



LUOTSI
YRITYSPALVELUKESKUS

Kuukauden case/heinäkuu 2008

Kokki stagelle!

"Tulen paikalle aina tuoreita elintarvikkeita pursuavien kauppakassien - en koskaan valmiiksi tehtyjä ruokia sisältävien mustien lämpölaatikoiden kanssa", toteaa heinäkuun lopussa kaksi vuotta toimineen Kokkisirkuksen kokki **Risto Haataja**. Kokkisirkus tarjoaa henkilökohtaista kokkipalvelua kokki kotiin - periaatteella. "Toiminta-ajatukseni on kokata asiakkaan silmien edessä eli kokki nousee stagelle jokaisella keikallani", ChefRisto jatkaa.

Makumatkoja maailman ympäri

Kokkisirkuksen tarjoamat palvelut voidaan jakaa kahteen osaan: kokki tulee asiakkaan kotikeittiöön joko valmistamaan ja tarjoilemaan etukäteen suunnitellun menun tai sitten hän opettaa asiakasta ja tämän valitsemaa kaveriporukkaa kokkaamaan. Kokin työskentelyä seuratessa ruoanlaittoa harrastavat asiakkaat saavat vinkkejä omaan harrastukseensa. "Minun olkani yli saa ihan rauhassa kurkkia", Risto kannustaa. Samoin yritysasiakkaat voivat tilata Kokkisirkuksen itse valitsemiinsa tiloihin asiakastapahtumiinsa tai vaikkapa ravintolan teemaviikoille.

Kokkisirkus tarjoaa erilaisia makumatkoja, joiden perusteella lopullinen menu muodostuu yhdessä asiakkaan kanssa suunnitellen. "Tällä hetkellä suosittuja ovat työ- tai ystäväporukalle järjestettävät juhlat kotona, joihin halutaan kokki paikalle tekemään vaikkapa karibialainen tai thaimaalainen menu. Nykyajan nuoret aikuiset ovat matkustelleet paljon, harrastavat ruoanlaittoa ja ovat kiinnostuneita etnisistä mauista sekä ruoista", Haataja kertoo. "Asiakkaat voivat keskittyä rauhassa ruoasta nauttimiseen ja vieraiden isännöimiseen, sillä Kokkisirkuksen jäljiltä keittiö jää aina putipuhtaaksi", Risto kertoo Kokkisirkuksen toimintaperiaatteista.

Ainutkertaisia asiakkaita

Risto Haataja hankkii tarvittavat raaka-aineet ja ottaa mukaansa omat pienkeittiövälineet kuten kattilat ja veitset, mutta varsinainen ruoanvalmistus tapahtuu asiakkaan omassa keittiössä omilta astioilta tarjoiltuna. "Kokkaus on minulle sekä työ että harrastus ja minulla riittää tarinaa ruoanvalmistuksesta lähes loputtomasti. Usein käykin niin, että juttu jatkuu ja minut kutsutaan pöytään muun porukan mukana syömään. Tämä taitaa olla aika harvinaista normaaleissa catering-palveluista tarjoavissa yrityksissä", ChefRisto iloitsee.

"Kokkisirkuksen markkinointi on tällä hetkellä sitä, että tyytyväiset asiakkaani kertovat minusta eteenpäin omalle asiakas- ja ystäväpiirilleen. Jokainen tilaisuus, jossa saan kokata, on minulle ainutkertainen ja paras kiitos tulee asiakkaan tyytyväisyyttä loistavista silmistä ja lämpimästä kädenpuristuksesta onnistuneen illan jälkeen", Risto kertoo.

Maailmalta takaisin yrittäjäksi

Risto Haataja on toiminut uransa aikana mm. ravintolapäällikkönä Primulalla, ensimmäisenä suomalaisena keittiömestarina Australian Brisbanessa viiden tähden Sheraton Hotellissa, vastannut Nordean, Metsä-Botnian ja M-Realin ateriapalveluista ja avannut Jyväskylässä Tietotalon Ravintolan. "Oman ravintolan perustaminen oli minulla, kuten varmaan jokaisella kokilla, haaveena jo pitkään. Kun palasimme perheen kanssa takaisin maailmaa kiertämästä, päätin, että nyt on oikea aika kokeilla yrittäjyyttä", Risto muistelee parin vuoden takaisia aikoja. "Menin TE-keskukseen, josta minut neuvottiin Luotsiin ja sillä tiellä ollaan", Risto jatkaa.





LUOTSI
YRITYSPALVELUKESKUS

"Yrityksen perustaminen ei ollut lainkaan niin vaikeaa, kuin mitä yleisesti kuvitellaan. Minulla oli aikaa etukäteen miettiä perustamiseen liittyviä asioita ja tajusin jo varhaisessa vaiheessa, ettei minun itseni tarvitse osata kaikkea, vaan palveluita voi ja pitää ostaa toisilta ammattilaisilta, kuten esim. mainostoimistolta ja kirjanpitäjältä", Haataja pohtii. "Oma hommansa täytyy tietysti hallita kun yrittäjäksi ryhtyy, mutta sen lisäksi tarvitaan oikeastaan vain riittävä määrä sosiaalista luonnetta ja kykyä pärjätä monenlaisten ihmisten kanssa", Haataja summaa kokemuksiaan.

Tulevaisuuden haaveena siinteleehä ajatus kahdesta tiivistä yhteistyötä tekevästä yrityksestä: toinen koti-Suomessa keväästä syksyyn ja toinen Australiassa syksystä kevääseen. "Kun tulisin keväisin takaisin Suomeen, toisin tullessani maailman trendit tulevalle kesälle kotimaahan ja pääsisin jakamaan uusimpia makuja maailmalta tänne paikallisille asiakkaileni", ChefRisto suunnittelee.

www.kokkisirkus.fi