

Chef's News

WOTKIN'S
Laatua lautaselle

Lihatukku Veijo Votkinin asiakaslehti 02 / 2019



LIHAA, KALAA JA HYVÄÄ PALVELUA WOTKIN'S HANNUKSEN MYYMÄLÄSTÄ

Espeen Hannuksen myymälässä Wotkin's luottaa yrityksen tuttuun konseptiin eli laatuotteisiin ja hyvään palveluun. Palvelutiskiä on peräti 22 metriä, ja tiskin takana joukko lihan ja kalan asiantuntijoita.

ESPOON HANNUKSESSA

14. marraskuuta avattu Wotkin'sin myymälä tarjoaa monipuolisesti lihaa, kalaa ja erikoistuotteita. Asiakkaat ovat toivoneet jo pitkään Wotkin'sia Espooseen – lopulta sopiva paikka löytyi uudisrakennuksesta, Lidlin naapurina.

– Meillä on tähän asti ollut palvelutiskit Sörkän tehtaan myymälässä, Prisma Itäkeskuksessa sekä keskustan S-Market Sokos Helsingissä. Palvelutiskien osuus kokonaisympäriämme kasvaa koko ajan. Siksi halusimme tuoda konseptin myös Espooseen. Meillä ei joneteta vuoronumeroilla. Palve-

lemme kaikkia asiakkaita henkilökohtaisesti. Palvelutiski säästää myös ympäristöä, kun tuotteita ei etukäteen pakata muoveihin, luonnehtii Wotkin's Hannuksen myymäläpäällikkö **Matias Paulamäki**.

Wotkin's on panostanut Hannuksessa myös kalaan ja äyriäisiin, joita toimittavat niihin erikoistuneet tukkuliikkeet. Tarjolla on kalaa kokonaisuutena, fileinä ja jalosteina niin Suomesta kuin ulkomailta.

– Olemme ensimmäisiä vähittäiskauppoja Suomessa, jolla on aidoilla leppälastuilla toimiva savustusuuni. Valmistamme

sillä savukalaa, esimerkiksi loheta, silakkaa, muikkua ja kampe-
laa, Paulamäki kertoo.

Myyntinimikkeisiin kuuluvat samat lihat ja lihajalosteet kuin tehtaanmyymälässä. Riistasta on tarjolla hirveä, kaurista, villisikaa, jänistä, sorsaa, fasaania, peltopyyää, viiristä, teertä ja metsoa.

Pakastevalikoimaan kuuluu monia erikoisuuksia.

– Broilerin menekki kasvaa tasaisesti ja se näkyy valikoimisamme. Käytämme erityisesti viljalla ruokittua maalaiskanapoikaa, mainitsee Paulamäki.

Wotkin's Deli myy muun muassa grillattuja broilereita ja koi-



Wotkin's Hannus toimii samassa uudisrakennuksessa Lidlin kanssa. Pysäköintipaikkoja on sekä ulkona että katutasen hallissa 150.

pireisiä, porsaana paahtokylkeä, juhlafilettä sekä baby ribsejä. Delitiskiltä saa myös salaatteja ja lämmintä kalaa. Lounaat tulevat Wotkin's Keittiöstä. Vaihtoehtot ja hinnat ovat samat kuin tehtaanmyymälässä. Myynnissä on myös lihapiirakoita, hot dogeja, piirakoita, täytettyjä ohukaisia ja paprikoita.

Myymälän pinta-ala on 190 neliötä. Lisäksi alakerrassa on lähes saman kokoinen tuotantotila, jossa ovat savustus- ja kiertoilmauuni, grilli sekä pikajäähdytyskaappi. Alakertaan sijoittuvat myös pukuhuoneet ja toimistotila.

– Palvelutiskiä meillä on 22 metriä. Siitä on 16 metriä lihaa ja kalaa sekä 6 metriä deliä. Kylmähyllyjä on 12 metriä ja pakasteita 4 metriä. Asiakkaitamme palvelee kaksi kassaa. Lisäksi käytössä on yksi itsepalvelukassa.



Päivittäin vaihtuvat lounasvaihtoehtot tulevat Wotkin's Keittiöstä.

Hannuksessa työskentelee nyt viisi liha- ja neljä kalamestaria sekä kolme muuta kaupan alan ammattilaista.

– Meillä käy asiakkaina kai-

kenikäisiä ja eri kulttuurien edustajia. Kävijöitä on ollut yli odotusten aloituspäivinä, ja hui-
ma tahti on jatkunut. Siksi tarvitsemme lisää henkilökuntaa.

Valikoima vaihtuu sesongin mukaan. Päivät ennen joulua ovat kiireisimpiä. Kinkkuja kalkkunatilaukset kannattaa tehdä ajoissa. Se käy kätevästi Wotkin'sin nettisivuilla www.wotkins.fi.

– Sörnäisten tehtaanmyymälälle on myönnetty Rôtisseurskilpi. Se on tavoitteena myös Hannuksen myymälään, toteaa Chef Rôtisseur Matias Paulamäki.



Hannuksen erikoisuutena on Deli, joka tarjoaa lounasruokaa, grilliherkuja, savukalaa, salaatteja ja pikaruokaa lihapiirakoista ohukaisiin. Myymäläpäällikkö Matias Paulamäki palvelee Hanneli ja Aulis Varosta.

**Wotkin'sin
joulutuotteita
sivulla 3.**

Pääkirjoitus

4.12.2019

Myy mitä asiakas ostaa

Helpoin on myydä sitä, mitä asiakas haluaa ostaa. Ei bisneksen tekeminen sen vaikeampaa ole.

Avatessamme 20 vuotta sitten tehtaanmyymälän Sörkässä valikoimissamme oli lihaa, lihajalosteita ja valmisruokia. Olimme liha-kauppa ja olemme Sörkässä sitä edelleen.

Olemme avanneet Espoon Hannukseen, Kurjenkellontie 1, uuden myymälän – lihan ja kalan erikoisliikkeen.

Wotkin's tunnetaan lihojen lisäksi makkaroista ja leikkeleistä. Niitä onkin tarjolla runsain mitoin. Kotimaista karitsaa ja lammasta on usein myös tuoreena. Uuden-Seelannin karitsa on pakasteena. Runsaaseen riistavalikoimaamme kuuluvat hirvi, kauris, saksanhirvi, karhu, jänis, riekko, teeri, metso, sorsa, peltopyy...

Kalatiskimme on palveleva, runsas ja monipuolinen. Nykyaikaisen kalatiskaamisen kalat tarjonta keskittyy fileisiin. Myymme myös kokonaista kalaa.

Valmistamme aidoilla leppälastuilla toimivalla uunilla kalasta sekä kylmää että lämminsavutuotteita. Savustamisen tapahtuessa myymälän yhteydessä tuoreus on taattu.

Grilli tuo monia eri mahdollisuuksia. Paahtokylkeä, juhlafileitä ja kotimaista broileria ynnä muuta.

Joskus 80-luvun alussa keskustelin maan suurimman yksityisen broilerintuottajan kanssa broilerin menekistä. Hänen näkemyksensä oli, että broilerin kulutus jatkaa vahvasti kasvuaan. Olettamukseni oli, että broilerin kulutus on saavuttanut maksimin ja on vaikeaa pitää silloinenkin kulutustaso. Niin vietiin Veijo-poikaa, eikä suinkaan viimeistä kertaa. Jospa viisikymmentä vuotta olisi antanut ennustuksiin lisätarkkuutta.

Palvelevan kaupan on huomioitava valikoimia suunniteltaessa lisääntynyt ravintotietous, ruoka-allergiat ja muuttuvat ruokatarendit. Niin myös kuluttajille tarjotut pakkauskoost, jotka ovat meillä 350 tai 700 grammaa. Vahvassa roolissa keittiömme tuotannossa ovat valmisruoat. Päivittäin vaihtuvassa, lämpimänä tarjottavassa lounaassa on kolme eri kotiruokavaihtoehtoa. Niistä vähintään yksi on gluteeniton.

Arvoisa asiakas, ilmoitathan meille huomattavasti tuotteesta tai palvelusta mahdollisen epäkohdan. Kerro myös, jos mielessäsi on tuote, joka sopisi hyvin valikoimiimme. Selvitämme sen mahdollisuudet markkinoille tuomiseksi.

Veijo Votkin



Kalatiskin herkkuja savulohesta mustekalaan

Kalat ja äyriäiset ovat vahvasti mukana Wotkin's Hannuksen myymälän valikoimissa. Tarjolla on kotimaisia ja ulkomaisia kaloja kokonaisina sekä fileinä. Äyriäiset, mädit

ja erilaiset jalostetut kalaherkut kuuluvat tarjontaan. Tuoretiskin lisäksi tuotteita on pakasteina ja säilykkeinä.

– Kalan osuus suomalaisten ruokapöydässä on merkittävä. Se on maukasta ja terveellistä ruokaa, josta saa hyviä rasvoja, korostaa kalaosaston mestari **Sebastian Sonck**.

Hannuksen kalatiskiä hallitsevat suomalaiset talouskalat, esimerkiksi kuha, siika, ahven, taimen, kirjolohi, nieriä ja hauki. Tuontikaloja ovat muun muassa norjalainen lohifile, kampela, makrilli, turska, kultaotsa-ahven, meribassi ja mustekala. Simpukat, osterit ja äyriäiset täydentävät valikoimaa. Wotkin's Keittiö on keittänyt vuosittain merkittäviä määriä rapuja. Joki- ja täpläravut tu-

levat olemaan myynnissä myös Hannuksen myymälässä.

– Kotimaista kalaa on noin 80 prosenttia valikoimasta. Hankimme kalatiskin tuotteet vain parhailta toimittajilta. Kun laatu ja hintataso ovat kohdallaan, kauppa käy ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

Espoon myymälän ylläpidon leppälastuilla toimiva savustusuuni, jolla savustetaan lohia, silakkaa, kampelaa ja muita savuherkkuja. Oma tuotantomme kattaa myös kylmäsavutuotteet.

– Nestesavulla toimivat uunit ovat yleisiä, mutta leppälastuilla tehty savukala on aitoa tavaraa, sanoo Sonck.

Hannuksen myymälän kalatiski kelpaa malliesimerkiksi mille tahansa kalakaupalle. Jos joku tuote puuttuu valikoimista,



sen tilaamista kannattaa kysyä henkilökunnalta. Sesongit vaikuttavat saatavuuteen – näin loppuvuodesta on vaikea saada esimerkiksi muikkuja.

– Kotimainen kala on monille tuttu ja turvallinen valinta. Suosittelen kuitenkin kokeilemaan muutakin kalatiskimme tarjontaa. Monet tuontikalat tarjoavat hienoja makuelämyksiä eikä valmistaaminen ole sen vaikeampaa kuin kotimaisista kaloista. Palvelutiskiltä voi kysyä ohjeita ja netissä niitä on runsaasti lisää.

Hannuksessa on myyty Sonckin mukaan runsaasti sekä tuoretta että savustettua kalaa. Kauppansa ovat tehneet myös mädit ja äyriäiset. Kala kuuluu olennaisesti suomalaisen juhlapöytään. Savustettu, kylmä-savustettu sekä graavattu lohi ovat suosittuja vuoden ympäri. Lipeäkala, turskanselkä, savupallas ja marinoidut sillit houkuttelevat joulun ajan ostajia.

Yhä useampi asiakas haluaa kalansa valmiiksi fileoituna. Kokonaisilla kaloilla on silti oma ostajakuntansa. Sonckin mukaan esimerkiksi omatoimisen savustamisen suosio on kasvanut.

Sonckilla on vankka kokemus kalojen parissa työskentelystä. Hän on harrastanut kalastusta pikkupojasta lähtien. Kaupoissa Sonck on työskennellyt pitkään, viimeksi kalamestarina vuonna 2018 lajissaan palkittuna ruokakaupassa.

– Liharuokiin minulla on läheinen suhde, mutta arvostan silti suuresti kalaruokia. Mieluiten teen uunilohta Big John -reseptillä. Siinä kala graavaetaan suolalla, sokerilla, rosepipurilla, tillillä ja sitruunalla. Sitteen vaan 20 minuutiksi uuniin ja herkkua on valmiina, Sonck vinkkaa.



Hannuksen valttina on leppälastuilla toimiva savustusuuni, jossa tehdään savukalaa päivittäin myymälään.

LIHATUKKU
VEIJO VOTKIN OY

- Perheyrittäjä, perustettu 1.3.1978. Toimitusjohtaja Asmo Votkin.
- Liikevaihto yli 20 miljoonaa euroa (2018).
- Wotkin's yritykset työllistävät yhteensä 130–140 henkilöä, joista n. 90 Sörnäisissä.
- Tuotantotiloja 4 000 neliometriä.
- Käsittelee lihaa n. 15 000 kg päivässä.
- Valmistaa lihajalosteita ja valmisruokaa n. 7 000 kg päivässä.
- Wotkin's Keittiössä ja -lihanjalostuslaitoksessa on kapasiteettia lisätä tuotantoa, sillä mahdollinen toinen vuoro on käyttämättä.
- Myymälät: Wotkin's tehtaanyymälä ja Wotkin's Hannus, Wotkin's palvelutiskit Prisma Itäkeskuksessa ja S-Market Sokos Helsingissä.
- Riistateurastamo ja riistankäsittelylaitos Viron Adaveressa.

Tehtaanmyymälä täyttää 20 vuotta tammikuussa

LIHATUKKU Veijo Votkinin tehtaanmyymälä aloitti toimintansa Sörnäisissä lihanjalostuslaitoksen yhteydessä tammikuussa 2000. Tehtaanmyymälä perustettiin palvelemaan ennen kaikkea kuluttajia, mutta toimii helppona ostopaikkana myös tukkuasiakkaille.

Myymälän kohokohtana on monipuolinen vanhanajan palvelutiski. Myymälän tuotteet tulevat omasta tuotantolaitoksesta sekä Wotkin's Keittiöstä. Juhlistamme merkkipäivää lauantaina 1. helmikuuta tasarahatarjousten ja tuotemaistiaisten merkeissä. Seuraa uutisointia Wotkin'sin Facebook-sivuilta.

Osallistu Chef Wotkin'sin arvontaan!

Järjestämme tietovisan, jonka vastaukset löydät Chef's Newsin sivuilta. Kaikkien oikein vastanneiden kesken arvomme 1 kpl 100 €, 1 kpl 50 € ja 3 kpl 20 € lahjakortteja, jotka käyvät Wotkin's tehtaanyymälään ja Hannukseen. Arvontaan osallistuvat kaikki ke 18.12.2019 mennessä palautetut vastaukset. Voittajat arvomme tehtaanyymälässä to 19.12.2019 klo 11.00.

KYSYMYKSET:

- | | | |
|--|---|-----------------------------|
| 1. Mitä raaka-ainetta käytetään Hannuksessa kalojen savustuksessa? | 2. Montako metriä palvelutiskiä on Hannuksessa? | 3. Wotkin'sin juhlafilee on |
| a) nestesavua | a) 14 | a) nautaa |
| b) leppälastua | b) 18 | b) sikaa |
| c) pähkinälastua | c) 22 | c) lammasta |

Arvontakuponkien nouto- ja palautuspaikat:

Wotkin's tehtaanyymälä, Vanha talvitie 8
Wotkin's Hannuksen myymälä, Kurjenkellontie 1, Espoo
Wotkin's palvelutiskit:
Prisma Itäkeskus, Vanhanlinnantie 1
S-Market Sokos Helsinki, Postikatu 2

Hyväksymme yhden kilpailukupongin käyntikertaa kohti. Osallistuminen ei edellytä ostamista. Voit myös vastata sähköpostitse tuija.nieminen@votkin.fi tai postikortilla os. Lihatuokku Veijo Votkin Oy, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki.
Ilmoitamme voittajille tuloksista henkilökohtaisesti ja nimet julkaistaan myymälöissämme ja nettisivuillamme www.wotkins.fi

Chef's News

Lihatukku Veijo Votkin Oy:n asiakaslehti

Julkaisija:
Lihatukku Veijo Votkin Oy
Vanha talvitie 8,
00580 Helsinki
p. 09 774 33 44,
lihatukku@votkin.fi
www.wotkins.fi

Päätoimittaja:
Veijo Votkin
p. 09 774 33 44
lihatukku@votkin.fi

16. numero (02/2019)

Toimitus:
Hegepress
hegepress@hotmail.com

Taitto:
Eepinen Oy
p. 040 512 5105
info@eepinen.fi
www.eepinen.fi

Joulukinkut vailla vertaa

Joulutuotteitamme mm.

**Lohjanharjun lähdevedellä
tuoresuolatut kinkut.**

Myös kypsänä:

- Herkkukinkku (luuton)
- Herkkukinkku siivutettu
- Juhlakinkku (luuton, potkalla)
- Perinteinen kinkku (luullinen)

Kalkkunat

- Kalkkuna kokonainen
- Kalkkunafilee rulla
- Aito savustettu kalkkunafilee n. 1 kg

**Keittiömme gluteenittomat
joululaatikat.**

Uutuutena pienet rasiat!

- Lanttu- Porkkana- ja
Maksalaatikko 350 g ja 700 g
- Perunalaatikko 300 g ja 600 g

**Pateet, hyytelöt,
makkarat, salaattit**

- Maksapatee 200 g
- Kylmäsavupaistipatee 200 g
- Poronmaksapatee 200 g
- Joulupatee 200 g
- Pippurirulla
- Maalaishyytelö
- Vasikanlihahyytelö
- Hirvihyytelö
- Joulumakkara
- Rosolli
- Sienisalaatti suomalaisesta
haaparuskusta
- Wotkin's sinappi
tavallinen tai tulinen



Joulukinkun paisto-ohje

Tärkeää: nosta kinkku huoneenlämpöön 6–12 tuntia ennen paistamista kinkun koosta riippuen! Suosittelemme paistomittarin käyttöä.

1. Kuumenna uuni 150-asteiseksi.
2. Jos käytät paistomittaria, työnnä sen neu-la viistosti kinkun keskiosan paksuimpaan kohtaan. Mittari ei saa koskettaa luuta.
3. Aseta kinkku uuniritilälle nahkapuoli ylöspäin ja laita uuniin kinkun alle syvä uunivuoka, johon neste tippuu.
4. Paista ensimmäinen tunti 150 asteessa ja pudota sen jälkeen uunin lämpötila 100 asteeseen.
5. Paista kinkkua, kunnes mittari näyttää 79–80 astetta. Ylikypsäksi katsotaan kinkku, jonka sisälämpötila on 82 astetta.
6. Kinkun paistoaika määräytyy kinkun koon mukaan. Jos paistomittaria ei ole, paistoaika on noin 1 tunti/kilo + 1 tunti.

7. Anna kinkun jäähtyä ja vetäytyä hetken, ennen kuin poistat verkon.
8. Voit halutessasi kuorruttaa kinkun. Siivilöidyn paistoliemen voit käyttää kinkun kastikkeen pohjana. Huomioi, että paistoliemi on suolaista ja sitä kannattaa jatkaa vedellä, kermalla ym. maun mukaan. Paistoliemi sopii erinomaisesti myös siskonmakkara- tai hernekeittoon.

Kinkun suuntaa-antavat paistoaajat, jos paistomittaria ei ole:

Perinteinen kinkku	
10 kg	n. 11–13 tuntia
6–8 kg	n. 7–9 tuntia
Juhla- ja Herkkukinkku	
4–6 kg	n. 5–7 tuntia
2–4 kg	n. 3–5 tuntia

Ohje: Wotkin's Keittiö

VARMISTA JOULUKINKKUSI TAI -KALKKUNASI NETTITILAUKSELLA

Myymälöissämme on hyvä valikoima kinkkuja ja kalkkunoita. Parhaiten varmistat haluamasi tuotteen tilaamalla etukäteen nettisivuiltamme www.wotkins.fi.

Yritysassiakkaita palvelee tukkumyyntimme,
puh. 09 774 33 44, tilaus@wotkin.fi.

Lahjavinkki

Wotkin'sin lahjaseteli on mieluinen lahja. Lahjasetelien arvot ovat 10, 20, 50 ja 100 euroa. Niillä voi ostaa mieleisiään tuotteita tehtaanmyymälästämme, Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki tai Wotkin's Hannuksen myymälästämme, Kurjenkellontie 1, 02270 Espoo. Kysy lisää puh. 09 774 33 412 tai tule myymälöihimme lahjaseteliostoksille!



Juhlafilteen paisto-ohje

MITÄ SUUREMPIA LIHANPALOJA kypsennetään, sitä matalampia lämpötiloja käytetään. Korkeissa lämpötiloissa liha kuivuu helposti eikä se ole ehkäistävissä kovin helposti vaelutuksessa.

Älä luota arvioituihin paistoaikoihin. Käytä aina paistolämpömittaria. Sen avulla varmistat juuri haluamasi lopputuloksen.

Muista, että porsaanlihan on aina oltava täysin kypsää. Turvallinen alhaisin sisälämpötila on +72 astetta. Siitä ylöspäin kaikki sisälämpötilat merkitsevät kypsää lihaa rakenteen ja kosteuden muuttuessa, mitä ylemmäksi nousee. Kokeilemalla löydät omaan maakuusi sopivan.

Esivalmistelut

Nosta filee temperoitumaan huoneenlämpöön pari tuntia ennen kypsennyksen. Voit halutes-

sasi varmistaa paistolämpömittarilla sisälämpötilan ennen paistamista. Sen tulisi olla vähintään 10 astetta. Jätä silava paikoilleen, se suoja lihaa kuivumiselta kypsennyksen aikana. Juhlafilteen on valmiiksi suolattu eikä muuta maustamista välttämättä tarvita.

Paahdettu juhlafilee

1. Kuumenna uuni +100 asteeseen.
2. Aseta filee uuniritilälle rasvapuoli ylöspäin.
3. Työnä paistolämpömittari fileen paksuimpaan kohtaan suunnilleen lihan keskelle.
4. Laita filee lämmitettyyn uuniin ja työhä ritilän alle rasvapuoli.
5. Paahda haluttuun kypsyyteen. Kun sisälämpö on 77 astetta, liha on kypsää, kiinteää ja jäähdytettyä ohuetkin viipaleet pysyvät leikattaessa koossa.



Ylikypsä juhlafilee

1. Kuumenna uuni 100 asteeseen.
2. Aseta filee syvälle uunipellille ja lisää lihalientä niin, että pinta peittää fileestä yhden kolmanneksen paistopellin pohjasta lukien.
3. Kypsennä, kunnes sisälämpötila saavuttaa 80 – 82 astetta. Liha on pehmeää ja murene leikattaessa.

4. Anna lihan vetäytyä 10–15 minuuttia ennen tarjoilua ja leikkaamista.
5. Halutessasi voit poistaa silavareunuksen ennen tarjoilua. Kypsästä lihasta se irta-aa helposti.

Ohje: Mauri Seppälä, Wotkin's keittiömestari

Grilliruokaa ja leikkimielisiä kilpailuja avajaisviikolla

CHEF WOTKIN'SIN Hannuksen myymälän suosio on ylittänyt kaikki odotukset. Myymälässä on ollut vilskettä ja kauppa on käyty lähes ennätystahtiin.

Kutsuvieraat tutustuivat myymälään avajaisia edeltävänä iltana. Asiakkaille ovet avautuivat ensimmäisen kerran 14. marraskuuta. Tulijat tutustuivat avariin tiloihin ja monipuoliseen tuotevalikoimaan. Heitä kiinnostivat myös avajaisviikon tasarahatjoukset.

Ensimmäisenä asiakkaana palkittiin espoolainen Kari Töyrylä, joka sai talon termokassin Wotkin'sin herkuilla täytettynä.

-Aivan mahtavaa palvelua. Wotkin'sin tuotteet ovat mi-

nulle ennestään tuttuja. Kerron kaikille tutuilleni, että herkkuja saa nyt myös Espoosta, Töyrylä toteaa.

Avajaisviikko huipentui lauantaina koko perheen yleisötapahetumaan. Wotkin'sin teltassa tarjottiin savustettua hirvenvasaa, grillimakkaraita ja perunasalaattia. Ruuan lisäksi ohjelmassa oli toiminnallista viihdykettä – lapsille järjestettiin lämähikisa Timo Jutilan johdolla. Ylituomarina toimi Marion Rung. Vauhdikasta tapahtumaa juonsi Jukka Laaksonen.

Pallon sijoittamista maaliin kokeilivat tytöt ja pojat alle 6-vuotiaiden sekä alle 10-vuotia-

aiden sarjoissa. Parhaat palkittiin pokaaleilla ja lahjakorteilla. Kaikki osallistujat saivat myös Wotkin'sin pipon.

Yleisötapahetumaan kuului myös julkisten lämähikisa. Jokainen kilpailija sai kokeilla osu- mistarkkuuttaan viisi kertaa.

Paras osu- mistarkkuus oli **Seppo Sarlundilla**. Kakkoseksi tuli **Timo Soini** ja jaetulle kolmos- sijalle **Wille Rydman** ja **Markus Pöyhönen**.

Yleisötapahetumasta kuvatuun videoon voi tutustua Chef Wotkin'sin Facebook-sivuilla.

Alle 10-vuotiaiden toisessa lämähikisassa palkittiin 2. Lauri (10), 1. Henri (8) ja 3. Vilho (7).



Julkisten laukaisukisa kuului avajaisviikkoon. Kuvassa kisan vetäjä Timo Jutila ja osallistujat Pertti Puikkonen, Timo Soini, ylituomari Marion Rung, Lola Odusoga, Veijo Wotkin, Seppo Sarlund, Markus Pöyhönen, Wille Rydman, Kari Haapiainen ja tapahtuman juontaja Jukka Laaksonen. Kuvasta puuttuvat Jarkko Kangas, Kari Pajunen ja Matias Paulamäki.



Myymälän ensimmäinen asiakas Kari Töyrylä sai myymäläpäällikkö Matias Paulamäeltä mukaansa kassillisen Wotkin'sin herkkuja.



Yleisölle tarjottiin savustettua hirvenvasaa, grillimakkaraita ja perunasalaattia.

Veijo Wotkin ja Lidlin aluepää- likkö Jarkko Kangas.



**TUKKUMYYNTI
JA RAVINTOLAPALVELUT**
Lihatukku Veijo Wotkin Oy
☎ 09 774 33 44
lihatukku@wotkin.fi
Tilaukset: tilaus@wotkin.fi

TEHTAANMYYMÄLÄ
Vanha talvitie 8, 00580 Helsinki
ma-pe 7-21, la 7-18, su 10.30-17
☎ 09 774 33 477
tehtaanmyymala@wotkin.fi

CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
Prisma Itäkeskus
Vanhanlinnantie 1, 00900 Helsinki
☎ 010 766 8912
itakeskus@wotkin.fi

CHEF WOTKIN'S PALVELUTISKI
S-Market Sokos Helsinki
Postikatu 2, 00100 Helsinki
☎ 010 766 1047
keskustanmyymala@wotkin.fi

WOTKIN'S HANNUS
Lihan ja kalan erikoismyymälä
Kurjenkellontie 1, 02270 Espoo
ma-la 8-21, su 10-18
☎ 09 774 33 490
hannus@wotkin.fi