

## Lapland Hotel Sky Ounasvaaran ravintola Suomen 10. paras

Lapin suurimpaan matkailuyritykseen Lapland Hotels –ketjuun kuuluva, Rovaniemellä sijaitseva Lapland Hotel Sky Ounasvaaran ravintola on saavuttanut suuren suosion asiakkaiden keskuudessa jo vuosien ajan. Ravintolan erinomaisuus on huomioitu myös arvostetussa, vuosittain tehtävässä Viisi Tähteä -lehden Suomen Parhaat Ravintolat -arvioinnissa. Keskiviikkona julkistetussa vuoden 2008 arvioinnissa LH Sky Ounasvaaran ravintola saavutti 10. sijan.

Lapland Hotel Sky Ounasvaara sijaitsee Rovaniemellä, Ounasvaaran huipulla. Hotellilta avautuu huikeaseva maisema yli Rovaniemen kaupungin. LH Sky Ounasvaaran ravintola on ollut jo vuosia asiakkaiden suosima ja arvostettu, Rotisseur –kilvin varustettu maisemaravintola. LH Sky Ounasvaara arvioitiin edellisessä arvioinnissa Suomen 50 parhaan ravintolan joukossa sijalle 35. Nyt suoritettussa ravintoloiden vertailussa LH Sky Ounasvaara sijoittui sijalle 10. Suomalaisista ravintoloista kahdeksan ensimmäistä sijaa jaettiin helsinkiläisten ravintoloiden kesken ja yhdeksänneksi sijoittui Näsinneula Tampereelta. LH Sky Ounasvaaran 10. sija on siis huikea taidonnäyte lappilaista ravintola-alan osaamista.

- Tuntuu hienolta huomata, että osaamistamme ja tekemistämme arvostetaan paitsi Lapissa, myös maanlaajuisesti, iloitsevat LH Sky Ounasvaaran **ravintolapäällikkö Sanna Gullstén** ja **keittiömestari Antti-Sakari Lindholm**.

- Sijoitus suomalaisten ravintoloiden joukossa on niin hieno, että yksin tähän ei pystyisi meistä kukaan. Tämä on osoitus siitä, mitä saadaan aikaan ravintolan ja keittiön väen tiiviillä yhteistyöllä sekä puhtailla ja arvostetuilla lappilaisilla raaka-aineilla. Lisäksi kanssamme yhteistyössä toimivien pientuottajien rooli ruokatuotteessamme on tärkeä, LH ketjun ruokatuotteesta vastaava **keittiöpäällikkö Tero Mäntykangas** hehkuttaa ja jatkaa kertoen, että esimerkiksi ravintolohenkilökunnan koulutuksessa poronlihan tuottaja kävi itse paikan päällä kertomassa, mikä on LH -ketjun keittiöiden käyttämän poronlihan historia ja alkuperä.

### Lomailijalle elämyksiä ravintoloissa ja majoituksessa

Lapland Hotelsin tämän talvikauden ravintolapuolen uutuuksiin kuuluu amusen eli ”keittiön tervehdyksen” sekä itse leivotun leivän tuominen osaksi a la carte ruokailua kaikissa ketjun a la carte ravintoloissa. Lisäksi ketjun lomakohteissa Levillä ja Ylläksellä on tarjolla teema buffet – viikon jokaiselle päivälle on luotu oma ruokateema.

- Haluamme tarjota asiakkaillemme välitöntä, lappilaista palvelua ja herkullisia ruokaelämyksiä, amuse ja itse leivottu leipä ovat pieniä yksityiskohtia, mutta nämä ovat hyvä esimerkki päämäärästämme luoda muista erottuvia elämyksiä myös ravintolapuolella, Mäntykangas toteaa.

LH ketjun päämäärä on luoda uudenlaisia, muista erottuvia elämyksiä asiakkailleen paitsi ravintoloissa, myös hotellimajoituksessa sekä ohjelmanpalveluissa.

- Nyt saavutettu sijoitus suomalaisten ravintoloiden joukossa on kruunu koko ketjumme ruokatuotteelle. LH Sky Ounasvaaran 10. sija on osoitus siitä, että LH -ketjussa panostamme ruokatuotteeseen ja haluamme tehdä siitä elämyksen, Mäntykangas kertoo.

## Lapland Hotel Sky Ounasvaaran kokki Teemu Korkalainen voitti Paistinkääntäjien Kansalliset Nuorten Kokkien Kilpailut

Lapland Hotel Sky Ounasvaaran ravintola saavutti viime viikolla Viisi Tähteä -lehden Suomen Parhaat Ravintolat –arvioinnissa 10. sijan. Ravintolan menestys jatkuu perjantaina, jolloin LH Sky Ounasvaaran ravintolan kokki Teemu Korkalainen voitti nuorten kokkien Suomen mestaruuden.

Paistinkääntäjät eli Chaine de Rôtisseurs järjestävät vuosittain kansalliset nuorten kokkien kilpailut. Tässä kilpailussa nuorilla ja lahjakkailla kokeilla on mahdollisuus kehittää itseään ja näyttää osaamistaan keittiössä. Kilpailu on järjestetty vuodesta 1977 lähtien. Kansallisen kilpailun voittaja pääsee myös edustamaan maataan kansainväliseen kilpailuun.

Nuorten kokkien kilpailussa kokki ei tiedä ennakoon, mistä raaka-aineista hänen tulee valmistaa kilpailuannokset. Raaka-aine korin nähtyään kilpailijalla on 30 minuuttia aikaa suunnitella menu, ja tämän jälkeen 3,5 tuntia aikaa valmistaa kirjoittamansa menun mukaiset annokset neljälle. Tällä kertaa ruokakori sisälsi siikaa, possun niskaa ja porsaan filettä sekä suklaata ja lakkoja.

Kilpailun voittaneen Korkalaisen laatimassa menussa alkuruokana oli siikamureketta, paistettua siikaa, kermaista kalalientä, porkkana-appelsiini pyrettä sekä porkkana-inkiväärisalaattia. Pääruoaksi Korkalainen laati porsaan filettä, ylikypsää friteerattua porsaan niskaa, tummaa sitruunakastiketta ja perunapyrettä. Herkun kruunasi suklaamousse, lakkapiirakka ja mansikkasiirappi.

Makutuomaristo arvosteli annokset maun, ulkonäön, omaperäisyyden ja haasteellisuuden perusteella. Lisäksi keittiötuomari arvioi kilpailijaa teknisen taidon, raaka-aineiden hyväksikäyttämisen, työn organisoinnin, ammattimaisuuden ja hygienian noudattamisen perusteella.

### **Ammattilaisten opissa ja valmennuksessa**

Teemu Korkalainen on ollut Lapland Hotels –ketjun palveluksessa kahden vuoden ajan. Tällä hetkellä Korkalainen on töissä LH Sky Ounasvaaran keittiössä, ja nyt kevätseason ajan myös Lapland Hotel Pallaksen keittiössä. Korkalaisen valmennuksesta kilpailuun vastasivat rovaniemeläiset LH –ketjun keittiöpäällikkö **Tero Mäntykangas** ja Lapin Ammattiopiston ravintola Oppipojan keittiömestari **Jussi Kumpulainen**. Syyskuun lopulla Korkalainen edustaa Suomea nuorten kokkien maailmanmestaruuskisoissa Pariisissa.