloihin ja yrityksiin. Lisäksi hoidamme pitopalvelua. Meillä on kuuden viikon kiertävä lista, jonka sisältöä päivitetään aika ajoin. Lapsille ja vanhuksil-

le maistuvat tietysti vähän erilaiset ruoat, esimerkiksi silakkalaatikko on ikäihmisten herkkua, mutta päiväkodeissa se ei maistu. Periaatteemme on se, että ruoka on sitä, mitä luvataan, että asiakas tietää, mitä saa. Teemme kaiken itse niin pitkälle kuin suinkin, esimerkiksi kaikki kiusauskuset teemme itse suikariloiduista perunoista ja jauhelihapihvitkin taputtelemmekin itse, toimitusjohtaja Pasi Hautala kertoo.

Pitoruoissa vaihtelu on suurempaa kuin ar-

**PK**  
  
**Keittiöt**  
**1913–2017**

**Mälikkälänkatu 37**  
**20210 Turku**  
**www.pkkeittiot.com**  
**022752552**  
**0505410859**

kisassa ruokapöydässä. Hautalan mukaan perinteinen suomalainen pitoruoka on silti edelleen suosittua. Myös täytekakut tekevät kauppansa.

– Eniten tilataan kermakakkuja, kyllä se on se suosikki, Hautala sanoo. Joskus tilaukset ovat hyvinkin erikoisia kuten silloin, kun asiakas halusi 200 metriä täytekakua tilaisuuteensa.

Yrityksellä on myös lounasravintoloita. Messu-Kartano on Pansiontien keskuskeittiön kyljessä, PCAS Finland ja Eckes-Granini niin ikään Turussa, Posti ruokala Liedossa ja Teräselementti lounasruokala Lempäälässä.

Hautala uskoo, että konstailematon, perinteisiin arvoihin nojaava ruokapalveluyritys menestyy myös entistä kovemmaksi käyneessä kilpailussa.

– Pieni yritys pystyy joustamaan aivan eri tavalla kuin isommat organisaatiot. Meitä on helppo ja vaivaton lähestyä, koska asia mitä tahansa ruokapalveluun liittyvää.



**Kermakakkuja tilataan paljon. Myös erikoiset tilaukset toteutetaan ammattitaidolla.**