

# metos

UUTIS ET

Metos Oy Ab www.metos.com  
Ahjonkaarre 04220 Kerava  
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9056

1/2007

## Kierroksella keittiöissä

Saku's Galley - Golden Rose - Piparkakku  
Robert's Coffee - Liedon Kirkonkulman koulu  
Lordi's Rocktauranti - Hotelli-Ravintola Alma  
Radisson SAS Plaza - Faktorei - Fortas  
Universiteit Utrech - Red Fred

## Asiantuntijahaastattelu

Ravitsemustieteen professori Antti Ahlström

## Huolto

*Tuoremehusta katseenvangitsija*

Kylmälaitteet kesäkuntoon

*Hyviä tarjouksia*





metos UUTISET NRO 1/2007

# A LA CARTE



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juho Mäyry. Mukavia lukuhetkiä!

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



## Metos-keittiötä Suomesta

- 8 Ideapark
- 9 Saku's Galley
- 12 Golden Rose
- 13 Piparkakku
- 14 Roberts's Coffee Hki-Vantaan lentoasema
- 18 Liedon Kirkonkulman koulu
- 30 Lordi's Rocktauriant
- 36 Hotelli-Ravintola Alma
- 38 Radisson SAS Plaza

## Metos-keittiötä maailmalta

- 17 Faktorei, Duisburg
- 22 Fortas, Vilna
- 24 Universiteit Utreht
- 40 Red Fred, Riika

## Metos Center ja koulutus

- 43 Alkuvuoden käyttökoulutukset
- 32 Vincent Yap taitaa aasialaiset maun

## Uutuuksia

- 46 Tuoteanturin pidike
- 46 Kahvinkeitin
- 46 Tuoremehuaseama
- 46 Mikroaaltouuni

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 28 Paavon resepti
- 20 Jannen kynästä: Silmät auki
- 16 Finishing-konsepti

## Huolto

- 44 Kylmälaitteet kesäkuunoon

## Tarjouksia

- 27 Noutomyymälän poistoerät
- 34 Laitetarjoukset

## Poimintoja

- 4 Ravitsemusta, tiedettä ja ravitsemustiedettä
- 17 Lahjoitus MS-liiton palvelukodeille

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti
- 47 www.metos.com



Tarjouksia

## PÄÄKIRJOITUS

Tuoreet tilastot ovat ravintoloitsijoille mieluisaa luettavaa. Ravintoloiden liikevaihdon kasvu on ollut suotuisaa ja myös majoitusliikkeet ovat raportoineet kohonneista käyttöasteista. Diagrammien oikeaa ylänurkkaa tavoittelevista kasvukäyristä huolimatta lukuja tarkemmin tutkimalla voidaan löytää myös täysin toisenlainen totuus. Ravintola-ala on vasta pari vuotta sitten saavuttanut myynnin volyymissä 1990 vuoden tason. Vertailu osoittaa, että samalla ajanjaksolla asiakaspaikat ovat lähes kolminkertaistuneet. Ala ei ole myöskään pysynyt kansantalouden kokonaiskasvun (30%) vauhdissa. Ravintoloiden kilpailukyky kuluttajien rahankäytön kohteena on siis paljon heikompi kuin ennen yhdeksänkymmentäluvun alun lama. Varsinkin anniskelumyynnin suhteen olemme huomattavasti alemmalla tasolla kuin 17 vuotta sitten. Alkoholin kokonaiskulutus on kyllä kasvanut, eli sitä nautitaan muualla kuin ravintoloissa.

Ravintola-ala ei ole suinkaan jäänyt toimeettomaksi. Uusiin haasteisiin on pyritty vastaamaan tehostamalla toimintaa muun muassa henkilöstöresurssien osalta. 1990-luvun vaikeat vuodet ovat monella vielä tuoreessa muistissa, joten saattaa tuntua hieman oudolta, että nyt työvoimapuola uhkaa leikata kasvulta siivet. Ravintola-alan ihmisiä haastattelemalla selviää nopeasti, että ammattitaitoisen henkilöstön saatavuus on yksi suurimmista haasteista. Tämä ei koske ainoastaan pääkaupunkiseutua ja yksityistä sektoria, vaan ongelma tuntuu pahenevan koko Suomessa ja kaikilla sektoreilla.

Ratsastamme edelleen kokkiboomin aallonharjalla, joten alan oppilaitoksissa on kyllä imua. Ongelmana on se, että koulutettu työvoima muuttaa alaa hyvin pian valmistumisensa jälkeen. Osa vaihtaa kokonaan alaa, osa mestareista hakeutuu piisiin äärestä muun muassa teollisuuden ja oppilaitosten pariin. On syytä kysyä mistä tämä johtuu?

Keittiötyö koetaan niin fyysisesti kuin henkisesti hyvin raskaaksi. Vuorotyö, kiire, kuumuus, toistuvat rutiinit, keikkatyö sekä työn kasvavat tehokkuusvaatimukset eivät varmaankaan kuulosta houkuttelevilta, kun ihminen miettii missä työssä viettäisi noin 40 vuotta kestävänsä työuransa. Lisäpainetta tuo se, että keittiön pitäisi täyttää ja mieluummin ylittää ravintola-asiakkaan odotukset.

Uskon, että keittiötyön houkuttelevuutta voidaan oleellisesti parantaa panostamalla laitteisiin ja ulkoisiin olosuhteisiin. Työskentelyolosuhteita kehittämällä keittiöistä voidaan luoda entistä miellyttävämpiä työpaikkoja. Tuotantoprosessien suunnittelulla voidaan puolestaan tasata stressaavien ruuhkahuippujen aiheuttamaa työkuormaa. Yhtä lailla uskon, että työsään viihtyvä, tyytyväinen ja motivoitunut työntekijä on erinomainen tukijalka, kun ravintola ryhtyy kehittämään toimintaansa. Ketju pelloilta pöytään on tänä päivänä todella lyhyt, mutta annosten laatuun ja ravintolan kilpailukykyyn kehittämiseen osallistuu usein monta käsi-paria. Nämä ammatilliset tarvitsevat kunnon työkalut menestyäkseen.

### Heikki Törmä

Kirjoittaja on Metoksen myyntipäällikkö, joka alkoi myydä rasvakeittimiä ravintoloille vuonna 1976 ja on edelleen uskollisesti samalla toimialalla.



# Tiedettä, ravitsemusta ja ravitsemustiedettä

*Professori Antti Ahlströmin haastattelu*

**S**uomessa joukkoruokailulla on perinteisesti vahva kytkentä kansanravitsemukseen. Tänä päivänä ravitsemukselliset asiat kuuluvat olennaisena osana muidenkin kuin julkisen sektorin ammattikeittäisiin. Ihmiset ovat yhä kiinnostuneempia siitä mitä suuhunsa pistävät, joten uudet ravitsemustieteen tutkimustulokset ovat yleensä näyttävästi esillä mediassa.

Metos Uutiset kävi haastattelemassa yhtä ravitsemustieteen vaikuttajaa, professori Antti Ahlströmiä, joka on tuttu hahmo useimmille Helsingin yliopistossa elintarviketieteitä opiskelleille henkilöille. Tämän jutun kirjoittajakin on aikoinaan istunut Antti Ahlströmin mukana-satempaavilla luennoilla, joissa edettiin asia kerrallaan niin perusteellisesti, että joskus salatielteitäkin kuulostava ihmisen ravitsemus saatiin pureskeltua ymmärrettävään muotoon.

Luentojen loppuun oli aina varattu 10 minuuttia kysymyksille – ja niitähän riitti. Tällä kertaa otimme vain rusinat pullasta. Jätimme luennon väliin ja varasimme professorilta 2,5 tuntia aikaa pelkille kysymyksille.

Antti Ahlström väitteli Helsingin yliopistosta tohtoriksi vuonna 1969 kokeellisen ravitsemustieteen alalta. Tie vei sittemmin Tampereen yliopiston lääketieteelliseen tiedekuntaan, kansanterveystieteen apulaisprofessoriksi.

- Aikoinaan tehtiin viisas päätös, kun tutkimukseen sisällytettiin ravitsemustieteen opintoja. Mielestäni ravitsemustiede on lääkärin työn kannalta erittäin tärkeä osa-alue, vaikka sen merkitystä ei ole aina noteerattu, Antti Ahlström harmittelee. Keskusteluja ravitsemustieteen asemasta hän voi halutessaan viritellä myös perhepiirissä, sillä hänen lapsistaan kaksi on lääkäreitä.

Vuonna 1977 Antti Ahlström siirtyi Helsingin yliopistoon hoitamaan ravitsemustieteen professoria, joka aiemmin kulki otsikon ”ravintokeimia” alla. Hän jäi eläkkeelle virasta vuonna 2002, mutta jatkaa edelleen joissakin alan projekteissa ja luentotehtävissä.

## YHTEISKUNTA OHJAA

Suomea on pidetty kansalaisholhouksen mallimaana, jossa yhteiskunta puuttuu kaikkeen, oli kyse sitten viinan hinnasta tai ruoka-annosten koostumuksesta. Juomaveteen lisätystä fluorista, vehnäjuuhojen lisäraudasta sekä suolan kaupanpäällisinä tulevasta jodista saadaan kaikista kiittää lainsäädäntöämme. Tutkimusten valossa nämä päätökset ovat olleet viisaita. Antti Ahlström pitää erityisesti jodin lisäystä upeana juttuna, sillä struuma-sairaudet saatiin

sillä radikaalisti vähenemään.

- En kuitenkaan ole ylenpalttisen holhoamisen kannalla. Esimerkiksi ravitsemussuositukset ovat kyllä paikallaan, jos ihmisten ravinnonsaannista vähintään puolet tulee kyseisestä keittiöstä, mutta en näe erityistä mieltä siinä, että niitä ulotetaan kaikkeen julkisiin varoin tapahtuvaan joukkoruokailuun.

**”Valitettavasti kouluruokailu nykyisellään ei täytä sitä tehtävää, joka sille on asetettu. Hyvä perusajatus ei enää toimi siinä vaiheessa, kun merkittävä osa oppilaista ei syö.”**



Entäs sitten kouluruokailu? Ei voi olla ihan merkityksentöntä kuinka yhdeksän vuotta kestävä peruskoulun aikana ruokaillaan.

- Valitettavasti kouluruokailu nykyisellään ei täytä sitä tehtävää, joka sille on asetettu. Hyvä perusajatus ei enää toimi siinä vaiheessa, kun merkittävä osa oppilaista ei syö. Asia ei parane säädöksillä ja suosituksilla, Antti Ahlström uskoo ja antaisi lisää vastuuta keittiön vetäjille.

- Suurkeittiöiden emännät, joita muuten suu- resti arvostan, jakautuvat kahteen ryhmään. Toiset pitävät tärkeänä tarkkaa ohjeistusta. Toiset taas nauttivat päästessään loihtimaan vaikka tyhjistä mitä vaan. Innokkaimmat ovat saaneet oppilaatkin mukaan tekemään asioita yhdessä, Antti Ahlström jatkaa ja neuvoo panostamaan alan koulutuksessa oma-aloitteisuuteen.

#### KESKITETTYÄ VAI HAJAUTETTUA?

Keskuskeittiöratkaisut eivät saa Antti Ahlströmiltä kannatusta.

- Tämäkin on osaltaan arvokysymys. Minä näkisän mieluummin tulevaisuuden, jossa ruokapalvelut rakentuisivat pienten keittiöiden varaan sen sijaan, että tuotanto keskittäisiin suuriin yksikköihin. Asialla on merkitystä myös maamme kriisivalmiuden kannalta.

- Samaan tapaan vanhusten ruokailussa meidän täytyy miettiä mitä haluamme ja mitä olemme valmiit siitä maksamaan. Vanhustentaloissa avainasemassa ei todellakaan saa olla ravitsemussuositusten noudattaminen, vaan se millä ruoka saadaan maistumaan. Jos joku on sitä mieltä, että tukka pysyy hyvänä, kun syö joka päivä puolukkakiisseliä, niin mielestäni hänen pitäisi saada sitä. Tämä yksilöllisyyden huomioon ottaminen ei tietenkään ole helppoa, kun samaan aikaan

nottaa.

Entä voidaanko suolan käytössä mennä toiseen äärisuuntaan. Kyseessä on kuitenkin ravintoaine, jota ihminen tarvitsee, joten käytämmekö suolaa pian liian vähän.

- Tätäkin on tutkittu. Liian vähäinen käyttö on teoreettisesti mahdotonta, sillä perusravinnossa on aina sen verran suolaa, mitä ihminen tarvitsee.

#### PILLEREITÄ VAI PERUSRAVINTOAA?

Erielaisten lisäravinteiden käyttö on kasvanut Suomessa huimasti. Pelkästään mainoksia lukemalla saa lisäravinteiden merkityksestä varsin toisenlaisen kuvan kuin mitä Antti Ahlström maalailee.

- Kuulostaa ehkä vähän naiivilta, mutta yleensä normaalista ruoasta saa kyllä kaiken tarpeellisen ravitsemuksen. Vitamiinipillereiden tehossa sinällään ei ole mitään vikaa. Niistä vitamiinit imeytyvät elimistöön periaatteessa samalla tavoin kuin ruoastakin, Antti Ahlström vertailee ja ottaa osan vitamiinien ylisuosiosta ravitsemusihmisten konttolle.

- Kun ensimmäiset vitamiinit keksittiin, saatiin niillä taianomaisesti hetkessä aivan huimia parannuksia aikaan. Tästä iskostui ajattelutapa, jonka mukaan ihmisellä oli joko puutostila tai sitten kaikki kunnossa. Myös näiden välissä täytyy olla jokin tila. Täytyy tunnistaa lievä puutos ja tietää mitä se ihmiselle aiheuttaa.

Vitamiinien oikeaa saantia mietittäessä lohduttaa se, että ihminen on sen verran fiksusti suunniteltu, että normaalisti vitamiinien ylimäärä poistuu elimistöä aiheuttamatta sen suurempaa vahinkoa.

Suomalaiset elintarvikeyritykset ovat olleet edelläkävijöinä kehittämissä terveystuotteita.



via ruokia. Valikoiman laajennettua kattamaan kaikkea mahdollista aina juuston ja makkaran väliltä, löytyy näitä tuotteita yhä useamman ostokärrystä. Antti Ahlström näkee tässä selkeän uhan.

- Mitä enemmän olen asiaa miettinyt, sitä

vakaammien olen sitä mieltä, että näissä manipuloituissa ruoissa tehdään kaamea virhe. Ihmiset keskittyvät vain yhteen juttuun, eivätkä näe kokonaisuutta. Terveystuotteet tuotetaan muodostavat joka tapauksessa vain pienen osan kokonaisuudesta.

#### PIKARUOKA MAINETTAAN PAREMPAA

Pikaruokaa on syytetty milloin mistäkin asiasta. Antti Ahlström ei kuitenkaan suostu toimittajan pienen yllytyksen jälkeen kaatamaan täyslaidallista kritiikkiä pikaruokan yksipuoliseksi tuomitsemiseksi. Hänen mukaansa keskustelussa on menty hakoteille siinä mikä liittyy itse ruokaan ja sen laatuun ja toisaalta siihen kulttuuriin mikä ympärille on muodostunut.

- Ravitsemuksellisesti tuotteiden laatu on kunnossa, ja esimerkiksi hampurilaispaikan tuo-



tevalikoimasta pystyy poimimaan hyvän kokonaisuuden. Rasvojen laatu ja reseptit ovat kehittyneet suotuisasti. Merkittävien parannusten kaipaava asia on suolan määrä, Antti Ahlström luettelee ja muistuttaa, että vanha yleispätevä neuvo "kohtuus kaikessa" pätee myös tähän asiaan.

- Täysin eri asia on sitten ruokailukulttuuri, joka on pikaruokan myötä muuttanut huonompaa suuntaan. Tässä on varmasti yksi selittäjä lisääntyneille ylipaino-ongelmille. Hotkiminen ja ruokailuajojen hämartyminen ovat kaukana niistä arvoista, joita ihmiset ovat vuosikauti liittäneet ruokailuun. En katso hyvällä sitä, että ruokailuhetkeä tällä tavoin väheksytään, Antti Ahlström kertoo.

#### TOUHUA HYVÄ IHMINEN!

Viime aikoina on keskusteltu paljon suomalaisia uhkaavasta ylipaino-ongelmasta. Tilastojen mukaan täällä pohjoisessa asuu yksi Euroopan lihavimmista kansoista.

- Täytyy myöntää, että viimeisimmät luvut tulivat kyllä minulle täytenä yllätyksenä. On syytä pysähtyä miettimään miksi painon suhteen on käynyt näin, kun samaan aikaan suolan käytössä ja varsinkin kasvisten syönnissä on menty parempaan suuntaan, Antti Ahlström pohtii ja hakee syitä ravitsemuksen ulkopuolelta.

- Ykkösiä on varmasti ihmisten liikkumattomuus. Ylipaino-ongelman suurin laukaisija ei

löydykään lautaselta, vaan siitä, että nykyajan ihmiset eivät liiku tarpeeksi.

Antti Ahlström kertoo havainnollisen esimerkin konttoristin työpäivästä 100 vuotta sitten. Tuolloin työaika kului erilaisissa fyysistä ponnistelua vaativissa tehtävissä, kun ei ollut sähköposteja, hissejä ja muita työtä helpottavia apuvälineitä. Työmatkakin vaati varmasti enemmän kaloreita kuin nykyajan konttoristilta.

- Näen, että kaikenlainen "touhuilu" on ihmiselle hyväksi. Jos työelämä ei tarjoa fyysistä rasitusta, pitää sitä hakea vapaa-ajasta. Liikuntaohje tyyltiin "puoli tuntia päivässä" on riittämätön, jos muuna aikana ei tehdä mitään. Kokonaisuutena ylipainoasioissa pitäisi keskittyä koko ongelman ehkäisyyn alituisen laihtuttamisen sijaan.

#### KAIKKEA EI OLE VIELÄ KEKSITTU

Vaikka ravitsemustieteen tutkimus on edennyt jättiharppauksiin, on tieteenala edelleen täynnä selvittämättömiä asioita. Uusista tutkimuksista nousee vuosittain mielenkiintoisia keskustelunaiheita. Yksi tällainen on hiilihydraattien imeytymisnopeus. Nykyajan muoti-ilmiö kiire ei ole jättänyt hiilihydraatteja rauhaan. Nekin on jaettu kahteen kategoriaan, nopeisiin ja hitaisiin.

**"Joka kerta, kun aiheesta keskustellaan kansainvälisissä konferensseissa, niin vähintään yksi tutkija pitää palopuheen, joka alkaa sillä, että ihminen polveutuu apinoista."**

- Kun hiilihydraattien imeytymisnopeus voidaan nykyään ilmaista numeroina, pakottaa se miettimään koko asiaa aivan uudelta kantilta. Ehdottomasti arvokas tieto, kunhan se osataan hyödyntää fiksusti. Väistämättä tulee mieleen käyttäytyvätkö hiilihydraatit samalla tavoin kuin esimerkiksi rauta. Sen imeytymisestä saatiin ensi tarkkoja tutkimustuloksia, joiden uskottiin olevan avain kaikkeen. Sitten huomattiin, että rauta imeytyykin eri lailla erilaisissa kombinaatioissa. Koko asia muuttui kerralla aivan toiseksi,

Antti Ahlström muistelee.

Minkään tieteenalan tutkimustyö ei etene aina suoraviivaisesti. Ravitsemustieteen historia tuntee monta asiaa, jotka on saatu selville kuin puolivahingossa. Joskus tutkimukset päättyvät siihen lopputulemaan, että asia olisi voinut jäädä tutkimatta.

- Itsekin osallistuin joskus nuoruuden innostuksen vallassa tutkimuksiin, joissa tuli tehtyksi kaikenlaista tarpeetonkin. Olimme innoissamme, kun pääsimme käyttämään uusia hienoja laitteita, kuten esimerkiksi atomiabsorptiospektrofotometriä, Antti Ahlström muistelee ja huomauttaa toimittajalle riskistä, joka liittyy mainitun laitteen oikeinkirjoitukseen.

#### APINOISTA MALLIA?

Keskustelun lainet lyövät usein korkealle, kun asiantuntijat väittelevät siitä, pitäisikö ihmisen ravinnonsaanti keskittää pääarterioihin vai nauttiako sama määrä ruokaa pienempiin annoksiin jaoteltuina. Antti Ahlström on skeptinen asian suhteen ja uskoo, että tähän kysymykseen tuskin saadaan koskaan oikeaa vastausta.

- Joka kerta, kun aiheesta keskustellaan kansainvälisissä konferensseissa, niin vähintään yksi tutkija pitää palopuheen, joka alkaa sillä, että ihminen polveutuu apinoista. Heidän logiikkansa mukaan ihmiselle luontaista käyttäytymistä on syödä kuin apinat, pitkin päivää.

- Itse olen ehdottomasti rytmitetyn ruokailun puolestapuhuja. Minun nuoruuteeni kuului aina kodin yhteinen ruokahetki kello 17.00. Tästä pidettiin kiinni niin tiukasti, että tappelutkin keskeytyivät, kun riitapakareiden piti mennä kotiin syömään. Kun vierailin Yhdysvalloissa perheessä, jolla oli täysin ruokailuajaton jääkaappisysteemi, niin minulle tuli kulttuurinäkökuulmasta alakulolainen olo, Antti Ahlström muistelee.

Juha Mäyry





# ideapark

Lempäälän Marjamäkeen, moottoritien varteen kohonnut Ideapark sai alkunsa, kun liike miehet Toivo Sukari, Toni Virkkunen ja Jarmo Viitala pistivät ideansa ja rahansa yhteiseen ämpäriin. Vuonna 2004 aloitettu Suomen historian toiseksi suurin työmaa valmistui sopivasti viime vuoden joulusesongiksi. Rakennuksen pinta-ala on yli sata tuhatta neliometriä. Urheiluhmisille mittayksikkö 15 jalkapallokenttää kertoo ehkä enemmän, ekonomieille puolestaan kokonaiskustannus, 100 miljoonaa euroa, antaa tarkemman mittakaavan. Automie-

het voivat pohtia onko ideaparkin neljä tuhatta parkkipaikkaa paljon vai vähän.

Ideapark kutsuu itseään liikekaupungiksi. Tälle antaa pontta tuhat työpaikkaa sekä kattava myymälä- ja ravintolatarjonta. 180 liikkeen joukosta löytyy kaikkea maan ja taivaan väliltä. Erityisen hyvin edustettuina on koti ja sisustaminen. Ideaparkin ravintolamaailma käsittää 24 toimipistettä ja yhteensä 1500 asiakaspaikkaa. Ravintolat ja kahvilat on kerätty tiiviiseen nippuun Vanhaan kaupunkiin, jonka vie-

ressä oleva Keskusuisto on erilaisten tapahtumien keskipiste.

Ideaparkin kävijätavoitteena on kunnianhimoinen 6-8 miljoonaa. Varastossa olevaa 50 tuhannen neliön rakennusoikeutta ei aiota pitää tyhjän panttina. Seuraavana tontille rakennetaan Lempäälän kunnan uimahalli, hiihtoputki sekä nuorisolle suunnattu "Alamaailma" Piirustuslaudalla on myös 17-kerroksisen hotellin suunnitelma.



## Saku's Galley - ruokaelämyksiä havumetsävyöhykkeeltä

Kun Sakari Kuosmanen kirjoitti paperiin sellaiset nimet kuin Teemu Selänne, Saku Koivu, Jere Lehtinen ja Teppo Numminen, niin voisi arvella hänen perustaneen jääkiekkjoukkueen. Mainittuja urheilijoita yhdistää lätkän lisäksi myös se, että he ovat Saku's Galley -nimisen ravintolan omistajia. Tämän Lempäälän Ideaparkissa sijaitsevan paikan muita osakkaita ovat Vesa Kauhanen, Ari-Jussi Knaapila, Jarmo Mäkinen sekä tietysti Sakari Kuosmanen, joka on antanut ravintolalle myös nimensä.

Ravintolan keulakuva Sakari Kuosmanen ei ole lähtenyt alalle pystymetsästä, sillä suomalaisia ruokaperinteitä kunnioittavan Saku's Galleyn konsepti on osoittautunut toimivaksi Playa del Inglesissä. Ravintola sai alkunsa vuosittuuhannen vaihteessa, kun Sakari Kuosmanen kyllästyi kaupungin kehnoon tarjontaan.

- Inglesissä on noin 1500 ravintolaa, joiden taso oli suoraan sanottuna surkea. Kaikki koititvat mennä ali siitä mistä rima on matalin, koska turistit eivät kuitenkaan tule uudestaan kyseiseen paikkaan ruokailemaan. Ajateltiin kavereiden kanssa, että tehdään edes yksi kunnan ravintola.

Kun sopiva liiketila löytyi, lähti Suomesta

varsin erikoinen kuorma kohti Kanariansaaria. - Roudasimme sinne Suomesta kaikki aina lit-talan astioita ja Marimekon pöytäliinoja myöten. Kontissa oli muun muassa perunankuorimakone, heinäseipäitä ja 3000 litraa Kossua, Sakari Kuosmanen luettelee.

Sakari Kuosmanen on jättänyt keikkahommat vähemmälle ja keskittänyt ravintolan pyörittämiseen. Salin puolella on kuitenkin varmuuden vuoksi piano. Ja jos tiukka paikka tulee niin takahuoneesta löytyy kitara ja vahvistin.





Saku's Galleyyn keittiössä on runsaasti laskutilaa ja tasojen välissä mahtuu kulkemaan myös vaunujen kanssa.

Tavoitteissa onnistuttiin. Kuosmanen mukaan Matka-lehden tekemän ravintolatestin voitto tuntui todella mieluisalta kaiken tehdyn työn jälkeen.

### ASENNE OLTAVA KOHDALLAAN

Suomalaiseen ruokaan mieltynyt Sakari Kuosmanen oli päättänyt, että Saku's Galley tulee myös kotimaahan. Parin vuoden ajan hän kävi neuvottelua eri ravintolaketjujen kanssa. Yksi toimintamalli pääsi aivan loppusuoralle saakka, mutta kun se homma ei ottanut tulta alleen, oli lähdettävä omin voimin matkaan.

Sopiva tila löytyi Ideaparkista. Seuraava askel oli saada kauppakeskuksen päättäjät vakuuttuneiksi siitä, että Saku's Galleyyn kanssa kannattaa allekirjoittaa vuokrasopimus.

- Tiesin, että tämä juttu tulee toimimaan, mutta kuinka saada muut vakuuttuneeksi siitä? Kerroin, että meillä on hienot huonekalut ja äärimmäisen hyvää ruokaa, Sakari Kuosmanen tiivistää liikeidean ja kertoo lopullisen muodon löytyneen tiukan pohdinnan tuloksena.

- Kävin kyllä itseni kanssa melkoisen jaakobinpainin siitä mitä asiakkaille tarjotaan. Rajaus syntyi lopulta niin, että tarjoamme havumetsävyöhykkeen herkkuja oikein valmistettuna. Käytämme paljon lohta, poroa, marjoja ja sienä. Kaukaasialaista ruokaa, suomalaisethan

ovat kaukaasialaista rotua.

Suomalaisuus näkyy Saku's Galleyssä lukuisissa yksityiskohdissa. Aterimista ja astioista löytyy tutut tuotemerkit Iittala, Arabia ja Hackman. Ja ne edellä mainitut hienot huonekalut on hankittu Korhosen kalustetehtaalta, joka tunnetaan Alvar Aallon suunnitteleminen huonekalujen valmistajana. Ruoasta ja laadusta puhuttaessa Sakari Kuosmanen ottaa useaan kertaan esille aseenteen.

- Olen käynyt mummon ja äidin puurokoulun ja oppinut sieltä, että kun jotakin tehdään, niin se tehdään sitten kunnolla. Kun aina yrittää parhaansa, oli sitten lähdessä kitaran kanssa keikalle tai teki ruokaa, niin sen on pakko riittää.

Ravintolaprojekti vei miehen niin kokonaan, että 35 vuotta kestänyt musiikkiura on jäänyt vähäksi aikaa syrjään. Kuosmanen korostaa tiimityksen merkitystä. Eri alojen ammattilaiset aina keittiömestareista sisustusarkkitehtiin ovat antaneet oman panoksensa projektiin.

- Joka paikkaan ei voi ihminen revetä. Minun intohimo taiteen tekemiseen on nyt siirretty tähän. Työn vastapainoksi pitää varata aikaa perheelle ja lomailulle, Sakari Kuosmanen, neljän lapsen isä opastaa ja antaa vihjeen seuraavasta siirrosta.

- Nyt annetaan työrauha tälle projektille, mutta tulevaisuudessa Saku's Galley voi käsittää viisikin ravintolaa. Seuraava voisi olla vaikkapa Brysselissä.

### HEI HULINAA!

Ravintolapäällikkö Arja Jalonen tiesi joutuvansa todelliseen tulikasteeseen, kun otti pestin 1.12.2006 avattuun Saku's Galley -ravintolaan. Kauppakeskusten käytävät ovat tunnetusti joulun alla tupaten täynnä väkeä. Uusi ravintola ja vuoden kiireisin aika ovat yhdistelmä, joka vaatii ravintolapäälliköltä rautaisia hermoja. Kun yritys hoitaa lisäksi Ideaparkin catering-toimintaa, riitti ennen vuodenvaihdetta vipinää.

Keittiöpäällikkö Marko Vihanta



- Hirveä hulina! Olen ollut 20:n eri ravintolan avajaisissa, mutta tällaista starttia en ole kyllä ennen nähnyt. Osa tarjoilijoista vaihtui melko nopeasti, kun työrytmi kävi liian kiihkeäksi. Avajaisten catering oli myös mieleen painuva. Mukana oli 70 extraa, joille vedettiin viiden minuutin briifi ennen tilaisuutta, Arja Jalonen muistelee.

Saku's Galley hoitaa myös Ideaparkin kakkoskerrokseen rakennettua lounasbuffettia, jossa menee parhaimpina päivinä 400 annosta. Tila on kauppakeskuksen hallinnassa ja sen avulla erityisesti lauantaipäivien ruuhkaa on pystytty helpottamaan.

Saku's Galleyyn kannalta lounasbuffetin pulonkaula ei suinkaan ole keittiön kapasiteetti tai tarjoilulinjasto. Suurimman haasteen muodostaa muutaman kymmenen metrin kuljetusmatka keittiöstä saliin. Lämpövaunun matka saattaa pahimpaan ruuhka-aikaan kestää jopa 20 minuuttia, kun kauppakeskuksen käytävät ovat täynnä väkeä.

### LEIPÄÄ LÄHELTÄ JA KAUKAA

Keittiöpäällikkö Marko Vihanta esittelee Saku's Galleyyn keittiötä, joka on hänen lisäkseen viiden kokin ja yhden keittiömestarin työmaa. Hän kertoo laitteiston mukautuvan hyvin rytmi- vaihdoksiin, joita à la carte, lounasbuffet sekä catering-keikat tuovat.

Unikapasiteetti rakentuu kahdesta yhdistelmä- uunista sekä kaasulieden alla sijaitsevista kahdesta pienemmästä laitteesta. 10 vuotta Keski-Euroopan keittiöissä työskennellyt Marko Vihanta antaa erityisen maininnan siitä, että laskutilaa on riittävästi. Myös tehokas jäähdetyyskaappi on osoittautunut tarpeelliseksi hankinnaksi. Kun kaikki tehdään itse, syntyy jäädytystarvetta paljon.

- Kahden toimintakauden jälkeen listalle tehdään luonnollisesti vielä säätöjä. Keittiöpäällikkönä minulla on sidotut vapaat kädet. Näissä havumetsävyöhykkeen antamissa raameissa voidaan kokeilla uusia juttuja. Keittiön kannalta työn suunnittelua helpottaa se, että meillä on aina päivän suositusannos, joka ohjaa asiakkaan valintoja tehokkaasti. Yleensä puolet volyymistä tulee siitä.

Raaka-aineista kysyttäessä keittiöpäällikkö antaa termille "lähiruoka" uuden määritelmän. - Leipä tulevat viereisestä Aitoleivän leipomosta ja myös Ideaparkin kala- ja lihakaupat ovat tavarantoimittajiamme. Raaka-aineista eniten töitä joudutaan tekemään kalan kanssa, tuoretta kun ei tahdo aina saada näin valtiaikaan.

Vaikka Saku's Galleyyn leipä tulee läheltä, ei samaa voi sanoa keittiöpäällikön leivästä. Marko Vihanta asuu pääkaupunkiseudulla ja pitää viikot kortteeria Tampereella ravintolan työntekijöiden yhteisessä rintamamiestalossa. Yhteisasuminen antaa oivat lähtökohdat tuotekehitykselle. Parhaat ideointipalaverit pidetään kimppekämpän saunanlaiteilla.

*Kysyisin vielä, että...*



Kahdeksan levyä, 15 elokuvaa sekä television ruokaohjelmat ovat tehneet Sakari Kuosmanesta kaikkien tuntemaan taiteilijan. Kun varsinainen haastattelu on päättynyt on ihan pakko kysyä muutama lisäkysymys, kun on kerran päästy taiteilijan kanssa kasvotusten.

**Saken ja Aaken keittiössä laitoitte Aake Kallialan kanssa herkkuisen näköistä ruokaa. Osaako Aake oikeasti kokata, vai teikö sille misat valmiiksi?**

S.K: Aakehan on pirun hyvä kokki!

**Et sitten kuitenkaan ottanut sitä tänne töihin?**

S.K: Aake on nyt niin katkera, kun se joutui siinä Kotikatu-sarjassa sen jonkun vanhan naisen kanssa naimisiin. Katkeraa miestä ei voi ottaa keittiöön.

**Jos Kuosmanen-imitaatioilla kunnostautunut Juha Lähtala istuisi pöytään ja tilaisi pihvin, niin millaiset ohjeet antaisit keittiöön?**

S.K: Minähän en ole ollenkaan pitkävihainen, pois se minusta. Tokihan Juhalle pihvit tarjoisimme. Oikeastaan me voitaisiin tehdä Juhalle sellainen Vileda-pihvi. Lähettäisiin työstämään tiskirätistä annosta. Lopputuloksena olisi pihvi, joka näyttäisi pihviltä, mutta ei kuitenkaan oikeasti olisi pihvi – se siis ikään kuin imitoisi pihviä.

**"Soittajille soppaa" -sanonta antaa ymmärtää, että keikkamaikoilla muusikot saavat ilmaista ruokaa. Onko sen hintalaatu -suhde kohdallaan?**

S.K: Meille tarjottiin yleensä niin sanottua henkilökuoron sianruokaa. Tiedäthän, kun kaikki

Juha Mäyry

jäähtynyt ja näivettynyt ruoka kerätään lounaspöydästä talteen. Lämmöllä muistelen niitä muutamia hotelleja, joiden mestareiden mielestä muusikotkin ovat ihmisiä. Näissä harvoissa paikoissa syötiin hyvin. Leningrad Cowboys -turneet olivat tietysti asia erikseen, niissä koitettiin pitää tasoa yllä. Nuorena poikana merillä ollessani tutustuin mausteisiin ja sainkin meidän bändissä "hottivastaava" -nimityksen. Hottivastaavalla oli tärkeä tehtävä. Hän toi aina oman maustesekoituksen mukanaan ja se kaivettiin aina esiin, kun menttiin syömään. Tämä tapahtui joskus silloin, kun Suomen tabascoraja meni jossakin Riihimäen paikkeilla.

**Miten on elokuvien laita. Pidettiinkö lakiseiteiset ruokatauat ajallaan ja mitä silloin syötiin?**

S.K: Työrytmi oli kyllä sellainen, että säännöllinen ruokailu jäi vähemmälle. Syötiin mitä kulloinkin satuttiin käsiimme saamaan. Nestetasapainosta kaikki kyllä pitivät huolta. Erityisesti mieleen on jäänyt Leningrad Cowboys Go America. Aivan pätkähullu turnee, jota tehdessä seikkailtiin pitkin Yhdysvaltoja. Välillä tehtiin leiri keskelle erämaata, laitettiin nuotio pystyyn ja grillattiin makkaraa.

**Calmari Union elokuvassa näytelti Frank-nimistä kaveria. Filmisähän oli peräti 14 ukkoa, joiden nimi oli Frank. Miten ihmeessä saitte käsikirjoituksesta selvää mikä oli kenenkin vuorossana?**

S.K: Korjaan sen verran, että minähän en ollut mikään tavallinen Frank, vaan Frank Armoton, ainut heistä, jolla oli joku lisänimi. Vuorosanojen kanssa ei ollut mitään ongelmaa ja muutenkin meni mukavasti. Olin leffassa ainut Frank, joka jäi henkiin ja pääsin vielä naimisiinkin.

**Kun suomalainen lähtee viikoksi Kanarille, niin kerro yksikin hyvä syy miksi hän etsii siellä ensimmäisenä suomalaisen ravintolan käsiinsä?**

S.K: Miksi ei etsisi, jos siellä kerran saa hyvää ruokaa. Ihmiset käyvät viikon aikana monessa eri paikassa syömässä ja mukaan mahtuu myös yksi suomalaisravintola. Ei pidä unohtaa, että makuelämyksen ohella kaivataan myös turvallisuutta. Meidän ravintola Inglesissä erottuu sillä, että se on taatusti myös luotettava ja turvallinen.

**Kun kasarit osakkaita ravintolaasi, niin mieltikö silloin jääkiekon pelipaikkoja takaajatuksena saada unelmaketju kasaan?**

S.K: Juuri näin. Saku Koivu on keskushyökkääjä, Teemu Selänne pelaa vasenta laitaa ja Jere Lehtinen oikeaa. Nummisen Tepon kanssa ollaan pakkeja. Itse olen se vasen pakkia, joka on tunnetusti ketjun tyhmin kaveri. Nuo muut ovat sen verran kovaa pelimiehiä, että pärjäävät varmaan ilman meikäläistäkin.

Juha Mäyry



# Piparkakkuja ympäri vuoden

**K**ahvila Piparkakku sai alkunsa siitä, kun joensuulaiset veljekset Matti ja Markus Erkkilä olivat rakentamassa ostoskeskusta. Projektin ei loppunutkaan rakennuksen valmistamiseen, vaan veljekset allekirjoittivat vuokrasopimuksen ja ryhtyivät kahvilayrittäjiksi. Perheyrittäjällä, johon kuuluu myös veljesten äiti Pirjo Voutilainen, on toinen kahvila Joensuussa, joten toimiala oli tuttu.

- Lähdimme rakentamaan kahvilan liikeidea suomalaisen kahvilaperinteen ympärille. Ei mitään eurooppalaista trendikahvilaa, vaan viihtyisä paikka, jossa voi rentoutua kahvikupillisen ja pikku purtavan parissa, paikan vetäjä Jani Vihriälä kertoo.

Sisustuksessa on käytetty puuta ja tiiltä. Linjastoa hallitsevat tyylikkäästi lasikot, jotka suorastaan houkuttelevat heräteostoihin. Aika harva asiakas tyytyykin pelkään kahviin. Suosikkiartikkeli on vanha kunnan munkkipossu. Osa tarjolla olevasta valikoimasta leivotaan itse, osa hankitaan valmiina.

- Esimerkiksi itse tehdyt suolaiset piirakat ovat myyneet todella hyvin. Osa ideoista toimii, osa ei. Jos kuusi kymmenestä täppää kiinni, niin hyvä on, Jani Vihriälä nauraa.

Piparkakun väki kuunteli ensimmäiset kuukau-

det erityisen herkillä korvalla asiakaspalautetta. Näiden perusteella listalle otettiin keittolounas, jossa on päivittäin kaksi eri vaihtoehtoa. Piparkakussa voi aloittaa päivänsä myös aamiaisella, mutta suurempi asiakasvirta antaa odottaa itseään lounasaikaan. Viikon vilkkain ostospäivä lauantai on asia erikseen. Tuolloin salin kaikki sata asiakaspaikkaa ovat ahkerassa käytössä.

- Meillä on A-oikeudet ja kahvin kyytipaikana voi ottaa vaikkapa konjakin tai liköörin. Joku on kysellyt myös olutta ja siideriä, mutta niitä emme ole halunneet ainakaan vielä ottaa listalle. Ne eivät sovi paikan luonteeseen, Jani Vihriälä selvittää

## SAA SANTSATA

Kahvilasta kun on kyse, niin myös perustuotteen on oltava kunnossa. Listoilla on koko kahvipertuaari, mutta vanha kunnan suodatinkahvi tuo suurimman osa volyyymista.

- Kahvista tulee paljon myönteistä palautetta. Päivittäin joku asiakkaista tulee erikseen kiittelemään kahvin hyvää makua. Santsikupin saa meillä samaan hintaan ja se tuntuu olevan kova juttu, Jani Vihriälä kertoo.

Myös take-away -valikoimaa on kehitetty. Pipar-

kakun kanta-asiakasjoukko muodostuu Ideaparkin myymälöiden henkilökunnasta, joista moni ottaa keiton tai kahvin mukaan. Asiakaskunnassa on huomioitu ikääntyvä väestö niin valikoiman kuin palvelun suhteen. Jani Vihriälä hämmästelee, että teitittelystä on tullut niin harvinaista, että ennen itsestään selvästä asiasta onkin tullut lisäarvo.

- Olemme panostaneet myös lapsiperheisiin, joita käy asiakkaina todella paljon. Lämmitellään pilttipurkkeja ja koitetaan muuttaa valikoimaa toiveiden mukaan, Jani Vihriälä kertoo.

Juho Mäyry

Golden Rosen ravintolasali viestii tyylikkäästi aasialaista tunnelmaa. Massiivipuiset kalusteet ovat vietnamilaisten puuseppien käsialaa. Keittiön kaasuwokit ovat ahkerassa käytössä, kun kokit Hua Thieu Hoa ja Vuong Tan Dat pitävät huolta siitä, että lounaspöydästä ei pääse tavara loppumaan.



## GOLDEN ROSE - makuja Vietnamista



**V**ietnamilais-kiinalainen ravintola Golden Rose on piristävä poikkeus Lempäälän Ideaparkin tarjonnassa. Ravintoloitsija Vuong Thi My lähti rakentamaan paikan liikeidea lounasajan katettuna olevan noutopöydän ympärille, sillä suurimmat asiakasvirrat ovat liikenteessä kello 11-15. Näiden lisäksi asiakkaita palvellaan à la carte -annoksilla sekä myymällä annoksia mukaan.

- Vietnamilainen ruoka on maultaan lähellä kiinalaista, onhan mailla pitkä yhteinen kulttuuri. Mausteiden osalta se ei ole yhtä tulista kuin esimerkiksi thaimaalainen ruoka, mutta poikkeuksiakin löytyy, Vuong Thi My selvittää ja kertoo kuuntelevansa aktiivisesti asiakaspalautetta. Kun ravintoloitsija on joka päivä salissa läsnä, on kommentoijia keittiöstä asiakkaan lautaselle todella lyhyt.

- Meidän asiakkaista 90 prosenttia on suomalaisia. Olemme sopeuttaneet noutopöydän maun paikalliseen makuun, à la carte -listalta löytyy sitten tulisempaa ruokaa. Kyllä ne tulisemmat mausteen suomalaisillekin maistuvat. Pöydissä on tarjolla itse tehty chililahna, jota näyttää menevän melko paljon.

### AITOA ASIAKASPALVELUA

Yrittäjää auttoivat alkuun Tampereen Koskikeskuksen ravintolasta saadut kokemukset. Golden Rosella oli näin jo valmiina tavarantoimittajien verkosto.

- Meillä on hyvät tukkurit, joilta saamme kaikki tarvittavat raaka-aineet ympäri vuoden.

Käytämme vihanneksia todella paljon, joten niiden vuodenaikojen mukaan muuttuvat hinnat asettavat yhden haasteen toiminnalle. Listaa muutetaan vuodenaikojen mukaan. Asiakkaat ovat hintatietoisia. Homma ei toimi niin, että, kun paprika maksaa 5 euroa kilo, niin nostetaan lounaan hintaa, 10 vuotta ravintola-alalla työskennellyt Vuong Thi My selvittää.

Golden Rosessa kiinnitetään noutopöydän runsauteen ja ulkonäköön erityistä huomiota. Tarjolla on päivän keitto sekä kahdeksan erilaista lämminruokavaihtoehtoa. Koko komeus maksaa jälkiruokakahveineen 8,20 euroa. Henkilökunnan mukaan ostopäätös tehdään usein vasta ravintolassa. Moni asiakas käy ensin vilkaisemassa noutopöytä ja päätyy usein siihen, vaikka olisikin ensi ajatellut tilata à la carte -listalta.

Salin ja keittiön yhteispeli on tärkeää, jotta ruoka ei joudu turhaan seisomaan lämpösäilytyksessä. Kolme kaasuwokkia ovat lounasaikaan ahkerassa käytössä, koska ruoka tehdään pienissä erissä menekin mukaan.

Golden Rosen ovissa käy haastattelupäivänä melkoinen liikenne. Kauppakeskuksessa asennustöitä tekevä lounasseurue kommentoi käyvänsä paikassa kahdesta eri syystä: "hyvä palvelu ja erinomainen ruoka".

Golden Rosen palvelusta huokuu läpi aito välittäminen asiakkaasta. Jokainen kävijä otetaan lämpimästi vastaan ja asiakkaat huomioidaan vielä kassalla maksaessakin niin, että mieliin jää positiivinen kokemus. Helppoa, kun sen osaa.

Juho Mäyry





## Robert's Coffee



Riittävä valaistus, esteetön näkyvä, runsaus ja värikkäisyys auttavat tuotteiden löytämisessä ja lisäävät impulssiostosten määrää.

# Hyvää matkaa

Helsinki-Vantaan lentoaseman ulkomaan terminaalin keskeisemmällä paikalla sijaitseva Robert's Coffee on laajentunut ja ulkoiselta olemukseltaan täysin uusiutunut, kuten myös pääosin tuotteistoltaankin. Liikeidea rakentuu näyttävästi erikoiskahvien ympärille ja ulkonäkö on mannermaisen tyylikäs. Lentoaseman Robert's Coffeen yli 1000 kupin päivittäisestä kahvimyynnistä erikoiskahvien osuus on jo lähes kolmannes. Palvelun nopeutta, joustavuutta ja myyvyttä on lisätty free flow -periaatteella. Tuotevalikoima avautuu samanlaisena kahteen lähestymissuuntaan

ja kaksipuolinen palveleva kassa- ja myyntilinja on sijoitettu kokonaisuuden keskelle, jättämällä reilusti liikkumatilaa tuotealueiden ympärille. Kassoihin läpimenoaika on lyhennetty siirtämällä erikoiskahvien valmistus kassojen jälkeen, eli erikoiskahvin tilaaminen ei pysäytä koko kassajonoa.

Tuotevalikoimaa on kasvatettu reilusti kaikilla osa-alueilla. Suurin osa makeista ja suolaisista tuotteista valmistetaan itse. Suosituimpia myyntiartikkeleita ovat olleet kahvien lisäksi croissantit, kolmioleivät, täytetyt ruisleivät ja

korvapuustit sekä mehut ja nektarit. Leivonnaisten lisäksi valikoimaan on lisätty kevyitä soijapohjaisia välipala- ja juomatuotteita sekä herkuttelutuotteita, kuten itse valmistettua kirsikkakakkua.

### LENNOLLE MUKAAN

Itsepalvelulinjojen välissä olevan juoma-alueen taustalla on valmistus- ja säilytystila, jossa on kylmäsäilytystilat, pöytätilaa ja Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskus. Myytävät tuotteet pakataan valmiiksi niin että halutessa niitä on

helppo ottaa myös lennolle mukaan. Identtiset itsepalvelulinjat on lokeroitu havaittavuutta parantaen ja näin asiakkaan on nopea poimia haluamansa, ja toteuttaa myös impulssiostoksia. Jokainen tuotealue voidaan sulkea muutamaksi yötonniksi omalla kalusteen takaosaan kätkeyväällä suojaverholla. Linjojen Metos-lasikot ovat keskuskoneellisia.

- Lentomatkestusta silmälläpitäen on omaavontaohjelmamme normaalia tiukempi, haluamme minimoida kaikki tarjoamaamme ruokaan liittyvät riskit. Asiakkaalle ei ole mukavaa vaihtaa mannerta murisevalla vatsalla. Käytännössä

varsinkin kylmäkalusteiden on oltava mieluummin yläkanttiin mitoitettuja. Tuoreus ja maut ovat meillä ensisijalla, useimmat liikematkustajat ovat kanta-asiakkaitamme. Lisäksi lentoyhtiöiden niukentunut tarjoilu ja pidemmät odotusajat ovat tuoneet meille lisää asiakkaita, kertoo toimitusjohtaja Kristina Inkiläinen Select Service Partner Finland Oy:stä. Lentoaseman uuden Robert's Coffeen sisustus suunnittelun on tehnyt Suunnittelutoimisto Tuula Hägerström Oy.

Helsinki-Vantaan lentoaseman Robert's Coffee

on Select Service Partner Finland Oy:n (SSP) omistama kahvila. SSP:llä on sopimus Robert's Coffeen kanssa konseptin käytöstä lentoasemalla. SSP:lle kuuluu Helsinki-Vantaan lentoaseman portti- ja yleisöalueella yli 20 ravintolaa, baaria, kahvilaa ja loungea sekä Helsinki Airport Congress Centerin kokouspalvelut. Asiakaspaikkoja on yhteensä noin 2500. Select Service Partner Finland Oy on osa maailmanlaajuisia SSP Groupia, jolla on toimintaa 26 maassa, pääosin lento- ja rautatieasemilla.



# Finishing-konsepti

## – uusia mahdollisuuksia à la carte -keittiöön



Finishing-ravintolakonsepti tarjoaa uudenlaisen lähestymistavan à la carte -keittiön tuotantoprosessiin. Tätä konseptia hyödyntävässä keittiössä annokset odottavat asiakkaita eivätkä asiakkaat annoksia. Keittiössä ei myöskään tarvitse hermoilla kiireen takia, vaikka jokainen asiakaspaikka olisi täynnä. Miten tämä on mahdollista?

Finishing-ravintolakonsepti perustuu cook-chill -tuotantotapaan. Annosten komponentit kypsennetään suuremmissa erissä kiireettömästi etukäteen ja jäädytetään. Sen jälkeen annosten komponentit asetetaan valmiiksi lautasille. Tilauksen tullessa annos on jo viimeistelyä vaille valmis. Lautasilla olevat komponentit lämmitetään, jonka jälkeen niihin lisätään kastike ja annoksen vaatimat koristelut. Lämpimällä lautasella oleva annos säilyy erinomaisena lämpölampan alla, kunnes tarjoilija vie sen asiakkaalle.

Konseptin avaintuotantovälineenä on Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskus. Läm-

mytykseen käytetään laitteen valmiita Finishing-prosesseja. Lämmitys aika on 6-8 minuuttia. Nämä älykkäät ja kehittyneet prosessit huolehtivat siitä, että olosuhteet ruoan ja annosten viimeistelyyn ja lämmittämiseen ovat juuri oikeanlaiset riippumatta tuotteesta tai annosten määrästä. Oikean lämpötilan lisäksi laite huolehtii kosteudesta, jotta annoksen eivät ole tarjoiltaessa liian ”märkiä” tai kuivia. Aina tasainen laatu, ilman jatkuvaa säätämistä ja valvomista, on koko konseptin ydin.

Finishing-konseptiin perustuva keittiö ei vaadi suuria investointeja ja sen voi rakentaa pieneenkin tilaan. Esimerkiksi kahdella SelfCooking Centerillä (10-johteinen malli) ja kahdella liedellä voidaan pyörittää noin sadan asiakaspaikan à la carte ravintolaa. Vaikka keittiössä on vain 25 neliometriä tilaa ja kaksi kokkia, saadaan pahimmatkin ruuhkahuiput hoidettua. Keittiöhenkilökunnan työskentelytapa ja päivän rytmi poikkeavat radikaalisti perinteisestä tavasta. Vaikka sali olisi täynnä, on kokeilla

aikaa näyttävien annosten viimeistelyyn. Valmiskomponenttien monipuolinen tarjonta sekä uusi kehittynyt laiteteknologia mahdollistavat sen, että keittiö voi halutessaan hyödyntää puolivalmiita komponentteja tavallista enemmän. Tarjonnasta ja ruokalistasta riippuen niiden osuus voi olla jopa 70%. Laadukkaat puolivalmisteet ovat luonnollisesti kalliimpia kuin jalostamattomat komponentit, mutta niiden etuna on pienempi hävikki ja säästynyt työaika. Finishing-keittiön sähkön ja veden kulutus ovat tavallista pienempiä, koska laitteita on vähän, ne ovat tehokkaita ja valtaosa energiasta menee nimenomaan tuotteiden kypsennykseen eikä keittiötilan lämmittämiseen.

Finishing-konseptissa ei tarvita mitään taikatemppuja. Se perustuu hyviin ja hallittuihin prosesseihin esivalmistuksessa, jäädytyksessä ja ennen kaikkea viimeistelyssä. Konseptiin voi tutustua Metos Centerissä.

Juha Jokinen

## Ravintola Faktorei - tehokeittiö saksalaiseen malliin

Saksan Duisburgissa sijaitseva ravintola Faktorei on niin sanottu ”oman rahan paikka”, joka tunnetaan hyvästä ruoasta ja ystävällisestä palvelustaan. Satapaikkaisesta ravintolasta käytetään usein myös nimityksiä ”maailman tehokkain keittiö” ja ”pienin mahdollinen keittiö”, joten uteliaisuudesta kävimme katsastamassa mistä nämä mainesanat ovat peräisin. Ravintolan konseptiajatuksena on tarjota viihtyisässä ympäristössä hyvää ruokaa kohtuulliseen hintaan. Tehokkuuden perusta on keskittyminen oleelliseen sekä henkilöstö- ja raaka-ainekulujen hyvä hallinta. Keittiön tuotanto perustuu yksinomaan Finishing-konseptiin, jossa valmiit annokset viimeistellään (kuumennetaan) tilausten mukaan juuri ennen tarjoilua.

### PITKÄ LISTA

Keittiön pinta-ala on vain 25 neliometriä. Lämpimän puolen varustuksena on ainoastaan kaksi 10-johteista SelfCooking Centeriä sekä yksi induktioliesi. Aamupäivällä vuorossa on yksi kokki, joka valmistaa normaalisti noin sata lounasta. Iltaisin tarjolla on 8-10 eri vaihtoehdon à la carte -lista. Annokset tehdään etukäteen kiireettä cook-chill -menetelmällä. Ravintola on löytänyt erinomaisen tavarantoimittajaverkoston, jonka avulla noin 70 prosenttia tuotteista voidaan hankkia valmiina komponentteina. 120 à la carte -annosta käsittävän listan valikoima syntyy myös ruuhka-aikoina kahden



kokin voimin. Toinen kokeista tekee salaattit ja lisäkkeet ja toinen viimeistelee annokset käyttäen SelfCooking Centereiden Finishing-toimintaa. Kun tilaus tulee, niin annos on valmis kahdeksassa minuutissa. Ravintoloitsija Stefan Cammann kertoo saavuttaneensa ne tavoitteet, jotka hän ravintolaa perustaessaan sille asetti. - Finishing-konsepti oli kaiken avain, ilman sitä olisimme tarvinneet kolme kertaa enemmän

keittiöhenkilökuntaa ja kaksi kertaa suuremman keittiön. Stefan Cammann, muistuttaa, että tätäkään liiketoimintaa ei pyöritetä pelkästään säästöjä laskeamalla. Asiakkaat ovat kiinnostuneet siitä onko ruokatuote ja palvelu sitä mitä he odottavat. Faktorei on saavuttanut uskollisen asiakaskunnan, joka on oppinut arvostamaan erinomaista hinta-laatu -suhdetta sekä ripeää palvelua.

Juha Jokinen

## Joulukorttirahat MS-liiton palvelukotien toimintaan

Metoksen Suomen myyntiyksikkö on lahjoittanut joka vuosi joulutervehdyksiin varatut rahat yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2005 ja 2006 kohteena on ollut Suomen MS-liiton palvelukotitoiminta.

Suomen MS-liitto ry on valtakunnallinen kansanterveys- ja liikuntajärjestö, joka edistää multippliskleroosin (MS) ja etenevien harvinaisten neurologisten sairauksien hoitoa ja tutkimusta. Liitto toimii sairastavien ja heidän omaistensa edunvalvojana sekä tuottaa erilaisia palveluja heidän elämänlaatunsa kohentamiseksi.

MS (multippliskleroosi) on etenevä keskushermoston sairaus. Suomessa on 6000 - 7000 tautiin sairastunutta. MS ilmenee tavallisesti 20-40 vuoden iässä. Sairausten yleisimpiä oireita ovat normaalia nopeampi uupuminen, lihasten jäykkyys, tasapainovaikeudet, näköhäiriöt ja virt-

sapitäsiongelmat. Sairastuneet ihmiset ovat usein perheellisiä ja mukana työelämässä, joten MS koskettaa välillisesti varsin monia suomalaisia. Kuntoutuksella ja sopeutumisvalmennuksella on erittäin tärkeä rooli hoidossa.

Maskun Neurologinen Kuntoutuskeskus on maamme ainoa etenevien neurologisten sairauksien kuntoutukseen ja sopeutumisvalmennukseen perehtynyt yksikkö. Lappeenrannassa ja Seinäjoella sijaitsevat palvelukodit tarjoavat asumis- ja kuntoutuspalveluja niille, jotka eivät enää kykene asumaan kotonaan. Lisäksi lukuisat alueelliset avokuntoutuskeskukset tarjoavat kuntoutuspalveluja juuri sairastuneille tai niille, joiden sairaus ei ole vaikea-asteinen. Tänä vuonna Helsingin Arabianrantaan valmistuva kolmas palvelukoti tulee todelliseen tarpeeseen, sillä tulijoita näihin koteihin on ollut jatkuvasti enemmän kuin vapaita paikkoja.



Suomen MS-liiton Maskun Neurologisessa Kuntoutuskeskuksessa on 87 liikuntaesteisille suunniteltua kuntoutuspaikkaa. Kuntoutujan käytössä ovat monipuoliset fysio- ja toimintaterapiatilat, uima- ja terapia-allas sekä moniammatillisen henkilökunnan palvelut. Toiminta perustuu jatkuvaan kehittämiseen ja järjestelmälliseen laadunhallintaan.

# Astioiden palautus *vaunuun vaihtui koritukseen*

## LIEDOSSA HAETTIIN OPPIA NAAPURIKEITTIÖISTÄ

Lieto muodostaa yhdessä Tarvasjoen, Marttilan ja Kosken kuntien kanssa Härkätien kuntayhtymän. Härkätien kuntayhtymän alueella asuu noin 21 600 asukasta. Yhtymä tuottaa alueen perusterveydenhuollon ja ympäristöhuollon palvelut kuten myös terveydenhuollon ravitsemispalvelut. Kuntayhtymän ruokapalvelupäällikkö Raija Valtosen vastuulle kuu-

luvut myös Liedon kunnalliset ruokapalvelut. Liedossa on kuusi valmistavaa keskuskeittiötä ja parikymmentä palvelukeittiötä. Liedossa sijaitseva Härkätien terveyskeskuksen keittiö valmistaa kaikki terveydenhuollon tarvitsemat ateriat kuten myös vanhuksille kotiin kuljetettavan ruuan.

### OIKEILLA MAUSTEILLA

Liedon keskuskeittiöt palvelevat asiakkaitaan pääsääntöisesti ikäjakauman mukaan. Valmistettavan keittiön ei tarvitse tehdä kompromissejä maustamisen suhteen. Näin kaikki koulut ja terveydenhuolto saavat juuri makujensa mukaisesti maustettua ruokaa. Saadun asiakaspalautteen

Vaunupalautus muuttui astioiden palauttamiseen suoraan koreihin. Pieninkin oppilas oppi palautusidean hetkessä pienen opastuksen jälkeen.



Avokeittiössä säilyi kontakti asiakkaaseen. Meluahan se välillä kouluoloissa tuottaa, mutta palkitsee, kun kiitokset hyvästä mausta tulevat tuoreeltaan tekijöille.



Liedon Kirkonkulman koulu on uusiutunut niin sisältä kuin ulkoa. Oppilaita on noin 450.

perusteella ratkaisu on ollut oikea ja Liedossa vallitsee suuri tyytyväisyys kunnallisiin ruokapalveluihin.

Vierailumme kohteena oleva juuri saneerattu Kirkonkulman koulun keittiö valmistaa päivittäin noin 900 annosta, josta puolet kuljetetaan yksityisillä kuljetuspalveluilla lähiympäristöön. Ruoka pakataan lämpimänä Metoksen mustalaatikoihin kuljetettavaksi. Päivänsä päätteeksi keittiö puhdistaa palutuvat kuljetuslaatikot ja -astiat sekä valmistaa välipalan koulussa toimivalle iltapäiväkerholle. Kirkonkulman koulun keittiössä työskentelee keittiöpäällikön lisäksi kaksi kokkia ja kaksi keittiöapulaista.

Remontin yhteydessä keittiöön valittiin kaksi vaunutäyttöistä Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskusta, kaksiosainen Metos Futuramarvel -painekeittokaappi ja yksi Metos Culino -pata sekä yksi vanha Metos Viking -pata jätettiin vanhasta keittiöstä jäljelle.

Uusi SelfCooking Center -kypsennyskeskus otettiin innolla vastaan. Valmisohjelmien lisäksi myös omien ohjelmien tallentaminen aloitettiin ennakkoluulottomasti. Paikalliset reseptit ovat nyt ruokalaji- ja asiakaskohtaisesti hallinnassa, kun toinen koulu tykkää vaaleasta ja toinen tummasta.

- Käyttö on tosi helppoa, laitat vain kypsennyksen päälle ja kohta laite huutaa, että valmista on, kertoo keittiöpäällikkö Tarja Virtanen kokemuksistaan kypsennyskeskuksen kanssa.

- Tärkeää on että uuteen laitteeseen tutustuu heti perinpohjaisesti ja hyödyntää välittömästi sen tuomat mahdollisuudet, sillä jälkepäin on vaikea työtapaan korjailla, lisää Tarja.

Koulun omassa ruokasalissa on käytössä buffettijakelu ja kiinteä jakelulinja. Osa buffeteista jäi vanhasta salista ja nyt remontin yhteydessä lisättiin yksi Metos Rainbow -linjasto. Tarjan kertoman mukaan kauniista esillepanosta ja varsinkin erillisestä leipäpöydästä on tullut paljon lisäkiitosta.

Kirkonkulman astianpesu- ja -palautus uusiin myös täydellisesti. Aikaisemmin oppilaat palauttivat astiansa salissa astianpalutusvaunuihin, jotka perinteisesti purettiin pesuosastolle. Nyt oppilaat korittavat astiansa suoraan saliin aukeavaan itsepalautusyksikköön. Astianpesua ohjaa kustannuksia ja luontoa säästävä Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä.

- Itsepalautusta ei olisi osattu valita meidän keittiöön ellei olisi käyty katsomassa vastaavia

referenssikohteita. Nyt meillä nuorimmatkin osaavat lajitella astiansa suoraan oikeisiin koreihin, kertoo Tarja Virtanen. Keittiöremontin lähestyessä kannattaa vieraila mahdollisimman monessa uusissa ratkaisuissa toteutaneessa keittiössä ja poimia näistä ideoita hautumaan omia tarpeita varten.

Juha Björklund

Jutta Niemelä tallentaa kypsennyskeskuksen muistiin myös asiakaskohtaisia reseptejä, toiset tykkää vaaleasta toiset tummasta.



# Silmät auki

*Vanha konsti on parempi kuin pussillinen uusia – vai onko?*

**M**uistupu aikojen kultaamilta keittiövuosilta mieleeni hetki, kun keittiöömme saatiin uusi pata. Tuliterä työkalu oli nykyaikaisesti varusteltu sekoittajalla ja muilla käyttöä helpottavilla toiminnoilla. Sekoittava pata sinänsä ei ollut mikään ”hämentävä” uutuus, sillä perunasoseita on tullut valmistettua vastaavalla laitteella jo aiemmin. Tuolloisen padan sekoittajan ominaisuudet eivät kuitenkaan riittäneet muuhun käyttöön, joten mieleeni oli syöpyntyn ajatus lisävarusteesta, joka helpottaa lähinnä muusikokin työskentelyä.

Näiden selkäyttimeen iskostuneiden toimintatapojen ja mielikuvien vuoksi sama toiminta jatkui myös uuden padan kanssa. Perunasose kyllä valmistui automaattista sekoitusohjelmaa apuna käyttäen. Kun siirryttiin tekemään muita ruokia, jätettiin sekoittajan ominaisuudet hyödyntämättä. Pahimmillaan sekoittaja oli kyllä asennettu, mutta siitä huolimatta pataa sohittiin kapustoilla, vispilöillä ja kaikella mitä nyt sattui käden ulottuvilla olemaan.

Laiteinvestointi ei tehnyt keittiön toimintaa oleellisesti tehokkaammaksi tai ergonomisemmaksi, vaikka juuri nämä seikat olivat olleet uuden padan tärkeimpiä hankintaperusteita. Silmät avautuivat vasta, kun kouluttaja tuli paikalle kertomaan padan käytöstä. Pata alkoi saada käyttäjien silmissä uusia ulottuvuuksia ja sen ominaisuuksia hyödynnettiin muulloinkin kuin vain muusipäivinä.

Uuden laiteteknologian ohella myös kehittyvä raaka-ainevalikoima tarjoaa keittiöille mahdollisuuksia toiminnan kehittämiseen. Oikein hyödynnettyinä uudet raaka-aineet selkiyttävät tuotantoprosessia ja tuovat lisää vaihtelua ravintolan tuotevalikoimaan. Ei tarvitse olla edes elintarvikeyrityksen avainasiakaspäällikkö, kun osaa luetella joukon pitkälle jalostettujen raaka-aineiden tuomia etuja. Ostaminen tarkentuu ja hävikki pienenee. Valmiiksi pilkottujen raaka-aineiden käytöllä voidaan vähentää esikäsittelylaitteiden tarvetta. Esikypsennetyillä tuotteilla valmistus nopeutuu ja tullaan toimeen pienem-

mällä kypsennyskapasiteetilla. Edellä mainittujen seikkojen vuoksi tämän päivän keittiöt voidaan rakentaa paljon pienempiin tiloihin kuin vaikkapa kymmenen vuotta sitten, puhumattakaan ”vanhoista hyvistä ajoista”.

Pitkälle jalostetut raaka-aineet eivät kuitenkaan ole automaattinen oikotie onneen. Mikäli vaihto tehdään lennosta, suurena vaarana se, että pitäydytään edelleen vanhoissa työtavoissa. Pahimmillaan tehdään kaksinkertaista työtä, työtä jota ei uutta raaka-ainetta käytettäessä enää tarvitsisi tehdä. Missä on hyödyt silloin, kun esikypsennettyjä tuotteita kypsennetään sama aika kuin vastaavia alusta alkaen valmistettuja raaka-aineita?

Edellä mainitut tapaukset ovat tulleet tutuiksi erilaisissa keittiöissä työskennellessä. Enkä kerro tätä sillä, että voisin kehua olleeni aina itse ensimmäisenä omaksumassa uusia asioita. Vaikka omassa käyntikortissani lukeekin nykyään ”kehityspäällikkö”, tulee oppia edelleen kantapäähän kautta. Ihannetilanteessa olen itse huomannut, että jonkun rutiiniksi muodostuneen asian voisi tehdä toisinkin – helpommalla, tehokkaammalla ja järkevämällä tavalla. Usein tähän havaintoon on tarvittu kollegan ystävällinen huomautus.

Ammattikeittiömaailmassa työtavat ja prosessit muuttuvat jatkuvasti. Laiteteknologian sekä pidemmälle jalostettujen raaka-aineiden kehitys tuskin pysähtyy tähän. Uutuustulva ei kuitenkaan muuta sitä toiseikkaa, että ihmismielellä on taipumus tehdä asiat aina niin kuin ennenkin. Käytetään tiettyä laitetta, työtapaa tai raaka-ainetta. Kuljetaan laput silmillä.

Omia työtapoja kannattaa kuitenkin arvioida ja kyseenalaistaa useamminkin kuin vain uusia raaka-aineita tai laitteita käyttöönotettaessa, vaikka joka päivä. Miksi minä teen tämän asian juuri näin, onko olemassa parempi tapa? Ei myöskään ole lainkaan häpeä kysyä kollegalta tai jopa joltakulta täysin ulkopuoliselta hänen näkemystään toimintatavoista. Tuloksena saattaa

olla hyvinkin raikkaita näkemyksiä. Miksi vanhat tavat sitten ovat juurtuneet syvään? Syitä varmasti löytyy monia eikä vika välttämättä ole aina siellä kauhan varressa. Useinhan muuttuvassa toiminnassa kyse on myös ergonomian ja työolojen parantamisesta ja tätä vastaan harvallaan tuskin sanomista.

Tiedonkulku eri muodoissaan on avainsana. Kun suunnitellaan uutta keittiötä tai vaikkapa raaka-ainepohjan muuttamista, on tavoitteena systemaattinen toiminta. Keittiön tilojen, varustelun ja käytettävien raaka-aineiden täytyy olla oikeassa suhteessa toisiinsa, liikeideaan ja henkilöstöresurssihin. Projektille määritellyt tavoitteet on maastotettava siten, että myös ruokaa valmistava henkilökunta on niistä tietoisia ja sitoutuu uuteen toimintamalliin. Muutosvastarinta saa hiivansa heikosta tiedonkulusta. Ilman riittävää perehdytystä uusien laitteiden ja raaka-aineiden hyödyntämiseen ollaan tilanteessa, jossa käyttäjä luonnollisestikin turvautuu vanhaan tuttuun ja turvalliseen tapaan tehdä asioita. Tällöin lopputulos on kaikkea muuta kuin haluttu.

Pari kuukautta sitten ilmestynyt Taloustutkimuksen Suurkeittiötutkimus 2006 osoitti, että laitteiden käytönopastus on yksi tärkeimpiä hankintakriteerejä. Myös omat havainnot kentältä tukevat tätä näkemystä. Laitteiden pintapuolisen ”on/off -näppiskoulutuksen” sijaan koulutuksessa täytyy tuntea ruoanvalmistusprosessi ja mennä syvemmälle asioihin. Tällöin käyttäjä oivaltaa miksi laitteiden tietyt toiminnot on kehitetty ja miten niistä saa parhaan tehon irti. Ja mikä tärkeintä, opitaan hyödyntämään näitä ominaisuuksia juuri tämän keittiön prosesseissa. Uskon, että huolellisella suunnittelulla, jatkuvalle toiminnan kehittämisellä, tiedon jakamisella, monipuolisilla laitteilla sekä ammattitaitoisella koulutuksella voidaan, jos ei nyt aivan siirtää vuoria, niin ainakin muuttaa vanhoja sananlaskuja. ”Uusi konsti on parempi kuin pussillinen vanhoja”.

*Janne Tirkkonen  
Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö*

# Ravintola Fortas

Tuulahdus Pariisia keskellä Vilnaa

Kauppakeskus Europa edustaa uutta modernia Vilnan rakennuskantaa. Osittain lasikatolla katettu rakennus käsittää 21 000 neliometriä ja pitää sisällään 80 myymälää. Paikka on omiaan erityisesti muodista kiinnostuneille, mutta siellä viihdytään myös hyvän ruoan parissa. Yksi mielenkiintoinen niin sanottu oman rahan paikka on ravintola Fortas Europa. Vuonna 2006 voimakkaasti kasvaneen Fortas-ketjun muita paikkoja ovat muun muassa ranskalaistyylinen Fortas, paikallista ruokaa tarjoava Forto Dvaras, pizzeria Forto Pica sekä kahvila Espresso.

Ravintola Fortas Europan sisustuksessa on haettu ranskalaisen kaupunkikorttelin tunnelmaa. Kauppakeskuksen ylimmässä kerroksessa sijaitsevan "kaupunginosan" tori ja sivukadut tuovat väistämättä Pariisin mieleen. Tyylikäs sisustus on täynnä meheviä yksityiskohtia. Viimeistelyssä ja koristelussa on menty askel perinteistä teatterikulisista pidemmälle. Tämän kaiken keskelle on sijoitettu ravintolapöytiä. Jos vilkas kadunvarsi ei miellytä, voi ruokailija hakea intiimimmän paikan sivukadun looiseista. Aidon ranskalaistunnelman viimeistelee kadunvarrelle parkkeerattu vanha räätisitikka.

Metoksen laittein varustettu keittiö on suunniteltu siten, että se palvelee monipuolisesti paikan ruokatarjontaa. Ranskalaisravintolan lisäksi asiakas voi istahtaa pizzeriaan, drinkkibaariin tai kahvilaan. Osa ruoanvalmistuksesta on tuotu avokeittiön kadun varrelle. Ruoan ja juoman kera täällä voi aistia aidon ranskalaisen välittömän tunnelman ja tuntea itsensä jopa hieman taiteilijaksi. Mielikuvituksesta ei ole haittaa laillisen ääressä. Vi va la Vilna.

Juha Björklund

Ranskalaisen torin kulmassa sijaitseva avokeittiö tuo ruoanvalmistuksen tuoksuineen ja äänineen asiakkaiden aistittavaksi.

Ravintola nousee sisustuksellaan selkeästi esille kauppakeskuksen muusta tarjonnasta. Huolellisesti viimeistellyt yksityiskohdat miellyttävät silmää.

# Värikäs Hollanti

**M**etos toimitti Hollannissa Utrechtiin yliopiston sairaalan lääketieteellisen tiedekunnan uudisrakennukseen keittiön ja salin jakelukalusteet. Arkkitehtonisesti tyylikäs uudisrakennus kytkeytyy olemassaoleviin taloihin ja uusi etelään avautuva lasifasaadi tekee siitä näyttävän maamerkin. Ravintolasali ja avokeittiö sijaitsevat heti korkeiden lasiseinien takana rakennuksen korkeudelle avautuvassa aulassa. Vaikka rakennuksen arkkitehtoninen kieli on jo melkoisen puhutteleva on käyttöön lisäksi otettu voimakkaat värisävyt, jotka erottavat ravintolasalin ja keittiön selvemmin omaksi kokonaisuudekseen. Salin seinäväri on voimakkaan kirkkaanpunainen ja lattia vihreä. Suuret yhtenäiset pinnat ja niiden tehokas valaistus korostavat värien vaikutusta entisestään. Noin 600 opiskelijaa ruokailee täällä päivittäin. Rakennuksen on suunnitellut Hollantilainen EEA Arkkitehdit.

## KURKISTUS ALANKOMAALAISEEN KEITTIÖN

Tyypillistä hollantilaiselle ammattikeittiölle on kalusteiden yhtenäiset saumattomat rakenteet, kalusteiden teräs on aavistusta paksumpaa ja johteet ovat yleensä vedettyjä kaappien ja muiden kalusteiden runkoihin. Usein laitteet ja kalusteet ovat integroitua yhtenäisiksi saarekkeiksi keittiön keskeiselle paikalle. Lisäksi kalusteiden sokkelirakenteet ovat umpinaisia estäen ruuan, rasvan ja jätteiden joutumista puhdistettavuuden ulkopuolelle. Lattiakaivoja käytetään runsaasti ja kuten tässä kohteessamme voimme huomata niiden kiertävän myös kaikkien laitteiden ja kalusteiden edessä. Suuret rasvakeittimet ja paistinpannut ovat myös tuttu näky hollantilaisessa keittiössä. Metoksen myötävaikuttamana myös meille tutut kombipadat ovat maan suurissa keskuskeittiöissä yhä yleisempi näky. Esteettiset seikat nousevat Hollannissa erittäin tärkeälle sijalle ja usein sisustussuunnittelijan kädenjälki näkyy myös salin lisäksi keittiön puolella.

Buffetit ovat kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Lattiasta heijastuva valo vain värjää ne kuvissa niin, että ne näyttävät laminaattipinnoitteisilta.

## PAIKALLISTA OPISKELIJAEELÄMÄÄ

Alankomaissa koulu alkaa nelivuotiaana. Oppivelvollisuutta käsittää ikävuodet 5-16, ja tänä aikana koulunkäynti on ilmaista. Alkeiskoulun jälkeen, 12-vuotiaana, on kaksi vaihtoehtoa: yleissivistävä koulutus (4-6 vuotta) tai ammatillinen koulutus. Kuusi vuotta kestävä yleissivistävä koulu, gymnasium tai atheneum, on edellytyksenä yliopistoon pääsyyn. Yliopistoja on maassa 18 kappaletta. Valtio ei tue korkeakouluissa oppilasruokailua. Kuitenkin lämpimän aterian saa jo halvimmillaan noin 3,5 euron hinnalla. Kaikki korkeakoulut eivät välttämättä tarjoa lämmintä ruokaa.

Juha Björklund



Ruostumatonta terästä, valoa ja väriä.



Free flow ja ympärillä reilusti tilaa, jotta suuretkin ruokailijamäärät voivat tehdä ostoksensa rauhassa.



Yhtenäiset teräspinnat ja umpisokkelit nopeuttavat siivoamista ja parantavat hygieniaa.



Viimeistellyt yksityiskohdat. Lautasjakelin työnnetään buffettiin. Saranoitu ja jousikevennetty ovi sulkee jakelimen paikoilleen.

Aina on aikaa.



24h

design Heikki Orvola

24h-astiasarja vastaa levollisuudellaan kiirettömän elämän kaipuuseen. Nyt maidonvalkoisen lisäksi uudet värit: **toffee**, **coffee** ja **denim**. Pysähtymisen arvoisia jokainen.

www.arabia.fi

ARABIA on Liitla Groupin rekisteröimä tavaramerkki

# Tervetuloa edullisille ostoksille

Noutomyymälän kevätsiivouksen yhteydessä pyyhkäisimme muutaman laitteen jo muutenkin edullisesta hinnasta vielä toisenkin siivun pois. Jos sinulla on papumyllyn, espressokeittimen tai pienen jääkaapin tarvetta, niin nyt kannattaa toimia ripeästi. Noutomyymälän tavara kiertää vauhdikkaasti, ja valikoima vaihtelee päivittäin. Tervetuloa tutustumaan tuotteisiin joko paikalle tai nettisivulle [www.metos.com](http://www.metos.com).



Poistoerä  
**2 930 €**

## Kevään realisointitarjoukset

Koodi	Malli	alv 0%
z4147780-e03	Kahvipapumylly Metos K8 Coffee Shop	350,-
z4147731-E03	Espressokeitin Metos Selectron M29 DT/3	2930,-
zs550018-e07	Lasiovijääkaappi Helkama Back Bar C2GH, musta	550,-
	- Loppuvarasto kuusi liukuovellista ja kolme saranaovellista kaappia todelliseen uloskantohintaan	
	- Ulkomitat 865 x 460 x 865 mm	



Poistoerä  
**350,- €**



Poistoerä  
**550,- €**



### NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

Metoksen Noutomyymälä palvelee Keravan toimipisteessä asioivia noutoasiakkaita. Myymälästä asiakkaat voivat saada pienet laitteet- ja tarvikkeet heti mukaansa. Samaan pisteeseen on keskitetty myös varaosien nouto. Noutomyymälän valikoima kattaa keskeisimmät pienlaitteet ja tarvikkeet, ja tarjontaa täydentää vieressä sijaitseva Metoksen logistiikkakeskuksen päävarasto. Noutomyymälän kautta myös realisoidaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Myymälän valikoima vaihtuu päivittäin ja sen tarjontaan pääsee tutustumaan myös netissä osoitteessa [www.metos.com](http://www.metos.com) välilehden palvelut alla. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

Metos Noutomyymälä  
Ahjonkaarre  
04220 KERAVALA  
Ajo-ohjeen voit tulostaa  
[www.metos.com](http://www.metos.com)  
Mika Karvonen  
Puhelin: 0204 39 4472  
Sähköposti: [mika.karvonen@metos.com](mailto:mika.karvonen@metos.com)

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välilyöntivarauksin. Tarjoukset voimassa 30. huhtikuuta 2007 saakka.



**MONIPUOLINEN PINJANSIEMEN**

Pinjansiemenet ovat etenkin Välimeren hiekkaisilla alueilla viihtyvän pinjamännyn siementen sisuksia. Italiassa tätä maustetta kutsutaan joskus myös pinocchioksi. Vaikka Pinjaa on jo vanhoista ajoista lähtien viljelty ihmisten ravinnoksi, ovat sen siemenet suhteellisen kalliita. Tämä johtuu siitä, että kävyt ovat työläisiä kerätä ja siemenet ovat kätkössä kovan kuoren alla. Mikäli keittiöllä ei ole siementen menekistä tarkkaa tietoa, kannattaa niitä ostaa kerrallaan vain pieniä määriä. Korkean rasvapitoisuuden vuoksi siemenet pilaantuvat varastoitaessa melko nopeasti. Pinjansiemen sopii erinomaisesti paistetuille kalalle ja se antaa mukavasti makua myös pestokastikkeisiin, leivonnaisiin tai vaikkapa kalkkunaan. Aivan omiaan pinjansiemen on pinaatin ja ricottajuuston kanssa.



**MENU 10 HENGELLE**

Pinjansiemenlohi, jossa dijon-sinapilla maustettu peruna-bataatti-pyre, valkosipuliporkkanat sekä grillattuja kasviksia.

Jälkiruokana kookosohukaiset mannavanukkaan ja lämpimän hedelmäsalaatin kera.

**LOHI**

- LOHIFILE 160 G
- PINJANSIEMEN 70 G
- KANANMUNAN VALKUAINEN
- TIMJAMI
- SUOLAA JA PIPPURIA

Paahda pinjansiemenet kauniin ruskeaksi ja jäähdytä ne. Sekoita 1 rkl kananmunan valkuaista joukkoon. Leikkaa lohifile noin 3 cm levyisiksi viipaleiksi ja tee niiden keskelle noin sentin syvyinen viilto. Täytä viilto pinjansiemenillä. Mausta timjamalla, suolalla ja pippurilla. Aseta kalat graniittimaloituu GN-astiaan ja kypsennä Metos SelfCooking Centerissä. Valitse seuraava prosessi: kala, paistettu kala, keskiväri. Laitteen esilämmityksen jälkeen aseta paistomittari

kalaan ja valitse sisälämpötilaksi 51°C.

**PYRE**

- KUORITTUA; SOSEEKSI SOPIVAA PERUNAA ESIM. ROSAMUNDA 800 G
- KUORITTUA BATAATTIA 600 G
- KUORITTU PALSTERNAKKA 200 G
- MAITOA 5 DL
- VOITTA 50 G
- KARKEAA DIJON-SINAPPIA
- SUOLAA JA PIPPURIA

Kaada juurekset kattilaan ja keitä kypsiksi Metos-induktioliedellä. Kaada vesi pois ja soseuta juurekset Metos VCB-62 tehosekoittimella. Lisää maito, voi ja reippaasti karkeaa dijon-sinappia sekä suolaa ja pippuria maun mukaan.

**HUNAJAISET VALKOSIPULIPORKKANAT**

- PORKKANOITA 300 G
- VOITTA 20 G
- HUNAJAA 30 G
- VALKOSIPULIMURSKAA 10 G
- SUOLAA JA PIPPURIA

Lohko kuoritut porkkanat noin 4 cm paloiksi. Mausta valkosipulilla. Höyrytä porkkanat Metos SelfCoo-

king Centerissä. Käytä prosessia: oheisruoat, höyrytetty kasvikset. Määrittele ajaksi neljä minuuttia. Mausta kypsennyksen jälkeen hunajalla, suolalla ja pippurilla.

**GRILLATUT KASVIKSET**

- PAPRIKA, KELTAINEN 2 KPL
- PAPRIKA, PUNAINEN 2 KPL
- KESÄKURPITSA 1 KPL
- OLIIVIÖLJYÄ
- YRITTEJÄ
- CURRYA

Leikkaa paprikat pitkittäin noin 3 cm leveiksi viipaleiksi, poista siemenet. Mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla sekä haluamillasi yrteillä. Viipaloi kesäkurpitsa noin sentin paksuisiksi viipaleiksi, mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla sekä vaikkapa curryllä. Aseta kasvikset Metos-grillauspellille. Kypsennä Metos SelfCooking Cente-

rilla käyttäen prosessia: oheisruoat, grillatut kasvikset, keskiväri. Valitse level control -valikosta 5 min. paprikalle ja 6 min. kesäkurpitsalle.

Kokoa annokset ja tarjoile heti. Annokset sopivat erinomaisesti myös jäähdettäväksi myöhäisempää käyttöä varten. Parhaan lopputuloksen saat, kun käytät uudelleenlämmityksessä SelfCooking Centerin finishing-toimintoa ja valitset: lautasbanketti, kuiva ja 6 min.

**KOOKOSOHUKAISET**

- MAITOA 5 DL
- KANANMUNIA 2 KPL
- VEHNÄJAUHOA 2,5 DL
- KOOKOSHIUTAILEITA 30 G
- LIMEMEHUA 20G
- VOITTA

Sekoita ainekset keskenään ja anna seistä viileässä noin tunnin verran.

Sipaise paistotasolle kirkastettua voita. Metos VarioCooking Centerillä voit käyttää seuraavia asetuksia: munaruoat, crepsit/ohukaiset, valitse keskiväri ja ohut tuote. Metos VarioCooking Center neuvoo sinua milloin ohukaiset pitää kääntää ja milloin ne ovat valmiit.

**MANNAVANUKAS**

- MAITOA 5 DL
- MANNASUURIMOITA 60 G
- SOKERIA 40 G
- HALKAISTU VANILJATANKO 1/2 KPL
- SAHRAMIA 1/2 PSS

Käytä Metos VarioCooking Centerin prosessia: maitoruoat, vanukasaineista. Valitse puolitäyttö ja aseta ajaksi 4 min. Keitä maito, sokeri ja vaniljatanko. Käytä lämpötila-anturia ja seuraa näyttöön tulevaa ohjeistusta. Laite ilmoittaa milloin mannasuurimot tulee lisätä. Sekoita suurimot vatkaamalla ne sahramin kanssa maitosokeriseokseen.

Voit antaa nesteen kiehua, sillä Metos VarioCooking Center mittaa ajan puolestasi ja valvoo, että tuote ei pala pohjaan, vaikka et enää sekoittaisikaan.

**LÄMMIN HEDELMÄSALAATTI**

BANAANIA, ANANASTA, OMENAA, MANDARIINIA, TUMMIA RYPÄLEITÄ MINTTUA KARAMELLIKASTIKETTA VOITTA (LIKÖÖRIÄ)

Kuori ja kuutio hedelmät. Käytä Metos VarioCooking Centerin prosessia: oheisruoat, paistetut lisäkkeet ja valitse tumma väri. Anna laitteen lämmentä lyhyen hetken, jonka jälkeen voit jo lisätä voin sekä hedelmät. Sekoita varovasti lastalla sekä lisää ripaus karamellikastiketta. Tässä vaiheessa voit myös lisätä mieleistäsi likööriä. Ripottele sekaan mintun lehdet. Koko komeus on valmis kahdessa minuutissa!



Paavo Lintunen Metos Centerin keittiöpäällikkö



Joulukuussa 2006 kaksi ulkomaillakin hyvin tunnettua suomalaista hahmoa puki naamarit ylleen ja veti esiintymisellään Rovaniemen keskustan täyteen väkeä. Kyseessä oli euroviisuvoittaja Mr. Lordin ravintolan avajaiset. Ja tuo toinen näyttävissä avajaisissa piipahtanut naamariveikko oli tietysti itse joulupukki.

Lordi's Rocktaurant -ravintola Mr. Lordin ja hänen lapsuudenystävänsä Arto Koivuhaarjun yhteinen luomus. Ajatus hirviömeininkiin perustuvasta ravintolasta jäi hetkeksi euroviisujen jälkeisen pyörityksen jalkoihin, mutta joulun alla otettiin kunnan spurtti ja pistettiin homma nippuun.

Ravintolan sisustukseen panostettiin samaan tinkimättömään tapaan kuin yhtyeen esiintymiseenkin. Vaikka paikka laitettiin sopivan liiketilan löydyttyä todella vauhdilla kasaan, haluttiin sisustus laittaa kerralla kuntoon. Asiakkaille haluttiin tarjota mieliin painuva kokonaisvaltainen elämys.

Sisustuksesta päävastuun kantanut kaksikko Tomppa Kekäläinen – Teemu Koivistoinen on tehnyt yhtyeelle lavastuksia, joten omistajien toiveet olivat selvillä ilman monituntisia projektipalavereita. Sisustusmateriaali löytyi pääosin Mr. Lordin kokoelmista, mutta esillä on myös muiden rock- ja heavy-yhtyeiden lahjoittamaa rekvisiittaa.

## PÄÄTÖNTÄ KANAA JA CHILIPOROJA

Rocktaurant ravintolan yläkerrassa on 130-paikainen ruokaravintola. Tarjolla on hyvistä raaka-aineista tehtyä konstailematonta ruokaa ja reilun kokoisia annoksia. Ruokapuolella musiikki soi hillitysti taustalla, mutta katutasolla olevassa baarissa meininki on enemmän "rock". Jos nälkä yllättää pikkutunneilla, on tarjolla myös erityinen baarimenu.

Rovaniemen elinkeinoelämä nojaa talviaikaan vahvasti matkailuun, mikä näkyy myös Rocktaurantin asiakaskunnassa. Niin suomalaiset kuin ulkomaalaisetkin turistit ovat löytäneet uuden ravintolan ja moni kävijä on maininnut, että reissun päätarkoitus oli juuri tähän paikkaan tutustuminen.

Lapissa kun ollaan, niin luonnollisesti myös poro kuuluu keittiön raaka-ainevalikoimaan. Monet ulkomaalaiset asiakkaat valitsevat chiliporonkäristyksen tai poromakkaran. Annosten nimet, kuten Awan päätön kana, Petterin viimeinen matka sekä Amenin uhrilmmas antavat ymmärtää, että hommaa tehdään pilke silmäkulmassa.

- Kana-annoksia menee paljon, mutta ylivoimaiseksi suosikiksi on noussut 190 gramman pihvillä varustettu Lordi's Special Burger. En ole kuullut, että kukaan olisi tämän hampurilaisen syötyään jäänyt nälkäiseksi, keittiöpäällikkö

Tuomo Anttonen naurahtaa.

Yksi keittiön keskeisimmistä työkaluista on Metos SelfCooking Center, joka on keittiöpäällikkö Tuomo Anttonen mukaan monipuolisessa käytössä.

- Laitteella tehdään kaikkea mahdollista aina riisin keitosta patonkien paistamiseen. Kun saliin tulee isompi ryhmä, niin otamme pihveihin pinnan parilalla ja viimeistelemme ne SelfCooking Centerissä.

Kunnan pihvin jälkeen voi laskeutua alakerran baariin. Vannoutunut heavy-harrastaja saattaa vetää mieteliääksi, kun kuulee, että Hell's Pub -nimeä kantavassa baarissa on pyhäisin myös karaoke. Raikaako siellä kenties "Aikuinen nainen" ja "Kuurankukka"?

- No ei varmasti! Rock- ja heavy-linjaa siellä vedetään. Iron Maidenin biisit ovat siltä suosituimmasta päästä, Tuomo Anttonen rauhoittelee.

Juha Mäyrä

Kuvat Video Todex Sari Marttinen

Keittiöpäällikkö Tuomo Anttonen kertoo, että Lordi's Rocktaurantis- sa käytetään sekä perinteisiä raaka-aineita että kokeillaan rohkeasti uutta. Kun poroannoksen nimi on "Petterin viimeinen matka", niin siitä voi päätellä, että täällä à la carte -ravintolassa ei olla turhan jäykkää tai muodollisia



# Lordi's Rocktaurant

- hirviömeininkiä ja reiluja annoksia





# VINCENT YAP TAITAA AASIALAISIA MAUT



**K**eittiömestari Vincent Yap kävi helmikuussa Metos Centerissä jakamassa oppejaan wokkauksen jalosta taidosta. Malesialaissyntyinen Vincent Yap työskentelee ruotsalaisessa Param Para -yrityksessä, jonka leipälajina on erilaisten maustekastikkeiden valmistaminen. Suomesta nämä tuotteet tunnetaan Herman's -nimellä ja niitä saa Heinon Tukusta.

Kipinä maustekastikkeiden kehittämiseen sai alkunsa siitä, kun Vincent Yap perusti Tukholmaan oman malesialaistyyppistä ruokaa tarjoavan ravintolan ja ryhtyi kehittämään sen listaa. Uusia makuja ja oivalluksia kyllä syntyi, mutta uhrattu työaika ei ollut suhteessa siihen rahaan mitä annoksista saatiin. Toinen haaste liittyi reseptiikan vakioimiseen. Tarvittiin joku ratkaisu sille miten haluttuja makuja voitaisiin tuottaa tasalaatuisina ja kustannustehokkaasti.

## TÄRKEÄT RAAKA-AINEET

Vincent Yap lähti mukaan yritykseen, joka ryhtyi valmistamaan huippulaatuisia maustekastikkeita ravintoloille. Kun toiminta kehittyi, oli aika luopua ravintolasta ja keskittyä kokonaan maustekastikkeiden valmistamiseen. Tänä päivänä hänen vastuullaan on yrityksen tuotekehitys, jonka vuoksi mies matkustaa makujen perässä maailmalla.

- Oikeiden raaka-aineiden löytäminen on onnistumisen lähtökohhta. Meillä on tavarantoimittajia ympäri maailmaa, eniten yhteistyökumppaneita

on luonnollisesti Aasiassa, Vincent Yap kertoo ja huomauttaa, että raaka-aineiden merkitys on päässyt monilta keittiöiltä unohtumaan.

- Valmiit maustekastikkeet eivät ole mikään keittiön taikatempu, vaan vasta osa ruoan makua. Esimerkiksi Tukholmassa on paljon aasialaista ruokaa tarjoavia ravintoloita, joista paistaa läpi se, että raaka-aineisiin ei ole paneuduttu tarpeeksi. Kunnan vihanneksia ja kaikkea mahdollista on kyllä saatavilla, kunhan jaksetaan nähdä vaivaa, Vincent Yap opastaa.

Vuodesta 1976 lähtien Ruotsissa asunut Vincent Yap kertoo paikallisen ruokakulttuurin muuttuneen radikaalisti viimeisen kymmenen vuoden aikana. Maustaminen kokonaisuudessaan on lisääntynyt. Kulmakaupasta saa mausteita, jota vielä muutama vuosi sitten myytiin vain alan erikoisliikkeissä. Myös wokkaus on hänen mukaansa kasvattanut suosiotaan.

- Wokilla ruoka saadaan aina tuoreena eivätkä maut ja ravintoaineet pääse karkuun. Työskentely on myös näyttävää ja sillä saadaan herätettyä asiakkaan mielenkiintoa ja välitettyä oikeaa mielikuvaa tuoreudesta, Vincent Yap neuvoo. Entä miten on perinteinen ruotsalainen ruoka, uppoaako malesialaismestariille hapansilakat?  
- Ei kuulu kyllä minun suosikkilistalleni, mutta graavilohen ja lihapullat nostaisin ylitse muiden.

## ONTOFUJA JA TOFUJA

Vincent Yap toi Metos Centerin koulutustilaisuuteen myös veljensä Wan-Sun Yapin sekä tyttärensä Camilla Skogsbergin. Metos Centerin keittiöpäällikkö Paavo Lintunen vaihtoi heidän kanssaan ahkerasti tietoja ja opittavaa tuntui olevan puolin ja toisin.

Vieraita kiinnosti erityisesti Metos SelfCooking Center sekä Metos Proveno -kombipata, joiden ominaisuuksilla he arvelivat olevan käyttöä maustekastikkeiden tuotannossa ja tuotekehityksessä. Muutenkin iloiselta kolmikolta irtosi vielä lisähymyt siinä vaiheessa, kun Paavo Lintunen näppäili Metos SelfCooking Centerin asetuksia ja laite ryhtyi kommunikoimaan kiina kielellä.

Asiakkaalle esitettyä demoa edeltänyt kymmenentuntinen misaaminen opetti Paavo Lintuselle monta eri asiaa.

- Edelleen ollaan hyviä kavereita, vaikka minua juoksutettiin tukussa ahkeraan. Tofuistakin vasta kolmannella kerralla löytyi oikea laatu. Chilin ostajan pitää tietää mistä päin maailmaa

## EI MIKÄÄN UUTISANKKA

**K**aikki Pekingin ankan valmistukseen perehtyneet tietävät, että kyseinen herkku vaatii työtunnin jos toisenkin onnistuakseen. Laskun maksajan ominaisuudessa ravintolassa aikaa viettäneet varmaan muistavat, että tällä menetelmällä valmistettu anka ei ole sieltä listan halvimmaasta päästä.

Metos Centerin keittiöpäällikkö Paavo Lintunen teki ennen Vincent Yapin vierailua muutamia kenttätestejä. Tarkoituksena näyttää vieraille kuinka Pekingin anka valmistuu Metos SelfCooking Centerillä. Kun lintu oli maustettu ja oikeaoppisesti kuivattu, odotettiin mielenkiinnolla miten parituhatta vuotta vanha resepti ja uusi laiteteknologia sointuvat yhteen.

- Parin harjoituslunnun jälkeen pääsin hommansa jyvälle ja lopputulos oli aivan loistava. Kun oikeat mausteet olivat löytyneet, niin Pekingin ankanleikkuu suunniteltu kypsennysprosessi osasi ohjata valmistusta juuri oikein. Sanoisin, että tämän helpommin ja kustannustehokkaammin tätä ruokalajia ei pysty valmistamaan, Paavo Lintunen väittää.

Ankan maku ja rakenne sai myös Vincent ja Wan-Sun Yapilta kehuja, vaikka kypsennyksen seuraaminen saikin veljesten verenpaineen

Veitsi sai kyytiä, kun Wan-Sun Yap leikkasi ankan suoraan luiden poikki sopivan kokoisiksi paloiksi. Näyttävä tarjoiluvati syntyi asettamalla palat takaisin alkuperäisille paikoilleen.

nousemaan. Tunnin ja 20 minuuttia kestänyt kypsennysprosessi alkoi haaleasta lämpötilasta. Tunnin kuluttua pinta oli täysin tummunut ja näytti siltä, että tuote on valmis.

- Molemmat kävivät nykimässä ovenkahvaa moneen otteeseen ja sanoivat, että lintu on pilalla, jos sitä ei oteta heti pois. Itse menin samaan lankaan, kun tein testejä. Ei auttanut muuta kun odotella, että laite ilmoittaa tuotteen olevan valmis. Viimeisen 20 minuutin aikana anka ei suinkaan kuivunut pilalle, vaan sai lopullisen mehevän rakenteen, Paavo Lintunen kuvailee.



se tulee. Kasviksia ei myöskään leikelyt mitenkään, vaan tarkasti ohjeen mukaan, Paavo Lintunen naurahtaa ja kertoo oppineensa myös mausteiden käytössä muutamia jippoja.

- Esimerkiksi inkiväärin lisääminen tulisesti maustettuun ruokaan ihan loppuvaiheessa tuo inkiväärin maun tuliseenkin ruokaan. Miedompiin ruokiin inkivääri kannattaa lisätä alussa, jolla maku jää pyöreämmäksi. Myös raaka-ainelistalla oli muutamia kokeilun arvoisia juttuja, kuten limen ja curryn lehdet sekä sipulinsiemenet.

Kaikki joskus wokkia vääntäneet tietävät, että pannun lämpötila on lopputuloksen kannalta ratkaisevan tärkeä. Vincent Yap käytti ahkerasti hyväkseen induktiolaitteiden ominaisuuksia. Makeiden ruokien kohdalla hän katsoi tarkkaan, että aineet eivät pala pintaan kiinni. Kun pannun pantiin kasviksia olivat nupit niin sanotusti Kaakkois-Aasiassa.

Juho Mäyry



# Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa huhtikuun 2007 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähe-tykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson 0204 39 4616  
Seija Lesell 0204 39 4421  
Merja Jääskeläinen 0204 39 4466

1 580,- €

## METOS-ASTIANPESUKONE

Metos Master 2 on käyttäjäturvallinen perusastianpesukone vaatimaan käyttöön. Koneen katto ja luukku on eristetty. Näin pintalämpötila ja äänenpainetaso on saatu matalammaksi. Koneessa on tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalot sekä yksi kahden minuutin pesuohjelma. Koneen hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyörästetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä. Helposti irrotettavat pesu- ja huuhteluvartret on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta. Altaan tilavuus on 25 litraa.

Astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon, sopivat tyhjennyspumulliset mallit (taulukossa DP-merkintä), joissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemärintiin. Pesukone liitetään lämpimään veteen.

Toimitus sisältää liitäntäsarjan veteen ja viemäriin, huuhteluaineannostelijan sekä lautas- ja välinekorin. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle ja paineenkorotuspumppu.

Master 2	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0 %
MM2	4195086	590x600x850	3,0 kW	400V3N~ 3,5kW 16A	1 580
MM2 DP	4195079	590x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,2kW 16A	1 680
MM2 DP	4195093	590x600x850	3,0 kW	400V3N~ 3,5kW 16A	1 680
Lisävarusteet	Koodi	Mitat mm			alv 0 %
Pesuaineannostelija, neste	4158277				199
Jalusta MM2	4158871	590x535x500			170

Metos Master 2 jalustan päälle asennettuna. Jalusta, pöytä ja vaunu ovat lisävarusteita.

## METOS-RASVAKEITIN

Pienet Metos Profi Light -rasvakeitimet on tarkoitettu kioski- tms. käyttöön. Keitin vie vähän tilaa ja se on helppo puhdistaa. Vastuselementti ja allasosa irtoavat nostamalla. Allas voidaan pestä koneessa. Toimitukseen kuuluu myös altaan kansi. Pistokeliitäntä.

Metos	Koodi	Til. l	Kap. kg	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Profi Light	4172424	4	6	203x376x296	230V 1~2,3kW 16A	99

995,- €

## METOS-JÄÄPALAKONEET

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkää jään tuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkova-oraus on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä 18/8. Koneiden kylmäaineena on ympäristöystävällinen CFC-vapaa R404. Vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

Metos	Koodi	Tuotto*	Säiliö	Mitat mm	Sähköliitäntä	Kv-liitäntä	alv 0 %
CB 425A	4131396	45 kg/vrk	25 kg	500x580x870	230V1~0,45 kW	10A3/4"	995

## METOS-MUSTALAAHIKKO GN1/1 JA VÄLIKANSI

Vaahdotetusta polypropeenimuovista (EPP) valmistettujen Metos Mustalaatikoiden lämmöneristyskyky on erinomainen, joten ne sopivat hyvin sekä kuumien että kylmien elintarvikkeiden kuljetukseen sekä säilytykseen. Myös muut materiaalin perusominaisuudet ovat kuin suoraan suurkeittiöhenkilökunnan toivelistalta: keveys, iskunkestävyys, edullisuus sekä helppo puhdistettavuus ovat tulleet kaikille käyttäjille tutuiksi. Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikoon voidaan asentaa välikansi välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäädytettävä kylmämatto. Laatikoiden lämmönsietoalue on -40°C...+110°C.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	alv 0 %
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	69
GN1/1 välikansi ja kylmämatto -1°C	4170033			49

Välikansi ja kylmämatto  
49,- €

Laatikko  
69,- €

Mustalaatikko GN1/1 välikannella ja kylmämattolla

## METOS-LASI- JA KUPPITELINE

Tyylikäs ja kätevä Metos -lasi- ja kuppiteline vie vähän tilaa ja siihen mahtuu paljon kuppeja, laseja ja lautasia. Esim. laseja telineeseen mahtuu noin 150 kpl. Teline on tukeva ja sen runko on ruostumatonta terästä. Hyllyt pyörivät kevyesti kuulalakeereiden varassa. Hyllyjen halkaisijat ovat 55, 50 ja 45 cm. Hyllyt ovat paksua iskunkestävää lasia. Hyllyjen korkeus on säädettävä.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
Lasi- ja kuppiteline	2025319	Ø 550x600	499

499,- €

## METOS-MONITOIMIVAUNU

Metos-monitoimivaunu soveltuu keittopatojen ja kuorimakoneiden tyhjennykseen, vihannesleikkureiden vastaanottoastiaksi yms. aputyöhön. Se säästää turhia siirtoja. Säädettävä GN-johde, korkeudet 450, 550, 650, 750 ja 850 mm. Rakenne kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalakeeroidut pyörät Ø75 mm, joista kaksi on jarrullisia.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
MPT-450	4554132	570x400x1040	230

230,- €

Metos MPT-450 -monitoimivaunu

99,- €

Metos WPS -lämpölevy

## METOS WPS -LÄMPÖTARJOTIN

Metos WPS -lämpötarjotin on lämpöä varaava, teräksinen kuumataso. Lämpötarjotin lämpenee 8 minuutissa ja pysyy kuumana jopa tunnin ajan sähköverkosta irrottamisen jälkeen. Lämpötarjotin on varustettu merkkivalolla ja ylikuumenemissuojalla.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
WPS	4181239	505x200x45	230V1~ 850 W 10A	99

## METOS-SAUVASEKOITIN

Metos-sauvasekoitin on kätevä, nopea ja turvallinen aputyöväline sekoittamiseen ja soseuttamiseen. Metos FM350VVC400 -mallissa on sekä vispilä että soseutusvarsi, FM250VF250 -mallissa on soseutusvarsi. Molemmat mallit toimivat pakko-ohjattuna eli laitteen käynnistyspainiketta on painettava koko käytön ajan. Moottorirunko on iskunkestävää muovia, soseutusvarsi ja vispilät ovat ruostumatonta terästä. Irrotettava vispiläosa voidaan pestä astianpesukoneessa. Seinäteline kuuluu vakioitoimitukseen. Sauvasekoittimen soseutusvarsi sekä vispilärunko ovat irrotettavissa moottorirungosta. Sauvasekoittimen FM350VVC400 kierrosnopeus on säädettävissä 9 portaisesti; vispilä max. 9000 kierrosta/min., soseutussauva max 15000 kierrosta/min. Vispiläosan pituus on 360 mm.

Metos	Koodi	Massa max litraa	Paino kg	Moottori-runko Ø mm	Kokonais-pituus mm	Soseutus-varsi mm	Kierros-nopeus rpm	Sähköliitäntä	alv 0 %
FM250VF250	4143032	20	1,45	75	520	270	15000	230V 1~0,25 kW 6A	220
FM350VVC400	4143034	80	4,05	130	780	430	15000	230V 1~0,35 kW 6A	435

FM250VF250

220,- €

435,- €

FM350VVC400



Hotelli-Ravintola Almassa on yhdistetty onnistuneesti uutta ja vanhaa. 13 hotellihuonetta on rakennettu kuvan oikeassa laidassa olevaan uudisrakennukseen.

## Hotelli-Ravintola ALMA jatkaa Rautsikan perinteitä

Rautatieläistentalo, eli tuttavallisemmin Rautsikka, on koristanut Seinäjoen katuvaata jo lähes sadan vuoden ajan. Kokoon- ja harrastustoimintaa varten rakennettu talo on nähnyt monenlaisia vaiheita. Ensimmäisen maailmansodan aikana rakennus toimi venäläisten upseerien klubina, talvisodassa pihaa kyntivät lentopommit. Valitettavasti aika ajoi "konseptista" ohi, rakennus sai 1980-luvulla laudat ikkunoihinsa. Kaupungin parhaalla paikalla sijainnut tontti olisi kyllä viety käsistä, mutta huonoon kuntoon päässyt rakennus ei tuntunut kelpaavan yli 20 vuoteen kenellekään. Pelastaja saapui lopulta Kristiinankaupungista. Vastaavista hankkeista kokemusta omaava Petri Pihlajaniemi tarttui haasteeseen, osti ränsistyneen rakennuksen ja kunnosti ympärille toimivan hotellin ja ravintolan.

Rautatieläistentaloa muokattiin talon perinteitä kunnioittaen ravintola ja sen viereen nousi

samaa henkeä edustava uudisrakennus, joka sai sisälleen 13 hotellihuonetta. Paikan nimeksi tuli Hotelli-Ravintola Alma. Petri Pihlajaniemi toi nimen mukanaan Kristiinankaupungista, jossa Alma-nimi on totuttu yhdistämään kahvilaan, hotelliin ja hostelliin. Nimi tulee vuonna 1875 valmistuneesta parkkilaivasta, jonka upea pienoismalli koristaa Cafe Alman aulaa Kristiinankaupungissa.

Petri Pihlajaniemi on mieltynyt vanhojen rakennusten kunnostamiseen. Hänen oman kotitalonsa lisäksi hotelliksi kunnostettu Kristiinankaupungin vanha pualasema sekä kesäravintolaksi muuttunut veturitali ovat miehen käsialaa. Alman lopputulokseen hän on tyytyväinen, mutta kertoo, että projekti oli tavallista haastavampi. - Tällä työmaalla väännettiin todella pitkään kättä Museoviraston kanssa. Yhdessä vaiheessa meinasin lyödä jo hanskat tiskiini. Kaikkien pitäisi ymmärtää, että jos mitään rakennuksessa ei voi muuttaa, ei siellä mitään liiketoimintaa

kaan voi pyörittää. Olen sitä mieltä, että vanhojen rakennusten suojelu onnistuu parhaiten yrittäjien kautta.

Alman sisustuksessa perinteiden kunnioittaminen näkyy lukuisina yksityiskohtina, kuten esimerkiksi koristemaalauksina ja jugend-kalusteina. Hotellin puolella huoneet on nimetty vanhojen höyryvetureiden mukaan ja tapetit heijastavat ajan henkeä.

Kun talon rakennusvuosi on 1909, niin sanalla "alkuperäinen" voi olla monta merkitystä. Esimerkiksi 1930-luvulla valmistunut kuisti päätettiin kunnostuksen yhteydessä purkaa. Juhlasalin alkuperäiseen sisustukseen kuulunut saarnatuoli sen sijaan olisi mielellään säilytetty, jos se ei olisi hävinnyt jo joskus 1900-luvun alkupuolella. Saarnatuolin tarkoituksena oli rauhoitella "vähemmän uudistusmielisiä" piirejä ja saada heidät vakuuttuneiksi siitä, että rakennuksen käyttötarkoitus on kunniallinen.

Petri Pihlajaniemellä on ollut aina monta rautaa tulella, eikä rakentamisvimma suinkaan loppunut tähän kohteeseen. Hän ei näe mahdollisuutta sitä, että Alma-nimeä kantavia hotelleja tulisi lisäksi. Sopivia kiinteistöjäkin on jo kiikarissa. Näitä päätöksiä hän kuitenkin lykää vaalien yli – mies on nimittäin ehdokkaana eduskuntavaaleissa ja tämän lehden ilmestyttyä tiedetään miten siinä kisassa kävi.



Rautatieläisten talon korkea jugend-tyylinen juhlasali on muuttunut 70-paikkaiseksi ravintolasaliksi. Lisätilaa tuovat 36 asiakaspaikkaa sisältävä näyttämö (kuvassa taka-alalla) sekä 24 hengen parvi.



Alman myyntipalvelu pitää huolen siitä, että keittiössä riittää vipinää aamusta iltaan. Keittiöpäällikkö Harri Anttilan tiimi loihii pienessä mutta tehokkaassa keittiössä kaikkea aina hotelliamaiaisista kokoustarjoiluihin ja à la carte -illallisiin.

### TÄRKEÄ TARINA

Seinäjoella Rautatieläistentalo on omassa mitta-kaavassaan ainut säilynyt vastaavaan käyttöön valmistunut rakennus. Haastatteluhetkellä, kun toimintaa on takana vajaa puoli vuotta, on Alma ottanut oman paikkansa paikkakunnan tarjonnassa. Kokouspalvelut ja erilaiset tapahtumat, kuten esimerkiksi 1930-luvun henkeen järjestetty kaupunginorkesterin konsertti, ovat pitäneet ravintolan ja keittiön henkilökunnan työn touhussa.

- Seinäjoella on hyviä ravintoloita, mutta ne toimivat kuitenkin tiloissa, jotka eivät ole mitenkään erottuvia. Ei varmasti oltaisi tässä tilanteessa, jos meidän paikka ei edustaisi näin voimakkaasti paikkakunnan historiaa. Jotakin asian tärkeydestä kertoo se, että kun pidimme avoimien ovien päivän, niin meillä kävi 2500 vierasta, Petri Pihlajaniemi kertoo.

### MONTA RAUTAA TULESSA

Myös yrittäjä itse omaa tarinan, joka on kertomisen arvoinen. Ravintola-alalle hän päätyi toimittamaan ensin autoalalla sekä Antiikki- ja kevätmessujen organisoijana.

- Tiesin jo pienessä, että minusta tulee yrittäjä. Tulen normaalista työläisperheestä, jossa oli opittava tulemaan toimeen omillaan. Kun nuorena miehenä halusin auton, niin haalin siihen rahat keräämällä pulloja. Autonasentajaksi valmistumisen jälkeen työskentelin puoli vuotta toiselle, jonka jälkeen perustin oman autokorjaamon ja -purkamon, Petri Pihlajaniemi muistelee ja kertoo saaneensa kipinän yrittäjyyteen sekä isän että äidin puolelta jo perimän mukana.

Petri Pihlajaniemellä on ollut aina monta rautaa tulella, eikä rakentamisvimma suinkaan loppunut tähän kohteeseen. Hän ei näe mahdollisuutta sitä, että Alma-nimeä kantavia hotelleja tulisi lisäksi. Sopivia kiinteistöjäkin on jo kiikarissa. Näitä päätöksiä hän kuitenkin lykää vaalien yli – mies on nimittäin ehdokkaana eduskuntavaaleissa ja tämän lehden ilmestyttyä tiedetään miten siinä kisassa kävi.

Työn vastapainoksi Petri Pihlajaniemi rentoutuu huuhtomalla kultaa omalla valtuuksellaan Inarissa. Siinäkin hommassa naapuriyrittäjä on paras kirkittäjä.

- Viereisen valtuuksen omistaja oli hankkinut uuden kaivinkoneen ja maasturin. Kaveri heitti vettä myllyyn kehumalla, että hänhän ei osta mitään velaksi. Eli on sitä kultaa varmaan minunkin valtuuksellani, kunhan mennään tarpeeksi syvälle, Petri Pihlajaniemi uskoo.

### "EI SILLÄ MITÄÄN JOHTAJAA OLLUT"

Kun Almaa katselee valmiina, niin mieleen saattaa herätä kysymys, että miksi minä en ostanut sitä kaupungilta ja kunnostanut. Kauppahintakin oli vaivaiset kymmenen tuhatta euroa. Rakennus oli tosin järkyttävässä kunnossa ja projekti nieli rahaa 1,7 miljoonaa euroa, mutta saahan pankista lainaa.

- Ei riittä, että ajattelee, pitää tehdä myös, Petri Pihlajaniemi opastaa ja kertoo valaisevan esimerkin.

- Vuonna 1997 Kristiinankaupungin edustalla oli aivan valtava silakkaparvi, joka houkutteli paikalle satamäärin pilkkijöitä. Tein liikkuvan nakikioskin ja vedin sen jälle. Pilkkiessähän tulee tunnetusti aina nälkä ja tein tietysti hyvän tilin. Aika moni tuli sanomaan, että oli ajatellut ihan samaa. Huomaatko? Kaikki vaan ajatteli!

Petri Pihlajaniemellä ei ole ravintola-alan koulutusta, joten keittiöhommissa hän on tottunut luottamaan palkkaamiinsa ammattilaisiin. Almaan oli paljon tasokkaita hakijoita, joten yrittäjällä oli mistä valita. Vaikka omistajaa ei keittiön puolella näykään, niin aina jotakin rakennettaessa mies nähdään haalarit päällä ja vasara kädessä.

- Alman työmaalla tuli erikoisia tilanteita, kun porukka tuli kyselemään johtajaa. Kaverit opastivat, että tuolla se on. Kyselijä tuli hetken päästä takaisin ja sanoi, että ei siellä mitään johtajaa ollut. Olisi vissiin pitänyt olla kravatti kaulassa ja pikkutakki päällä, Petri Pihlajaniemi kyselee.

### PIENI MUTTA TEHOKAS KEITTIÖ

Alman keittiöpäällikkö Harri Anttila kertoo toiminnan lähteneen hyvin käyntiin. Suurimman kiitoksen hän antaa loistavalle tiimille, joka puhaltua yhteen hiileen. Kun väliseiniä ei voinut remonttia tehdessä siirrellä, jouduttiin keittiö sovitamaan melko ahtaaseen tilaan. Yhdistelmäuneja hankittiin kaksin kappalein ja ne sijoitettiin lattiapinta-alan säästämiseksi päällekkäin.

- Ihan toimivahan tästä tuli. Kaikki laitteet löytyy ja palikat ovat oikeilla paikoillaan. Erityisen tyytyväinen olen siihen, että vaikka keittiö on pieni, niin kylmä ja lämmin puoli saatiin pidettyä erillään. Risteävää liikennettä ja tavaroiden edestakaisin siirtelyä on todella vähän, Harri Anttila kiittelee.

Ennen avajaisia Almassa mietittiin todella tarkkaan mitä listalle otetaan. Uutta paikkaa ei haluttu avata kokeilemalla kaikkea mahdollista. Lähtökohdana oli talon henkeen sopiva lista, johon tuodaan lisäarvoa erinomaisella palvelulla.

- Kaikki tietävät, että palvelu maksaa, mutta se kustannus meidän on otettava, jos haluamme erottaa. Aamiaisella tarjoilija tuo kahvit pöytään. Lounaalla olemme päätyneet ratkaisuun, jossa alkuruoat ovat noutopöydässä ja pääruoka, jälkiruoka ja kahvi tuodaan pöytään, Harri Anttila kertoo.

Lounasvaihtoehtoja on neljä. Pienempään nälkään annoksensa voi koota pelkästään alkuruokapöydästä, josta löytyy myös keittovaihtoehto. Kello 15 lounaslista vaihtuu lennossa päivällis- / illallislustaksi.

- Illalla listalta löytyy viisi alkuruokaa, kahdeksan tai yhdeksän pääruokaa ja viisi jälkkäriä. Otettiin tietoinen riski ja lähettiin suppealla listalla liikenteeseen ja panostamme laatuun. Nyt pystymme tarjoamaan kaiken tuoreena ja keittiöllä tavara kiertää todella hyvin, Harri Anttila kehuu.

Juha Mäyry

Kuvat Mainostoimisto Fixit / Raimo Henttonen

# Radisson SAS Plaza Hotel

## Pääkonttoritason aamiainen

**H**elsingin ydinkeskustassa, Rautatientorin kulmalla, sijaitseva Radisson SAS Plaza on tasokas hotelli, jonka 291 huonetta ovat viikolla pääasiassa liikematkustajien käytössä. Kiireiset yöpyjät eivät välttämättä ehdi käyttää kaikkia hotellin palveluja, mutta aamupalalla lähes kaikki ainakin piipahtavat. Aamiainen on siis tärkeä käyntikortti, joka erottaa erinomaisen tavallisesta.

Radisson SAS Plazan aamiainen tarjoillaan ravintola Pääkonttorin pääsalissa, jonka korkealle nouseva katto sekä sisustuksen lukuisat yksityiskohdat tarjoavat ruokailulle erinomaiset puitteet. Saliin vuodenvaihteessa hankitut uudet tarjoilukalusteet massiivisine kivitasoineen istuvat luontevasti vuonna 1911 valmistuneen rakennuksen henkeen. Ravintolan nimi on perua siitä, että talo palveli vuosina 1917 – 1991 SOK:n pääkonttorina.

### YLI SATA VAIHTOEHTOA

Keittiöpäällikkö Petri Rauha osaa 10 vuoden hotellikokemuksensa pohjalta sanoa, että tasokas aamiainen vaatii keittiöltä panostusta siinä missä muutkin ruokatuotteet. Laatutaso määritellään ketjussa, mutta varsinainen laatu syntyy keittiön ja salin saumattoman yhteistyön tuloksena.

- Meillä on Super Breakfast – aamiainen, joka asettaa tarkat puitteet sille, mitä tarjotaan ja kuinka asiakkaita palvellaan. Tällä hetkellä esillä on joka aamu 106 erilaista tuotetta, Petri Rauha selvittää.

Keittiön työpäivä alkaa 5.30, kun aamupalakokki saapuu lieden ääreen. Hänellä on tunti aikaa valmisteluihin ennen ensimmäisten ruokailijoiden saapumista. Ketjun palvelukonseptiin kuuluu se, että kananmunat paistetaan asiakkaan toiveiden mukaan, joten keittiössä on aamuisin myös munanpaistokokin toimi.

### KIERTO RATKAISEE

Keittiö saa myyntipalvelusta melko tarkat enusteet asiakasmäärästä. Tämä on arvokas tieto, sillä aamupalalla kävijöiden määrä vaihtelee 150 ja 500 välillä. Petri Rauha kertoo, että yksi laadun mittari on se, että tarjoilupöydät ovat aina yhtä näyttävässä kunnossa, tuli asiakas sitten 6.30 tai vasta sitten, kun aamiasbuffet on ollut jo kolme tuntia auki.

- Tässä riittää haastetta kaikilla hotelleilla. Tavarankiertoa tarkkaillaan koko ajan. Alussa käytämme pieniä astioita ja siirrymme isompiin sitten kun salissa alkaa olla enemmän väkeä. Yöpyjien lukumäärän lisäksi myös viikonpäivä vaikuttaa rytmiin. Viikonloppuisin aamiaiselle tullaan myöhemmin ja siellä myös viihdytään pitempään.

Hotellin vieraista merkittävä osa on ulkomaalaisia, joten myös yöpyjien kansallisuus vaikuttaa siihen miten tarjoilupöydän antimet käyvät kaupaksi.

- Ruispuuro ja -leipä ovat edelleen selkeästi suomalaisten juttuja. Ulkomaalaiset niitä kyllä kokeilevat, mutta menekki jää pieneksi. Leivän kohdalla vaihtelu on suurinta. Kun aamupalalla on paljon keskieurooppalaisia, niin leipää menee selvästi enemmän, Petri Rauha kertoo.

Radisson SAS Plazan keittiössä seurataan tarkkaan luomutuotteiden menekkiä ja valikoimaa säädetään tarpeen mukaan.

- Tällä hetkellä meillä on luomuna muun muassa omenaa, leipää, jogurtia, myslää ja puuroa. Tavaraa löytyy kätevästi Meiran tukusta, joten luomutuotteiden hankkiminen ei työllistä keittäjiä sen enempää kuin muidenkaan raaka-ainoiden, Petri Rauha kertoo.

Juho Mäyry





# RED FRED

*Tervetuloa Latviaan*



# Riga

## RED FRED

**R**ed Fred on erikoistunut sammuttamaan janosi ja nälkäsi 20 olutmerkin ja tuhdin pihvin voimalla. Vierailu tällä paloasemalla on vaivan arvoinen, varsinkin kun se sijaitsee aivan Rigan keskustassa. Ollaan siis vierailulla Latvian pääkaupungissa. Tätä palokuntaa ei kannata soittaa apuun, kun on kyse oikeista liekeistä. Red Fred sijaitsee osoitteessa Dzirnava Street 62, Riga. Kaksikerroksinen kiinteistö on saneerattu vuosituhannen jälkeen katosta kivijalkaan täysin vain ravintolakäyttöä varten. Latvialainen kuuluisa taiteilija Alvis Zemaris on sisustanut ravintolan aidolla palonsammutusvälineistöllä, jonka jokainen yksityiskohta on sovellettu jostain alkuperäisestä esineestä. Sisääntulija kohtaa aulassa ensin savuavan kypärän, mikä antaa jo viitteitä mitä tuleman pitää. Ravintolan pääsisustusvärit ovat punainen ja tumma vihreä. Aulasta portaat lähtevät ylä- ja alakertaan. Yläkerrassa sijaitsee pubityyppinen ravintola, jonka keskipisteinä on tuhti baarilinjasto kymmenine kaljahanoineen. Oman oluen väri on tietysti punainen ja nimenä Red Fred. Baarin takaseinällä kohoa reilu hiilisäkkien pino. Näillä ruokitaan baarin lähes parimetristä hiiligrilliä. Tuli ja savu ovat siis aidosti läsnä, kokin käänneleissä pihvejä ja lihavartaita. Tällöin on vaikea jättää vierailuaan pelkästään oluen varaan. Ravintolasalista löytyy myös tuhti annos viihde-elektronikkaa

jättivideonäytön ja musiikkilaitteiston muodossa. Live esiintyjät ovat täällä myös suosittuja. Alakerran tunnelma on hieman intiimimpi ja soveltuu mainiosti myös yksityistilaisuuksien isännöintiin. Alakerran sisustus noudattaa myös samaa paloasemateemaa. Silmiinpistävää tässä kokonaisuudessa on sisustuksen yksityiskohtien korkea viimeistely.

Red Fred kuuluu latvialaiseen SakuraKendo restaurants -ketjuun. Ketjuun kuuluu kahdeksan muuta ravintolaa. Ketju on perustettu vuosituhannen vaihteessa ja sen ensimmäiset ravintolat keskittyivät pääasiassa japanilaiseen ruokakulttuuriin. Tänäkin ketjun tyylisuuntia täydentävät Italian pastaherkut, thai-ruoka ja viini. Yhteistä kaikille ravintoloille ovat taitavat keittiömestarit, asiakkaan viihtyvyyttä lisäävät korkealuokkaiset sisustusmateriaalit, viimeistelty sisustus sekä iloinen ja palveleva henkilökunta. Ruoka on kuitenkin se ykkösasia, jonka ympärille kaikki rakentuu. Ketjun keittiölaitetoimittaja on uskollisesti ollut Metos, jonka Latvian henkilökunta on onnistunut voittamaan SakuraKendon luottamuksen. Myös Latviassa asiakaspalvelu perustuu hyvin pitkälle Metoksen omaan keittösuunnitteluun, projektiosaamiseen ja ylläpitävään huoltoon.

Juha Björklund

### KOULUN PENKILTÄ

Latvian tasavalta perustettiin 18. marraskuuta 1918. Ulkovallat ovat tunnustaneet sen itsenäiseksi valtioksi vuodesta 1920 lähtien huolimatta neuvostomiehityksistä (1940 – 1941 ja 1945 – 1991) sekä saksalaismiehityksestä (1941 – 1945). Latvia julistautui uudelleen itsenäiseksi 21. elokuuta 1991. Latviasta tuli vuonna 2004 Euroopan unionin jäsen. Latvian pääkaupungissa Riassa asuu noin 788 000 asukasta. Koko Latvian väkiluku on noin 2,35 miljoonaa. Etninen jakauma: 57,6 % latvialaisia, 29,6 % venäläisiä, 4,1 % valkovenäläisiä ja loppuosuus koostuu pääosin muista lähinaapureista. Latvian tärkeimmät tuotannon alat ovat: informaatioteknologia, elektroniikka ja koneenrakennus, kemian teollisuus, lääketieteellinen, puu- ja sahateollisuus, elintarviketeollisuus ja tekstiiliteollisuus. Riassa turismin osuus on suuri ja voimakkaasti kasvava. Latviassa valtio takaa ilmaisen perus- ja keskiasteen koulutuksen. Yli 90 % lapsista käy valtion koulua, joissa opetus on ilmaista. Yhdeksänvuotinen peruskoulu on pakollinen. Suurin osa korkeakouluopiskelijoista hakeutuu valtion korkeakouluihin. Lisäksi Latviassa on yksityisiä kouluja ja korkeakouluja.

Muista Latvian kaupungeista mainittakoon Ventspils, joka on Itämeren alueen vilkkain satama ja tavaraliikenteeltään 15 suurimman joukossa Euroopassa. Kesäpäivänseisauksen aikaan vietettävää juhannusjuhlaa (latviaksi Jani) pidetään yleensä vuoden tärkeimpänä juhlapäivänä. Juhannusta vietetään 23. ja 24. kesäkuuta.



# Metos Center

## Käyttökoulutukset starttaavat kevätkauteen

**K**eravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Kuluva vuosi tulee jatkumaan erilaisten seminaarien, teemapäivien ja sekä käyttökoulutusten osalta vilkkaana. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoja Metos Uutiset -lehden, nettisivun [www-metos.com](http://www-metos.com) sekä erillisten kutsujen välityksellä.

### KÄYTTÖKOULUTUKSILLA KOHTI KEVÄTTÄ

Yksi osa Metos Centerin palveluita ovat säännölliset käyttökoulutukset, joissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön.

Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja

ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com). Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitettava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Metos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Sijaintimme voit katsoa Helsingin seudun puhelinluettelon (Eniro) sivulta 115: DV/00. Ajo-ohjeet löydät myös kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com). Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osamme varata parhaat asiantuntijat käyttösi.

### Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

12.00	Tavoitteiden määrittely
12.15	Teoriaosuus
14.00	Tauko
14.15	Käytännön harjoitukset; laitteiden tehokas, turvallinen ja ympäristöystävällinen käyttö
15.45	Yhteenveto, palaute
16.00	Päivä päättyy

Tiistai	27.3	Ruuan tarjollepano
Tiistai	17.4	Metos SelfCooking Center
Tiistai	8.5	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	22.5	Astianpesu (korikuljetin- ja tappimattokoneet)



## Muistilista kylmlaitteiden hoitoon ja huoltoon

- Puhdista lauhdutin ja suodatin säännöllisesti
- Imuroi koneisto näkyviltä osin
- Pese ja huuhtelee vedellä irrotettava suodatin
- Puhdista ovien ja vetolaatikoiden tiivisteet
- Suihkuta voiteluainetta vetolaatikoiden liukukiskoihin
- Varmista että keittiön ilmanvaihto toimii
- Varmista että kylmäkaappi on oikein täytetty niin että sisäilman kierto on esteetön
- Säilytä ruoka suljetuissa pakkauksissa tai kannellisissa astioissa

# Keittiön kylmlaitteet kesäkuuntoon

Kylmlaitteiden tehtävä on pitää niissä säilytettävä tuote oikeassa lämpötilassa. Tavoitteena oleva säilytyslämpötila on alhaisempi kuin ympäröivä huonelämpötila, joten lämmön siirtämiseksi tarvitaan mekanismi. Toimintaperiaate on se, että kompressorin putkistossa kierrättämä kylmäaine muuttaa olomuotoaan eri vaiheissa: laitteen sisällä kylmäaine sitoo lämpöä höyrystyessään kaasuksi höyrystimessä ja ulkopuolella se luovuttaa lämpöä tiivistyessään jälleen nesteeksi lauhduttimessa. Kylmäkone ei siis nimestään huolimatta tuota kylmää ilmaa laitteen sisälle, vaan kuljettaa lämmintä ilmaa sieltä pois.

Kylmlaitteiden toiminta varmistetaan pitämällä ne kunnossa säännöllisin hoito- ja huoltotoimenpitein. Niiden toimintakuntoon vaikuttavat

kaikki osatekijät suunnittelusta ja asennuksesta aina laitteen käytön aikaisiin hoito- ja huoltotoimenpiteisiin. Käyttäjät voivat itse tehdä osan toimista, mutta on tiettyjä toimenpiteitä, joihin kannattaa pyytää ammattilaisen apua.

### OLOSUHTEET RATKAISEVAT

Kylmlaitteiden oikea, ohjeiden mukainen käyttäminen takaa tuotteiden säilymisen suunnitellulla tavalla. Tuotteiden sijoittelu esimerkiksi jäätai pakastuskaappiin on syytä tehdä huolella ja varmistaa, että ohjeiden mukainen täyttöaste ei ylitä eikä ilmankierto kaapin sisällä esty. Tuotteiden pakkausten tulee olla tiiviitä, ettei ylimääräistä kosteutta pääse syntymään kaapin sisälle. Yhtä lailla tärkeää on muistaa säilytys- ja jäähdytyslaitteiden ero. Kylmlaitteita ei ole tar-

koitettu tuotteiden jäädyttämiseen. Kylmäkompressorin elinikä on hyvin pitkälle riippuvainen käyttöolosuhteista. Mikäli kylmäkaapin ovet ovat usein tai pitkiä aikoja auki, kylmä "pakenee", kompressorin kuormitus kasvaa ja sen käyttötunnit kertyvät nopeammin täyteen. Samalla myös energiankulutus kasvaa lisäkuormituksen takia.

Mikäli ympäröivä huoneilma on lämmintä ja kosteaa, kylmlaitteet voivat hikoilla. Hikoilu johtuu siis ympäristön lämpötila- ja kosteuseroista. Siitä voidaan päästä eroon lämpötiloja säätämällä. Jos näin ei voida tehdä, on syytä huolehtia siitä, että kosteus haihdutetaan, kerätään talteen tai johdetaan viemäriin.

## Pitkää ikää ja huolettomia käyttötunteja

### KÄYTTÖOHJEESTA APUA

Käyttövarmuutta parantavat huolto- ja puhdistusoperaatiot ovat kannattavia investointeja. Pienellä vaivannäöllä voidaan saada paljon aikaan, sillä laitteiden toimintakatkokset heikentävät ravintolan palvelukykyä sekä aiheuttavat taloudellisia menetyksiä. Mikäli laitteiden häiriöitä ei huomata ajoissa, saattavat ne pahimmillaan johtaa jopa ruokamyrkytyksiin.

Laitteen mukana tuleva käyttöohje kertoo ne toimenpiteet, jotka käyttäjä voi itse tehdä. Mikäli tämä tärkeä dokumentti on päässyt katoamaan, kannattaa pyytää laitteen myyjältä uusi kappale. Tärkein käyttäjän tekemä huoltotoimenpide on lauhduttimen ja suodattimen puhdistus. Likainen tai pölyynytynyt lauhdutin ei toimi tehokkaasti, ja se voi jopa aiheuttaa tulipalovaaran. Tukkeutunut lauhdutin saa aikaan sen, että kylmäkone ei saa tarpeeksi ilmaa. Tämä johtaa siihen, että asetettuja lämpötila-arvoja ei saavuteta. Samaan aikaan puhallin ja kompressorin ylikuumenevat ja ovat vaarassa rikkoutua.

Lisäksi on olennaista varmistaa, että niin mahdollinen sulatus kuin sulatusvesien viemärinto tai haihdutus toimivat asiallisesti. Kylmäkompressorin tarkastuksessa kannattaa itse kuulostella melutasoa sekä antaa ammattilaisen tarkastaa säännöllisesti öljyn ja kylmäaineen määrä. Oikean lämpötilatason säilymisen kannalta keskeistä on tutkia, että puhaltimet ja termostaatti toimivat oikein. Myös ovien ja luukkujen tiiviys ja toiminta sekä lämpömittarin toimivuus on syytä tarkistaa.

### NOUDATA SÄHKÖN KANSSA VARAVAISSUUTTA

Turvallisuus on tärkeä seikka tässäkin asiassa. Ennen laitteeseen kajoamista on syytä tehdä se jännitteettömäksi. Eli pistotulppa irti seinästä! Kylmlaitteiden tukkeutuneet lauhduttimet ja suodattimet aiheuttavat ammattikeittiössä lukemattomia huoltokäyntejä ja lyhentävät laitteiden käyttöikää. "Se hoitaa, joka ehtii", on varsin huono laatuohje. Jotta puhdistaminen tulisi hoidettua säännöllisesti, pitää sen olla jonkun nimetyn henkilön vastuulla. Toimenpide sinällään on erittäin yksinkertainen eikä vaadi erikoisosaamista tai -välineitä.

Paras työväline puhdistamiseen on tavallinen astianpesuharja, jolla pöly lähtee kätevästi lauhduttimen lamellien välistä pois. Harjassa on ideaa, sillä sen käyttäjä ei riko käsiään teräviin reunoihin samalla kun asianmukainen työkalu estää lamelleja vaurioitumasta. Harjauksen jälkeen

koneiston voi näkyviltä osiltaan imuroida. Irrotettavan suodattimen voi tarvittaessa pestä ja huuhdella vesihanalla.

Samalla kun kylmlaite on kytketty pois toiminnasta on syytä suorittaa hieman perusteellisempi kevätsiivous. Jääkaappien, lasikkojen ja kylmävetolaatikoiden huolellinen puhdistus käy käden käänteessä, kun hyllyt ja laatikot ovat tyhjiä.

- Kun ovien ja vetolaatikoiden tiivisteet puhdistetaan, voidaan kokeilla ovatko ne ehjiä. Katso myös, että ovet ja laatikot sulkeutuvat kunnolla. Vetolaatikoiden liukukiskoihin on hyvä suihkuttaa samalla voiteluainetta. Rikkoutuneet tiivisteet on syytä vaihtaa uusiin, sillä ne aiheuttavat kylmävuotojen ohella myös hygieniariskin, kun lika pääsee hankaliin paikkoihin. Joissakin laitteissa tiivisteiden vaihton voi suorittaa itsekin, kertoo Metoksen teknisen keskuksen päällikkö Kari Willman.

### JÄRJESTYS SE OLLA PITÄÄ

Kuumina kesäpäivinä kovimmilla ovat kylmlaitteet, jotka on asennettu ahtaisiin paikkoihin tai tiloihin, joissa huoneiston lämpötila pääsee nousemaan. Esimerkiksi alas laskettu keittiön katto vaikeuttaa jääkaappien ilmansaantia. Huolehdi, että keittiössä on riittävä ilmanvaihto.

Vaikka kevätsiivouksen yhteydessä ei voida lähteä siirtelemään kattoja tai virittämään ilmastointia, voidaan laitteen toimintaan ja käyttöikään vaikuttaa lukuisin pienin yksityiskohdin. Kari Willman kertoo, että jos laitteen oikea täyttäminen vaikeuttaa uskomattoman paljon.

- Kylmäkaappia täytettäessä ei saa tukkia sisäilman kiertoa. Seiniä myöten täyteen ahdettu pakastinkaappi ei varmasti selviydy tehtävästään kesähelteillä. Ruoka on syytä säilyttää suljetuissa pakkauksissa tai kannellisissa astioissa. Erityisesti voimakkaasti höyrystyvät tuotteet kuten etikka aiheuttavat syöpymistä höyrystimessä ja lyhentävät koneistojen käyttöikää, Kari Willman opastaa.

Mikäli kevätsiivouksen yhteydessä käy epäily, että kylmlaitteet kaipaavat tarkempaa opeointia, niin on syytä tilata paikalle huoltomies. Huolto-ohjelmaan kuuluu mm. kylmäkoneen toiminnan, ovikytkinten, lämpötilasäätöjen ja sulatuksen toiminnan tarkistus ja tarvittavat korjaukset. Ennakkohuollolla varmistetaan laitteiden toiminta silloin, kun sitä eniten tarvitaan, eli kesän helteillä. Lämmin sää ja lomakausi ovat yhdistelmä, joka pitää huoltoliikkeiden tilauskirjat tavallista pitempinä. Ennakkohuollot kannattaa teettää ennen kuin lehti on puussa.

Jari Väisänen



Ennen lauhduttimen puhdistusta irrota pistotulppa seinästä!



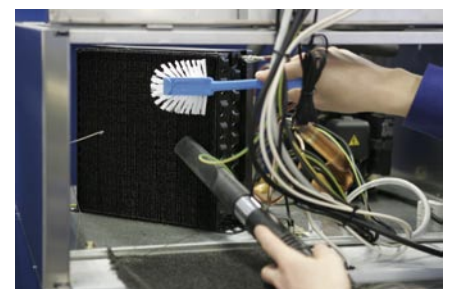
Irrotettavan suodattimen voi pestä ja huuhdella vesihanalla.



Puhdista ja tarkista tiivisteet. Katso samalla, että laatikot ja ovet sulkeutuvat tiiviisti.



Harjaa ja imuroi lauhduttimen lamellien välit puhtaaksi.



Jääkaapin lauhduttimen puhdistus vaatii monesti tikkaat tai keittiöjakkaran apuvälineeksi.

## Tuoremehusta katseenvangitsija

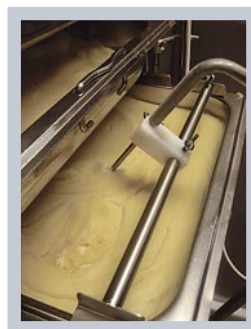
Tuoreista sitruhedelmistä vastapuristettu mehu hemmottelee asiakkaiden makua hermoja niin kahviloissa kuin hotellien aamiaisillakin. Metos Z14 -tuoremehuautomaatti on katseenvangitsija, joka voidaan kompaktin kokoisena siirtää kätevästi sinne, missä asiakkaatkin ovat. Laitteessa voidaan käyttää appelsiineja sekä muita halkaisijaltaan alle 90 mm kokoisia sitruhedelmiä. Kapasiteetti on

noin 11 hedelmää minuutissa. Automaattiin on saatavissa myös jalusta, jonka avulla mehuasema saadaan rakennettua alle puolen neliön tilaan. Ruostumattomasta teräksestä valmistetun jalustan mukana tulee annosteluhana, jäähdytetty mehusäiliö sekä jätettäsiä hoidon kuorille. Tuoremehuautomaatti maksaa 3980 euroa, alv 0%. Jalustan hinta on 2280 euroa.



### Uusi suodatinkeitin pannulla tai kannulla

Uudet Metos Excelso -kahvinkeitimet ovat edullisia peruskeitimiä, joissa on käsityttöinen suodatinyksikkö. Keitinten suodatusaika on 5-6 minuuttia ja tuntikapasiteetti 18 litraa. Valikoima käsittää lasipannulla ja termoskannulla varustetut versiot. 1,8 litran vetoinen Metos X100 -lasipannumalli maksaa 326 euroa (alv 0%). 358 euron hintainen Metos XT100 suodattaa kahvin kahden litran vetoiseen termoskannuun. Tyylikkästi muotoillussa termoskannussa kahvi säilyy lämpimänä ja kulkee tarvittaessa aina pöytään saakka.



### Tuoteanturin pidikkeellä helpotusta pikajäähdytykseen

Metoksen pikajäähdytys- ja pikapakastuskaappeihin on nyt saatavilla pidike, joka auttaa pitämään tuoteanturin paikallaan. Metos Blizmatic pikajäähdytyskaapit on varustettu antureilla, joissa on neljä eri mittauspistettä. Näin laitteen ohjausyksikkö saa oikeaa tietoa, vaikka mittari ei aina olisikaan asetettu oikeaoppisesti jäähdytettävän tuotteen keskelle. Suurin haaste ovat nestemäiset tuotteet, joissa tuoteanturi pääsee herkästi liikkumaan ilmavirtauksen mukana.

Lisävarusteena myytävä pidike takaa sen, että anturi pysyy kaikissa olosuhteissa paikoillaan. GN-astian reunoille tukeutuva pidike on helppo asentaa ja sen voi pestä astianpesukoneessa. Pidikkeen hinta 268 euroa, alv 0%.

### Edullinen mikrouutuus

Metoksen mikroaaltouunivalikoima on täydentynyt Metos MLD10D-mallilla. Uutuustuote on helppokäyttöinen ja vankkarakenteinen perusmikro, joka soveltuu yksittäisten annosten kuumentamiseen tai vaikkapa kahvilan itsepalvelumikroksi. Laitetta suositellaan käyttöön, jossa sen päivittäinen annosmäärä jää alle sadan.

Keraamisella pohjalevyllä varustettu uunikkamio on 34 litran vetoinen ja sinne mahtuu GN1/2-200-astia. Ulkokuori ja sisäseinät ovat ruostumatonta terästä, joten pinnat on helppo pitää puhtaina. Mikron ulkomitat ovat 560 x 482 x 344 mm. Laitteen hinta on 580 euroa, alv 0%

Lisätietoja tämän sivun uutuustuotteista voit kysyä Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.

## Palvelukortti

Metos Uutiset -lehden voi tilata maksutta yrityksen / yhteisöjen osoitteeseen. Tilaukset, osoitteenmuutokset sekä palautteet voi lähettää oheisella palvelukortilla. Vaihtoehtoisesti voit soittaa numeroon 0204 39 13 tai käyttää sähköpostia metos.finland@metos.com.

- Yhteystietoni ovat muuttuneet ...../.....lähtien  
 Tilaan Metos Uutiset  
 Lähetan palautetta

Henkilön nimi .....  
 Yrityksen nimi .....  
 Katuosoite tai PL.....  
 Postinumero ja -toimipaikka.....

Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:  
 Asiakasnumero (takasivun osoitekentästä):.....  
 Henkilön nimi .....  
 Yrityksen nimi .....  
 Katuosoite tai PL.....  
 Postinumero ja -toimipaikka.....

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:.....  
 .....  
 .....

tuotteet - hinnat - huolto - yhteystietomme - myyjät - palaute - sijainti - osoitteenmuutos - uutiset - ajankohtaiset

www.metos.com

Peruskortti	Tuotteen nimi	Tuotteen kuva	Säiliö	Koko (l x k x mm)	Kapasiteetti	Hinta
Kahvinkeitin Metos X100, harnas	456000	500	500	106	22,00	Lähiä kuitteja
Nykyä kahvinkeitin Metos XT100, värinä	4560004	500	500	106	24,00	Lähiä kuitteja
Kahvinkeitin Metos X100, värinä	4560008	500	500	106	24,00	Lähiä kuitteja
Kahvinkeitin Metos X100, värinä	4560002	500	500	106	22,00	Lähiä kuitteja
Kahvinkeitin Metos X100, värinä	4560008	500	500	106	24,00	Lähiä kuitteja

Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com) tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab  
 Tunnus: 5002073  
 04003 VASTAUSLÄHETYS



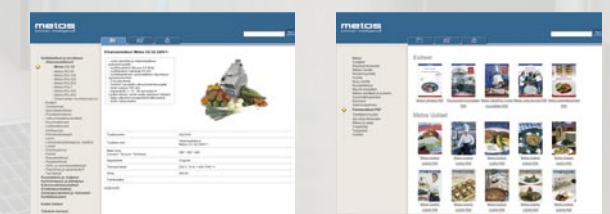
Osoitteenmuutos kätevästi täältä

Kysy meiltä ja anna palautetta.



Tilaa painettu kuvastomme.

Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelystä ja messuilta poistetuista laitteista.



Pyydä tarjous tai tilaa. Kaikki tuotteet ja hinnat.

Painetut esitteet, lehdet ja kuvastomme.

tuotteet - hinnat - huolto - yhteystietomme - myyjät - palaute - sijainti - osoitteenmuutos - uutiset - ajankohtaiset





**metos**  
kitchen intelligence<sup>™</sup>

**85** VUOTTA  
MESTAREIDEN  
KEITTIÖSSÄ

Metos on ollut osana suomalaisia ammattikeittiöitä jo 1920-luvulta saakka. Kattava valikoima laadukkaita tuotteita sekä niitä tukevat palvelut ovat kulmakivet, joiden perustalle rakennamme toimintamme myös jatkossa. Valtakunnallinen palveluverkostomme aina keittiösuunnittelusta huoltoon ja koulutukseen takaa sen, että voimme olla asiakkaiden tukena keittiön kaikissa vaiheissa – kaikkialla Suomessa.