

Tampere-talo

8.3.2017

Tiedotteen liite 1

## Tuhto ja tunnelman tekijät

### *Nimi:*

Sana ”tuhto” tarkoittaa veneen istuinlautaa, mutta Tuhto-niminen henkilöahmo esiintyy myös Tove Janssonin muumikirjoissa. Tuhto on pikkuinen, Hemulin veneen alla asustava homssu ja sitä on pidetty myös kirjailijan itsensä alter egona.

– Ravintolan nimen on alusta alkaen haluttu sisältävän viittauksen muumeihin uuden Muumimuseon kunniaksi. Alkuperäiset sisustuspiirustukset sisälsivät puuveeneen, joka oli sijoitettu Tuhton terassille. Perisuomalainen nimi kuvaa hyvin myös ravintolan rentoa ja suomalaista ruokafilosofiaa, kertoo Royal Ravintoloiden markkinointijohtaja **Joonas Mäkilä**.

### *Nuoret tekijät:*

Tuhtossa työskentelee kymmenkunta työntekijää. Väki on nuorta, henkilökunnan ikäjakauma on 18-36 vuotta.

Tuhton rekrytoinnista vastannut ravintolatoimenjohtaja **Anne Nyberg** kertoo, että Tuhton rekrytointi herätti valtavaa kiinnostusta. Pitkään ravintola-alalla työskennelleen Nybergin mukaan yleensä hakemuksia saadaan vain muutama kappale.

– Keittiöön haki yli 40 ihmistä, ja salin puolelle vielä enemmän. Yhteensä hakijoita oli noin sata. Tässä näkyi sekä Tampere-talon että Royal Ravintoloiden imu. Alan tekijät tietävät, että sekä Tampere-talo että Royal Ravintolat panostavat laatuun, kertoo Nyberg.

### *Heikki ja Maija:*

Ravintolapäällikkö **Maija Sihvonen** (36) tuli Tuhtoon Hämeenlinnasta, Kellariravintola Hällästä, jossa hän työskenteli niin ikään ravintolapäällikkönä.

– Tuhtoon minut veti mahdollisuus työskennellä Tampere-talossa ja tarjota asiakkaille elämyksiä arkeen ja juhlaan. Ja onhan tämä ainutlaatuinen tilaisuus: päästä kokemaan tällaisen ravintolan avaaminen, kertoo Sihvonen.

Oulusta kotoisin oleva keittiömestari **Heikki Kärkkäinen** (29) on ollut ravintola-alalla kymmenen vuotta. Hän on työskennellyt mm. Lapland Hotelsissa Ylläksellä, Veljekset Ponteva Oy:ssä, Bodega Saludissa ja ennen Tuhtoa Armas Catering Oy:ssä.

### *Ruoka ja juoma:*

– Tuhto haluaa ennen kaikkea korostaa puhtaita makuja ja hyviä raaka-aineita, tuoda esiin unohdettuja klassikoita. Saatavuuden mukaan käytämme lähituottajia ja luomutuotteita. Pyrimme että nämä periaatteet näkyisivät erityisesti Keittiömestari Kärkkäisen spesiaalissa, joka vaihtuu noin kaksi kertaa viikossa, kertoo Kärkkäinen.

Tuhton erikoisuuksiin kuuluu itse valmistettu voi. Kesällä puolestaan yrtejä saadaan Tampere-talon katolla sijaitsevasta kasvihuoneesta.

Tuhtossa on tarjolla myös omaa olutta, jota ei saa mistään muualta. Oluet Tam ja Pere on nimetty Tampere-talon paikalla aiemmin sijainneen eläintarhan leijonien mukaan. Oluet valmistaa Kaleva Brewing Company.

Yli puolet viinilistan viineistä on luomuviinejä.

### *Avokeittiö:*

Tuhto on rakennettu entisen Café Soolon paikalle, ja tilat ja materiaalit uudistettiin täysin. Ravintolaan rakennettiin valmistuskeittiö, mitä aiemmassa kahvilassa ei ollut. Keittiö on avokeittiö, joten asiakas näkee ruoan valmistuksen vaiheet.

– Keittiö on keskeinen Tuhtossa, asiakas näkee kaiken mitä me teemme ja kuulee mitä kommunikoimme, sanoo keittiömestari **Heikki Kärkkäinen**.

### *Lapset tervetulleita:*

Lapset ovat lämpimästi tervetulleita Tuhtoon syömään! Kesäkuussa avattava Muumimuseo näkyy myös Tuhton menussa, sillä listalta löytyy lasten muumimenu. Lapsille on Tuhtossa myös oma leikkipaikka.

### *Kotimainen design:*

Tuhton kattauksessa näkyy kotimainen design. Tuhton servetteinä käytetään Finlaysonin Taimi-sarjan keittiöpyyhkeitä, jotka Aini Vaari suunnitteli vuonna 1961. Leipälautasina on keraamikko Sarita Koivukosken lautasia. Arabian Suomi 100 -mukeja käytetään Tuhtossa kahvimukeina.

### *Lastut laineilla:*

Tuhtosta rakennettiin sisutukseltaan rento, lämminhenkinen ja kodikas. Lasiseen tilaan luotiin lämmintä, intiimiä tunnelmaa sopivalla väri- ja materiaalimaailmalla.

– Suunnittelussa lattian ajateltiin olevan tummaa vettä ja vaaleat pöytäpinnat olivat kuin ”lastut laineilla”, varsinkin kun tilaa katsoo ylemmistä kerroksista, kertoo Suunnittelutoimisto Amerikan toimitusjohtaja Sami Maukonen.

Kaikki kalusteet ovat puusepän tekemiä varta vasten Tuhtoa varten. Kalusteet Tuhtoon on toimittanut Isku Interior.

### *Majakka ja Haru:*

Tuhton kanssa samaan aikaan avattiin uutta ravintolatilaa toisessa kerroksessa. Ison salin lämpiötä laajennettiin ja sinne tehtiin tilausravintola, Majakka. Majakka on kooltaan 155 neliötä ja siellä on 104 asiakaspaikkaa.

Tuhton yllä, ensimmäisen ja toisen kerroksen välillä, on baari nimeltään Haru. Nimensä se on saanut Tove Janssonin ja Tuulikki Pietilän lomasaaren mukaan. Harussa ei ole varsinaisesti istumapaikkoja, mutta ravintolatoimenjohtaja Anne Nybergin mukaan sinne mahtuu ”bussilastillinen väkeä”.

### TUHTO FAKTAT:

- Avoinna: ma 11:00–14:00, ti-to 11:00–23:00, pe 11:00–24:00, la 12–24, su suljettu (avoinna, kun talossa on tapahtumia. Sunnuntaiaukiolot: [www.ravintolatuhto.fi/fi/yhteystiedot](http://www.ravintolatuhto.fi/fi/yhteystiedot)). Lounasaika ma-pe on klo 11–14.
- Tuhto tulee palvelemaan myös kesäkuussa avautuvan Muumimuseon kävijöitä, jolloin aukioloaikoja mietitään uudestaan.
- Laajuudeltaan Tuhto on 164 neliötä. Asiakaspaikkoja Tuhtossa on 94. Tuhtossa on myös 12-paikkainen looshi. Vapuksi avattavalla terassilla on 96 paikkaa.
- Tuhto palvelee myös väliaikatarjoiluissa. Väliaikatarjoiluissa on saatavilla alkoholijuomia ja muita virvokkeita, ja pientä suolaista ja makeaa. Tuhton väliaikatarjoiluun ei kuulu kuumia juomia tai leivoksia, joita voi saada väliaikoina muualta talosta.
- Myös Haru-baari ja Majakka palvelevat erityisesti väliaika-asiakkaita. Haru ja Majakka ovat tarvittaessa auki, aina kun talossa tapahtuu. Majakka palvelee myös kokousasiakkaita ja toimii tilausravintolana, sillä sen voi varata yksityiskäyttöön.
- Royal Ravintolat Oy on hoitanut Tampere-talon ravintolatoimintaa 1.1.2016 alkaen. Royal Ravintolat on alansa suurin yksityinen yrityskokonaisuus, johon kuuluu 44 yksilöllistä ravintolaa ja 23 Hanko Sushi- ja 7 Pizzarium-ravintolaa eri puolilla Suomea. Nämä yhdessä työllistävät yli 1000 henkilöä.
- Tuhton sisustusrekvisiittaan kuuluva vene on ollut kalastuskäytössä lissä.
- Tampere-talon oma puuseppä Ville Juurinen on valmistanut aterinlaatikot vanhoista viinilaatikoista.