

# metos

UUTIS ET

Metos Oy Ab [www.metos.com](http://www.metos.com)  
Ahjonkaarre 04220 Kerava  
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9056

2/2007

## Kierroksella keittiöissä

Sågen – Pramogu Bankas – Ballo - Vertigo

*Tuhti paketti käytännön vinkkejä*

## Metos Center

**Ikäihmisten ruokapalvelut - seminaari**

## Paljon asiaa perunasta

*Pizzaa uudella tavalla*

**Hans Välimäen menu**







metos UUTISET NRO 2/2007

# A LA CARTE



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juhon 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.



Tarjouksia

## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Sägen
- 14 Pramogu Bankas, Vilna
- 16 Ballo
- 40 Vertigo, Tallinna

## Metos Center ja koulutus

- 36 Syksyn käyttökoulutukset
- 37 Ikäihmisten ruokapalvelut -seminaari

## Uutuuksia

- 19 Master Aqua 80 -astianpesukone
- 32 WD-7 -astianpesukone
- 32 Pikajäähdytys- ja pakastuslaitteet
- 32 Konditoria- ja linjastolasikot
- 33 Burlodge B-Pod -ruoankuljetusjärjestelmä
- 33 Markus-espressolaitteet
- 33 Vito-öljynsuodatuslaite
- 33 Percolator-kahvinvalmistuslaitteet

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 8 Peruna on maistuvaa perusruokaa
- 20 Metos SelfCooking Center –pizzakonsepti
- 30 Paavon resepti
- 26 Hans Välimäen menu
- 38 Uppopaistaminen ja öljyn laatu

## Laatu ja ympäristö

- 19 Auditoinnit laadun kehittämisen apuna

## Tarjouksia

- 29 Noutomyymälän poistoerät
- 34 Syksyn laitetarjoukset

## Poimintoja

- 12 Painekeittokaappi on nopea
- 13 Aikaa koulutukselle

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 24 Jannen kynästä: Hei me siivotaan!
- 43 Metos Uutiset palvelukortti
- 43 www.metos.com



## PÄÄKIRJOITUS

Viimeisen vuoden aikana käyty ilmastonmuutoskeskustelu on herättänyt suomalaiset miettimään ympäristöasioita entistä tarkemmin. Yhä harvemmin kuulee ihmisten sanovan, että ympäristönsuojelu ei liikuta minua tai että yksittäisen kansalaisen teoilla ei ole merkitystä kokonaisuuden kannalta. Olemme kaikki samoissa talkoissa mukana.

Myös ammattikeittiöalalla on edetty pienin askelin kohti kestävämpää kehitystä. Esimerkkeinä voidaan mainita tiettyjen hotelli- ja ravintolaketjujen ympäristönsuojeluohjelmat, joilla on saatu paljon konkreettista aikaan. Kunnat ja valtion organisaatiot ovat käynnistäneet omia projektejaan, joiden vaikutukset näkyvät myös ammattikeittiöissä. Vähimmäistaso näyttäisi olevan, että ympäristöasiat on kaikkialla ainakin tiedostettu. Arvoihin, strategioihin ja toimintasuunnitelmiin kirjattujen asioiden jalkautus on monessa paikassa vielä työn alla.

Julkinen sektori tekee vuodessa hankintoja yli 22 miljardin euron edestä, joten näiden ostojen yhteenlasketut ympäristövaikutukset ovat valtavat. Väistämättäkin tulee mieleen miten kesäkuussa voimaan astunut uusi hankintalaki on muuttanut asetelmia. Vanhakin laki antoi erinomaiset mahdollisuudet itse määrittellä hankintojen ekologiset vaatimukset. Uuden hankintalain myötä ympäristöasioiden huomiointi on entistä selkeämpää. Tehtiin hankintapäätös sitten hinnan tai kokonaistaloudellisen edullisuuden perusteella, niin hankintayksikkö on aina se, joka määrittelee millaiset laadulliset ja ekologiset vaatimukset laitteiden on täytettävä.

Toistaiseksi ympäristökriteerit ovat näkyneet hankintapäätöksissä vain marginaalisesti. Tämä koskee sekä julkista että yksityistä sektoria. Ei sovi kuitenkaan unohtaa, että ammattikeittiöalalta puhuttaessa elinkaarikustannukset ja ympäristövaikutukset kulkevat usein käsi kädessä. Vaikka hankintapäätös onkin tehty elinkaaren aikaisten kustannusten pohjalta, on valituksi tullut todennäköisesti myös ympäristön kannalta se paras vaihtoehto.

Keittiölaitteet hankitaan pitkäikäistä käyttöä varten, joten elinkaariajattelu on ainut oikea lähtökohta myös ekologisen vertailun pohjaksi. Laitteiden veden, energian ja kemian kulutukset ylittävät monikymmenkertaisesti sen ympäristökuormituksen, joka itse laitteiden valmistuksesta muodostuu. Kokonaisuus on hallinnassa vasta silloin, kun toimitetulle ratkaisulle voidaan taata toimivat huolto- ja varaosapalvelut. Tämä on edellytys myös sille, että investoinnin suunniteltu käyttöikä ja elinkaarikustannukset ovat hallinnassa.

Yhteistyö on tässäkin asiassa avain yhteisten tavoitteiden toteutumiseksi. Meidän laitetuottajien tehtävänä on kehittää yhä ekologisemmin toimivia ratkaisuja. Vähintään yhtä tärkeää on tuottaa asiakkaille tietoa, joka mahdollistaa erilaisien ratkaisujen keskinäisen vertailun. Hankintaorganisaatioiden tulee aktiivisesti hakea tuota tietoa ja hyödyntää sitä johdonmukaisesti koko hankintaprosessissa. Molempipuolinen vuoropuhelu varmistaa sen, että ekologiset tavoitteet myös toteutuvat, eivätkä jää pelkästään Excel-taulukoihin kilowateiksi ja litroiksi.

Ympäristöterveisin

Asko Kotilainen  
Myyntijohtaja, Metos

*Asko Kotilainen*







# Sågen on Inkoon venesataman helmi

**M**arcus Grönholmista puhuttaessa kuulee usein mainittavan, että hän on inkoolainen. Ralliautoilun kaksinkertaisen maailmanmestarin kotiseurakaudelle on oikeasti katetta. Vaikka matkapäiviä kertyy vuodessa yli 200, ei mies ole siirtänyt kotiaan ulkomaille. Ei siitäkään huolimatta, että esimerkiksi Monacosta sukkuloisi paljon kätevämmiin työhön ääreen ja kunnallisveroprosenttikin olisi

huomattavasti pienempi kuin 5300 asukaan rannikkokunnassa Inkoossa. Vapun alla Marcus Grönholm otti entistä vahvemman siteen kotikuntaansa, kun hänen rakennuttamansa Strand-niminen liikekeskus avattiin Inkoon venesatamassa. Kokonaan puurakenteinen Strand asettuu hyvin maisemaan vaikka kokoa ja näköä riittäkin. Yhtenä liikekeskuksen vetonaulana on Grönhol-

min perheen omistama ravintola Sågen. Ralliautoiluteema tulee esiin hillitysti seinillä kiertävien mustavalkoisten valokuvien kautta. Talonpoikaistyylisessä sisustuksessa on käytetty paljon puuta. Kokonaisuus tarjoaa viihtyisät puitteet pitempiinkin illanistujaisiin.

- Aika projektihan tämä on ollut, mutta oma panokseni on kyllä jäänyt rallikiireiden vuoksi vähäiseksi. Thomas ja Tessahan tämän pistivät

pystyyn, Marcus Grönholm kehaisee. Tessa (Teresa) on Marcuksen vaimo ja Thomas (Landén) puolestaan Sågenin keittiöpäällikkö. Tammisaareissa asuva Thomas Landén kertoo omaavansa aikaisempaa kokemusta kahden uuden ravintolan avaamisesta. Hän otti uuden haasteen innolla vastaan, vaikka tiesi, että keittiöpäällikköä viedään ennen avajaisia kuin sitä kuuluisaa litran mittaa torilla.

## TEEMOJA, TAPAHTUMIA, TOIMINTAA

Thomas Landén kertoo olevansa tyytyväinen uuteen keittiöön. Kompaktiin tilaan on saatu mahtumaan kaikki tärkeimmät laitteet. Uuden tekniikan omaksumisessa hän korostaa koulutuksen merkitystä ja kertoo, että ennen avajaisia Metokselta saatu perusteellinen käyttökoulutus tuli todella tarpeeseen.

Päivittäin valmistuvat 200 annosta ovat hoituneet aina valmistuksesta astiahuoltoon saakka suunnitellusti. Kokonaisuudessa oli oleellista se, että kapasiteetti riittää niin lounasbuffetin, vaativampien à la carte -annosten kuin terassilistankin tarpeisiin. Toimintaa selkeyttää se, että pizanz valmistus ja pizzauunit on salin puolelle.

Salissa on 60 asiakaspaikkaa ja merelle avautuvalle terassille mahtuu 150 ihmistä. Haastatteluhetkellä kesän kynnyksellä terassi oli vielä työn alla. Sen viereen nousevat leikkipuisto, mingolf sekä formularata takaavat, että puuhaa riittää koko perheelle. Sågenissa ei aiota odotella, että maailmanmestarin nimi vetää paikan täyteen joka ilta, vaan ollaan aktiivisesti luomassa ravintolan ympärille toimintaa.

- Erilaiset teemat, kuten esimerkiksi pihvi-illat



Marcus Grönholm on mieluisa vieras Sågenin salissa ja keittiössä. Hän ei puutu ravintolansa käytännön asioihin vaan niistä vastaa Sågenin keittiöpäällikkö Thomas Landén.

värittävät kesäkautta. Terassilla on oma lista ja valmistus tuodaan asiakkaiden lähelle. Terassikeittiö varustetaan rasvakeittimellä, induktioliedellä ja Vapo-grillillä, Thomas Landén suunnittelee.

Laitteiden lisäksi ravintolaan tarvitaan myös tekijöitä. Keittiössä työskentelee neljä ja salin

puolella neljä henkilöä. Thomas Landén kehuu saaneensa hyvän tiimin kasaan, mutta huomauttaa samalla, että työvoimapula tuo rekrytoinnille oman haasteensa. Ravintola-alalla tuntuu töitä riittävän, joten muutamien vuosien takaiset haakemustulvat ovat historiaa.





## PIHVIIN MALLIA ARGENTIINASTA

Thomas Landén sai vapaat kädet Sägerin listan suunnittelussa. Yhteinen ideointipalaveri Marcus Grönholmin kanssa poiki listan, jossa on vaikutteita Inkoosta, Välimereltä ja Aasiasta. Suomalaiset raaka-aineet ja lähiruoka-ajattelu oli helppo toteuttaa, sillä useissa lähiseudun ravintoloissa ja hotelleissa työskennelleellä Thomas Landénilla oli valmis kontaktiverkosto tuottajiin ja tukkureihin.

- Esimerkiksi kalat pyydystetään lähiseudun vesiltä ja perunat tulevat joka aamu paikalliselta maaviljelijältä. Täytyy tässä yhteydessä kiittää yhteistyökumppaneita joustavasta palvelusta, joka on toiminut tarvittaessa myös viikonloppuisin.

Päivän päävolyymin tuo noutopöytä kalettu lounas. Erillinen business-lounas tarjoaa tasokkaamman vaihtoehdon, joka kuitenkin valmistuu nopeasti. Listalta pistää silmään ensimmäisenä "Bossen pihvi".

- Argentiinassa olen saanut aivan erinomaisia pihvejä. Yhdestä ravintolasta jäi mieleen pihvi, jossa oli hieno suklaan maku. Tämän kuvauksen pohjalta Thomas kehitti meille sitten samanlaisen, Marcus Grönholm, kavereiden kes-



Sägerin keittiön pinta-ala on tehokkaassa käytössä, hukkaneliöitä ei täältä helpolla löydä. Monipuolinen laitteistus mahtuu mainiosti keskilattialle.

ken Bosse, kertoo ja kyselee samaan hengenvetoon keittiöpäälliköltä miten suklaalla ja chilillä maustettu pihvi on mennyt kaupaksi.

- Ihan ykköstuote, Thomas Landén kertoo ja paljastaa "ralliraidoilla" varustetun pihvin valmistusmenetelmän.

- Otamme Vapo-grillillä pihveihin raidat ja kypsennämme ne sen jälkeen Metos SelfCooking Centerillä. Lopputulokset on erinomainen ja laatu aina tasainen.

*Juho Mäyry*

Sägerin sali on kodikas ja tyyliään rannikon henkeen hyvin istuva. Monipuolinen ja suurta yleisöä hyvin palveleva ruokalista täydentyy pizzoilta, joiden valmistus on sijoitettu salin vasempaan kulmaan.

## Marcus Grönholm, ralliautoilija, 39 v.

Lyhyeksi jääneen motocross-uran jälkeen Marcus Grönholm suuntasi vauhtinälkensä rallin pariin ja huomasi pian, että haluaa tehdaskuljetajaksi. Tie huipulle on ollut pitkä ja kivinen. Aikaa ja autourheilussa aina tarpeellista rahaa ehti kuluu paljon, ennen kuin inkoolainen lopulta 31-vuotiaana pääsi kiinni kunnon tallipaikkaan.

Uran käännekohtana voidaan pitää vuotta 1996, jolloin hän pisti maatilansa pelot vuokralle ja panosti kaikkensa ralliautoilulle. Vahvat näytöt Suomen MM-rallissa saivat ralliautoiluun paluuta tekevän Peugeotin kiinnostumaan pitkänhuisseasta suomalaisesta ja unelmasta tuli totta vuonna 1999. Ensimmäinen vuosi oli uudelle tiimille harjoittelua, mutta vuonna 2000 Marcus Grönholm ajoi mestariksi ja jatkoa seurasi pari vuotta myöhemmin. Hän on eniten MM-voittoa kerännyt suomalainen rallikuljettaja.

Marcus Grönholm lähestyy 40 vuoden ikää, joten on aika ajatella muutakin kuin ralliautoilua. Mies on itse luvannut julkaista päätöksen uran jatkamisesta Suomen MM-rallin jälkeen. Perheeseen kuuluu Teresa-vaimo ja kolme lasta, jotka ovat varmasti mielissään, kun isän matkailukuelämä vaihtuu toisenlaiseen rooliin. Miksikään kokopäivätoimiseksi eläkeläiseksi Marcus Grönholm ei aio jäädä. Vaikka kauppakeskus

Strand onkin jo avattu, riittää projektin parissa mielenkiintoista tekemistä myös jatkossa.

- Kaikki sai alkunsa siitä, kun lähdimme hakemaan Teresan sisustus- ja vaatemyymälä Roslindalle suurempia tiloja. Lopulta päädyimme rakentamaan kokonaisen kauppakeskuksen. Koskosimme tähän niitä palveluja, joita Inkoosta puuttuu, Marcus Grönholm kertoo.

Inkon kunta suhtautui hankkeeseen erittäin myönteisesti ja oli alusta asti hengessä mukana luomassa koko paikkakuntaa hyödyttävää projektia. Kun kunnalta löytyi sopiva tontti, oli loppu enää tekemistä vailla valmis. Kauppakeskuksen uuden ravintolan nimeksi tuli Säger.

- Mietin ralliaiheista nimeä pitkään ja lopulta päädyin siihen, että Ruotsin rallissa aikanaan ajettu erikoiskoe Säger on sopiva. Monte Carlo ja muut ovat kyllä tunnettuja, mutta eivät kuvasta hyvin paikan henkeä, Marcus Grönholm perustelee.

Rattitaituri myöntää, että taidot loppuvat keittiön ovelta kesken. Kotoisessa ruoanlaitossa, kuten myös Sägerin listan suunnittelussa Marcus Grönholm on oppinut luottamaan muiden asiantuntemukseen. Tietyntylaisesta ravintola-alan ammattilaisesta voidaan kuitenkin puhua, sillä

maailmalla reissaaminen on kartuttanut vankan kokemuksen asiakaspuolelta. Kilpailut, testit ja erilaiset edustustilaisuudet pitävät huolen siitä, että kodin ulkopuolella nautittavat ateriat ovat miehelle tuttuja.

- Tässä ammatissahan on aivan pilalle hemmoteltu, kun aina mennään valmiiseen pöytään. Ruoan suhteen en ole mitenkään nirso, kaikki menee. Mieliruokaani ovat perinteiset pihvit, jotka nautitaan sopivien perunoiden kera. Konstailematonta ruokaa kotimaisista raaka-aineista, Marcus Grönholm tiivistää näkemyksensä hyvästä ateriasta.

Ralleissa ja testeissä tiimeillä on aina omat kokit mukanaan. Kun Marcus Grönholm on ajanut Peugeotin, Fordin, Toyotan, Mitsubishin ja Seatin tehdaskalustolla, osaa hän sanoa onko ranskalainen keittiö nimensä veroinen.

- No niinhän ne aina väittää, mutta ei pidä paikkaansa. Parasta ruokaa olen saanut nykyisessä tiimissäni Fordilla, jossa on englantilainen kokki, Marcus Grönholm vertailee ja muistuttaa, että kisan kuluessa myös miehistön tankkaaminen on suoritettava huolella. Rallin kuluessa ateriat ovat pastapainotteisia ja pienemmät välipalat hoidetaan energiapatukoilla.





Metoksen kouluttaja Sisko Mauno käsittelee perunaa samalla huolellisuudella kuin muitakin herkkuja.

# Solanum tuberosum

## Peruna on maistuvaa perusruokaa

**P**erunan perinteet suomalaisessa ruokavaliassa ovat pitkät ja kunniakkaat. Suomalainen syö perunaa vuodessa 62.5 kg henkeä kohden. Vaikka esimerkiksi opiskelijaravintoloiden ruokalistojä selaamalla voidaan havaita, että pasta ja riisi ovat nousseet nuorison suosikeiksi, on peruna pitänyt yllättävän hyvin pintansa. Monille saattaa olla yllätys, että perunan vuosikulutus on noussut kymmenen vuoden takaisista lukemista 3,3 kilolla per henkilö.

EU:n alueella eniten perunaa syödään Baltian maissa, jossa kulutus on lähes tuplasti meikäläisiä lukemia suurempi. Lähes yhtä hyvin peruna maistuu briteille ja irlantilaisille. Ruotsalaiset pistävät meitä parikymmentä kiloa paremmaksi. Suomalaiset pitävät näissä EU:n peruna-olympialaisissa sijaa kahdeksan ja kisaavat tasaväkisesti Ranskan kanssa.

Perunan näkyvyys ruoka-annoksessa on siis edelleen suuri. Lautasannoksen pinta-alasta on neljäsosa perunaa. Mielikuvissamme annoksessa on pari kullankeltaista, höyryävää perunaa, joihin veitsi painuu kuin pehmeään voihiin. Mutta – auts! Ei aina! Missä menee pieleen?

### RAVINTOARVO KOHDALLAAN

Peruna täydentää hyvin annoskokonaisuutta. Se tuo annokseen hiilihydraatteja, jotka nostavat nopeasti veren sokeripitoisuutta ja poistavat nälän tunteen. Perunan kuidut täyttävät ruoansulatuskanavaa ja antavat sille työtä. Peruna on myös hyvä C-vitamiinin lähde, varsinkin miehille, jotka käyttävät vähemmän kasviksia kuin naiset. Perunasta saadaan lisäksi runsaasti kaliumia, magnesiumia, foolihappoa, tiamiinia ja B6-vitamiinia.

Ja onpa vielä stressaantuneille suomalaisille muuan rohkaiseva tieto: peruna vilkastuttaa serotoniini-aineenvaihduntaa, mikä virkistää mieltä ja torjuu stressiä. Päiväkahvien viinerit voitaisiinkin korvata ruisleipäviipaleella, jonka päällä on pari sentin vahvuista kypsää perunaviipaletta! Idea on vapaasti käytettävissä.

Kuorimattomat perunat ovat ruokailijalle ravitsemuksellisesti parhaita. Ravinto- ja makuaineet ovat niissä tallella. Asiakas ottaa kuitenkin mieluummin kuoritun perunan. Kuoretta kypsennetyt perunat ovatkin ravitsemuksellisesti ajatellen seuraavaksi paras vaihtoehto. No, syötäisiin kyllä mielellään ranskanperunoita, paistinperunoita,

kermaperunoita ja perunalastujakin. Mutta varovasti! Rasva kun antaa perunan makuun herkullista lisäpotkua, mutta kasvattaa reippaasti perunan energiamäärää.

Mutta vaihtelunhaluisille ruokailijoille on nykyisin tarjolla monenlaisia perunan kilpailijoita. Pizzat, lasagnet, makaroniruokat tai esimerkiksi monipuoliset salaattit ovat hyvin suosittuja, ja vähentävät siten perunan kulutusta. Jotkut suosivatkin dieetit vähensivät perunaa ja pitivät sitä suorastaan laihtumisen esteenä. Peruna onkin ollut koko 2000-luvun kaikkea muuta kuin trendielintarvike.

Harmin paikka! Peruna on halpa, maukas, kaikille sopiva ja oikein ruoaksi valmistettuna erinomainen, kotimainen ruoan raaka-aine. Verrataanpa vaikka perunaa, riisiä ja pastaa. Pitkään on syöty vain valkeita riisejä. Niillä saadaankin esteettinen ja raikas annoskokonaisuus. Mutta miinuspuolelle jäävät vähäinen ravintoaineiden määrä ja korkea glykemiat indeksi.

Tummissa viljatuotteissa on paljon vitamiineja, kivennäisaineita ja kuitua. Ne ovat hyvän maun ja helppoja kypsäntää. Peruna on saanut niistä kovan kilpailijan.

### PERUNALAJIKKEITTEN JAOTTELU VÄRIKOODIN MUKAAN (2006)

Vihreä	Keltainen	Punainen
Kiinteämaltoinen. Pysyy keitettynä hyvin koossa. Kestää paloittelun kypsänä. Ei hajoa keitinveeteen. Sopii hyvin salaatteihin.	Hieman jauhoinen malto. Rikkoontuu helpommin keitettäessä kuin vihreät lajikkeet. Sopii uunissa valmistettaviin perunaruokiin, joissa imee hyvin itseensä mausteista lientä.	Jauhoinen. Kiehuu herkästi rikki. Mallon solut irtoavat toisistaan keitinveeteen. Hyvä perunasoseeseen.
Siikli, Ukama, Columbo, Adora, Nicola, Rikea, Victoria	Fambo, Bintje, Asterix, Gloria, Matilda, Van Gogh	Idole, Satu, Kulta, Sabina, Puikula, Suvi, Pito, Rosamunda

### RAVINTOAINETTA 100 GRAMMASSA PERUNAA

Ravintoaine	Kuorineen keitetyt perunat	Kuorittuina keitetyt perunat	Kerma-perunat	Uppopaistetut ranskanperunat	Ranskanperunat uunissa	Perunalastut
Energia	63 kcal	83 kcal	186 kcal	348 kcal	240 kcal	530 kcal
Hiilihydraatti	13.2 g	15.5 g	10.6 g	38.6 g	44.1 g	53 g
Rasva	0.2 g	0.2 g	14.7 g	19.6 g	5.2 g	33 g
Proteiini	1.6 g	1.9 g	2.9 g	3.9 g	4.5 g	5.3 g
Kuitu	0.9	1.0	0.8	0.9	1.0	4.7
C-vitamiini *	8.5 mg	6.5 mg	5.2 mg	2.2 mg	2.9 mg	3.0 mg

\* Tuoreessa perunassa on 40 – 50 mg C-vitamiinia / 100 g



## MIKÄ ON GLYKEMIAINDEKSI?

### GI-ARVO

GI-ARVO	GI-ARVO	GI-ARVO	GI-ARVO
Pieni	55 tai alle	Kohottaa verensokeria vähän	Porkkana, omena, luumu, ryynit, kaura, ohra, tumma riisi, spagetti
Keskinkertainen	56 – 69	Kohottaa hiukan enemmän	Näkkileipä, jäätelö, täysjyvärahamleipä, sekaleipä, rusinat
Erittäin suuri	70 tai yli	Kohottaa paljon	Kypsät perunat, ranskanperunat, valkea riisi, vaalea leipä, perunasose, glukoosi

Glykemiaindeksi on luku, joka kuvaa hiilihydraattien aiheuttamaa muutosta verensokerissa glukoosin vaikutukseen verrattuna. Tämä GI-luku kertoo, kuinka paljon hiilihydraatit kohottavat verensokeria. Mitä enemmän veressä on sokeria, sitä enemmän siihen tulee insuliinia. Insuliini tehostaa glukoosin kulkua lihassolujen solukalvojen läpi. Solun sisällä se tehostaa glukoosin varastoitumista rasvaksi ja glykogeeniksi (hiilihydraatin varastomuoto).

Suuri GI-luku tarkoittaa sitä, että verensokeri nousee nopeasti. Pieni GI-luku kertoo ruoan tasaisemmasta vaikutuksesta vereen. Perunan ja sokerin GI-luku on korkea. Niitä pitää siis syödä aterialla vähän, esimerkiksi perunaa suositusten mukaisesti 150 – 250 g, 2 – 5 kpl kananmunan kokoista perunaa. Keskeistä on kuitenkin huomioida koko aterian vaikutus verensokeriin, ei yksittäisen ruoka-aineen. Perunaa ei tulisikaan hylätä ruokavaliosta sen korkean glykemiaindeksin takia. Aterian aluksi kannattaa syödä vihannessalaattia. Silloin myöhemmin samalla aterialla syötävä peruna ei nosta verensokeria niin paljon kuin se tekisi ilman salaattia.

tuksesta vereen. Perunan ja sokerin GI-luku on korkea. Niitä pitää siis syödä aterialla vähän, esimerkiksi perunaa suositusten mukaisesti 150 – 250 g, 2 – 5 kpl kananmunan kokoista perunaa. Keskeistä on kuitenkin huomioida koko aterian vaikutus verensokeriin, ei yksittäisen ruoka-aineen. Perunaa ei tulisikaan hylätä ruokavaliosta sen korkean glykemiaindeksin takia. Aterian aluksi kannattaa syödä vihannessalaattia. Silloin myöhemmin samalla aterialla syötävä peruna ei nosta verensokeria niin paljon kuin se tekisi ilman salaattia.

## OIKEA PERUNA OIKEAAN PAIKKAAN

Perunan ostajaa ohjataan värikoodeilla oikeisiin perunalajikkeisiin. Värit eivät liity tiettyihin lajikkeisiin, vaan ne määritetään keittokokeilla ja tarkkelyspitoisuuden mittauksilla. Ammatteittöissä erilaisia lajikkeita tarvitaan annosperunoiksi, perunalaatikoihin, uuniperunoihin, ranskanperunoiksi ja perunasoseeksi. Hyvällään ohjeella ei saada laadukasta ruokaa, jos perunalajike on väärä.

Kokemus on osoittanut, että ammatteittöit joutuvat käyttämään perunoita, joiden lajikkeita he eivät tiedä. Parhain tilanne olisi, jos keittöit pystyisivät ostamaan perunat ruokalistalla olevien ruokalajien mukaisesti.

Kuorittu peruna tummuu nopeasti. Siksi se pitää heti kuorimisen ja huuhtomisen jälkeen panna kylmään veteen.



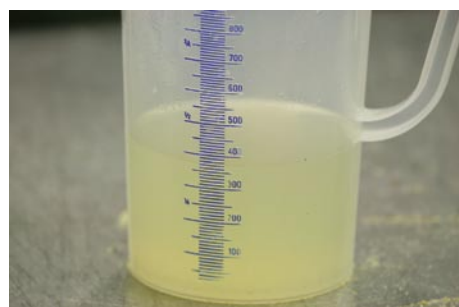
## PERUNAN RAAKATUMMUMINEN

Raaka, kuorittu peruna tummuu nopeasti. Siksi se pitää heti kuorimisen ja huuhtomisen jälkeen panna kylmään veteen, jotta ilman happi ei pääse vaikuttamaan perunan rikottuun soluksoon.

Tummumisen vaiheet:

- Ilma (happi) pääsee kuorinnassa rikkoontuneisiin soluihin (Karborundum-kuoritut perunat tummuvat helpommin kuin veitsikuorimakoneella kuoritut perunat.)
- Solukon väri muuttuu ensin punertavaksi (häipyy vesikeitossa), sitten mustanruskeaksi
- Reaktio on nopein perunan ”silmiä” lähistöllä, jossa on runsaasti tyrosiinia, klorogeeni-

Perunan keitossa umpiastiassa pohjalle jää vaaja litra nestettä, mitä ei kannata kaataa astiasta pois.



happoa ja polyfenoloksidaasia

- Kun solukko raakatummuu, solukon tyrosiini hapettuu entsyymien avulla kinoniksi ja päättyy lopulta mustaksi melaniinipigmentiksi
- Klorogeenihapon runsaus lisää raakatummumista ja nopeuttaa tummumisprosessia
- Tummumista pyritään estämään natriumbisulfidilla, sekä sitruuna- ja askorbiinihapolla
- Vesisäilytyksen lisäksi käytetään myös hapettomia tyhjiöpakkauksia.

Tummumisprosessin nopeus, värisävyt ja lopullinen värin voimakkuus riippuvat monesta eri hapettumisvaiheesta. Niihin vaikuttavat mm. lajike, viljelypaikka, lannoitus, vuosi, tulentumistaste ja varastointi.

Painekeitossa umpivuokaan jäävä neste estää säilytyksen aikana perunan tarttumisen kiinni vuoaan pohjaan.



Kypsästä perunasta arvioidaan sisäiset laatu-tekijät, joita ovat:

- Mallon rakenne
- Jauhoisuus
- Vetisyys
- Rikkikiehuminen
- Raakatummuminen
- Keittotummuminen
- Mallon väri
- Maku

## PERUNOIDEN KYPSENTÄMINEN YHDISTELMÄUUNISSA

Nykyaikaisessa ammattikeittiössä yhdistelmä-uunista on muodostunut avaintuotantoväline, joka mukautuu vaivatta myös perunoiden kypsennykseen. Aluksi uuni esilämmitetään höyrytoiminnolla. Vuokat täytetään mahdollisimman tasakokoisilla perunoilla. GN 1/1-65 mm reikävuokaan menee noin viisi kiloa perunoita. Pinta tasoitetaan ja vuokat laitetaan uuniin. Paistomittari asetetaan uunin keskiosassa olevaan vuokaan, kookkaaseen perunaan, joka on muiden perunoiden seassa. Uunin ovi suljetaan. Paistomittariin asetetaan sisälämpötilaksi 98 °C. Perunoiden kypsyminen vie kappalekoosta riippuen 35 – 45 minuuttia. Syvempiin GN 1/1-100 mm vuokia käytettäessä yhteen astiaan saadaan mahtumaan 7 – 8 kg perunoita. Samalla kypsymisaika pitenee 40 – 50 minuuttiin. Parhaimmillaan perunat ovat heti kypsymisen jälkeen tarjottuina. Kun ruokailu-aika on pitkä, on valmistuksen jaksottaminen avainsana perunoiden laadun säilyttämiseksi. Tämän on mahdollista vain, jos keittiössä on riittävä määrä tarpeeksi tehokkaita valmistuslaitteita.

## PERUNOIDEN KYPSENTÄMINEN PAINEKEITTIMESSÄ

Painekeittokaappi tarjoaa sekä tuotteen laadun että lyhyen kypsennysajan vuoksi erinomaisen vaihtoehdon perunoiden kypsennykseen. Vuokat täytetään samoin kuin edellä. Painekeitin esilämmitetään 0,0 Barin paineella. Perunat laitetaan kammioon ja ovi suljetaan. Jos valitaan 0,5 Barin paine (110 °C), kypsentyminen vie 20 – 25 minuuttia. Jos valitaan 1 Barin paine (120 °C), kypsymisaika on 15 – 20 minuuttia. Sekä yhdistelmä-uunissa että painekeitimessä

## KEITETYN PERUNAN, RIISIN JA PASTAN ENERGIA 100 G KOHDEN

Ravintoaine	Kuorittuna keitetty peruna	Keitetty tumma riisi	Keitetty tumma pasta
Energia	74 kcal	137 kcal	104 kcal
Hiilihydraatti	15.5 g	28.8 g	19.5 g
Rasva	0.2 g	0.9 g	0.7 g
Proteiini	1.9 g	2.8 g	4.4 g
Kuitu	1 g	1.6 g	1.6 g

kypsennyksessä voi käyttää perinteisten reikävuokien sijaan myös tavallisia kannellisia vuokia. Höyrytoiminnon aikana uunivuokaan tulee nestettä noin 3 – 4 dl (2 – 3 cm kerros) Jälkikypsymisen aikana perunan tärkkelys turpoaa edelleen sen sitoessa itseensä nestettä. Kosteutta siis tarvitaan perunan pinnan kuivumisen estämiseksi. Umpivuokaan kannen alla on aina kosteutta, joka estää perunan pinnan kuivumista. Lisäksi umpivuokaan jäävä neste estää säilytyksen aikana perunan tarttumisen kiinni vuoaan pohjaan. Tämän ansiosta vuoka puhdistuu helpommin astianpesussa.

## POMME DE TERRE GOMMEUX, ELI KUMIPERUNAT

Keitetyt perunat tulisi säilyttää kypsennyksen jälkeen peitettyinä. Muuten paljon tärkkelystä sisältävän perunan pinnalle kuivettuu helposti sitkeä kuori. Herkkumme alkaa muistuttaa kumipalloa. Koululaisvitseistä tuttu termi ”kumiperuna” lienee saanut alkunsa siitä, että sitkeään kuoreen on yhdistynyt myös perunan tummuminen.

Sama kuivumisilmiö nähdään perunajauhoilla saostetussa kiissellissä, jonka pinnalle muodostuu nopeasti sitkeä kalvo. Kiisselin pinnalle ripotellaan sokeria, mutta jos peruna maistuu makealle, sen ajatellaan saaneen kylmää.

Kypsen perunan kuoretumista voidaan ennaltaehkäistä seuraavasti:

- Jaksoittain keitettyä perunaerää pidetään tarjolla korkeintaan tunnin ajan.
- Tarjoiluastian päällä pidetään suoja, joka estää kosteuden haihtumisen.
- Perunoiden tarjoilulämpötila pidetään alle 75 asteessa.

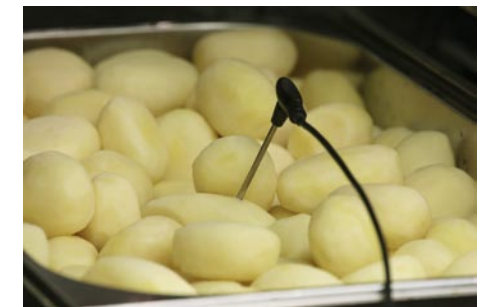
## PERUNAN KEITTOTUMMUMINEN

Keitettäessä perunan solukalvot rikkoontuvat ja solusisällöt sekoittuvat. Tällöin jo aiemmin mainittu klorogeenihappo joutuu tekemisiin vapaiden rautaionien kanssa muodostaen rautaklorogeenihappoyhdisteen, joka keittämisen jälkeen hapettuu vähitellen värilliseksi tuotteeksi. Perunan malto värjäytyy kauttaaltaan. Keittotummuminen näkyy parhaiten seuraavana päivänä. Se on voimakkainta perunan silmien kohdalla.

Tummumisen lisäksi tulisi muistaa, että myös vihreä väri kertoo laatuvirheestä. Jos peruna joutuu alttiiksi valolle, siihen muodostuu kitkerää, haitallista yhdistettä solaniinia. Solaniinin viher-tämiä perunoita ei tulisi käyttää. Runsas solaniinin saanti aiheuttaa mm. mahankouristuksia, kuumeilua ja verenpaineen alenemista.

Sisko Mauno

Taulukoiden lähde: [www.finel.fi](http://www.finel.fi)



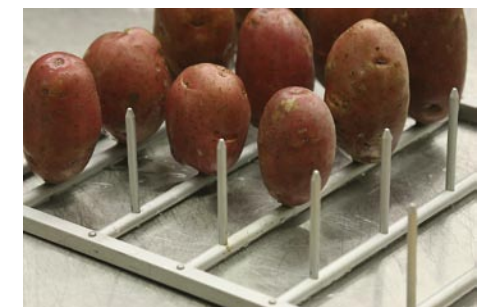
Yhdistelmä-uuni mukautuu vaivatta myös perunoiden kypsennykseen. Käytä mittaria.



Keitetyt perunat tulisi säilyttää kypsennyksen jälkeen peitettyinä. Muuten perunan pinnalle kuivettuu helposti sitkeä kuori, kumiperuna.



GN1/1-paistokori ranskanperunoiden kypsennykseen uunissa.



Kätevä GN1/1-piikkirillä uuniperunoiden valmistukseen.





# Paineessa teet sen nopeammin

**M**etoksen kouluttaja Anne Wollsten teki keväällä perustestisarjan painekeitto-kaapilla. Tällä kertaa vuorossa oli lukuisia eri tuotteita, kuten kananmunia, laatikokoruokaa, kalaa, pastaa ja riisiä, kaiken kaikkiaan kymmenkunta erilaista tuotetta.

- Vaikka laitetta on testattu paljon, antaa perusteellinen testaus aina hyödyllistä tietoa, jota tarvitaan sekä asiakaskoulutuksissa että tehtaalla jatkuvan tuotekehityksen tukena. Meidän kouluttajien tiedonjano vaikuttaa loputtamalta, joten pisinkin testipäivä tuntuu aina loppuvan kesken. Uusi tieto tuntuu aina lisäävän tarvetta testata lisää, Anne Wollsten hymyilee.

Erlaisia keittäjiä kouluttaessaan Anne Wollsten on havainnut, että tehokäytössä olevat painekeitto-kaapit ovat niitä laitteita, joista keittiöhenkilökunta viimeksi luopuisi.

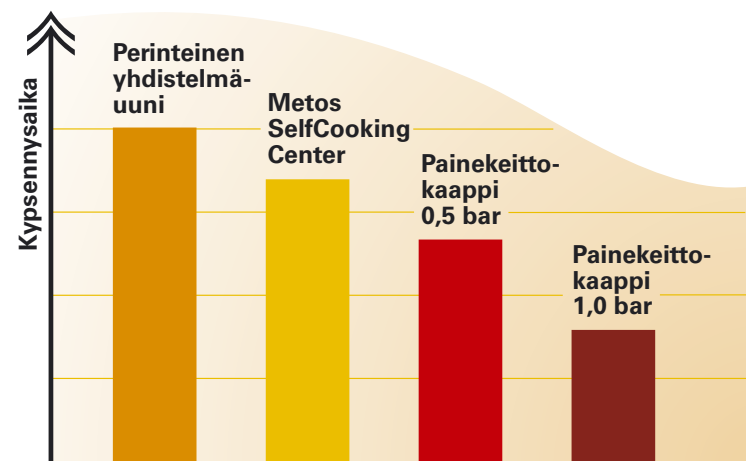
- Keittiön volyyymi ja tuotantorytmi sanelevat sen koska painekeitto-kaappiin kannattaa investoida. Kun keittämistä on paljon ja nopeus on kriittinen tekijä, niin painekeitto-kaappi on korvaamaton apuväline. Peruskeittäminen on keittiöillä yleensä hyvin hallinnassa. Tämän lisäksi olen koittanut rohkaista käyttäjiä kokeilemaan myös matalalämpökypsennystä, joka sopii mainiosti esimerkiksi kalalle ja tietyille kasviksille, Anne Wollsten kertoo.

Kapasiteettilaskelmia tehdessä on hyvä muistaa, että pelkkä kammion suuri koko ei takaa suurta

volyyymia – tarvitaan myös riittävästi painetta. Metoksen painekeitto-kaapissa voidaan tarvittaessa kypsennää peräti yhden barin paineessa. Fysiikan lakeja ei pysty paraskaan laite kumoamaan – jos käytössä on painekeitin, joka tuottaa vain puoli baria painetta, on ero yhden barin laitteeseen huomattava. Tämänkertaisissakin ruokatesteissä 1,0 barin paine lyhensi kypsennysaikaan lähes 40 prosenttia verrattuna 0,5 barin paineessa kypsennykseen. Paineettomaan keittämiseen verrattuna 1,0 barin paine lyhensi kypsennysaikaan lähes 60 prosenttia.

Puolen barin paineella ei siis vielä saavutettu kovin merkittävää etua verrattuna paineettomaan keittämiseen. Vertailuja tehdessä on hyvä muistaa, että myös yhdistelmäuuneissa uusi laiteteknologia on lyhentänyt kypsennysaikoja. Esimerkiksi Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskus, joka kypsennää vielä jopa 15 prosenttia nopeammin kuin perinteisellä tekniikalla toimivat yhdistelmäuunit. Yhden barin paineella toimiva painekeitto-kaappi on kuitenkin nopeudessa vielä omassa sarjassaan.

Juha Jokinen



## Aikaa koulutukselle – aikaa menestykselle

**Haastateltava:** Dieettikeittäjä Miia Rätty, 32 v.  
- Koulutus ravintolakokki, opiskelee parhaillaan suurtalousosemioleksi.

**Toimipiste:** Valkealan ruokapalvelut, Valkealan yläkoulun keittiö  
- Tuotantovolyyymi 1000 annosta, joista 500 lähetetään lämpimänä laatikoissa Kirkonkylän kouluun, lukioon ja kunnanvirastoon.

- Henkilöstö: kaksi keittäjää, dieetikokki, kaksi keittiöapulaisista ja ravitsemispäällikkö.

- Keittiön avaintuotantovälineet: Metos SelfCooking Center (kaksi vaunutäyttöistä ja yksi 10-johteinen), Metos Proveno -kombipata 300 litraa, Metos Viking -pata 80 + 60 litraa sekä Metos Futuramarvel -painekeitto-kaappi.

**M**oni meistä oppii paremmin uusia asioita kuin itse uskomme. Suurin oppimisen este löytyy usein sisältäme. Kun ihmisellä on riittävä halu oppia jotain, niin todennäköisesti hän sen myös oppii. Tuttu ja rutinoitunut tapa on vain ensin selitettävä ja mietittävä vaihtoehtoisia ratkaisumalleja avoimin mielin.

Juuri edelläkuvatun kaltainen psykologinen haaste kohdataan myös ammattikeittiössä, jossa vanhat valmistuslaitteet korvataan uudella kypsennysteknologialla. Kun jokapäiväinen annosmäärä kuitenkin on valmistettava, niin uuden opiskeluun ei katsota olevan aikaa. Kun linjastossa on 50 ruokailijan jono ja tarjoiluasiat alkavat huveta, ei keittiössä tule ensimmäisenä mieleen ryhtyä kokeilemaan jotain uutta. Mieluummin tehdään työt, niin kuin ne on aikaisemminkin tehty.

Juuri se, että muutokset aikaisempaan ovat merkittäviä ja ne vaikuttavat moneen asiaan keittiössä, tekee tilanteesta psykologisesti haastavan. Luonnollisesti koulutautumiselle on varattava riittävästi aikaa. Henkilökunnan pitää oppia luottamaan uuteen teknologiaan. Tunnetusti moni ei usko ennen kuin näkee ja kokee itse. Usein käy niin, että myönteisten kokemusten jälkeen juuri kukaan ei sitten enää haluaakaan palata takaisin vanhaan toimintatapaan.

Valkealan yläkoulun keittäjällä Miia Rättyllä riitti haastetta, kun vanhat kiertoilmauunit vaihdettiin uusiin SelfCooking Center kypsennyskeskuksiin. Hyvin toteutettu koulutuskokonaisuus on nyt kääntynyt koko ruokapalvelun voitoksi. Henkilökunta on tyytyväinen ja motivoitunut ja koululaiset kiittelevät ruoan olevan selvästi parempaa kuin aikaisemmin. Uusi kypsennysteknologia on siis epäilemättä auttanut tuomaan ruokatuotantohenkilöstön oman ammattitaidon esiin. Kaikki hyvä ei kuitenkaan ole tullut itseltään, vaan niin sanottuja kotiläksyjä on pitänyt tavata ahkeraan. Valkealan yläkoulun keittiössä härkää otettiin

sarvista ja päätettiin panostaa tosissaan uuden oppimiseen. Ensimmäinen koulutus annettiin Metoksen tiloissa Keravan Metos Centerissä.

- Vielä tuolloin pelotti, että saamme varmasti nuo vehkeet sekaisin, Miia Rätty muistelee.

Koska vanhan ja uuden kypsennyslaitteen käyttö poikkesi niin paljon toisistaan sekä käytöltään ja teknologialtaan, piti muutos aloittaa uusimalla lähes koko reseptiikka. Testien kautta uusi teknologia tuli samalla tutuksi. Jokainen luki aluksi käyttöohjeet ja normaalin tuotannon lomassa tehtiin pieniä koe-eriä. Miia Rätty kertoo, että henkilökunnan piirissä syntyi innostus ja halu kehittää reseptiikkaa.

- Kaikki ymmärsivät, että kysymys oli myös oman työn mielekkyydestä ja omaan työhön vaikuttamisesta. Normaalin tuotantokeittiön ohessa toimi ikään kuin pieni tuotekehityskeittiö, jossa suunniteltiin, vakioitiin, kiinnitettiin huomiota laatuun, rakenteeseen ja väriin.

Reseptiikkakehitys- ja ensikäyttöjakson jälkeen Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi saapui antamaan täydentävää käytännönläheistä koulutusta.

- Miia oli tehnyt esimerkillisesti muistiinpanoja ja kypsennysprosesseja oli jo tallennettu SelfCooking Centerin prosessikirjastoon. Tilanne oli poikkeuksellinen hyvällä mallilla, joten melkein ajattelin, että mitä minä täällä enää teen, Marja Leena Tuomi kertoo. Asiakkaalle on kuitenkin suuri merkitys sillä, että ammattitaitoista apua on tarvittaessa nopeastikin saatavilla, jos joku asia askarruttaa mieltä.

Tänä päivänä kypsennyksessä käytetään lähes yksinomaan SelfCooking Centerin prosessikirjastoa, josta tuotteet haetaan omalla nimellä. Muistissa on noin 30 kypsennysprosessia.

Samaan aikaan, kun asiakkaat ovat kiitelleet tarjottua ruokaa aikaisempaa paremmaksi, on keittiön puolella pantu merkille merkittävästi lyhentyneet kypsennysajat ja raaka-ainesäätöt kypsennyshävikin pienennettyä. Uusi kypsennysteknologia on vaikuttanut moneen asiaan keittiössä. Lista myönteisistä muutoksista todistaa, että panostus koulutukseen kannatti:

- parantunut asiakastytyväisyys
- motivoituneempi henkilöstö
- kypsennyshävikin pienentyminen (raaka-ainesäätöt)
- helpommin puhdistettavat kypsennysastiat (keittiössä ei ole raapesukonetta)
- monipuolisemmat ja uudet mahdollisuudet valmistaa sellaisia ruokia, joita ei aikaisemmin ollut mahdollista tehdä
- työn rakenteen muuttuminen: vähemmän rutiineja, enemmän aikaa kehitystyöhön
- lisääntynyt kypsennyskapasiteetti, koska uudet laitteet nopeampia

Valkealan yläkoulun ruokalistalle on uusina tuotteita tulleet muun muassa jauheliha- ja kalamureke sekä uusia pastaruokia.

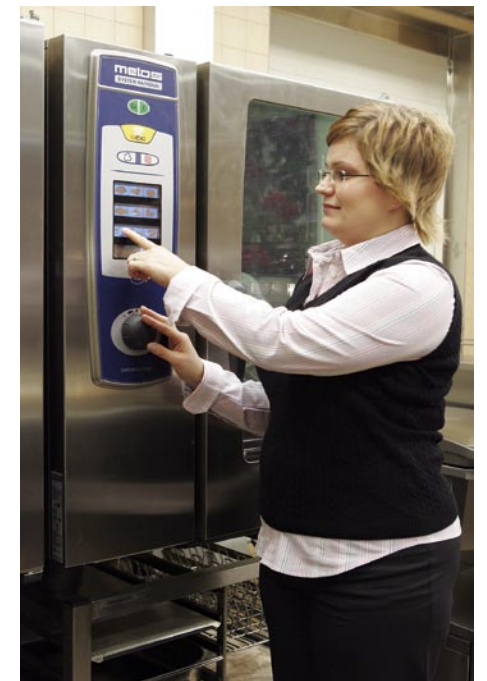
- Parhaillaan suunnitellaan uutta ruokalistaa ja sitä on kiva suunnitella, kun on laitteet, joilla voi käytännössä tehdä lähes mitä tahansa. Kaikki, mitä olemme kokeilleet, on myös onnistunut, Miia Rätty kehaisee.

Esimerkkinä uuden ja vanhan laiteteknologian eroista Miia Rätty mainitsee lihapullien kypsennyksen. Uusissa SelfCooking Centerissä ne kypsyvät yli puolet nopeammin kuin vanhoissa kiertoilmauuneissa. – SelfCooking Centerit ovat ainoita keittiölaiteita, joille voi oikeasti puhua, kertoo Miia Rätty pilke silmäkulmassa. Tällainen tunne varmasti helposti syntyykin SelfCooking Centerin opastaessa ja kommunikoidessa käyttäjänsä kanssa. Se lisää käyttäjän varmuutta ja luottamusta, että kaikki on taas kunnossa ja inhimillisten erehdysten mahdollisuus jää pieneksi. Tällainen laite on kuin hyvä ja tunnollinen työkaveri.

Jos ei koko maailma, niin ei myöskään ammattikeittiö tule koskaan valmiiksi. Millaiset mahdollisuudet henkilökunnalla on sitten tämän päivän kiireisessä työelämässä pitää tietonsa ajan tasalla? Valkealassa hyödynnetään muun muassa oman kunnan yhteistyössä muiden kuntien kanssa järjestämiä koulutuksia sekä ammattiliittojen koulutusta. Myös laiteoimittajien tarjoamaa koulutusta pidetään erittäin tärkeänä. Tästäkin myönteinen suhtautuminen koulutukseen on jatkuvan kehityksen perusta.

Juha Jokinen

Dieettikeittäjä Miia Rätty





# Pramogu Bankas

*ruokaa, juomaa  
ja viihdettä  
Vilnassa*

**L**iettuan pääkaupunki Vilnan yöelämä sai vuonna 2006 uuden piiritysrakennuksen, kun kasinoistaan tunnettu Nese Group kunnosti Pemenkanio-kadulla sijaitsevan vanhan elokuvateatterin monipuoliseksi viihdekeskukseksi. Upean kivirakennuksen pohjakerrosta hallitsee kasino, jonka puitteet ovat kuin Monacosta. Kullatuista ovista sisään astuva asiakas tuntee olevansa arvokas ja odotettu vieras. Tämän paikan sisustaja on todella ottanut tosissaan neuvon ensivaikutelman tärkeydestä. Kasinon yhteydessä toimii kaksi baaria Perlas ja Angioletto. Alakerrassa on lisäksi myös 800-paikkainen yökerho Relax. Rakennuksesta löytyy lisäksi torstaista lauantaihin auki oleva PB-Club, joka tarjoaa erilaista ohjelmaa aina konserteista huippu DJ: en vierailuihin. Erillinen baarimenu pitää huolen siitä, että Relaxin ja PB-Clubin asiakkaiden ei tarvitse vaihtaa paikkaa nälän yllättäessä.

## TAVOITTEET KORKEALLA

Ympäri vuorokauden auki oleva Pramogu Bankas tarjoaa kevyiden baarimenujen lisäksi palveluita myös suurempaan nälkään. Rakennuksessa on kaksi ruokaravintolaa, joilla on yhteinen Metos-laittein varustettu keittiö. Noutopöydällä varustettu Buffet 24 on nopea ja mutkaton vaihtoehto ruokailuun. Toinen ravintola Brunello on à la carte -paikka, joka houkuttelee asiakkaita Välimeren tyyliin valmistetuilla meren antimilla sekä erittäin laajalla viinilistallaan. Kaupungin parhaiden ravintoloiden sarjassa kilpaileva Brunello on ottanut haasteen tosissaan ja palkannut joukkoonsa tunnettuja huippukeittömestareita. Panostus on tuottanut tulosta. Sali on ollut kiitettävän täynnä erityisesti arkena lounasaikaan, jolloin on tarjolla 25 litia (7,2 euroa) maksava Business Dinner.

*Audrone Rumsiene*

Viihdekeskus pitää sisällään viisi baaria, jotka kaikki on sisustettu eri tyyliillä.



Rakennuksen uusklassiset piirteet kätkevät sisäänsä monipuolisen viihdekeskuksen.



Buffet 24 -ravintolan runsaat noutopöydät on katettuina kellon ympäri.



Uutuuttaan kiiltelevä Metos-keittiö palvelee sekä à la carte että buffet-ravintolaa.





Harri Syrjänen on kehittänyt oman ravintolakonseptin ja testannut sen toimivuutta hyvällä menetyksellä jo jonkin aikaa Vaasassa.

# Ballo

helpotusta  
lihapyörykkänälkään

Suomen pikaruokatarjonta kasvoi huhkikuussa uuden mielenkiintoisella tulo-  
lokkaalla, kun Ballo-niminen ravintola aloitti toimintansa Vaasan Rewell Centerissä. Lihapyörykkäteeman ympärille listansa rakentava Ballo pyrkii tarjoamaan selkeästi erilaisen vaihtoehdon perinteiseen pikaruokailuun. Listalta löytyy lihapullia ja niistä kasattuja annoksia aina norjalaisesta intialaiseen versioon.

Ravintolan pääosakas Harri Syrjänen kertoo, että kyseessä ei ole mikään hetken mielijohde, vaan neljän vuoden kypsyttelyn tulos.

- Kaikki lähti pyöryköistä liikkeelle. Kyseessä on ruoka, joka tunnetaan kaikkialla maailmassa. Jauhettua lihaa, kalaa ja kasviksia on tehty ties miten kauan pyöreään muotoon. Meidän tuntema perinteinen mummon lihapulla on vain yksi muunnos tästä herkusta, Harri Syrjänen selvittää.

Ballossa annokset maksavat 6,70,- ja juoman saa eurolla. Karkeasti voidaan sanoa, että hinta asettuu hampurilaisen ja pizzan puoliväliin. Harri Syrjänen muistuttaa, että mutkaton ja vaioton ruokailuvaihtoehto kilpailee myös ruoan kotona valmistuksen kanssa.

- Meidän annoksemme poikkeavat hampurilaisista ja pizzoista myös siten, että ne kestävät paremmin kotona tapahtuvaa uudelleenlämmitystä, jos ruokaa ei nautitakaan heti.

- Reseptiikka on minun käsialaani ja sen kehittämiseen on laitettu todella paljon työtunteja. Itse komponenttien valmistus sen sijaan on uskottu hyvien yhteistyökumppaneiden haltuun. Osa lisäkkeistä tulee valmiina, osa tehdään paikan-

päällä, Harri Syrjänen kertoo ja huomauttaa, että kaikesta suunnittelusta huolimatta asiakkaan makuaisti on lopulta se mikä ratkaisee.

- Vertailukohtana on itse tehty maukas kotiruoka. Väittäisin, että peittoamme lihapullien maussa 90 prosenttia suomalaisista kotikokeista.

#### TEHOKKAAT JA KOMPAKTIN KOKOISET LAITTEET

Koska asiakkaalle annetaan lupaus nopeasta ja mutkattomasta ruokailusta, on Ballon keittiön suunnittelussa lähdetty siitä, että palvelu pelaa myös ruuhka-aikoina kitkattomasti. Laitekapasiteetti on mitoitettu siten, että asiakkaat saavat myös kiireisen lounasajan keskellä annoksensa ilman kohtuutonta odottamista. Laitevalintoja ohjasi myös tehokas tilankäyttö. Liikekeskusten vuokrat ovat tunnetusti kalliita, joten arvokkaat neliöt haluttiin säästää asiakaspaikkoihin.

Konseptin suunnitteluvaiheessa kiinnitettiin erityistä huomiota siihen, että ruoan laatu säilyy myös lämpösäilytyksen ajan. Ratkaisuksi löytyi Winston-lämpösäilytyskaappi, joka säilyttää tuotteiden luonnollisen mehukkuuden ja rakenteen.

#### BALLON LAAJENNUS TYÖN ALLA

Haastatteluhetkellä Ballo oli ollut auki vajaa kaksi kuukautta. Harri Syrjänen kertoo, että huolellisesti etukäteen mietitty konsepti on osoittautunut toimivaksi, joten avajaihulinoista

lähtien ravintolassa on saatu keskittyä asiakaspalveluun.

- Jotakin lisäkkeitä on hieman muutettu, mutta suuret linjat ovat olleet kohdallaan. Parhailaan etsimme vielä parempaa ratkaisua ruokailuvälineisiin ja astioihin. Haussa on setti, joka olisi







Ballo erottuu selkeästi muista yrityksistä. Ateria käydään noutamassa tiskiltä ja sen saa mukaansa välittömästi. Aterian voi nauttia Ballon omilla asiakaspajoilla tai kätevässä kuljetuspakkauksissa ateria kulkee helposti myös kotiin tai työpaikalle.

miellyttävä käyttää ja samalla myös ekologisesti kestävällä pohjalla oleva ratkaisu.

Kaikesta näkee, että Ballosta on pyritty tekemään toimiva konsepti, joka laajenee valtakunnalliseksi ketjuksi. Syrjänen ei peittele sitä, että sopivien liikepaikkojen ja franchising-yrittäjien haku on täydessä käynnissä.

- Uuden paikan käynnistämässä on aina oma haasteensa. Nyt olen viettänyt melko paljon aikaa Vaasassa ja saanut oppia siitä mihin seikoihin pitää kiinnittää huomiota. Nyt kun tämä on saatu hyvään vahtiin, niin seuraavat paikat saadaan nopeasti pyörimään.

Juho Mäyry



Valmistustilat ja työjärjestys on mitoitettu tarkkaan. Kaikki valmistus tapahtuu asiakkaan silmien alla.

Selkeän menun ansiosta asiakkaan on helppo valita ateriakokonaisuutensa. Menu on esillä lähes kaikilla ravintolain seinillä ja tiskin edessä vielä viimehetken mielenmuutoksia varten. Suosikinumero on helppo muistaa.

## Harri Syrjänen, keittiömestari, 38 v.

Espoossa syntynyt Harri Syrjänen aloitti kokin uransa oppisopimuskoulutuksella Haagassa. Tätä seurasivat Perhon kokkilinjan sekä keittiömestarin opinnot sekä kondiittoriopinnot Espoossa. Ensimmäinen isompi haaste työuralla oli ESF:n pursiseuran kesäravintolan pyörittäminen. Parin vuoden Lontoon komennuksen jälkeen Harri Syrjänen viihtyi neljä vuotta G.W. Sundsman'sin keittiöpäällikkönä.

Mittava osa Harri Syrjäsen työstä on ollut samalla aikaa esillä ja piilossa, sillä hän on tehnyt vuodesta 1997 lähtien food stylistin töitä. Hänen lohtimiaan annoksia käytetään laajasti mainoksissa, niin valokuvissa kuin mainoselokuksissa. Suuri yleisö tuntee Harri Syrjäsen television Kokkisota ja Soppamies -ohjelmista miehenä, jolla on kauhan lisäksi myös sana hallussaan. Aina sanavalmis Soppamies ei jäänyt sanattomaksi seuraavien kysymysten parissa:

**Miksi et Ballon sijaan perustanut fine dining -ravintolaa Helsingin keskustaan?**

Olen nähnyt aivan tarpeeksi sitä puolta ja huomannut, että se ei ole kyllä minun juttuni. Täytyy sanoa, että näen sen pikemmin harrastuksena kuin vakavasti otettavana keinona hankkia

elantonsa.

**Miksi Ballo avattiin juuri Vaasaan?**

Siihen vaikutti monta asiaa. Saatiin erinomainen liikepaikka. Sopivan kokoinen kaupunki. Suotuisa ikäjakama ja paljon opiskelijoita. Laatu-tietoisia asukkaita. Ruotsin läheisyys ja sen positiivinen vaikutus auttaa omaksumaan uusia asioita helpommin.

**Miksi kannattaisi panostaa kunnon keittiölaitteisiin?**

Laitteilla voi olla joskus ratkaiseva merkitys lopputulokseen. Ensin pitää olla tietenkin oikeat laitteet siihen mitä ollaan tekemässä. Itse valitsin tänne sellaiset laitteet, jotka sopivat juuri Ballon tuotantotapaan. Suomi on myös keittiöpuolella teknologian luvattu maa. Esimerkiksi Englannissa ja Ranskassa tehdään töitä paljon yksinkertaisimmilla peruslaitteilla.

**Miksi juuri ruotsalaiset ovat onnistuneet tuoteistamaan lihapyörykän? Kaikkiällä tunnettu perinteinen herkku on jossakin välissä kääntynyt muotoon Swedish meatballs.**

No eipä juuri minua haittaa. Se heille suotakoon. Vieköön vaikka muutkin asiat, mutta vuoden

jääkiekon 1995 kultamitalia meiltä ei oteta!

**Miksi kaikkien keittiömestareiden haaveena on perustaa oma ravintola?**

Eikä ainoastaan mesujen, vaan tuntuu, että meidän kaikkien suomalaisten! Omassa ravintolassa on jotakin hohtoa, ei suosiota voi muuten selittää.

**Miksi juuri sinä olet päässyt telkkariin kokiksi?**

Töitä hakemallahan sinne töihin pääsee. Ei minua tullut kukaan kotisohvalta sinne pyytämään.



## Säännölliset auditoinnit laaturyön apuna

Metoksen sertifioitujen 9001-laatu sekä ISO-14001 -ympäristöjärjestelmät ohjaavat yrityksen kaikkia keskeisiä toimintoja. Suomen yksiköille myönnettyt sertifioinnit kattavat tuotekehityksen, tuotannon sekä kaikki myynti-, markkinointi-, huolto- ja logistiikkatoiminnot. Keskeisenä osana tätä työtä ovat säännöllisesti toistuvat tarkastukset eli auditoinnit, jotka Metokselle suorittaa DNV Certification Oy. Näiden lisäksi suoritetaan sisäisiä auditointeja. Kaikissa näissä on yhteisenä tavoitteena toiminnan kehittämiskohteiden löytäminen ja laadun jatkuva parantaminen.

Alkuvuonna 2007 suoritettuna auditoinnissa yhtenä kohteena oli projektien hallinta, jota tarkasteltiin aina suunnittelusta tuotantoon ja asennukseen. Pääarvioijana toiminut DNV Certification Oy:n Jari Hallstén kertoo, että arvioinnin painopisteet määritellään aina yhdessä asiakkaan kanssa.

- Tämä on selvä lisäarvo. Yritys saa meistä hyvän sparrauskumppanin esimerkiksi uusia asioita käynnistettäessä. On selvää, että kahden päivän auditoinnissa ei pyritäkään käymään koko yritystä läpi, vaan keskitytään aina tiettyihin aihealueisiin. Kolme vuoden syklissä kaikki keskeiset toiminnot tulee käytyä läpi,

Jari Hallstén painottaa laaturyössä kokonaisuuden merkitystä ja muistuttaa, että laatu on paljon muutakin kuin sitä ovatko tehtaalta lähtevät tuotteet virheettömiä vai ei.

- Pelkkä tuotteen laatu on vasta yksi osatekijä koko arvoketjusta. Jos puhutaan esimerkiksi asiakkaan kannalta kriittisestä tekijästä, toimintatarkkuudesta, on koko palveluketju otettava tarkastelun alle.

### YMPÄRISTÖN MERKITYS KOROSTUU

Metoksen ympäristöjärjestelmän kehitystyö alkoi vuonna 2000 tehdystä astianpesukoneiden elinkaarianalyysistä. Tuolloin havaittiin, että peräti 99 prosenttia koneiden elinkaaren aikaisesta ympäristön rasituksesta muodostuu niiden käytöstä.

Astianpesun osalta vettä, energiaa ja pesuainetta säästävien Metos ICS+ -koneiden kehitystyö on ollut merkittävä askel keittiöiden tuottaman ympäristökuorman vähentämisessä. Myös ammattitaitoisella suunnittelulla ja koulutuksella voidaan vaikuttaa ympäristöasioihin. Laitteiden ikääntyessä huollolle tulee yhä suurempi rooli niin käyttökustannusten kuin ympäristövaikutustenkin hallinnassa. Tarjoamalla kaikille toimittamilleen ratkaisuille kattavat huoltopalvelut Metos voi vaikuttaa laitteiden käyttöikään ja siihen, että ne toimivat suunnitellulla tavalla. Erityisesti ennakkohuolloilla voidaan saavuttaa merkittäviä hyötyjä.



DNV Certification Oy:n Jari Hallstén painottaa laaturyössä kokonaisuuden merkitystä ja muistuttaa, että laatu on paljon muutakin kuin sitä ovatko tehtaalta lähtevät tuotteet virheettömiä vai ei.

- Ympäristöasiat ovat selvästi korostuneet viimeaikaisen ilmastomuutoskeskustelun myötä. Itsekin ympäristöä arvostavana ja luonnossa liikkuvana ihmisenä olen pannut ilolla merkille sen, että yhä useampi yritys on sertifioinut ympäristöjärjestelmänsä. Tämä ei ole pelkkää imagorakentamista, vaan olen havainnut, että yrityksissä on saatu paljon konkreettisia muutoksia aikaan. Yksi tärkeä seikka on myös voimassa olevan ympäristölainsäädännön hallitseminen, Jari Hallstén kertoo.

Laadun mittaaminen on perusedellytys sille, että toimintaa voidaan kehittää. Asiakaspalautteen systemaattisessa keräämisessä Metoksella on käytössään järjestelmä, jonka avulla kerätään palautetta asiakailta, jotka ovat käyttäneet Metoksen huollon, koulutuksen tai myynnin palveluja. Palvelun tuottaa tamperelainen Innolink Research Oy. Tutkimus toteutetaan samansisällöisenä myös Metoksen ulkomailla sijaitsevilla myyntiyksiköissä, joten tuloksia voidaan verrata kansainvälisesti.

Lisätietoja Metoksen laatu ja ympäristöjärjestelmistä antavat laaturyöntoiminnan johtaja Lea Koskinen (0204 39 4271) ja markkinointipäällikkö Juho Mäyry (0204 39 4254).

Juho Mäyry

## Uusi Metos Master Aqua 80

Uusi ergonominen Metos Master Aqua 80 -astianpesukone avautuu kurkottelematta pöytä-tason korkeudelle. Normaalia suurempi pesutila ja tehokkaampi pesupumppu mahdollistavat mainiosti normaalin tiskin lisäksi myös suurempien astioiden ja laatikoiden tiskaamisen. Yhtenäisen ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä olevan rakenteen ansiosta laite on helppo pitää puhtaana.



Uusi Metos Master Aqua 80 -astianpesukone selviää mainiosti myös suurista astioista ja laatikoista.



# Ciao!

## Metos SelfCooking Center – pizzakonsepti on tullut



*Normaali tai  
perhepizza*

Pizza on yksi suomalaisen ravintolaruokailun kestoosusosikkeja, joka maistuu laajalle asiakaskunnalle ja sopii monenlaisiin ruokailuhetkiin. Vaikka pizzan valmistusprosessi ja maustaminen eivät mitään salatiedettä olekaan, tietää jokainen kulinaristi, että pizzalla ja pizzalla on eroja. Metos SelfCooking Center -pizzakonsepti tarjoaa erinomaisen helpon ja nopean tavan valmistaa rapeita ja maistuvia pizzoja suurellekin joukolle. Konseptin lähtökohtana on laadukas, kokin määriteltävissä oleva paistotulos sekä suuri kapasiteetti, joka päihittää perinteiset valmistuslaitteet.

Italia tuo mieleen monta asiaa, meille suomalaisille tällä hetkellä ehkä ensimmäisten joukossa pizzan ja Ferrarin. Pizza on monella kielellä pizza ja se maistuu ympäri maailmaa niin lapsille kuin vanhemmillekin. Pizzaa on tarjolla alkaen pienyrittäjän pyörillä liikkuvasta pienestä myyntivaunusta jatkuen liikenneasemaravintolan kautta hienoon a' la carte -ravintolaan.

Ferrari on tunnettu laadusta ja nopeudesta. Samat piirteet ovat tyypillisiä Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskukseen perustuvalla pizzakonseptille: laadukasta pizzaa voidaan sen

avulla tarjota nopeasti suurellekin asiakasjoukolle. Laite tarjoaa erinomaisen vaihtoehdon perinteisille kiviaria- tai kiertoarinuuneille. Metos SelfCooking Centerin etuja ovat suurempi kapasiteetti, tehokkaampi tilankäyttö, lyhyempi esilämmitys aika sekä tehokkaampi energiatalous.

Luonnollisesti Metos SelfCooking Centerillä voidaan valmistaa kaikkea muutakin kuin pizzaa. Laitteen kapasiteetti ja nopeus takaavat sen, että tämä muu tekeminen ei jää pelkästään laskennalliseksi volyymiksi.

### HUIKEA KYPSENNYSKAPASITEETTI JA NOPEUS

Metos SelfCooking Centerissä tuoret, rapeat ohutpohjaiset pizzat kypsyvät noin 2-3 minuutissa. Pizzan halkaisijasta riippuen jokaisella johdetasolla voidaan samanaikaisesti kypsennää yhdestä kahteen pizzaa. Johdetasoja on laitteen koosta riippuen viidestä kahteenkymmeneen. Uusia pizzoja voi laittaa paistumaan jatkuvalla syötöllä tilausten mukaisesti. Myös halkaisijaltaan 40 cm perhepizzapizza voidaan paistaa SelfCooking Centerissä.

Teflonpinnoitetusta alumiinista valmistettu paistoalusta takaa nopean kypsymisen ja pizzapohjan rapeuden.







Pizzan halkaisijasta riippuen jokaisella johdetasolla voidaan samanaikaisesti kypsentää yhdestä kahteen pizzaa. Johdetasoja on laitteen koosta riippuen viidestä kahteenkymmeneen. Uusia pizzoja voi laittaa paistumaan jatkuvalla syötöllä tilausten mukaisesti. Myös halkaisijaltaan 40 cm perhepannupizza voidaan paistaa SelfCooking Centerissä.

Ns. convenience- eli puolivalmistepizzoja voidaan esimerkiksi urheilukilpailuissa tai muissa tapahtumissa valmistaa jopa 120 kappaletta 7-8 minuutissa! Tällaisia tilaisuuksia varten konseptiin on suunniteltu erityinen pyöreä teflonpäällysteinen alumiiniastia, joka soveltuu käytettäväksi pyörillä kulkevassa lautasvaunussa. Näin pizzat saa nopeasti ja helposti siirrettyä tarjoilupisteeseen myös silloin, kun keittiölle on enemmän matkaa.

Jos itse kypsennys on nopeaa, niin samaa Ferrarri-sarjaa edustaa myös esilämmitys. Kylmä laite on valmis pizzan paistamiseen noin viidessä minuutissa. Jo lämmennyt laite varaa lämpöä hyvin, joten sitä ei tarvitse välttämättä pitää edes koko ajan päällä, koska se on hetkessä taas valmis seuraavan pizzan paistoon. Metos SelfCooking Center on energiataloudellisesti todella tehokas ja säästää merkittävästi sähköä verrattuna perinteisiin pizzauuneihin.

#### ERINOMAINEN PAISTOLAATU

Jotta pizzan pohja kypsyisi lyhyessä ajassa kunnonla tavataan paljon lämpöenergiaa, joka on saatava nopeasti siirtymään pizzan pohjaan. Metos SelfCooking Centerin pizzakonseptissa tämä varmistetaan tehokkailla automaattisilla kypsennysprosesseilla sekä erityisesti konseptia varten kehitetyllä paistoalustalla. Myös paistoajat vakioidaan kullekin tuotteelle oikeiksi, jonka jälkeen SelfCooking Centerin LevelControl-toiminto huolehtii niistä automaattisesti. Laite ilmoittaa, milloin kukin pizza on valmis.

Yli 20 vuotta pizzataikoinen parissa työskennellyt Leipäkulta Oy:n toimitusjohtaja Ali Turpeinen oli Metoksen keittömestareiden kanssa sparraamassa maaliskuussa järjestetyn Pizzapäivän reseptiikkaa. Hän oli todella yllätynyt laitteen ominaisuuksista.

- Sanoisin, että paistotulos on vähintään yhtä hyvä kuin perinteisillä pizzauuneilla. Laite näyttää myös soveltuvan kaikille pohjille. Haluttu paistotulos löytyy hetkessä, jonka jälkeen tasaisen laadun tuottaminen käy vaivatta.

Samat ovat todenneet Metoksen omat keittömestarit, jotka omilla vaativissa testeissään ovat paistaneet niin rapeita ja ohuita pizzoja kuin pannupizzojakin, kooltaan suuria ja pieniä ja kerrallaan niin pieniä kuin suuriakin määriä. Testeissä pizzapohjina on ollut käytössä omia tuoreita taikinoita, valmiita taikinoita, pakastepizzapullia, puoliksi kaulittuja ja kokonaan valmiiksi kaulittuja taikinoita.

#### HELPPOA KUIN HEINÄNTEKO

Metos SelfCooking Center -pizzakonseptin käyttö on helppoa. Sekä tuoreille pizzoille että convenience- eli puolivalmistepizzoille on SelfCooking Centerissä valmiina automaattiset kypsennysprosessit. Kun mahdollisesti eri tyyppisille tuotteille, kuten esimerkiksi pannupizzoihin on haettu oikea kypsennysaika, huolehtii SelfCooking Centerin LevelControl-kypsennysajan hallinta siitä, että jokainen pizza kypsyy oikean ajan.

Käyttäjän ei tarvitse muistaa paistoaikoja. Hän vain käynnistää kyseisen johdetason kellon yhdellä napin painalluksella. Kun paistoaika on kulunut, laite ilmoittaa äänimerkillä ja laitteen näytössä, mikä pizza on valmis. Sen jälkeen johdetaso on taas käytettävissä seuraavalle pizzalle. Kypsennysajan valvonta on jopa niin älykäs, että aina kypsennystilan ovi avattaessa kypsennysaikaa lisätään automaattisesti korvaamaan menetettyä energiaa. Energianhukka on käytännössä pieni, koska ovea avattaessa automaattisesti pyyhkäytetään puhaltimen alle viidessä sekunnissa.

#### RAJATTOMASTI MAHDOLLISUUKSIA

Metos SelfCooking Center on toki paljon muu-

takin kuin pizzauuni. Pizzan paistaminen on vain yksi osa-alue, jossa SelfCooking Centerin älykkäät kypsennysprosessit voidaan valjastaa keittiötyön avuksi. Metos SelfCooking Center soveltuu lähes minkä tahansa ruoan kypsennyseen. Se tarjoaa parhaan mahdollisen teknologian energian siirtämiseksi elintarvikkeeseen toisin sanoen ruoan kypsennykselle.

Metos SelfCooking Center kypsentää uuniperunat jopa puolet nopeammin kuin perinteiset uunit. Sillä voi valmistaa esikypsennettyjä fritituotteita kätevässä paistokoreissa ilman lisärasvaa. Se soveltuu mainiosti yön yli kypsennykseen matalassa lämmössä, jolloin esimerkiksi paisteissa kypsennyshävikki on jopa vain 8-10 %. Yön yli kypsennyksessä ikään kuin "tiena nukkuaan" ja investoinnin käyttöaste nousee.

Metos SelfCooking Center toimii myös grillinä. Grillausraidat syntyvät pihvin tai kalan pintaan yhtä aikaa vaikkapa useaan kymmeneen annospalaan. Paistettuja kananmunia voit tehdä kymmeniä parissa minuutissa tai kypsentää ribsejä pienessä tilassa valtavan määrän. Possujuhliin voit kypsentää kokonaisen porsaan. Mahdollisuuksia on lähes rajattomasti.

#### LUKUISIA MUITA ETUJA

Metos SelfCooking Centerin käyttö on äärimmäisen helppoa. Sitä ei tarvitse ohjelmoida, vaan kypsennys perustuu automaattisiin kypsennysprosesseihin. Käyttäjä kertoo vain mitä on kypsennettävä ("valitse tuote") ja määrittelee haluamansa kypsennystuloksen (esimerkiksi kypsyyssaste) – siinä kaikki! Kenenkään ei tarvitse pohtia kypsennystoimintoja, lämpötiloja, aikoja, kosteuden määrää tai puhaltimen nopeuksia. Se on vain tekniikkaa. Metos SelfCooking

Center tuntee tuotteet ja mikä niille on parasta. Käyttäjää päättää vain haluamansa loppulaadun, koska sehan on makuasia. Metos SelfCooking Center pienentää merkittävästi kypsennyshävikkiä monilla tuotteilla, koska se valitsee automaattisesti parhaat kypsennysolosuhteet.

Metoksen valikoimassa on kuusi erikokoista Metos SelfCooking Centeriä. Jokainen niistä vaatii vain noin neliömetrin lattiapinta-alaa. Lisäksi on mahdollista asentaa kaksi Metos SelfCooking Centeriä päällekkäin, jolloin samaan tilaan saadaan entistä joustavampia mahdollisuudet erilaiselle ja samanaikaiselle kypsennykselle.

#### PIZZAKONSEPTIN OSAT

Konseptiin kuuluu itse Metos SelfCooking Center, jossa on valmiina automaattiset kypsennysprosessit. Tuoreet pizzat paistetaan erityisellä pizzapellillä, joita on kahta kokoa: GN-mitotettu eli 530 x 325 mm tai suurempi 400 x 600 mm. Convenience-pizzat (puolivalmistet) kypsennetään pyöreällä pizzapaistoalustalla, jolla voidaan kypsentää pizza, jonka halkaisija on enintään 28 cm. Pizzapaistoalusta on suunniteltu käytettäväksi lautasvaunun kanssa.

*Juha Jokinen*

Ns. convenience- eli puolivalmistepizzoja voidaan valmistaa jopa 120 kappaletta 7-8 minuutissa! Tällaisia tilaisuuksia varten konseptiin on suunniteltu erityinen pyöreä teflonpäällysteinen alumiiniastia, joka soveltuu käytettäväksi pyörillä kulkevassa lautasvaunussa.



## Mikä on oikea pizza?

Ruoan valmistaminen on taidetta. Näin on myös pizzan kohdalla. Ei liene olemassa oikeaa tai väärää tapaa tehdä ja koota pizza. Yksi laittaa juuston päälle, toinen alle ja kolmas kenties sekä päälle että alle tai vaikkapa osan keskelle. Wikipedian kertoma määritelmä pizzasta on "uunissa paistettu, litteä, usein pyöreä leipä, joka on päällystetty yleensä tomaattikastikkeella, juustolla ja valinnaisilla täytteillä". Karkeasti niin se kai on, mutta kaikki tiedämme, että variaatioita riittää eikä kokeilunhalua puutu.

Monikielistynyt sana "pizza" tulee italiankielestä, jossa se alun perin tarkoitti monia erilaisia taikinapohjaisia ruokia. Sanan taustalla arvelaan olevan latinankielen "pincere"-verbi, joka tarkoittaa "muussaamista". Edelleen voi kuulla jonkun huudahtavan "Che pizza!", joka tarkoittaa "mikä sotku!".

Edellä mainittua pizzan määritelmää soveltaen voimme kuitenkin todeta, että pizza on erittäinkin hyvää ruokaa. Täytteitä ja jopa taikinan aineita valitsemalla siitä voi tehdä hyvinkin ravitsemuksellisesti täysipainoisen. Pizzan ei todellakaan myöskään tarvitse näyttää sotkuiselta. Jokainen itseään kunnioittava pizzantarjoaja ottakoon tavoitteekseen, että ainakaan hänen ravintolassaan kukaan ei itse ruoasta tai ruokailuympäristöstä saa aihetta huudahtaa "Che pizza!", "Mikä sotku!".





# Hei me siivotaan!



**P**uhtaus on puoli ruokaa - sanonta kätkee sisäänsä monta merkitystä. Mieleen tulevat perusasiat puhtaista raaka-aineista, kokin henkilökohtaisesta siisteydestä sekä hygienisistä työtavoista ja tuotantoprosesseista. Sanonta kuvaa myös kokin ammattia osuvasti, yllättävän suuri osa työpäivästä kuluu siivoukseen ja yleiseen puhtaanapitoon jotka kuuluvat olennaisesti kokin ja muiden keittiössä työskentelevien ammattitaitoon.

Kokin ammatti on jo pitkään kiinnostanut suurta yleisöä, eikä oppilaitoksilla ole ongelmia uusien kokkipiskelijöiden löytämisessä. Television ruokaohjelmat ja niissä esiintyvät valtakunnan julkiksiksi nousseet keittiömestarit ovat omalta osaltaan olleet luomassa myönteistä mielikuvaa alasta. Ruokaohjelmat, lehti jutut ja mainokset eivät kuitenkaan kerro koko sisältöä kokin ammatista. Niin sanotut tosi-tv -formaatit eivät ole saavuttaneet suosiota kokki ohjelmissa. Eikä ihme, ketäpä kiinnostaisikaan katsoa ruokaohjelmaa josta kolmasosa kuluu astianpesuun, pintojen pyyhkimiseen tai lattian pesuun – mutta eihän tämä toki ole ruokaohjelman tarkoituksaan.

Valitettavan usein kuulee tapauksista jolloin nuori on siirtynyt toiselle alalle joko jo opiskeluvaiheessa tai viimeistään muutaman vuoden alalla työskennelleenä. Syitä alan vaihtoon on varmasti monia. Väitän, että karu keittiön arki siivousrutiineineen tulee monelle puun takaa. Telkkarissa nähty glamour on kaukana il-

tavuoron päätteeksi tehtävästä piisin, patojen ja lattioiden kuurauksesta eikä kukaan tähtikokeistakaan ole välttynyt uransa aikana tältä leiviskältä.

Me suomalaiset olemme ylpeitä ammattikeittiöidemme hygieniasosta ja varmasti syystäkin. Maailmalta, ehkä hieman yllättävästikin maista, löytyy vielä meidänkin keittiöitämme puhtaampia keittiöitä. Toki sekä meillä että muualla hygieniataso vaihtelee suurestikin eri keittiöitä vertailtaessa. Edes tiukasti ohjattu ketjutoiminta ei automaattisesti takaa yhtenäistä tasoa. Vaikka salin puolella liinat olisivatkin samaan tapaan viikattuina, saattaa kahdella keittiöllä olla eroa kuin yöllä ja päivällä.

Ruokamyryktystapaukset ovat olleet viime aikoina nousussa. Negatiiviseen kehitykseen tuskin löytyy yhtä selittävää syytä. Miettiä sopii, voitaisiinko asiaan vaikuttaa kiinnittämällä tarkempaa huomiota keittiöhygieniaan. Keittiökohtainen siivoussuunnitelma, aivan kuten reseptikkakin, kuuluu olennaisena osana tasalaatuisen, kustannustietoisen ja tehokkaaseen ruoanvalmistukseen.

Suomen Siivoustekninen liitto toteutti alkuvuonna yhdessä Suomen Keittiömestareiden, Kotitalousopettajien liiton ja Ympäristö- ja Terveystieteiden teknisten kanssa Puhtaus on puoli ruokaa -kampanjan, jossa etsittiin Suomen siisteintä ruokaravintolaa. Kampanja on erittäin tervetullut foorumi korostamaan keittiöhygienian mer-

kitystä. Toivoa sopii, että kampanja saa jatkoa ja arvoisensa huomion sekä meidän ammattilaisten että asiakkaiden keskuudessa.

Muualla Euroopassa meitä yleisempänä käytäntönä on ostaa keittiön siivous ulkopuolisena palveluna. Keittiöhenkilökunta keskittyy ainoastaan ruoan tuottamiseen. Kun ravintola sulkeutuu, paikalle marssii siivouskomppania joka hoitaa ”likaisen työn”. Tällaisessa toimintatavassa on omat hyvät puolensa. En kuitenkaan usko että käytäntö yleistyi meillä. Suurimpana haittapuolena näen sen, että tällä tavoin ruokaa valmistavan henkilöstön käsitys keittiön puhtaanapidon tärkeydestä hämärtyy.

Yksi hygienian puolestapuhujia on se, että ruoanvalmistus on tuotu yhä useammin asiakkaiden nähtävälle. Tyylikkäästi toteutettuja avokeittiöitä löytyy kaikista ravintolatyypeistä sairaaloiden kanttiineista á la carte ravintoloihin. Joskus ravintolan paras pöytä on sijoitettu aivan avokeittiön eteen tai jopa keittiön sisälle. Tämä tietenkin asettaa omat haasteensa keittiön siisteydelle. Huonosti hoidettuna lisäarvoksi tarkoitettu konsepti onkin negatiivinen käyntikortti. On totta, että siivous ei suoraan tuo senttiäkään ravintolan kassaan, mutta samaan hengenvetoon on syytä miettiä kuinka paljon laiminlyönnillä voidaan menettää euroja. Ei Roomaakaan päivässä rakennettu – poltettiin kylläkin.

*Janne Tirkkonen  
Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö*



# Hans Välimäki kattaa pöydän



## PARSATERRIINI, MAITOJÄÄTELÖÄ JA PAAHDETTUJA TOMAATTEJA

2 SALOTTISIPULIA	TIMJAMIA
1 PAAHDETTU	SUOLAA, PIPPURIA
VALKOSIPULINKYNSI	100G VOITA
4 LIIVATELLEHTÄ	3DL VETTÄ
2 PUNTTIA VIHREÄÄ	1DL VALKOVIINIÄ
PARSAA KUORITTUNA	OLIIVIÖLJYÄ
2 LAAKERINLEHTÄ	

Kuori ja pilko sipulit, liota liivateet, kuullota parsoja sekä sipulia öljyssä. Lisää liivateet, mausteet, voi, vesi ja valkoviini. Keitä miedolla lämmöllä noin 3-5 minuuttia, kunnes parsat ovat "al dente". Nosta parsat jäähtymään. Siivilöi ja jäähdytä liemi. Kuori voi nesteen pinnalta ja lämmitä liemi uudelleen.

Kokoa terriini vuokaan kaataen joka kerroksen väliin tilkka keitinlientä ja aseta se pienen painon alle jääkaappiin jäähdyttämään yön yli. Viipaloi terriini ja penslaa oliiviöljyllä. Mausta suolalla ja pippurilla.

## MAITOJÄÄTELÖ

1L KULUTUSMAITOA

Keitä maito puoleen jatkuvasti voimakkaasti sekoittaen. Pyöritä se jäätelöksi jäätelökoneessa. Tarjoile sitruunankuorten, oliiviöljyn ja suolan kera.

## PAAHDETTU TOMAATIT

8 KIRSIKKATOMAATTIA	1RKL SOKERIA
SUOLAA, PIPPURIA	TABASCOA
2 SITRUUNAN KUORI	OLIIVIÖLJYÄ
TIMJAMIA	

Pyritä tomaatteja oliiviöljyssä ja sitruunamehussa. Lisää joukkoon mausteet ja yrtit. Kuivaa tomaatteja uunissa 50 °C:ssa 2 - 3 h. Ota valunut neste talteen ja keitä se sokerin kanssa siirapiksi. Mausta tabascolla ja tarjoile.

## PURJORAVIOLIT

1 ISO PURJOSIPULI	TIMJAMIA
1 APPELSIININ MEHU	SUOLAA, PIPPURIA
2 RKL VOITA	

Leikkaa purjot 1 cm paksuisiksi paloiksi. Pese hyvin. Aseta purjot mausteiden kanssa vakuumpussiin ja keitä miedosti kuplivassa vedessä pussin sisällä 15min. Jäähdytä nopeasti. Valmis-ta ylijäämäpurjoista pyre.

## Pyre

1 PURJON JÄMÄT (HYVIN PESTYT)	
1DL KANALIENTÄ	SUOLAA, PIPPURIA
1/2DL KERMAA	TRYFFELIÖLJYÄ
2-3RKL VOITA	

Kuullota purjoa voissa 2-3 min. Lisää nesteet

ja keitä 8 min. Soseuta tarkista maku ja jäähdytä.

## Raviolit

Irrota 16 tasakokoista rengasta purjoista. Leikkaa 2 purjosuikaletta/rengas ja aseta ristiin pohjalle siten että reunat ulottuvat renkaan reunan yli. Pursota purjopyre sisään ja päälle pari tippaa tryffelöljyä. Sulje ja käännä ympäri. Lämmitä varovasti ennen tarjoilua.

Lisäksi tomaattimansikka, tryffelivaahtoa ja parsavaahtokarkki sekä granaattiomenan siemeniä.

## KARITSA

2 KARITSAN SISÄPAISTIA	VIHANNESMELANZZANEA
1 KARITSAN ULKOHELETTÄ	VIHREITÄ VAHAPAPUJA
1 PAAHDETTUJA	PAAHDETTUJA
3RKL SITRUUNALEIPÄÄ	RYVÄSSIPULEITA
ROSMARIINIKASTIKETTA	RUCOLAPYRETTÄ
PAPRIKAPYRETTÄ	KARAMELLISOITUA
MUNAKOISOKAVIAARIA	PORKKANAA
FRITEERATTUA LEHTIPERSILJÄÄ	

Leikkaa sisäpaistit puoliksi ja viillota ulkofileen päällä oleva rasva. Mausta lihat ja ota niihin väri pannulla. Voitele lihojen yläpinta kevyesti kastikeella ja kypsennä lihoja uunissa: file 3 min, sisäpaisti 4 min ja kare 4,5 min + 160°C:ssa.

Kääri lihat folioon lepäämään noin 8 minuutiksi. Ripottele paistien päälle sitruunaleipää ja friteerattua sipulia. Lämmitä lisäkkeet ja nostele lautaselle. Lämmitä lihat nopeasti salamannerissa siten että pinta saa väriä. Leikkaa lihat paloiksi ja annosteile lautasille. Viimeistelette rosmariinikastikkeella.

## CREME BRÛLÉE JA MARINOITUA RAPARPERIA

600G KERMAA	110G SOKERIA
300G MAITOA	195G Keltuaisia
1 ROSMARIININOKSA	

Kiehauta kerma, maito ja rosmariini kattilassa. Yhdistä kulhossa keltuaiset ja sokeri. Yhdistä hieman jäähtynyt kerma-maitoseos ja keltuais-sokeriseos sekä siivilöi seos ja kuori pinnalle muodostunut vahto. Kaada massa vuokiin ja kypsennä 90 °C noin 35 min tai kunnes seos on hyytynyt. Jäähdytä ja kaada sokeri pinnalle sekä tee alumiinivuon pohjalle muutama reikä, lämmitä puhalluslampulla kevyesti ja irrota vuoka.

Tarjoa raparperisorbetin ja marinoidun raparperin ja valkuaiscannelonien kera.

Hans Välimäki



Chess à la chef



chess  
design Pia Törnell

Chess on täydellinen astiasarja tasokkaaseen ravintola-  
käyttöön. Kestävä, kaunis, monimuotoinen – ja kuitenkin  
niin kevyt. Laadukasta Arabiaa ammattilaisille, olkaa hyvä.

littala Group, puh. 0204 3910 ARABIA on Littala Groupin rekisteröimä tavaramerkki

# Tervetuloa edullisille ostoksille

Noutomyymälän kesäsiivouksen yhteydessä pyyhkäisimme muutaman laitteen jo muutenkin edullisesta hinnasta vielä toisenkin siivun pois. Jos keittiössäsi on esimerkiksi espressokeittimen tai Vapo-grillin 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  
**1 990 €**

Espressokeitin Metos Selectron M29 DT/3 nyt **1 990,- alv 0 %**  
- käyttämättömiä, valikoimasta poistunut malli  
- vielä kaksi jäljellä, ale 68 %, toimi heti



Poistoerä  
**990,- €**

Vapo-grilli GT-2 nyt **990,- alv 0 %**  
- messukäytössä olleita, tekniikaltaan uudenveroisia



Poistoerä  
**17,- €**

Kädensijallinen GN1/1-40 mm  
**17,- alv 0 %**  
- käyttämättömiä, valikoimasta poistunut malli



Poistoerä  
**145,- €**

Tarjotinvaunu 10:lle tarjottimelle **145,- alv 0 %**  
- käyttämättömiä, valikoimasta poistunut malli



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

## NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

Metoksen Noutomyymälä palvelee Keravan toimipisteessä asioivia nouto-asiakkaita. 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)





## MENU 10 HENGELLE

Yrttinen karitsan paisti kahvilla ja Coca Colalla maustetun punaviinikastikkeen, savujuuresten sekä grillattujen perunoiden kera.

Jälkiruokana banaanilla ja mansikoilla täytettyä suklaista pizzaa sekä aprikoosilla täytettyä sitruunasta pizzaa ja paahdettuja päärynöitä.

## KARITSAN PAISTI

Karitsan paisti 1 kpl, timjamia ja rosmariinia tuoreena tai kuivattuna, valkko-, musta-, viher- sekä rosepippuria, oliiviöljyä, sitruunamehua, suolaa

Sivele paisti kevyesti oliiviöljyllä. Tee pippureista ja yrteistä mausteoseos joko huhmarilla tai Metos SB-4 -tehosekoittimella. Levitä mausteoseosta runsaasti paistin päälle ja lisää sitruunamehua ja suolaa pintaan.

Vinkki: Jos sinulla on tyhjä pippurimylly, niin täytä se kuivatuilla yrteillä. Näin saat hyvin murskattuja yrtejä suoraan ruoka-annoksiin.

Aseta Metos SelfCooking Centeriin prosessi paistit/matalalämpökypsennys pitkä, ja paistin si-

sälämpötilaksi 58-60°C. Hetken kuluttua Metos SelfCooking Center ilmoittaa sinulle esilämmityksen olevan valmis. Kypsennä paisti paistoritilällä, voit asettaa matalan GN-astian ritilän alle tippa-astiasiksi. Aseta paistomittari paistin lihasimpaan ja paksuimpaan kohtaan, näin Metos SelfCooking Center seuraa paistin kypsennysprosessia puolestasi.

## Grillatut perunat

Rosamunda perunaa 10 kpl, smetanaa 1 dl, valkosipulia, sitruunamehua, suolaa ja pippuria, aurinkokuivattuja tomaatteja 10 g

Pese ja halkaise perunat pituus suuntaisesti. Sivele pintaan oliiviöljyä. Mausta suolalla, pippurilla ja halutessasi kuminalla. Aseta perunat halkaistu puoli alaspäin Metos-grillipellille.

Käynnistä Metos SelfCooking Center ja valitse valmis prosessi: oheistuotteet/grillatut kasvikset/toiseksi tummin väri, ja aika 13-16 minuuttia riippuen perunoitten koosta. Kun Metos SelfCooking Center ilmoittaa esilämmityksen olevan valmis, aseta grillipelti kypsennystilaan ja valitse level control -valikosta asetettu aika.

Mausta smetana valkosipulilla,

sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Pilko aurinkokuivatut tomaatit pieniksi. Laita maustettua smetanaa ja aurinkokuivattuja tomaatteja kypsien perunoitten päälle.

## Höyrytetyt Savujuurekset

Porkkanaa 300 g, palsternakkaa 300 g, lanttua 300 g, bataattia 200 g, oliiviöljyä, sitruunamehua, hunajaa, suolaa ja rouhittua mustapippuria, smokey (hickory; savun makuista öljyä)

Kuori ja pilko juurekset noin 2 cm paksuisiksi paloiksi. Aseta kukin juureslajike omaan reijitettyyn GN-vuokaan. Käynnistä Metos SelfCooking Center -prosessi toiminnolla: oheisruoka/höyrytetyt kasvikset. Esilämmityksen äänimerkin jälkeen voit valita level control -valikosta kypsennyskeskuksen eri jaoksille omat kypsennysajat. Valitse porkkanoille esim. 'jaos nro 2' aika 3 min., lantulle 'jaos nro 2' aika 5 min., palsternakalle 'jaos nro 3' aika 2 min. ja bataatille 'jaos nro 4' aika 2 min. Aseta juurekset valituille jaoksille ja sulje ovi. Metos SelfCooking Center ilmoittaa sinulle äänimerkillä kun juurekset on valmiit.

Sekoita juurekset keskenään. Tee

juureksille mausteliemi sitruunamehusta, oliiviöljystä, rypsiöljystä ja hunajasta. Lisää sekaan vielä suolaa, rouhittua mustapippuria sekä pieni tilkka Smokey -savuöljyä. Sekoita mausteliemi juuresten sekaan.

## Punaviinikastike

Punaviinikastiketta 6 dl, kahvia, Coca colaa, suolatonta voita 50 g

Tee punaviinikastike ja mausta se vahvalla kahvilla sekä Coca Colalla. Juuri ennen tarjoilua lisää kastikkeeseen huoneenlämpöinen voi Metos SB-4 -tehosekoittimella sekoittaen.

## SUKLAA- JA SITRUUNAPIZZAA

Murotaikinaa 500 g

Kauli kaksi murotaikinaa noin 3 mm paksuisiksi pyöreiksi levyiksi. Aseta pohjat Metos-pizzanpaistolustalle ja leikkaa reunat.

## Suklaa fondant

Voita 80 g, tummaa suklaata 80 g, kananmunaa 2 kpl, kananmunan keltuaista 2 kpl, sokeria 40 g, vehnä jauhoja 20 g, banaani 1 kpl, mansikoita 5 kpl

Sulata voi. Lisää voisulaan suklaa ja anna sen sulaa. Vatkaa sokeri ja munat vaahdoksi. Lisää joukkoon suklaaseos. Siivilöi sekaan vehnä jauhot ja sekoita. Levitä massa toisen murotaikina-pizzapohjan päälle. Leikkaa banaanista vinoja viipaleita ja puolita mansikat. Aseta banaani ja mansikat fondant-massan päälle.

## Sitruunarahka

Rahkaa 3 dl, kananmunan keltuaista 3 kpl, vaniljasokeria, sitruunamehua, sokeria 25 g, aprikoosin puolikkaita 3 kpl

Mausta rahka sitruunamehulla, sokerilla ja vaniljasokerilla. Sekoita joukkoon kananmunan keltuaiset. Levitä massa toisen murotaikina-pizzapohjan päälle. Viipaloi aprikoosin puolikkaat ja aseta ne kauriinnalle.

Käynnistä Metos SelfCooking Center prosessilla leivonnaiset ja valitse pizza. Kun kypsennyskeskus on esilämmennyt voit valita level control -toiminnosta pizzan paistoajan. Valitse suklaapizzalle 2-3 min. riippuen kuinka pehmeän rakenteen haluat. Sitruunapizzalle voit valita 3-5 min. Halutessasi voit vielä ripotella pizzan pinnalle vaikkapa aurajuustoa.

## Paahdetut päärynät

Päärynöitä 5 kpl, jauhettua inkivääriä, jauhettua kanelia, hunajaa tai vaahterasiirappia

Pese päärynät ja leikkaa ne neljäksi lohkoksi. Poista kotoasat. Aseta päärynät Metos grillaus- ja pizzapellille. Käynnistä Metos SelfCooking Center prosessilla oheisruoat/grillatut kasvikset/tumma väri. Kun kypsennyskeskus on esilämmennyt valitse level control -valikosta ajaksi 6 min. ja aseta päärynät kypsennyskeskukseen. Mausta kypsät päärynät inkiväärillä, kanelilla ja hunajalla tai vaahterasiirapilla. Jälkiruokan lisukkeeksi voit tarjota kermavaahtoa esim. punsilla, mintulla tai kardemummalla maustettuna.

Paavo Lintunen  
Metos Centerin  
keittiöpäällikkö





MetosWD-7 on ratkaisu pienten ja keskikoisten keittiöiden tehokkaaseen astianpesuun. Mikäli pestäviä suuria valmistusastioita on paljon, tarjoaa WD-7 patapesupaineen ja suuremman pesutilan, johon GN-astiat, suuret kulhot ja laatikot mahtuvat.



## Uusi Metos WD-7

Vankan maineen suomalaisissa ammattikeittiöissä luonut Metos WD-7 -yhdistelmäastianpesukone on uudistunut ja saanut keittiötyötä helpottavia lisäominaisuuksia. Uudelleen muotoiltujen pesuvarsiensa ansiosta Metos WD-7:n erinomaista huuhtelutulosta on edelleen parannettu veden kulutuksen pysyessä ennallaan. Lisävarusteena saatavan AutoStart-toiminnon avulla koneen täyttö on todella helppoa: työnnet vain korin koneeseen, jolloin kupu laskeutuu ja ohjelma käynnistyy. Ohjelman lopussa kupu nousee ylös.

Metos WD-7:n reilu mitoitus sekä pesupaineen säätömahdollisuus tekevät siitä todellisen monitoimipesukoneen. GN-astiat ja leipomolaatit kuin -pellitkin mahtuvat pesutilaan, jonka vapaa korkeus on 500 mm. Kuvun muotoilun ansiosta vesihöyry ei ohjautu käyttäjän kasvoille. Automaattinen loppuhuuhdeluvden määrän ja lämpötilan tarkistus, allaslämpötilan tarkistus sekä itsepuhdistusohjelma takaavat huippuhygienian. Koneen uusittu diagnostiikkatoiminto antaa entistä tarkempaa tietoa käyttäjän ja huollon tarpeisiin.



## UUSI PIKJÄÄHDYTYS- JA PAKASTUSKAAPPISARJA

Metoksen pikajäädytys- ja pakastuskaappisarja on uudistunut. 8, 12 ja 16 GN-astian vetoisten mallien lisäksi sarjaan kuuluvat vaunutäyttöiset yksioviset ja läpikuljettavat mallit.

Malliversioita on kaikissa kokoluokissa kaksi, FAST tai PLUS. Malliuudistuksen yhteydessä kehityksen punainen lanka on ollut jäädytettävien ja pakastettavien tuotteiden paras lopulaatu ja laitteiden helppokäyttöisyys, jonka mahdollistaa sisäänrakennettu ohjausautomaatiikka ja käyttäjätasaväliset FAST- ja PLUS -käyttöpaneelit. PLUS-mallisto tarjoaa myös saman helppokäyttöisyyden kuin FAST, mutta siinä on käyttäjän halutessa tarjolla laajempi ohjelmointimahdollisuus. Ohjelmavaihteluiden päätyttyä laitteet siirtyvät automaattisesti varastointitilaan. Monipiste lämpötila-anturi ohjaa tuotteen jäähtymistä suurella tarkkuudella. Tehokas lämpöeristys ja hygieninen helposti puhtaana pidettävä rakenne.



Metoksen konditoria- ja linjastolasikkovalikoimat kehittyvät edelleen. Uusi konditoriasikkosarja tarjoaa arkikäyttöön monipuoliset ja joustavat tilaratkaisut. Useita väri vaihtoehtoja, tuplalasi ja tiivis rakenne pitävät kosteuden poissa laseista, tehokas kylmäkierto, helposti puhdistettavissa, varmatoiminen ja kestävä rakenne.

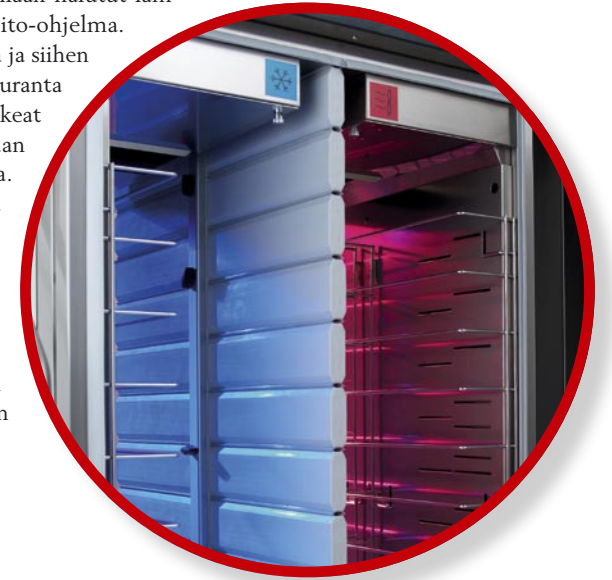
## Uusi Metos Burlodge B-POD -jakelujärjestelmä



Uuden Metos Burlodge B-POD -jakelujärjestelmän avulla tarjoilet ruuat vaivattomasti ja juuri oikean lämpöisenä. Järjestelmä parantaa keskitetyn ruuanjakelun ergonomiata ja nopeuttaa työskentelyä. B-POD -jakelujärjestelmä muodostuu kahdesta yksiköstä, neutraalista POD-kuljetusvaunusta ja erillisestä telakointiperiaatteella toimivasta B-POD -kuumennus- ja kylmäsiilytysasemasta. Keskitetyn jakelun potilaskohtaiset tarjottimet kootaan ja lastataan tuotantokeittiöllä POD-vaunuun. POD-vaunu työnnetään B-POD -telakointiasemaan, joka tunnustaa saapuneen vaunun ja alkaa toimia ennalta asetun ohjelman mukaisesti. Kuumennus- ja jäädytysohjelmat ohjelmoidaan erikseen. Ohjausjärjestelmän kolmeen eri ohjelmaan määritellään halutut lämpötilat, aika ja mahdollinen pito-ohjelma.

Ohjelmointi on erittäin helppoa ja siihen voidaan liittää monipuoliset seuranta- ja HACCP-järjestelmät. Kun oikeat lämpötilat on saavutettu voidaan POD-vaunu irroittaa asemasta.

Hyvän lämpöeristysansioista telakointiasemasta irrotettuna vaunu säilyttää oikeat tarjoilulämpötilat pitkään. Tervetuloa Metos Centeriin tutustumaan ja testaamaan juuri sinun keittiösi parhaiten soveltuvaa ratkaisua.



## Uudet Metos Markus -espressolaitteet

Metoksen nykyisen espressolaittevalikoiman korvaa uusi Metos Markus -espressolaitesarja. Tyylikkaiden laitteiden ulkokuoritus on ruostumatonta terästä. Uutuutena nyt kaikkien mallien hanan alle mahtuu korkea latte-lasi. Vakiona laitteissa on elektroninen ohjaus ja pesuohjelma sekä neljä ohjelmoitavaa painiketta gruppoa kohden, kuumavesihana, höyrykuumennushana, kupinlämmitin ja suuri boileri automaattitällä. Markus Lux -malleissa lisäksi: digitaalinen näyttö, boilerin lämpötilaohjaus asteiden tarkkuudella, virhetoimintojen info, ohjelmoitava päälle/pois toiminto, kalkinpoiston ilmaisin, annosmäärien laskuri, kaksi höyrykuumennushanaa. Markus Plaznium -malleissa lisäksi: kullekin grupolle oma kahviveden boileri, kahviveden säätöasteen tarkkuudella, digitaalinen näyttö.



## Uusi Vito-öljynsuodatinlaite

Puhdista nyt rasvakeittimen öljy turvallisesti ja nopeasti koneellisesti Metoksen uudella Vito-öljynsuodatinlaitteella.

Vito-öljynsuodatinlaite sopii useimpiin paistoaltauksiin. Vito asetetaan lähes paistokuumaan öljyyn ja käynnistetään laite. Laitteen pumppu kiertää öljyä paperisuodattimen läpi kymmenen minuutin ajan. Suodatinpaperiin tarttuu kaikki yli viisi mikronia suuremmat partikkelit.

Viton osat voidaan pestä astianpesukoneessa sähköpumppua lukuunottamatta. Suodatinpaperi vaihdetaan kerran päivässä.



Metos Percostar -kahvinvalmistuslaite sarja on uudistunut muotoilultaan ja tilavuuksiltaan. Uudet valmistuskapasiteetit ovat 6,5, 12 ja 15 litraa. Metos Percostar perkolaattorikahvinkeitin toimii missä vain, kunhan on sähkövirtaa saatavilla. Keitin on helppo käyttää ja pitää puhtaana. Se soveltuu erinomaisesti kaikenlaisiin tilanteisiin, missä tarvitaan paljon hyvää kahvia samalla kertaa. Perkolaattori toimii seuraavasti: Kaada keittimeen vesisäiliöön raikasta vettä ja kahvijauhetta suodattimeen. Muutaman kymmenen minuutin jälkeen automaatiikka lopettaa suodatuksen kun kahvi on valmista.



# Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa syyskuun 2007 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



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

## METOS KARHU RN10 -YLEISKONE

Voimakas, vääntävä moottori ja tukeva runkorakenne ovat tehneet Metos KARHU -yleiskoneista vertaansa vailla olevia keittiöapulaisia, jotka kestävät ja jaksavat vuodesta toiseen. Metos KARHU sekoittaa, vaivaa ja vispaa tarkasti ja huolellisesti kulhon reunoja myöten.

VL-2 -mallien ominaisuudet:

- hipaisunäppäimistö • suojausluokka IP65 • 4 ohjelmapainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen • 4 esiohjelmoitua nopeusnäppäintä • tai portaattomasti säädettävä nopeus • elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti, LED -näyttö • tauko -näppäin mausteiden lisäämistä varten • start ja seis -toiminto samassa näppäimessä • ruostumaton teräsverhoilu

Vakiovarustus VL-2 -malleissa: A-työvälineet, irrotettava turvasuojus ruostumattomasta teräksestä (paitsi mallissa RN10 kiinteä turvasuojus), hätä-seis-painike.

Metos KARHU 10 litraa VL-2 ohjauspaneelilla, rst-työvälineillä, kaapimen pidin pöytämallit	Koodi	Mitat mm	Sähkölaitanta	alv 0 %
RN10 VL-2	4143614	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A	1 995
RN10 VL-2 lisälaiteliitin	4143616	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A	2 620



1 995,- €

RN10 VL-2 pöytämalli

### METOS KARHU -KAPASITEETTI

Malli	Kulho litraa	Leipä-taikina 50%	Peruna-rose	Kerma-vahto
RN10	10	4,5 kg	5 kg	4,5 litraa

## METOS PROFF -GN-JAKAJAT

alk. 50,- €

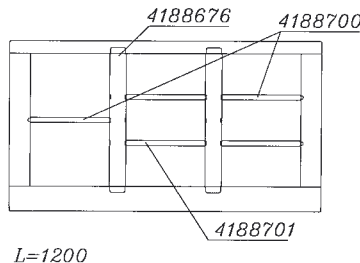
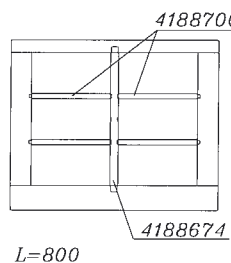
GN-astioiden nostaminen ja laskeminen hauteeseen käy helposti paikalleen lukkiutuvien Proff GN-jakajien ansiosta. Kehikkomalli estää tehokkaimmin GN-astioiden liikkumisen haudetta täydennettäessä.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
GN-jakajapaketti 800	4188710	800 altaalle, sis. 1 kpl	59
4188674 ja 3 kpl 4188700			
GN-jakajapaketti 1200	4188712	1200 altaalle, sis. 2 kpl	99
4188676, 3 kpl 4188700 ja 1 kpl 4188701			
GN-kehikko 4xGN1/4	4136764	325x526	59
GN-kehikko 6xGN1/6	4136762	325x526	59
GN-kehikko GN1/1	4136757	325x526	50
GN-kehikko 6xGN1/6 Proff	4136766		50



GN-jakajapaketti 800, koodi 4188710.

GN-sisäkehikko 6xGN1/6 Proff-velaattikolle.



GN-kehikko GN1/1, koodi 4136757.



GN-kehikko 4xGN1/4, koodi 4136764. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 2xGN1/2.



GN-kehikko 6xGN1/6, koodi 4136762. Irrotettavien välilistojen ansiosta jaollinen esim. myös 3xGN1/3.

# Tarjouksia

## KAHVINVALMISTUSLAITTEET X-100 & XT-100

Metos X100 on edullinen kannutäyttöinen peruskeitin. Siinä on yksi suodatusyksikkö ja kaksi lämpövyä elektromeekaanisella ohjauksella. XT100 on termoskannumalli yhdellä lämpövyllä. Keittimet suodattavat kannullisen kahvia 5-6 minuutissa, suodatuskapasiteetti on 18 l tunnissa, täysi tai puoli pannullista kerrallaan. Keittimien toimitus sisältää yhden pannun ja suodatinsuppilon.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähkölaitanta	Kapasiteetti l/h	alv 0 %
X100	4157380	190x370x433	230V 1~ 2,25 kW 10A	18	250
XT100	4157385	190x370x477	230V 1~ 2,25 kW 10A	18	280
Lisätermos	4126579	XT100		kaupanpäälle XT100 ostajalle	

KAUPANPÄÄLLE



250,- €

280,- €

Metos X100

Metos XT100

## METOS ROLLTOP -TARJOILUASTIA

Metos-tarjoiluastia on tarkoitettu aamiaispöytään tai tarjoilulinjastoon lämpimien ruokien itsepalveluannosteluun. Tarjoiluastia on ruostumatonta terästä ja sinne mahtuu GN 1/1-150 -astia. Kansi aukeaa kätevästi ja ottaminen on helppoa. Rolltop-tarjoiluastian pohjassa oleva lämpöelementti pitää tuotteet oikeassa lämpötilassa koko tarjoilun ajan. Lämpöelementti voidaan irrottaa puhdistuksen ajaksi.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähkölaitanta	alv 0%
Tarjoiluastia CDE GN1/1	4239003	640x410x420	230V1~ 0,7 kW	655



655,- €

Metos rolltop -tarjoiluastia



KAUPANPÄÄLLE

## METOS-VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-50 viipalo, kuutio, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hedelmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät. Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmistettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja tomaattiviipaleita.

RG-50 tarvitsee vähän tilaa. Syöttöputken halkaisija on 53 mm. Metos RG-50 leikkaa jopa 2 kiloa minuutissa.

Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max. 80 annosta päivässä.

Metos	Koodi	Mitat mm	Varustus	alv 0 %
RG-50	4221012	285x350x465	RG-50 + 3 terää	750
2 ja 4 mm hienoviipale, 2 mm raakaraaste				
Sähkölaitanta 230V 1~ 50Hz 1,0 kW 10A hidas				
Teräteline	4087517		kaupanpäälle RG-50 ostajalle	



750,- €



## Ikäihmisten ruokapalveluiden kehittäminen

## Ajankohtainen seminaari

Metos järjestää Keravan Metos Centerissä torstaina 18.10.2007 koulutuspäivän, jossa perehdytään uuteen laiteteknologiaan ikäihmisten ruokapalveluiden kehittämiseen näkökulmasta. Tilaisuuden tarkoituksena on antaa käytännön vinkkejä ruokapalvelujen kehittämiseen ja toteuttamiseen. Seminaarin alustajana toimii ravitsemustieteen professori Antti Ahlström, joka johdattaa kuulijat päivän teemaan ravitsemustieteen luennollaan.

**Kello Aiheet**  
8.30 -9.00 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

Ihmisen ravitsemus ja ikä  
Ravitsemustieteen professori  
Antti Ahlström



Antti Ahlström

Ruoankuljetusratkaisut, luento

Astianpesun haasteet, luento

Lounas

Näyttelyyn tutustuminen

Laiteteknologia keittiötyön  
apuna, kolme demoa aiheina:  
Metos SelfCooking Center, Burlodge-ruoankuljetusjärjestelmä sekä dieettikeittiön pienlaitteet.

Palvelukeskukset keskuskeittiön asiakkaana,  
luento

16.00 Tilaisuus päättyy

Ilmoittautumisia, jotka toivomme saavamme syyskuun loppuun mennessä, ottaa vastaan Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Tilaisuus on tarkoitettu päättäjille, jotka toteuttavat ja suunnittelevat vanhusten ruokapalveluja. Tilojen rajallisuudesta johtuen voimme ottaa mukaan korkeintaan kaksi henkeä per toimipiste. Paikkoja on yhteensä 70 ja ne täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Tilaisuus on maksuton.



# Metos Center

## Syksyn vilkas koulutustarjonta

Keravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Syyskausi 2007 tulee jatkumaan erilaisten seminaarien, teemapäivien ja sekä käyttökoulutusten osalta vilkkaana. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, www.metos.com -nettisivun sekä erillisten kutsujen välityksellä.

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 koskevilla tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti 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. Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

### 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	4.9.2007	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	18.9.2007	Metos SelfCooking Center
Tiistai	9.10.2007	Astianpesu (tunnelikoneet)
Tiistai	16.10.2007	Jäähdytys
Tiistai	30.10.2007	Ruuan tarjollepano
Tiistai	13.11.2007	Metos SelfCooking Center
Tiistai	27.11.2007	Yhdistelmäuunin käytön perusteet



**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com



# Vaiivaton öljynpuhdistus

*säästää rahaa ja parantaa laatua*

Uppopaisto on menetelmä jossa ruoka upotetaan kuumaan öljyyn (tai muuhun juoksevaan rasvaan). Vaikka uppoaistaminen on sinällään äärimmäisen yksinkertainen ruoanvalmistusprosessi, liittyy siihen monia pikku niksejä, joilla voidaan vaikuttaa tuotteiden makuun, rakenteeseen, ulkonäköön, terveellisyyteen sekä mikrobiologiseen laatuun. Unohtamatta tietenkään työturvallisuutta, ollaanhan käsittelemässä kuumaa öljyä. Uppopaistamisella tuotteista voidaan saada pinnaltaan rapeita, mutta sisältä meheviä ja kosteita. Esimerkiksi perunoissa tämä rakenne syntyy luonnostaan. Monissa muissa tuotteissa pinnan ja sisuksen oikeaan tasapainoon päästään leivittämällä tuotteet ennen paistamista. Uppopaistamisella ei tehdä mitään terveystuotetta, mutta se ei myöskään automaattisesti kylmäästä ruokaa rasvalla. Ruoan kosteus hylkii öljyä ja valmistustavalla on ratkaiseva merkitys sille miten paljon rasvaa tuotteisiin lopulta jää. Kuumaa öljyä lämmittää ruoan sisällä olevan veden, joka höyrystyy ja pyrkii tuotteen sisältä ulos. Tuotetta siis käytännössä kuivataan, vaikka mielikuva onkin jotakin aivan muuta. On tärkeää huolehtia sekä oikeasta paistoaajasta että öljyn oikeasta lämpötilasta. Pitkäksi venähtänyt pais-

toaika saa veden haihtumaan, jonka jälkeen öljy alkaa päästä ruoan sisään. Liian kylmässä öljyssä ruoka ei kypsy kunnolla ennen kuin rasva alkaa jo päästä sen sisään. Öljyn lämpötila on tyypillisesti 175–190 °C.

## LUOTETTAVA TESTI ON LAADUN TAE

Öljynvaihtoväli on uppoaistamisessa vähintään yhtä tärkeä seikka kuin autojenkin kohdalla. Liian pitkään käytetty öljy vaikuttaa kypsennetyn elintarvikkeen laatuun. Toisaalta liian usein tapahtuva ”varmuuden vuoksi” vaihtaminen ei ole taloudellisesti ja ekologisesti järkevää. Liian vanhassa öljyssä kypsennetyt elintarvikkeet tunnistaa makuvirheistä ja ne voivat olla jopa terveydelle haitallisia. Vaikka pilaantuneen lopputuotteen maistaa ja haistaa helposti, on itse paistoöljyn laadun kontrollointi aistinvaraisesti vaikeaa. Haasteena on saada nopeasti riittävän tarkkaa tietoa laadusta. Viranomaiset määrittelevät laadun seuraavilla parametreilla:

- haju
- maku
- väri
- happoluku
- savuamispiste
- polaariset yhdisteet

Haju ja maku arvioidaan asteikolla 0 - 5 ja väri asteikolla 0 - 3. Jos näyte saa aistinvaraisessa arvioinnissa vähemmän kuin yhden pisteen, on näyte tämän ominaisuuden osalta huono. Käyttäjät voi halutessaan määrittellä oman laatuasteikon, oleellista on selvästi erottaa tuote, jota ei voida enää käyttää.

Näytteen happoluku kuvaa vapaiden rasvahappojen määrää, eli tieteellisemmin sanottuna hydrolyyttisen pilaantumisen astetta. Jos kasviöljyn happoluku on yli 2,0 tai kiinteän rasvan yli 2,5, katsotaan näyte tältä osin kelvottomaksi. Uppopaistamiseen tarkoitettua rasvalla ja öljyllä täytyy olla korkea savuamispiste. Laadun heikentyessä se pilkkoutuu pienimolekyylisemmiksi aineiksi ja savuaa tällöin herkemmin. Käytettävämman rasvan ja öljyn savuamispiste on yleensä 250 °C. Jos kasviöljyn savuamispiste on alle 180 °C ja kiinteän rasvan savuamispiste alle 170 °C, katsotaan ne kelvottomiksi. Polaaristen yhdisteet ovat uppoaiston aikana syntyviä öljyn tai rasvan hajoamistuotteita. Näitä voidaan mitata esimerkiksi 3M PCT 120 –testilaitteella, joka löytyy myös Metoksen myyntivalikoimasta. Laite mahdollistaa tarkan ja nopean mittauksen riippumatta siitä, millaista öljyä tai

1. Ranskalaiset perunat tulee aina säilyttää pakkasessa jäätyneenä paistohetkeen asti. Vain näin voidaan taata tasalaatuinen lopputuotos ranskalaisten paistamisessa. Mikäli peruna on osittain sulanut, kosteus haihtuu perunasta ulos nopeasti ja rasvaa imeytyy sisään.

2. Kun ranskalaiset perunat laiteetaan kuumaan öljyyn, jäänyt vesi höyrystyy hyvin nopeasti ja pyrkii ulos perunasta. Perunassa oleva tärkkelys, sokeri, pyrkii höyryn mukana myös ulos.



3. Mutta vastassa oleva kuuma öljy estää haihtumisen ja sokeri sulaa perunan pintaan.



4. Tämä karamellisoituminen on hyvin tärkeä; peruna pysyy mehukkaana sisältä ja rapea pinta estää öljyn imeytymisen sisään. Pidä huoli, että öljy aina kuumaa ja puhdasta. Älä paista perunoita liikaa kerrallaan samassa korissa.

rasvaa on käytetty tai mitä sillä on kypsennetty. Mittalaitteeseen kaadetaan pieni näyte ja testiliuska kertoo tuloksen 35 minuutissa.

PCT 120 –laitetta voidaan käyttää omavalvontaan kaikissa uppoaistoa käyttävissä ruoanvalmistusprosesseissa aina grillikioskeista ravintolakeittäisiin ja elintarviketeollisuuteen. Lisäksi laite soveltuu erinomaisesti myös viranomaisvalvontaan kenttäoloissa: öljynäyte analysoidaan näytteenotto paikalla ja lähetetään jatkotutkimuksiin laboratorioon vain, jos aihetta ilmenee. Näin säästytään tarpeettomilta ja kalliilta laboratoriotesteiltä. Menetelmä vastaa yleiseurooppalaisen HACCP:n vaatimuksia.

## PUHDISTUS JA SUODATUS OSAKSI PÄIVITTÄISIÄ RUTIINEJA

Paistoöljyn nopea pilaantuminen johtuu usein ylikuumentumisesta. Yleisesti suositeltu enimmäislämpötila on 180 °C, ja jo hetkellinenkin ylikuumentuminen yli 200 °C:een heikentää laatua ja lyhentää käyttöikää. Kun uppoaistossa on tauko, tulisi öljyn lämpöä laskea noin sadalla asteella. Automaattisissa rasvakeittimissä tämä toiminto on vakiona, joten käyttäjällä on yksi muistettava asia vähemmän.

Paistoaltaan puhdistaminen tulee suorittaa riittävän usein. Alkaalisen pesuaineen käytön jälkeen on perusteellinen huuhtelu ja kuivaus välttämätöntä, sillä alkalijäämät hajottavat öljyä. Paistoöljy säilytetään aina kannella peitettynä. Laadun varmistamiseksi omavalvontasuunnitelmassa pitää huomioida uppoaisto. Omavalvontaan on hyvä kirjata öljyn vaihtopäivät, suodatukset, mitattu lämpötila, kuumanapitoaika sekä tuotannon määrä. Ainoastaan säännöllinen öljyn puhdistaminen ja vaihtaminen riittävän usein takaavat korkealaatuisen lopputuloksen. Keittiöt ja prosessit ovat erilaisia, joten yleispäteviä ohjeita on vaikea antaa. Oikeat menetelmät, työtavat ja puhdistusrutiinit löytyvät kokeilemalla. Peruseriaatteena on, että käytetty öljy puhdistetaan päivittäin paistojätteistä. Tähän on tarjolla on useita erilaisia suodatusmenetelmiä.

Yksinkertaisin puhdistustapa on suodattaa juokseva öljy harsokankaan läpi. Hieman kehittyneempi menetelmä suodattaa kuuma öljy erillisen suodatussihdin läpi. Sihdissä on kahva ja sihti kestää jopa paistokuumaa 180 °C asteista öljyä ja erottaa kaikki yli 10 mikronia suuremmat partikkelit. Näiden manuaalisten suodatustapojen heikkoutena on kuumen öljyn käsittelyä johtuva turvallisuusriski.

Vito-öljynsuodatinlaitte asetetaan lähes paistokuumaan öljyyn. Laitteen pumppu kierrättää öljyä paperisuodattimen läpi kymmenen minuuttia. Suodatinpaperiin jää kaikki yli viisi mikronia suuremmat partikkelit. Vito-osat voidaan pestä pesukoneessa sähköpumpulla lukuunottamatta.



3M PCT 120 –testilaitte mahdollistaa tarkan ja nopean mittauksen riippumatta siitä, millaista öljyä tai rasvaa on käytetty tai mitä sillä on kypsennetty.

## KONEELLINEN SUODATUS SÄÄSTÄÄ AIKAA JA ON TURVALLISTA

Ainoastaan koneellinen öljynsuodatus on riittävän turvallinen ja niin helppo käyttäjälle, että toimenpiteestä muodostuu keittiötyöhön kuuluva helppo rutini. Yksi hyvä vaihtoehto on Vito-öljynsuodatinlaitte, joka sopii useimpiin paistotalaisiin. Vito asetetaan lähes paistokuumaan öljyyn ja käynnistetään laite. Laitteen pumppu kierrättää öljyä paperisuodattimen läpi kymmenen minuutin ajan. Suodatinpaperiin tarttuu kaikki yli viisi mikronia suuremmat partikkelit. Vito-osat voidaan pestä astianpesukoneessa sähköpumpulla lukuunottamatta. Suodatinpaperi vaihdetaan kerran päivässä.

Kehittyneimpiin rasvakeittimiin on tarjolla integroitua suodatinpumppeja, joissa työturvallisuus ja suodatuksen helppous viety kaikkein pisimmälle. Näissä keittimissä paistokuuma öljy tyhjenetään keittimen alla olevaa altaaseen, suljetaan tyhjennyshana ja käynnistetään pumppu. Altaassa olevat karkea ja hienosihdit suodattavan öljyssä olevat yli viisi mikronia suuremmat partikkelit.

Juha Tirkkonen



*Valkoiset liinat Tallinnan kattojen yllä*

# Vertigo





Vanhempi sukupolvi muistaa varmaan minkä näköinen Tallinna oli 90-luvun vaihteessa ja minkälaisia palveluja sieltä sai. Helppo muistaa, kun ei ole mitään muistettavaa. Tänä päivänä Tallina kilpailee Itämeren turisteista samalla viivalla Pietarin, Tukholman ja Helsingin kanssa. Halvan ruuan ja juoman noutaminen on muuttumassa nyt elämysten kokemiseksi niin kulttuurin kuin kulinariansmin seurassa. Ja jos kehitysvauhti jatkuu samanlaisena vauhdin hyttymättä, varmaan parinkymmenen vuoden päästä voimme ihailla Helsingin rannoilta Tallinnan pilvenpiirtäjien kattoja. Kuka tietää.

Vierailimme nyt Tallinnan keskustan parhaalle näköalapaikalle tänä keväänä avatussa korkeatasoisessa a la carte ravintola VERTIGOssa. Hyvän ruuan ja juoman lisäksi ravintolassa voi nauttia Tallinnan ylle avautuvasta näköalasta lähes kaikkiin ilmansuuntiin. Eikä katse jää pelkästään maisemien ylle, myös ravintolan huippumoderni sisustus on silmää hivelevää. Ravintolasalin ja drinkkibaarin lisäksi ravintolassa on upea 130 paikkainen kattoterassi. Ravintolan katuosoite on Råvala pst 4, josta talon alakerran aulasta nouseaan hissillä yhdeksänteen kerrokseen. Vastaanottoaulasta on käynti drinkkibaariin ja kahteen kerrokseen avautuvaan ravintolasaliin sekä sivulle kattoterassille. Ravintolasalissa ja drinkkibaarissa asiakaspaikkoja on yhteensä 140. Aulasta aukeaa myös näkymä tyylikkääseen avo-



keittiöön, jonka varustus on aivan huippuluokkaa. Tilaa keittiössä ei ole paljon mutta se on varustettu neliöiltään tehokkaasti tukevalla keskilattiasaarekkeella ja kahdella päällekkäin asennetulla Metos SelfCooking Centerillä. Oman avaruutensa keittiöön antaa suuri näköalaiduna. Tietysti keittiöammattilainen arvostaisi enemmän hyllytilaa maiseman tilalla, mutta näin turistin mielestä näkymä keittiöön varsin

häikäisevä. Paikan ulkoasu antaa odottaa paljon myös ruokalistalta ja pettymystä ei tule tältäkään suunnalta. Listalta löytyy upea valikoima ruokanautintoja lisääviä viinejä sekä drinkkejä. Ruuan päälle voi vielä nauttia VERTIGON mukavasta ilmapiiristä.

Juha Björklund



# 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 osoitekentstä):.....  
 Henkilön nimi .....  
 Yrityksen nimi .....  
 Katuosoite tai PL.....  
 Postinumero ja -toimipaikka.....

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

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab  
 Tunnus: 5002073  
 04003 VASTAUSLÄHETYS

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

## www.metos.com

Peruskortti	Tuotteen nimi	Tuotteen kuva	Säike	Koko (l * a * k mm)	Kapasiteetti	Hinta
Kuukortti Metos 0100, harras	4580000		500 * 500 * 100		22,00	Lisää kuvia
Nyky tuotemallit (uusi) Metos 030, värinä	4580004		500 * 500 * 100		24,00	Lisää kuvia
Vuokortti Metos 010, harmaa	4580008		500 * 500 * 100		24,00	Lisää kuvia
Tarjouskortti Metos 000, beige	4580002		500 * 500 * 100		22,00	Lisää kuvia
Tarjouskortti Metos 000, värinä	4580009		500 * 500 * 100		28,00	Lisää kuvia

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



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 Burlodge mullistaa ruoanjakelun

Burlodge-ruoanjakelujärjestelmä on suunniteltu vaatimaan sairaalaympäristöön. Yhteinen nimittäjä kaikille Burlodge-vaunuille on erinomainen lämpötilanhallinta. Innovatiivisten ratkaisujen ansiosta kylmä- ja lämpösäilytystä tarvitsevat ateriakomponentit säilyttävät oikeat lämpötilat kaikissa olosuhteissa. Monipuolisten ominaisuuksien ja kattavan lisävarustevalikoiman ansiosta Burlodge mukautuu vaivattomasti erilaisiin toimintaympäristöihin – ilman kalliita erikoisastioita.

## Uutuus – B-Pod -tarjotinvaunu

Käsittää kiinteän kuumennus- ja kylmäsäilytysaseman sekä siihen telakoituvan eristetyn tarjotinvaunun, jossa väliseinä jakaa tarjottimen kahteen eri tilaan. Kevyesti liikuteltavat ja konepestävät vaunut. Lukuisia mahdollisuuksia ruoan kuljetukseen joko kuumana tai kylmänä. Soveltuu erinomaisesti myös cook-chill -toimintaympäristöön.



**Multigen- ja Minigen- ruoankuljetusvaunut**  
Monipuolinen järjestelmä hajautettuun jakeluun. Toimii tarjoilun apuna sekä soveltuu myös cook-chill -toimintaympäristöön.



## Novaflex-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen kahteen eri tilaan. Lukuisia mahdollisuuksia ruoan kuljetukseen ja säilytykseen joko kuumana tai kylmänä. Soveltuu myös cook-chill -toimintaympäristöön.



## RTS-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpö- ja kylmäsäilytettävään puoleen.

# Uutuus

## B-Pod -tarjotinvaunu



**Burlodge-järjestelmään voit tutustua Keravan Metos Centerissä. Olemme mukana myös Sairaalaaluspäivillä Helsingin Messukeskuksessa 30.-31.8.2007.**

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com