

Kotonaan. Huippukokki Jaakko Sorsa asuu Hongkongin Park Islandilla ja luotsaa skandinaavista ruokaa tarjoilevaa fine dining -ravintola FINDSia. Sorsa suunnittelee toisen FINDS-ravintolan avaamista, nyt Singaporeen.



TEKSTI ANU-ELINA LEHTI KUVAT SATUMAARI VENTELÄ



CARROLSIN OPEIN

Hongkongissa FINDS-ravintolaa luotsaava keittiömestari Jaakko Sorsa rakensi itsestään brändin Aasiassa.



Ittavalaisuudessa. Jaakko Sorsa on hionut ravintola FINDS:n työskentelyprosessit pikkutarkasti. Keittiöhenkilökunnalle on esimerkiksi annettu kuvitetut ohjeet jokaisen ruokalajin valmistamisesta. "Tämän vuoksi FINDS:n keittiössä ruoka valmistuu aina ilman paniikkia", Sorsa sanoo.

Alun perin tämän jutun piti alkaa näin: Hongkongissa asuva huippukokki **Jaakko Sorsa** seisoo ravintola *FINDS*in keittiössä ja asettelee lautaselle ohuita, suomalaisella leppäpurulla savustettuja lohiviipaleita. Nyt Jaakko Sorsan ja ravintola FINDS:n väliin on tullut enterorokko. Vaikka lapselta tarttunut tauti on lievä, Sars-pandemiasta kärsineessä Hongkongissa kuume otetaan vakavasti. Ravintolaan ei ole asiaa kymmeneen päivään.

Onneksi Sorsa on ideamylly. Matkustamme Hongkongin pääsaarelta lautalla Sorsan vevreille kotisaarelle Park Islandille, jonka rantabulevardilla sijaitsee sivuprojekti nimeltä *Cafe Roma*. Rantaravintola on tänään suljettu, joten voimme noutaa siltä kuvauksiin tarvittavan kokintakin.

Sosiaalisessa mediassa ahkeroina Sorsa vaikuttaa ylisosiaaliselta suurisuulta, mutta

oikeassa elämässä hän on pikemminkin vähän ujo. Yksi asia käy selväksi heti kättelyssä. Hän voisi puhua ruuasta tunteja.

Tänään olemme kuitenkin kiinnostuneita tämän ruskettuneen maailmankansalaisen tarinasta. Haemme Cafe Romasta terassituolit ja pöydän, ja parkkeeraamme hiekkarannalle, jonka taivaanrannassa siintää Hongkongin siluetti.

Täällä on vaikea kuvitella, että kaikki alkaa Helsingin Citykäytävän *Carrolsista*, josta 15-vuotias Jaakko Sorsa saa harjoittelupaikan. Nopeatempoisesta ryhmätyöstä pitävä nuori mies etenee ravintolan vuoropäälliköksi. Se on uralle tärkeä startti. 1990-luvun alussa Carrolsissa ei käytetä Exceliä vaan ravintolan päivittäisraportit lasketaan käsin kaksi kertaa päivässä. Ne paljastavat heti, jos joku laittaa Sundae-kastiketta jäätelöön kaksi lusikallista yhden sijaan.

Hampurilaisravintolan viikonloppuvuoroissa työskentelee parhaimmillaan 30 tei-



Illallisia kuninkaallisille. Jaakko Sorsa on valmistanut suomalaisia perinneherkuja muun muassa Japanin prinsessa Takamadolle. Liikemies Kim Dotcom puolestaan lennätti Sorsan kokkauskeikalle Uuteen-Seelantiin.

Jaakko Sorsa, 43

Kuka: Hongkongissa asuva suomalainen keittiömestari

Syntynyt: Helsingissä

Ura: Palace Gourmet'n harjoittelija Helsingissä 1994-1996, sous chef Chez Dominiquessa Helsingissä 1998-2000, yksityiskokki Nokian Villa Bätvikissä 2002-2004, FINDS-ravintolan executive chef Hongkongissa 2004-, GRB Leisure Conceptin group executive chef 2011-, GRB Leisure Concept sisältää kolme hotellia sekä yhdeksän baaria ja ravintolaa.

Perhe: Vaimo ja lapsi

ni-ikäistä. Vuoropäällikkö oppii, kuinka tärkeää on työntekijöiden innostaminen ja kontrolloiminen.

Kotona Jaakko Sorsa tuijottaa yhteishakupapereita. Hän löytää vain yhden kiinnostavan opinahjon ja kirjoittaa listaan *Ravintola-koulu Perho*. Heti ensimmäisenä koulupäivänä Sorsa hämmentyy. Voiko koulunkäynti todella olla näin hauskaa?

Elokuussa, toisella kouluviikolla, luokka menee ekskursiolle ravintola *Palace Gourmetiin*, joka on yksi Suomen ykkösravintoloista. Palacen keittiöpäällikkö **Markus Maulavirta** kertoo ottavansa toukokuussa ravintolaan kaksi harjoittelijaa.

Jaakko Sorsa ei aikaile vaan rustaa heti Maulavirralle pitkän kirjeen, jossa hän kehuu olevansa loistava kandidaatti Palacen harjoittelijaksi.

Muutaman viikon päästä *Ravintola Perhon* puhelinvastauksessa odottaa viesti. Markus Maulavirta haluaa Jaakko Sorsan aloittavan harjoittelunsa Palacessa heti.

Palacessa Sorsa oppii klassisen ruuanlaiton perusteet, mutta janoaa silti uusia kokemuksia. Vanhempien, ystävien ja työnantajan varoituksista huolimatta Sorsa lähtee vuonna 1996 Etelä-Libanoniin YK-joukkoihin. Ystävyystyttään fidžiläisten rauhanturvaajien kanssa hän päätyy fidžiläisen turistiresortin *Vatulele Island Resortin* keittiöön. Palkaksi hän saa sängyn ja ruuan.

Kun Sorsa palaa Suomeen, hän kuulee, että **Hans Välimäki** on avannut Michelin-tähteä metsästävän *Chez Dominique* -ravintolan. Sorsa käy jatkuvasti norkoilemassa ravintolassa, ja lopulta Välimäki nappaa hänet töihin.

Edessä on ihmiskoe. Kunnianhimoista ei ole puutetta ja miehet painavat töitä sata tuntia viikossa. Sunnuntai-iltaisin marinoidaan ankanmaksat, ja kahvilla toimiva Sorsa ehtii öisin nukkua vain muutamia tunteja. Chez Dominiquen lounaan Välimäki ja Sorsa hoitavat keskenään. Sorsa tarjoilee sa- >>

Ystävyystyttään fidžiläisten rauhanturvaajien kanssa hän päätyy fidžiläisen turistiresortin keittiöön.



Ei mikään huutokokki. Television ruokaohjelmissa keittiömestarit eivät juuri säästele sanojaan. Sorsan mielestä alaisille raivoaminen on merkki siitä, ettei työtä ole organisoitu riittävän tarkasti.

Sorsasta on tullut Hongkongissa julkisuuden henkilö. Keväällä hän oli päätyä tuomariksi Aasian MasterChef-ohjelmaan.

» lissa ja Välimäki häärii keittiössä. Samoilla silmillä vedetään myös ravintolan iltaserviisi.

Kun Välimäki ja Sorsa ymmärtävät olevansa ääri rajoilla, he palkkaavat avuksi ravintolakoulu Perhossa opiskelevan **Matti Wikbergin**. Wikbergille annetaan ohje: hänen on tultava Chez Dominiqueen nopeaan tahtiin suoraan koulusta, eikä välillä saa käydä edes kahvilla.

Kaksi vuotta Chez Dominiquessa riittää Sorsalle. Hän kyllästyy olemaan Hans Välimäen kakkosmies ja suuntaa matkansa bermudalaisen *Fairmont*-loistohotellin keittiöön. Paratiisisaarella hän valmistaa aamiaisia 1200 hengelle ja tapaa ensimmäisen kerran kokkeja, jotka tekevät työtä ainoastaan rahan takia.

Suomessa Sorsan nimi on jo kiirinyt, ja vuonna 2004 *Demo*-ravintolaa pyörittävä **Tommi Tuominen** pyytää häntä vetämään Hongkongiin perustettavaa pohjoismaalaista ravintolaa. Sorsa suostuu ja pakkaa jälleen kerran laukkunsa.

FINDS-ravintolan alku on kankea. Ensimmäinen kokki tiimi ei ole ykkösnyrkki. Liemet palavat pohjaan, ja juureen käyttö on alkutekijöissä. Sorsa opettaa kädestä pitäen, millä tavoin perunalajikkeet eroavat toisistaan. Pikku hiljaa reseptejä voidaan onneksi monimutkaistaa.

Samalla Hongkongin keskustan bisneskeskustassa sijaitseva FINDS alkaa saada nimeä. Konsepti toimii, ja nousukaudesta huumaantuneet kiinalaiset ja ekspatit tilaavat kilpaa samppanjaa ja moderneja pohjoismaalaisia herkkuja.

Kuuden hyvän vuoden jälkeen vuokrasopimus umpeutuu. Uusi vuokra, 50 000 euroa kuukaudessa, on yksinkertaisesti liikaa. Vuonna 2010 FINDS muuttaa Tsim Sha Tsuin kaupunginosaan luksushotelli *The Luxe Manarin* toiseen kerrokseen.

Jaakko Sorsa on puhunut hiekkarannalla kohta toista tuntia. Lama-Suomen ankeuteen tottuneelle hänen hyväntuulinen draivinsa tuntuu virvoittavalta. Hongkongissa ravintoloiden keski-ikä on kaksi vuotta, mutta FINDS on porskuttanut jo yli kymmenen vuotta.

»FINDSilla menee tasaisesti, ja uusia asiakkaita tulee koko ajan. Nyt suunnittelemme ravintolan laajentamista Singaporeen.»

Sorsa omistaa FINDSista kahdeksan prosenttia. Hänen mukaansa ravintolan menestys on kiinni ennen kaikkea konseptoinnista ja markkinoinnista.

FINDSin konseptia on vuosien mittaan tuunattu useaan kertaan. Myös Park Islandin *Cafe Roma* saa kiittää Sorsan vaistoa. Vielä viisi vuotta sitten ravintolan omisti ranska-

lainen nainen, joka tarjoili asiakkailleen hahnenmaksaa. Kun Sorsa kuuli, että ravintola on myytävänä, hän ehdotti FINDSin omistajalle sen ostamista.

Kaupat syntyivät, ja Sorsa aloitti työt. Hän palkkasi ravintolaan paikallista salihenkilökuntaa, käännätti ruokalistan kiinaksi ja keskittyi ruokatarjonnassa pitsaan, pastaan ja burgereihin.

»Cafe Roma lienee prosentuaalisesti koko firman tuottoisin osa, sillä vuokramme on niin pieni. Aikaisemman omistajan ravintolakonsepti oli Park Islandille yksinkertaisesti liian fiini.»

Markkinoinnin alkeet Sorsa kertoo oppineensa Chez Dominiquen nyrkkipajassa. Nykyisin markkinointi haukkaa hänen työajastaan yhden neljänneksen. Toisin kuin Suomessa, Hongkongissa media kirjoittaa paljon ravintoloiden uutuusmenuista ja keittiömestareista.

»Suomessa se oli 1990-luvulla ilon päivä, jos kerran vuodessa sai pienen jutun *Helsingin Sanomien* ruokatorstaihin», Sorsa sanoo ja virnistää.

Sinnikkään markkinoinnin tuloksena Sorsasta on tullut Hongkongissa julkisuuden henkilö. Keväällä hän oli vähällä päätyä tuomariksi Aasian *MasterChef*-ohjelmaan.

MasterChefin tuotantoyhtiö järjesti tuomareista yleisöäänestyksen verkkosivuillaan. Listaa selannut Sorsa havaitsi, että **Gordon Ramsayn** ja **Jamie Oliverin** rinnalle oli kavunnut tuttu kokki Hongkongista. Hämmennys vaihtui riemuun, kun Sorsa ymmärsi, että listalle saattoi kuka tahansa lisätä oman nimensä.

»Lähetin kaikille tutuilleni viestejä, että äänestäkää minua. Nousinkin nopeasti listan kolmoseksi. Jossain vaiheessa Gordon Ramsaylla oli kolme prosenttia äänistä ja minulla kaksikymmentä.»

Ystävien ja fanien klikkivyöry ilahdutti Sorsaa.

»Se oli sinnikäs yritys. Kaikki Ravintolakoulu Perhon oppilaat olivat valmiina painamaan enteriä, lisäksi *7 päivää* -lehden päätoimittaja **Joni Soila** lupasi laittaa tiedon äänestyksestä printtilehteen.»

Valitettavasti tuotantoyhtiö päätti kuitenkin lopulta valita *MasterChef*-ohjelman tuomarit äänestyksen ulkopuolelta. Kiihkeä somekampanja ei silti valunut hukkaan. Se poiki ainakin työkeikan *Asian Food Channelin* järjestämään tapahtumaan Indonesian Jakartaan.

»Nyt Aasian ruokaohjelmien tekijät tietävät, kuka olen», Sorsa sanoo.

Tulemme kenties vielä näkemään päivän, jolloin Jaakko Sorsa kertoo perunalajikkeiden eroista miljoonien ihmisten seuraamassa aasialaisessa ruokaohjelmassa. ○