

Tähtikokin ruokakassi, Tommi Tuomisen ja ravintola Demon uusi helppo ja innovatiivinen tapa lähestyä ruokailuelämystä kotona.

Tähtikokin ruokakassi sai alkunsa, kun koko Suomen ravintolakenttä sulkeutui yllättäen maaliskuussa 2020. Suljettujen ravintoloiden joukossa oli myös neljatoista Michelin tähteä ansainnut ravintola Demo. Tuominen kertoo

Jotta toimintamme voisi jatkua ajattelimme ensin muiden ravintoloiden tapaan tarjota asiakkaille annoksia mukaan otettavaksi, nopeasti kuitenkin huomasimme, että meidän tyylistä ruokaa ja siihen liittyvää elämystä on sellaisenaan hankalaa tarjota ”take-awayna”.

”Meidän oli pakko lähestyä ruokaa aivan uudella tavalla, silloin kun tehdään ruokaan Michelin tähden tasoisessa keittiössä ovat lämpötilat, tasapaino ja tekstuuri keskeisessä roolissa. Jos annos annettaisiin mukaan asiakkaalle, muuttuisivat kaikki nämä tekijä eikä se enää olisi saman tasoinen annos kuin ravintolalta lähtiessään, emme me voi sellaisen takana seistä” Tuominen kiteyttää

Tuominen ja ravintola Demon keittiö tiimin oli keksittävä jokin uusi ja tämän tasoiselle ruokaelämykselle toimiva ratkaisu. Oli keksittävä jotain, joka Demon ollessa suljettuna voisi tuoda asiakkaan saataville sen saman erityislaatuisen ravintolaelämyksen jonka Demo tarjoilee, mutta kotona.

Paineen alla kehiteltiin kokonaan uudenlainen lähestyminen, Demon keittiö huippukokit esivalmistelevat annokset hieman pidemmälle kuin normaalisti, käyttäen samoja raaka-aineita ja valmistustapoja mutta osallistetaan asiakas itse ruoan valmistamiseen ja annosteluun. Pisteeksi i:n päälle sommelier valitsi kokonaisuudelle sopivat viinit Alko:n kattavasta viinivalikoimasta.

”Oli todella kiehtova ajatus tarjota asiakkaille ensimmäistä kertaa mahdollisuus osallistua Michelin-tähden tasoiseen ruoanvalmistukseen omassa keittiössään, kertoo Tuominen. Ruoanlaitto kotona ei kuitenkaan saa olla liian vaikeaa eikä aikaavievää. Kokeilimme useita eri reseptejä sekä lähestymistapoja keittiössä ja lopuksi saimme kokonaisuuden sellaiseksi, että 4-ruokalajin valmistamiseen menisi kotikokilta noin 25-35 minuuttia.”

Viimeiseksi kehitettiin tuotteelle vielä nimi, koska Demo on Michelin tähdellä palkittu ravintola, oli tähtikokin ruokakassi luonnollinen nimi tuotteelle. COVID rajoitusten ollessa voimassa kassi oli niin suosittu, että viikonlopuille ravintola Demo ei voinut vastata kysyntään, ja kun ravintolat vihdoinkin voitiin avata ei kassin suosio yllättäen hiipunutkaan.

Heinäkuussa tuote lanseerattiin uudelleen omien verkkosivujensa ja nettikaupan saattelemana, ja 4-ruokalajin Premium kassi sai vierelleen 6-ruokalajin Superior kassin. Jokainen Tähtikokin ruokakassi pitää sisällään Michelin-tähden tasoisten kokkien huolella valitsemat ja esivalmistelemaat raaka-aineet.

Kassista löydät myös linkin Spotify-soittolistaan, jonka tahdissa ruoanlaitto sujuu samoissa tunnelmissa kuin Demon keittiössäkkin sekä sommelierin viinisuositukset menukokonaisuudelle Alkon valikoimista.

Lisäksi saat kattavan ohjepaketin sekä linkin video-ohjeisiin, joilla keittiömestari Tommi Tuominen opastaa aina menun valmistamisessa annosten asetteluun lautaselle.

Premium kassin hinta on 69€ / henkilö ja Superior kassi 138€ / henkilö. Menu vaihtuu noin kahdeksan viikon välein ja siinä suositaan sesongin mukaista lähiruokaa ja pientuottajia mahdollisuuksien mukaan. Premium kassista on myös aina saatavilla kasvisversio.

” Kassi on lähtenyt nyt heinäkuun jälkeen hyvin liikkeelle ja erityisesti yrityksiltä tulee poikkeuksellisen paljon yhteydenottoja, yrityskaupan osuus on kassin osalta lähes yhtä suuri kuin suoran kuluttajakaupan. Yritykset ovat selkeästi aktivoituneet ja etsivät juuri tämän kaltaisia elämysvetoisia tuotteita sidosryhmilleen sekä asiakkailleen ” Tuominen summaa

Tulevaisuudessa konseptia kehitetään lisää ja pyritään tuomaan laajempi kirjo tuotteita sekä sesonkivetoisia kasseja. Ideoita ja intoa on valtavasti, nyt vaan pidetään kieli keskellä suuta ja kehitetään tästä Euroopan paras Fine Dining at Home- konsepti.

Tommi Tuominen on Suomen menestyneimpiä keittiömestareita ja ravintoloitsijoita. Tommi perusti Ravintola Demon vuonna 2003 ollessaan vasta 25 -vuotias. Sen jälkeen ravintola- portfolioon on tullut monia huippusuosittuja ravintoloita niin Suomessa kuin ulkomailla. Tommi on myös monista tv-ohjelmista tuttu kokki joka jaksaa aina innostua uusista haasteista ja mahdollisuuksista.

Ravintola Demo on vuonna 2003 Tammikuussa perustettu ravintola Helsingin Uudenmaankadulla. Ravintola oli ensimmäisiä uuden polven ravintoloita Suomessa ja se aloittikin suuren kokkivetoisten ravintoloiden trendin auetessaan. Demo on valittu Vuoden ravintolaksi Suomessa vuonna 2007. Demo on myös Suomen pitkäikäisin Michelin tähdellä palkittu ravintola, tähteä se on pitänyt hallussaan yhtäjaksoisesti jo 14 vuotta.

Verkkosivut: www.Tahtikokinruokakassi.fi