

# metos

UUTIS ET

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

1/2008

## Kierroksella keittiöissä

ABC Anjalankoski - Helsingin Messukeskus  
Myyrinkoti - Skandinaviska Enskilda Banken  
La Société du Cochon - Stockmann Riga  
Marnemoende Hollanti

**Metos Center**  
Kevään koulutukset

**Gastro-messut**  
Demoteatterissa tapahtuu



**Veijo Vanamon kanssa lounaalla**

*Meheviä messutarjouksia*



metos UUTISET NRO 1/2008

# A LA CARTE



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

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



## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Primula
- 10 Skandinaviska Enskilda Banken
- 11 Helsingin Messukeskus
- 11 La Société du Cochon
- 18 Stockmann Riga
- 26 Myyrinkoti
- 30 Marnemoende Hollanti
- 44 ABC Anjalankoski

## Metos Center ja koulutus

- 12 Kevään käyttökoulutukset
- 47 Testaa astianpesuosaamisesi netissä

## Uutuuksia

- 24 Metos Viking –patasarja
- 24 Metos Chef -kiertoilmaunit
- 24 Lautasjakelinsarja
- 25 Jäähdytetty korijakelin
- 25 WebTool –omavalvontaratkaisu astianpesuun

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 38 Paavon resepti
- 40 Kaiserschmarren

## Tarjouksia

- 46 Noutomyymälän poistoerät
- 42 Messutarjoukset

## Poimintoja

- 22 Gastro-messuilla tapahtuu
- 32 Koulutuskeikalla Murmanskissa
- 14 Veijo Vanamon kanssa lounaalla
- 24 Ensi- ja turvakotien liitto tekee tärkeää lastensuojelutyötä

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 36 Jannen kynästä: Lapiohommissa toisten nurkissa
- 25 Nimityksiä
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti
- 47 www.metos.com



Tarjouksia

VAROKAA HEIKKOA JÄÄTÄ

36



Tervetuloa Gastroon 12.-14.3.

## PÄÄKIRJOITUS

Itsenäisen Suomen 70. hallitus mainitsee hallitusohjelmassaan haasteekseen kolme megatrendiä. Nämä ovat globalisaatio, väestön ikääntyminen ja ilmastonmuutos. Jos tarkastelee viime aikojen lehtiotsikoita, niin huomaa, että noiden pääotsikoiden alle mahtuu yksi jos toinenkin uutisaihe. Aina ei tarvitse edes lukea lehtiä havaitakseen, että noista haasteista on tavalla tai toisella tullut myös meidän itse kunkin arkipäivää.

Myös ammattikeittiöt ovat muuttuneet paljon ja tulevat edelleen muuttumaan. Suurimmassa osassa keittiöitä muutokset ovat tapahtuneet pikkuhiljaa. Parhaimpiin tuloksiin on päästy silloin, kun haasteisiin on voitu varautua ennakoon. Valitettavan usein muutokset on tehty pakon sanelemana osana suuremman kokonaisuuden selviytymisstrategiaa.

AC Nielsenin keräämät rekisterit kertovat selkeästi sen, että esimerkiksi julkisten keittiöiden, myymälöiden ja huoltoasemien verkosto oli vielä vuosituuhannen vaihteessa varsin toisen näköinen kuin nyt. Kun samat annosmäärät tehdään harvemmissä tuotantoyksiköissä ja lyhemässä ajassa, on se luonnollisesti vaikuttanut myös meidän laitetoimittajien tarjontaan. Olemme tehneet määrätietoisesti töitä, jotta sekä tuotevalikoimamme että palvelupakettimme aina suunnittelusta huoltoon ja koulutukseen vastaisivat asiakkaiden muuttuneisiin tarpeisiin.

Näissä käännteissä olemme toimineet asiakkaidemme kanssa vuorovedoin toinen toistemme sparraajina. Esimerkiksi ensimmäiset mittavat liikenneasemat, satoja annoksia tarjoavat hotellien bankettikeittiöt sekä sairaaloiden ruoanjakelujärjestelmät olivat aikanaan projekteja, joissa asiakkaamme olivat pioneerihengessä kehittämässä jotakin uutta, johon oli turha hakea vastauksia alan oppikirjoista.

Yksi eriomainen mahdollisuus hakea uusia ideoita ja käynnistää yhteistyötä on maaliskuun puolivälissä järjestettävä Gastro 2008. Kattava näyttely sekä runsas oheistapahtumien tarjonta tekevät Gastrosta tapahtuman, joko puoltaa paikkaansa yhtenä alan merkittävimmistä tiedonhankintakanavista. Toivotamme sinut tervetulleiksi Metoksen osastolle, jossa kaikki osajamme ovat paikalla sinua varten. Messukutsun ja henkilökohtaisen rekisteröintinumerosi löydät tämän lehden takakannesta.

*Asko Kotilainen*

Asko Kotilainen  
Myyntijohtaja, Metos Oy Ab

*P.S. Kiitämme nöyryimmästi teitä kaikkia, jotka olette vastanneet Taloustutkimus Oy:n keräämään Suurkeittiötutkimukseen sekä itse toteuttamiimme asiakastytyväisyysselvityksiin. Me metoslaiset olemme päättäneet olla jatkossakin luottamukseenne arvoisia.*



## PRIMULA YRITYKSENÄ

Perheyritys, jota johtaa neljäs omistajasukupolvi  
 Perustettu: 1.10.1908  
 Liikevaihto: noin 35 milj.euroa  
 Henkilöstö: noin 280  
 Leipomo ja kahvila Viiskulmassa vuodesta 1917  
 Primulan leipomon muutto Vallilaan 1965  
 Ravintolat:  
 Baker's  
 Kaarle XII  
 Primula (Viiskulma)  
 Vespa  
 Pitokartano Rauhala (Kirkkonummi)  
 Leipomotoiminta:  
 Primulan leipomo (Vallila, Helsinki)  
 Baco, perustettu vuonna 1990 (Petikko, Vantaa)



# Ravintola PRIMULA

*Satavuotisia  
perinteitä nykyajassa*

**M**etoksen tutkivan journalistin kaksihenkinen iskujoukko seisoo aamulla valokuvaajan kanssa Helsingin Viiskulmassa. Olemme harvinaisessa viiden kadun risteyksessä, joka on säästynyt liikennesuunnitteluviraston kiimalta rakentaa liikennevaloja lähes jokaiseen risteykseen. Vilkaissimme kaikkiin viiteen suuntaan, jotta pääsemme ylittämään kadun turvallisesti.

Tuttavallinen kyltti "Croissant ja Cappuchino 4,90" houkuttelee meidät sisälle. Vuosi 2008 on juuri alkanut ja maassa menee jotakuinkin hyvin. Kun astumme sisään baariin, kellomme lähtee kääntymään vinhaa vauhtia taaksepäin. Rakennus on valmistunut jo vuonna 1890. Primula, joka puolestaan omistaa ravintolan, täyttää tänä vuonna 100 vuotta. Ravintola- ja kahvilatoimintaakin Primula on harjoittanut Viiskulmassa jo peräti 90 vuoden ajan.

Vuonna 1908 nuori Rääkkylästä kotoisin oleva leipuri Pekka Väyrynen palasi Yhdysvalloista Helsinkiin. Bulevardi 28:ssa sijainnut Primulan Kotileipomo (Hembagariet) etsi vetäjää ja Pekka

otti homman vastaan.

Ilmassa oli rakkautta leipään ja kihlattuun ja niinpä Pekka Väyrynen osti velaksi koko leipomotoiminnan silloiselta omistajalta lukkarinleski Alma Sandqvistilta. Pian Bulevardilla toimineen leipomon tilat kävivät kuitenkin ahtaiksi, joten ikään kuin Suomen itsenäistymistä juhlistaakseen Pekka Väyrynen osti heti itsenäistymisjuhlistusta seuraavana arkipäivänä 7. joulukuuta 1917 arkkitehti Selim A. Lindqvistin suunnitteleman talon ja sen tontin Helsingin Viiskulmasta. Taloon rakennettiin uudenaikainen leipomo ja sen kylkeen leipämyymälä ja kahvila. Menestys jatkui, joten alunperin asuintaloksi suunnitellun talon leipomotiloja piti taas laajentaa. Nyt rakennettiin uusi kolmas kerros.

Leipomo toimi rakennuksessa aina vuoteen 1965 asti, jolloin se muutti Vallilan kaupunginosaan. Vuonna 1969 Viiskulman "kuppila" sai anniskeluoikeudet. Ensin nimenä oli Wanha Laivuri ja sittemmin The Old Skipper's. Paikka oli huomattavan laajasti tunnettu merihenkien kortteliravintola, jossa oli välitön, baarimainen tunnelma ja reilut annokset. Ruokaa tai mahdollisuutta ruokailuun ei mainostettu, mutta silti myös ruokatuotteen hyvä maine kiiri Helsingin kaduilla.

Havahdumme historianmatkasta ajatuksissamme ja siirryimme baarista yhdyskäytävään, joka johtaa uudistettuun ravintola Primulaan. Käy-

tävä huokuu ajan patinaa. Matkalla näemme vanhoja suklaa- ja leivonnaismuotteja ja valokuvia, jotka kertovat perinteikkään leipomon toiminnasta. Ohitamme myös uudistusremontissa säästetyn puuovisen kylmiön ja saavumme täysin uusittuun ravintolasaliin.

## JOTAIN UUTTA, JOTAIN VANHAA

Uusi ravintolasali on raikas. Täällä ei ole koskaan tupakoitu. Ravintolasalissa on myös sohva ja takka. Alamme aistia, kuinka helposti täällä voi viettää pitkän illan ja tehdä aina sellaisia liikkeitä, mitä ruokaa ja juomaa vailla oleva kulinaristinen mieli haluaa. Illan voi aloittaa baarin puolella, siirtyä sitten sisäkäytävää pitkin suoraan ravintolan puolelle, nauttia mahtavan illallisen viineineen. Sen jälkeen voi siirtyä jatkoille sohvalle tai takaisin vaikkapa baarin puolelle.

Primulan ravintolan "miehet mustissa paidoissaan" ("Men In Black") ovat ravintolanjohtaja Jari Kekki ja keittiömestari Janne Tuovinen. Tyylikkää herrasmiehet ovat tyytyväisiä uuden viime marraskuussa avatun ravintolansa keittiöön ja saliin.

- Alku on ollut todella hyvä. Asiakkaita on riittänyt ja olemme saaneet aivan uusia asiakasryhmiä, kertoo Jari Kekki tyytyväisenä ja miettii vastausta kysymykseen millainen on tyyppinen asiakas.

- Meillä käy nykyään asiakkaita betoniraudottajista lähes ministeriin ja iältään 18-80 -vuotiaita,





Sisään astuttaessa baarilinja jakaa salin kahteen osaan, herkullinen esillepano inspiroi nauttimaan talon antimia, tilaaminen on tehty mahdollisimman helpoksi.

mutta kyllä tuollainen noin nelikymppinen ainakin on yksi vahvasti edustettu ryhmä.

Perinteitä pitää vaalia kuin arvokasta brändiä. Niinpä ennen mitään muutoksia tehtiin asiakas-kysely, johon saatiin yli 300 palautetta. Yhdes-sä luki hieman huolestuneen tuntuinen viesti: ”Ettehan muuta ruokalistaa”. Jari Kekki kertoo, että asiakkaan ääntä on kuunneltu.

- Kymmenen suosituimman ruoan joukosta edelleen noin puolet ovat sellaisia, jotka ovat olleet ruokalistalla jo vuosia. Suosituimpia ovat nauttimaan, lohikeitto, hampurilaiset, wienerleike, pippuripihvi ja merilohi.

Leipä on nostettu arvoiseensa asemaan, sillä onhan siinä Primulankin juuret. Kaikkiin ruoka-annoksiin kuuluu Primulan Artesaani –leipäbuffet, josta tekee mieli santsata. Ruokalistassakin ruokaisat Primulan Artesaani -leipäannokset tulevat ensimmäisenä.

- Aikaisemmin asiakkaan söivät yleensä vain pääruoan, mutta nyt menee paljon myös alkuruokia ja jälkiruokia, kertoo keittiömestari Janne Tuovinen, joka Jari Kekin kanssa on Primulan ravintolan ruokalistan takana.

Jari Kekin puheet uuden ravintolan menestyksekkäästä alusta saavat vahvistusta, kun ravintolan ovet avataan vähän ennen yhtätoista ja asiakkaat pääsevät käsiinsä näyttävään lounasbuffettiin. Ravintola on käytännöllisesti katsoen täynnä noin 25 minuutissa. Lounasbuffetissa

on useimmiten kaksi vaihtoehtoa sekä keitto- ja kasvisvaihtoehto. Hinta sisältää myös kahvin ja jälkiruuan.

- Odotukset on ylitetty, emmekä ole vielä edes mainostaneet, Jari Kekki iloitsee ja kertoo myyneensä välillä myös ”ei oota”, kun salissa on ollut niin täyttä.

Jari Kekki kertoo yrityksen toimitusjohtajankin ääneen todenneen, että pelkästään positiivista palautetta on kuulunut.

- Onhan tämä vähän eri juttu kuin 2000-luvun alussa, kun lounas tuli valmiina lautasella keittiöstä.

The Old Skipper’s –nimellä toimiessaan ”Skipu” oli jo loppumetreillä selkeästi ruokaravintola, mutta vanha miljöö ääni-, tupakansavu- ja hajuhaittoineen rajoitti jonkin verran profiloitumista entistä selkeämmin ruokaravintolaksi.

Haastatteluhetkellä Primulan baarin puolella oli ollut tarjolla noin neljän viikon ajan myös brunssi ja sekin on Kekin mukaan otettu hyvin vastaan. Jari Kekki ja Janne Tuovinen ovat rakentaneet uuden ravintolan listan ja myyneet ajatuksen ravintolan omistajille ja asiakkaille. Ajatukselle on annettu aikaa ja tehdyt valinnat ovat olleet harkittuja.

- Kukaan ei kuitenkaan muuta alueelle sen takia, että me uudistamme ravintolan, toteaa ”maailman nopeimmaksi rautakangeksikin” tituleerattu Kekki nöyrästi.

### TEHOKAS NYKYAIKAINEN KEITTIÖ MAHDOLLISTAA PERINTEIDEN SÄILYMISEN

Keittiön puolellakin laitettiin kaikki uusiksi. Vanha arinauuni sai väistyä, koska pizzat tehdään nykyään SelfCooking Center – kypsennyskeskuksessa. Niitä löytyy keittiöstä kolme ja niistä yksi on pääosin pizzaa varten. Esilämmitys-aikaa ei käytännössä ole, joten laite on koska tahansa valmis pizzan paistoon tai muuhun. Energiansäästö on merkittävä, kun laitteen ei tarvitse päivystää kuumana tyhjillään.

Yleiskone on toinen laite, joka jäi pois ja tilalle tuli monipuolinen kombipata sekoitus- ja jäähdytystoiminnoilla.

- Se on loistava, kehaisee Janne Tuovinen. Hän on omaksunut ja ottanut päivittäiseen käyttöön SelfCooking Centerin monipuoliset mahdollisuudet.

Karjalanpaistia on tehty yön yli kypsennyksellä samoin kuin muita suuria paisteja ja fileitä. Munakokkelit, kakkupohjat, grillatut kasvokset ja Finishing-viimeistely ovat kaikki Jannelle tuttuja juttuja. SelfCooking Centeriä hän hyödyntää käyttäen lähes yksinomaan valmiita kypsennysprosesseja, koska niiden käyttö on lastenleikkiä ja ne tuovat parhaat edut: helppouden, työajan säästön ja parhaan kypsennystuloksen. Keittiössä työskentelee kaksi aamussa ja kaksi illassa, joten hyvät laitteet ovat edellytys, että homma pelaa.



Keittiö on saanut muotonsa vanhan kiinteistön ehdoilla. Uusi laitekanta mahdollistaa kapasiteetin, joustavuuden ja valikoiman kasvattamisen, mutta pöytätilaa ne eivät kasvata.

Janne Tuovinen on työskennellyt samassa paikassa vuodesta 1996. Alalla poikkeuksellisen pitkät työsuhteet samassa paikassa kertovat myös henkilökunnan tyytyväisyydestä.

- Kun pääsee tekemään ja luomaan ja näkee suunnittelutyönsä kelpaavan, niin se on luonnollisesti palkitsevaa, toteaa Janne Tuovinen, jolla tekemistä ja haastetta riittää kotonakin vastasyntyneen pienokaisen hoitamisessa.

Primulan baarin ruokatutotteet ovat aamiainen, kahvila tuote sekä lounasbuffet. Lämmin keittiö palvelee täysin myös baarin puolta ja on auki joka päivä klo 24:een. Asiakaspaiikkoja baarissa on 98. Baari on auki joka päivä kello kahteen yöllä, perjantaina ja lauantaina peräti kello kolmeen yöllä. Valikoimista löytyy yli 40 eri olutta. Viikonloppuisin dj soittaa musiikkia ja tulossa on myös live-musisointia.

Metos onnittelee 100-vuotiaasta Primulaa ja 90-vuotiaasta Viiskulman ravintolaa ja toivottaa menestystä hyvin alkaneelle ”uudelle ajalle”. Panemme linsinsuojuksen taikaisin paikoilleen, keräämme kimpsumme ja kampsomme ja luomme viimeisen silmäyksen ravintolan pehmeään sohvaan, joka odottaa kutsuvana takan edessä sekä kumarramme mielessämme arvonsa tuntevalle puiselle kylmiön ovelle. Poistumme ulos märkään Helsinkiin.

Viiskulmasta voi lähteä viiteen suuntaan. Mieli tekisi valita se kuudes ja mennä takaisin sisälle syömään, mutta koska työt kutsuvat, niin hyp-päämme autoon ja käänämme etupyörät kohti konttoria. Aiomme kuitenkin palata ajan kanssa nauttimaan hyvän perinteisen aterian viihtyisässä ja perinteikkäässä ravintola Primulassa. Sanonta ”toista se oli silloin, kun...” voidaan

täällä muuttaa muotoon ”täällähän on tunnelman kuin ennen”, hieman vain ajan muovaama tuorempi ilme, mutta rakkautta ja leivän tuoksua on yhä ilmassa.

Juha Jokinen

Keittiömestari Janne Tuovinen ja ravintolanjohtaja Jari Kekki tietävät, että klassikkoravintolan uudistamisessa pitää kunnioittaa perinteitä.





Skandinaviska Enskilda Bankenin kompaktin kokoisessa keittiössä valmistuu päivittäin 160 – 200 lounasannosta. Annika Tiikkanen ja Jukkamatti Honkanen kertovat, että sekä laitteet että lattianeliöt ovat tehokäytössä.

# Metos VarioCooking Center – keittiön tehopakkaus

Tämän päivän ammattikeittiöt poikkeavat suuresti niistä ratkaisuksista, joita aikaisemmin toteutettiin. Ruokatuotanto rakennetaan yhä useammin tehokkaiden ja monipuolisten avaintuotantovälineiden varaan. Tämä on muuttanut keittiön prosesseja ja mahdollistanut tehokkaamman tilankäytön. Yksi merkittävä muutos on ollut laiteteknologian hyödyntäminen kypsennyksessä.

Kokki määrittelee edelleen tuotteen laadun, mutta itse kypsennysprosessin valvominen on jätetty laitteen huoleksi. Erinomainen esimerkki

ki tällaisesta monipuolisesta avaintuotantovälineestä on Metos VarioCooking Center. Kävimme kuulostelemassa kolmessa keittiössä miten laitetta hyödynnetään.

## SKANDINAVISKA ENSKILDA BANKEN

Skandinaviska Enskilda Bankenin (SEB) Helsingin Unioninkadun henkilöstöravintolan keittiö on tilankäytöltään yksi Suomen tehokkaimpia. Ruokatuotantotilaa keittiössä on vain noin 3 x 3 metriä, mutta silti siellä tuotetaan 160-200 lounasannosta. Kun astiat alkavat palautua tiskiin, on todella ahdasta.

Ahtaisiin paikkoihin ei montaa kypsennyslaitetta mahdu, joten Metos VarioCooking Center 112+ -kontaktikypsennyskeskus oli houkutte-

leva valinta, sillä monipuolinen ja tehokas laite vaatii vain noin neliömetrin lattiapinta-alaa. VarioCooking Centerin lisäksi keittiössä on vain kaksi pientä SelfCooking Centeriä ja nekin tietysti päällekkäin.

Keittiömestari Jukkamatti Honkanen kertoo, että VarioCooking Center on ollut monipuolisessa käytössä.  
- Sillä on tehty wokit, risotot, leikkeet, kastikkeet sun muut. Annosmäärä on tosin kasvanut suunnitellusta niin paljon, että tarve olisi nyt yhtä kokoluokkaa suuremmalle VarioCooking Centerille, Jukkamatti Honkanen pohtii. Kaksi erillistä pientä pannua, joita voidaan ohjata toisistaan riippumatta, on toki monipuolinen, mutta tuotantomäärän kasvaessa yksi suuri yhtenäinen pannuosa voi olla kätevämpi.  
- Hyvin tämä on lähtenyt käyntiin ja olemme saaneet paljon kiitosta hyvästä ruoasta. Siitä kai kasvanut annosmääräkin kertoo, iloitsee Jukkamatti Honkanen.

Kasvava edustarjoilu tuo keittiön työhön vaihtelua, mutta vaatii onnistuakseen myös uutteraa suunnittelua ja toiminnan kehittämistä. Kaksi laitetta: Metos VarioCooking Center ja Metos SelfCooking Center sekä kaksi kokkia ja muutama neliometri. Pienessäkin tilassa syntyy maittavia makuja.

## HELSINGIN MESSUKESKUS

Helsingin Messukeskuksen valtava rakennuskompleksi kätkee sisäänsä muiden toimintojen ohella myös monipuoliset ravintolapalvelut, joista vastaa Fazer Amica. Messukeskuksen suuressa keittiössä oli tarvetta entisiä huomattavasti tehokkaammalle pannulle. Yhtenä vaihtoehtona esitetty Metos VarioCooking Center oli lopulta ratkaisu, joka täytti samalla monta eri tarvetta. Koska annosmäärä voi olla 100-800 tai joskus jopa 2000, niin suurin 150-litrainen malli 311+ oli ehdoton valinta.



Maria Meilo, joka vastaa La Société du Cochon alakerran keittiöstä on tyytyväinen VarioCooking Centeriin.

Messukeskuksen keittiö järjestää suuria banketteja ja palvelee 150 asiakaspaikan ravintola Piazzaa. Myös hotellin à la carte –ravintola Terra Novan annokset ja Holiday Inn –hotellin aamiainen valmistetaan samassa keittiössä.

Vuoromestari Paula Johansson on työskennellyt Messukeskuksen keittiössä pari vuotta. Tulikasteen hän sai yleisurheilun MM-kisoista, jossa muonitettavia riitti. Kysyttäessä häneltä mikä VarioCooking Centerissä on parasta, tulee vastaus viipymättä: ”nopeus, nopeus ja nopeus”. Se on tosiaan piirre, minkä heti havaitsee, kun näkee VarioCooking Centerin toiminnassa. VarioCooking Center on valmis paistamaan muutamassa minuutissa ja suurin pannu ruskistaa esimerkiksi lihaa peräti 20 kg erissä. Ajansäästö on jopa 80% verrattuna perinteisiin pannuihin, joiden teho ei riitä ja kypsennys muuttuu helposti ruskistuksesta keittämiseksi.

Haastatteluhetkellä, uuden laitteen ollessa ensimmäisiä viikkoja käytössä, Messukeskuksessa

on hankittu eniten kokemuksia juuri lihatuotteista. Toki on tehty paljon myös liemipohjia, yön yli kypsennystä sekä muun muassa pastaa hyödyntäen korien nostoautomaatiikkaa.

Tila on aina haaste ammattikeittiöissä. Siksi Messukeskuksen keittiössäkin ollaan tyytyväisiä, kun pieneen tilaan saatiin todella tehokas laite, jolla lisäksi voidaan tehdä monenlaisia asioita.

## LA SOCIÉTÉ DU COCHON

Helsingin keskustassa sijaitseva La Société du Cochon on hankkinut Metos VarioCooking Centerin nimenomaan sen tehokkuuden ja monikäyttöisyyden takia. Uudessa ravintolassa on yläkerrassa 160 ja alakerrassa 160 paikkaa sekä lisäksi 80-paikkainen baari.

Ennako-odotukset uutta laitetta kohtaan olivat suuret ja nämä lupaukset on myös lunastettu. Laitteen erinomaisuus on jo todettu muun muassa yön yli haudutuksessa, lihan ruskistamisessa, paistien kypsennyksessä sekä pastan keittämisessä. Jouluna sillä tehtiin suuret määrät jouluvanukasta. Maria Meilo, joka vastaa Cochonin alakerran keittiöstä on tyytyväinen VarioCooking Centeriin.  
- Se on tehokas ja monikäyttöinen. Siinä on painekypsennys ja paljon muita ominaisuuksia, Maria Meilo kehaisee.

Näyttävä ja runsas leipätiski, jossa on omilla resepteillä itse leivottuja leipiä toimii oivana sisäänheittäjänä Helsingin pääkadulta Mannerheimintieltä. Keskellä arkipäiväkin alakerran ravintolassa riittää vilskettä ja leivonta käy kuumimmillaan.

Juha Jokinen

Vuoromestari Paula Johansson Messukeskuksen keittiössä.





Tervetuloa Gastro-messuille  
Metoksen demoteatteriin.  
Keittömestariimme pitävät  
näytöksiä joka tasatunti.

# Metos Center

## Koulutuksilla kohti kesää

Keravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Kevätkausi 2008 tulee jatkumaan erilaisten seminaarien, teemapäivien ja sekä käytökoulutusten 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 koskevista tiedusteluista 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 osaamme 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	Koulutus päättyy

Tiistai	1.4.2008	Jäähdytys
Tiistai	15.4.2008	Metos SelfCooking Center
Tiistai	6.5.2008	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	21.5.2008	Ruoan tarjollepano



Demoteatteri

**Enemmän  
aikaa  
oleelliseen**



Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center on lyömätön yhdistelmä, jonka avulla voit tuottaa huippumakuja vaivattomammin ja taloudellisemmin kuin koskaan ennen. Tule Gastro-messuille – näe, kuule ja maista mitä uusi laitekoneologia saa aikaan sinun keittiössäsi.

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava  
Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360  
www.metos.com



**Gastro 2008**  
Helsingin Messukeskuksessa 12.–14.3.2008

## Veijo Vanamon kanssa Veijonpäivälounaalla



TV2:n Maukasta mutkattomasti aloitti Veijo Vanamon televisiouran vuonna 1970. Kuva: Antero Tenhunen/YLE Valokuva-arkisto.

**V**eijo Vanamo on vanhan koulukunnan keittiömestari, joka on ollut yhtenä pioneerina nos-

tamassa suomalaisen ruokakulttuurin ja oman ammattikuntansa arvostusta. Suuri yleisö tuntee Veijo Vanamon televisiosta ja monet alan ammattilaiset ovat tutustuneet häneen ravintolakoulun opettajana. Viime vuonna vietetyt Veijo Vanamon 80-vuotispäivät pääsivät Metos Uutisilta unohtumaan, joten ehdotimme hänelle paikkausta. Kysyimme miltä kuulostaisi, jos tarjoaisimme Veijonpäivälounaan ja muistelisivimme vanhoja aikoja.

Mäntsälässä vuonna 1927 syntynyt Veijo Vanamo kertoo tulleen ravintola-alalle osin sattuman kautta. Jo koululaisena hän leipoi mielellään. 16-vuotiaana hän oli maatilalla kesätöissä ja pääsi keittiöön tuuraamaan sairastunutta emäntää saaden näin ensimmäisen kosketuksen joukkoruokailuun.

- Olen seppien sukua, joten päädyin lopulta Helsinkiin Taidetakomo Oivaan oppipojaksi. Huomasin lehdessä Suomen Hotelli- ja ravintolakoulun (Perhon edeltäjä) ilmoituksen, jossa mainostettiin vapaana olevia peruutuspaikkoja. Pääsin sisään ja aloitin seuraavana päivänä, Veijo Vanamo muistelee vuoden 1950 tapahtumia.

Nuori mäntsäläläispoika oli kovan paikan edessä, sillä hänellä ei ollut takanaan samanlaista esiharjoittelua kuin kurssitovereilla. Tuohon aikaan opiskelu koostui rinnakkaisesta työharjoittelusta ja teoriaopinnoista. Tyypillisesti oltiin töissä yhteen saakka ja iltapäiväksi kiiruhdettiin

oppitunneille – jos keittiömestari päästi. Perhokadulla oleva koulutalo valmistui vasta vuonna 1957. Sitä ennen opetuskeittiöllä, teorialuokalla ja toimistolla oli kaikilla omat osoitteensa.

### SAVOYN RENSSIHUONEEN KORKEAKOULU

Veijo Vanamo kertoo kokin ammattiin liittyneen noin 60 vuotta sitten tiettyä salaperäisyyttä, eikä se missään nimessä ollut yhtä arvostettu kuin nykyään. Esimerkiksi vuokra-asunto saattoi jäädä kokilta saamatta, kun vuokranantajat yhdistivät ammatin epäsäännölliseen elämään ja siten huonoon vuokranmaksukykyyn. Nuori kokkiopiskelija oli kuitenkin urastaan ylpeä ja mielialaa nosti se, että työharjoittelupaikaksi tuli huippuravintola Savoy.

- Tuohon aikaan suurin osa keittiöhenkilökunnasta oli naisia ja nuorta oppipoikaa katsottiin keittiössä vähän varauksellisesti. Ei uudelle tulokkaalle menty ensimmäisenä päivänä kaikkia asioita opettamaan, Veijo Vanamo kertoo.

- Minut komennettiin kellariin kahden renssin kanssa hommiin. He kertoivat tietysti ujon maalaispojan kuullen kaikkia hävyttömiä juttuja. Varsinainen keittiö oli ylimmässä kerroksessa ja kellarissa sijaitsevassa renssihuoneessa kynittiin kanoja, perattiin kaloja ja tehtiin kaikkea muitakin esivalmistelutöitä. Tämä oli hyvä kokemus, sillä myöhemmin opetin itse näitä samoja asioita koulussa, Veijo Vanamo kiittelee ja tunnustaa oppineensa yhden jos toisenkin asian kantapään kautta.

- Kerran minulle sanottiin, että panepas oppiloppi nuo kynityt kanat kiehumaan. Kukaan ei ollut kertonut, että linnut olisi pitänyt ensin sitoa, joten ne tietysti levisivät kattilassa. Per Jacobsson –niminen mestari otti minua korvista kiinni ja talutti kattilan viereen katsomaan kanoja, jotka olivat hänen mukaansa ”levällään kuin vanhat...”. Tämän jälkeen sain oppitunnin lintujen sitomisesta. Ruotsissa syntynyt ja espan-

jan ja ranskan keittiöissä työskennellyt mestari otti oppipojan hyvin vastaan ja opin Savoyin keittiössä todella paljon.

Veijo Vanamo kertoo Savoyin laitevarustuksen olleen tämän päivän mittapuun mukaan vaatimaton. Kaasuliedet olivat kovassa käytössä ja pesuosastolla oli yksi pieni astianpesukone. Suurin osa hienoista laseista tiskattiin kuitenkin käsin, jotta ne eivät särkyisi. Paikat pidettiin aina siistissä kunnossa.

- Kokit joutuivat toki itsekin jynssäämään, mutta erilaisia apulaisia oli töissä paljon enemmän kuin nykyään. Itse en ollut tuossa käsitiskissä mikään hyvä, sillä olen saanut syntymälahjaksi suuret kourat. Yhdessä keittiössä sain jopa vapautuksen konjakkilasien tiskaamisesta, kun olin särkenyt pari lasia, Veijo Vanamo muistelee hymyillen.

### NORJAAN TURSKALEIPIÄ TEKEMÄÄN

Hotelli ja -ravintolakoulusta valmistumisensa jälkeen Veijo Vanamo halusi hakea oppia ulkomailta. Pohjoismaisen stipendin ja keittiömestariyhdistyksen avustuksella nuorukainen sai paikan oslolaisesta Continental –hotellista. Toinen harjoittelupaikka Norjassa oli Cafe Teater. Paikan suosikkiannos oli lämmin voileipä, jonka päällä oli Hollandaise-kastikkeella kuorrutettua turskanmätää ja –maksaa. Myös erilaiset linnut, lipeäkala sekä dippikastikkeena käytettävä sula hanhenrasva olivat erikoisuuksia, jotka jäivät mieleen samalla, kun keittiönorja alkoi sujua mäntsäläläisellä aksentilla.

Suomeen palattuun Veijo Vanamo työskenteli kesän Esplanadin Kappelissa, joka toimi tuohon aikaan kesäravintolana. Syksyllä osoite oli Kulutusosuuskuntien Keskusliiton (KK) ylläpitämä kurssi, jolla valmennettiin henkilökuntaa ravintoloiden esimiestehtäviin.

Kymen Kartanosta Kouvolasta saatu harjoittelupaikka vaihtui pian tamperelaiseen Voima-ravintolaan, koska Veijo Vanamo halusi kokemusta





Ohjelmia on kuvattu studion lisäksi myös raittiissa ulkoilmassa. Jaakko Kolmonen ja Veijo Vanamo grillaamassa TV2:n Asia on pihvi-ohjelmassa vuonna 1977.  
Kuva: Antero Tenhunen/YLE Valokuva-arkisto.

salin puolelta. Seuraava askel muodostuikin uran käännekohdaksi. Vuonna 1955 Veijo Vanamo jätti KK:n valmennuksen kesken, kun häntä pyydettiin Hotelli- ja ravintolakouluun assistentiksi. Näin syntyi ensikosketus rooliin, jossa kokin piti olla esillä ja opettaa muita. Noin vuoden kestäneen pestin aikana pidettiin täydennyskursseja eri puolella maata.

#### MAATALOUSHARJOITTELIJA, MONSIEUR VANAMO

Veijo Vanamon mieli paloi Ranskaan oppia hakemaan. Työministeriön harjoittelijavaihtotoimisto tyrmäsi toiveet kokkiharjoittelijan paikasta, jolle sitten halunnut työskennellä ilmaiseksi. Mutta maatalousharjoittelijaksi pääsi, ja niin suomalaiskokki löysi itsensä kesällä 1956 itäranskalaiselta maatilalta.

- Tein enimmäkseen erilaisia puutarhatöitä. Kartano osoittautui erinomaiseksi harjoittelupaikaksi, sillä omistaja oli kunnanjohtaja ja liikemies, joka järjesti paljon erilaisia juhlia. Kokkikoulun käynyt emäntä pyysi kerran minua keittiöön avukseen ja ihmetteli taitojani. Kun kerroin olevani kokki, niin sain olla jatkossa mukana juhlien teossa. Kahdeksan kuukauden jälkeen kävin vielä yhdessä pienessä ravintolassa hommissa, mutta se oli niin primitiivinen paikka, että en katsonut oppivani siellä mitään uutta. Päätin tulla takaisin Suomeen. Kotimaasta Veijo Vanamon seuraava osoite löytyi seinäjokelaisesta Kino Hotellista. Vuoden pestin jälkeen askeleet veivät muutamaksi vuodeksi Turkuun. Siltä reissulta löytyi myös vaimo Katri ja perheeseen syntyi poika.

- Työpaikkanani oli juuri avattu Hotelli Turku, jonka keittiö oli hieno paikka uusine laitteineen. Johtaja, Alkosta tullut Åke Forsius oli edistyk-

sellinen kaveri, joka löi joskus setelin kouraan ja käski mennä ravintolaan syömään. Vakoilemaan kilpailijoita.

#### PIIRTOHEITIN JA MUITA UUTUUKSIA

1960-luvun alussa rehtori Aake Pesonen houkutteli Veijo Vanamon uudelleen Hotelli- ja ravintolakouluun, tällä kertaa opettajaksi. Oppilaitos oli saanut vuonna 1957 uudet hienot tilat, mutta mihinkään valmiiseen pöytään uusi opettaja ei päässyt.

- Oli aika harppaus ottaa vastuu koko opetushommissa. Ei ollut valmiita opetus suunnitelmia eikä käytännössä kirjojakaan. Kahden vuoden jälkeen aloin opiskella työn ohella pedagogiikka Hämeenlinnassa ja sain näin tukea opetukseen. Kaikki oli minulle uutta ja myös alalla tapahtui paljon muutoksia. Erityisesti muistan piirtoheittimen tulon. Se oli tuolloin uusi laite ja sen käyttöä aivan erityisesti harjoiteltiin Hämeenlinnassa. Oli muuten hyvä apuväline minulle, jolla on huono käsiala.

#### KAKKOSELLE KOLMOSEN KANSSA

1970-luvun alussa televisiot olivat valloittaneet suomalaiskodit ja erilaisissa komiteoissa pohdittiin aparatin soveltumista opetuskäyttöön. Veijo Vanamo ja Jaakko Kolmosta pyydettiin koekaniineiksi nauhoituksiin. Kaverukset tunsivat toisensa hyvin. Ystävyys alkoi Kolmosen ollessa Vanamon oppilaana Hotelli- ja ravintolakoulussa.

- Meitä pyydettiin keskustelemaan kameran edessä keittiöasioista ja seuraavalla kerralla pyydettiin ottamaan myös raaka-aineita mukaan. Näitä koekuvauksia oli varmaan 4-5, jonka jälkeen Urho Vapaavuori ehdotti meitä telkkariin. Ylen ykkönen ei innostunut, mutta kakkoska-

navan Hannu Leminen tarttui aiheeseen.

Näin sai alkunsa ”Maukasta Mutkattomasti”-ohjelma, joka oli ensin 15 minuuttinen, mutta sai sittemmin tuplasti lähetyisaikaa. Televisiolla oli tuohon aikaan vielä suurempi taikavoima kuin nykyään. Kuvaputkella naamansa näyttäneistä henkilöistä tuli kerralla valtakunnan julkiksia maassa, jossa oli kaksi televisiokanavaa, jotka molemmat näyttivät ilta uutiset kello 20.30.

- Ei se julkisuus minua mitenkään häirinyt. Piti vaan hyväksyä tilanne, että oma pәрstä on nyt sosialisoitu ja kaikkien yhteistä omaisuutta. Koulussa suhtauduttiin työhöni alusta asti hienosti. Rehtori kertoi, että keikkahommia voi tehdä, mutta opetustyö ei saa kärsiä.

Veijo Vanamo otti alkuun virkavapaata, mutta päätti lopulta 15 vuoden opettajanuran jälkeen antautua kokonaan televisiotyölle.

#### KAUPALLISELLE URALLE

Veijo Vanamon ja Jaakko Kolmonen kokkasivat itsensä lopullisesti suomalaisten sydämiin, kun he vuonna 1977 polkaisivat käyntiin Patakkosen. Ohjelmassa kokattiin suomalaista perusuokaa ja kunnioitettiin perinteisiä makuja ja reseptejä. Valtion omistaman viestimen tehtävänä oli myös kantaa huolta kansanravintemuksesta, joten ohjelmissa painotettiin terveellisyttä. Kyytiä saivat niin suola, voi, kerma kuin kulutusmaitokin.

- Tästä eivät tietenkään kaikki tykänneet. Kun kerran havainnollistimme eri raaka-aineissa olevan rasvan määrää laittamalla sitä edustava voimäärä veteen, niin saimme todella vihaisen puhelinsiton Valion markkinointiosastolta, Veijo

Veijo Vanamo on mielissään siitä, että kokkien arvostus on noussut.



Vanamo muistelee.

Veijo Vanamo esiintyi 51:ssä Patakakkosen jaksossa. Tämän jälkeen hän oli uudelleen valinnan edessä. Piti päättää jatkaako Yleisradiota ohjelmissa vai tehdäkö mainoksia ja ansaita leipänsä keikkahommilla. Veijo Vanamo valitsi kaupallisen vaihtoehdon. Ruudun taakse hän palasi myöhemmin Helsinki Television kokki-ohjelmissa.

- Eläin itseni tekemällä mainoksia ja erilaisia konsultaatioita. Vierailin usein myymälöissä eri puolella Suomea. Osa oli tietyn raaka-aineiden ympärillä tapahtuvia juttuja, osa taas kauppiain kustantamia keikkoja, joissa kokkasin marketissa ja keskustelin asiakkaiden kanssa. Se oli kyllä aika raskasta aikaa. Kun aamulla ajoi Jyväskylään, seisoi päivän marketissa ja ajoi illaksi kotiin, niin tunti kyllä tehneensä töitä.

#### MAINOSTOIMISTON SUOLAAMA

Yhtenä keikkatyönantaja oli Metos, jonka asiakastilaisuuksista Veijo Vanamolla on lämpimiä muistoja. Asiakkaat tulivat innokkaasti kysymään asioita. Näiltä ajoilta hänelle on jäänyt mieleen myös yksi suosikkilaitte, kaasulla toimiva salamantteri, joka oli oiva apuväline moneen tarpeeseen.

- Kerran tosin olin lämpötilan kanssa hieman huolimaton. Näytimme asiakkaille kuinka salamantterilla valmistuu myös kokonainen file. Kun laitetta oli aikansa kehuttu, päästiin maistamaan lihaa. Yksi rouva huomautti kohteliaasti, että file oli keskeltä aivan kylmä.

Televisio-ohjelmien kuvaaminen sujui Veijo Vanamon mukaan mutkattomasti. Kerran pääsi veitsi lipsahtamaan käteen jäistä broileria leikkattaessa, mutta yleensä nauhoitukset sujuivat käsikirjoituksen mukaan. Asiaa auttoi se, että työparina oli tuttu kaveri Jaakko Kolmonen, jonka kanssa työskentely oli vaivatonta.

Joskus kysyttiin miksi ohjelmat ovat niin vaatimattomia. Kaksikko tunsi kuitenkin perinteet, terveellisyyden ja itse tehdyt maut omikseen eikä halunnut niistä aatteista luopua. Suolan käytöstä saarnaaminen tuli Veijo Vanamo vastaan siinä vaiheessa, kun hän ryhtyi tekemään mainoksia.

- Kerran olimme kuvaamassa mainosta, jossa näytettiin suolattua lohifilettä. Kun minusta oli kuvat otettu, ei kalan suolaamiselle jäänyt- käänsä aikaa. Se jäi mainostoimiston tehtäväksi. Se oli kuvassa karmean suolainen ja Ilta-Sanomastarttui aiheeseen. Minut pantiin tilille asiasta.

## Patakakkonen on kaikkien kokkiohjelmien äiti

Television ruokaohjelmat ovat lisääntyneet jatkuvasti, eikä suosiolle näy loppua. Monille ne alkuperäiset tv-kokit ovat Jaakko Kolmonen ja Veijo Vanamo. Kaksikon ensimmäinen yhteinen ohjelma oli vuosina 1970 ja 1971 esitetty ”Maukasta mutkattomasti”. Tätä seurasivat ohjelmat ”Kesäkeittiö” ja ”Asia on pihvi”. Näistä varhaisista edeltäjistään huolimatta vuonna 1977 alkanut ”Patakakkonen” on monen mielestä se alkuperäisin suomalainen kokki ohjelma.

Yksi Patakakkosen mieliin painuvimmista elementeistä oli sen tunnussävel. Muistatohan: tiiti diddii tidi diddii... Tuo rallatus täyttää kaikki hyvän hitin tunnusmerkit: helppo tehdä, mutta mahdoton unohtaa. Kappale soi vielä tänäkin päivänä muun muassa kännykän soittoäänenä. Jos Michelin-kokkien piperrykset alkavat tökkiä, niin tillilihakauden muistoja voi verestellä katselemalla Ylen Elävässä arkistossa videopätkiä vanhoista Patakakkosista ja sen edeltäjistä. Osoite on [www.yle.fi/elavaarkisto](http://www.yle.fi/elavaarkisto).

Kaikille nippelitiedon ystäville olemme koonneet oheen muutaman tietokilpailu-

kysymyksen Patakakkosesta. Jotta Ylen arkistopalvelu ei ruuhkautuisi, niin olemme laittaneet alle oikeat vastaukset.

1. Montako Patakakkonen –jaksoa esitettiin?
2. Minä vuonna esitettiin viimeinen Patakakkonen?
3. Kuka esitti Patakakkosen tunnussävelen?
4. Mikä instrumentti Patakakkosen tunnussävelessä soi?
5. Mikä on Patakakkosen tunnussävelen nimi?
6. Mistä suomalaisesta kansansävelmästä Patakakkosen tunnussävel on muunnos?

- Oikeat vastaukset:  
1. 333  
2. 1993  
3. Roger Whitaker  
4. Kappale esitettiin viheltämällä  
5. Finnish whistler  
6. Ot, jos ita joutuisi

Tietysti olin rehellinen ja kerroin lehtimiehelle mainostoimiston kaverin olleen asialla. Kun lehti sitten ilmestyi, niin seuraavaksi sain vihaisen soiton mainostoimistosta.

Kaupallisen uran jälkeen Veijo Vanamo jäi eläkkeelle, mutta heitti vielä 1996-1997 yhden keikan - kun kerran pyydettiin.

- Olin Prahassa Suomen lähetystössä kokkina. Se piti olla vain kertajuttu, mutta olin lopulta siellä puolitoista vuotta. Sain samalla hyvän ranskan kielen kertauskurssin, kun suurlähettilään puoliso oli ranskankielinen.

Veijo Vanamo seuraa edelleen alan tapahtumia ja osallistuu keittiömestaryhdistyksen toimintaan. Myös television kokki ohjelmia tulee seurattua. Niiden hän on huomannut siirtyneen yhä enemmän viihteen suuntaan sen sijaan, että katsojat oppisivat jotakin uutta. Parhaat pisteet hän antaa Tina Nordströmille ja Michael Björklundille. Erityismaininnan saa Björklundin työskentelytapana, joka on sellainen, että katsoja huomaa miten asiat tehdään.

Juho Mäyry



Patakakkonen ja sitä edeltäneet kokki ohjelmat opettivat miten tehdä maukasta ja terveellistä ruokaa. Veijo Vanamo ja Jaakko Kolmonen muistivat pikkujoulujaksoissa kerrata kaloreita.

Kuva: Antero Tenhunen/YLE Valokuva-arkisto.

# STOCKMANN

## Riga

GRILS & WOK & PASTA

PANKŪKAS & SALDĒJUMI





Fazer Cafen salaattibaarin houkutusilta Riian Stockmannin ylimmässä kerroksessa on vaikea välttää.

Helsingin keskustassa kauppatorin laidalla vuonna 1862 toimintansa aloittanut Stockmannin tavaratalo, tuolloinen G.F. Stockmannin puoti, kätkee sisälleen merkittävän määrän niin kaupungin kuin maammekin historiaa. Kaupan alan edelläkävijänä sen merkitys niin uusimman muodin kuin tekniikan tuomisessa suurten massojen tietoisuuteen ja ostettavaksi on kautta vuosikymmenten ja -satojen ollut merkittävä. Edelleen useimmille suomalaisille vielä tänään Stockmann tuo ensimmäisenä mieleen Helsingin tavaratalon, varsinkin sen kolmen sepän patsaan puoleisen Mannerheimin tielle avautuvan julkisivun. Tavataan "Stockkan kellon alla" -sanonnan tuntee jokainen. Ja lisäksi ei ole paljoa liioiteltua sanaa, että lähestulkoon kaikki suomalaiset ovat käyneet Helsingin Stockmannilla.

Vaikka mielikuvissa Stockmann on hyvin Helsingin -keskeinen, syntyy huomattava osa sen liikevaihdosta muualla kuin Helsingissä. Tänä päivänä Stockmann on pörssiyritys, joka pitää sisällään liiketoimintayksiköt Seppälä, Hobby Hall, Lindex ja tavarataloryhmän, johon kuuluu Stockmann-tavaratalojen lisäksi Akateeminen kirjakauppa -ketju, Zara-muotimyymälät ja Stockmann Beauty -kosmetiikkamyymälät, outletit ja Venäjällä lisäksi monia muita erikois-

myymälöitä. Stockmannin tavaratalot sijaitsevat Suomessa Helsingin keskustassa, Itäkeskuksessa, Vantaan Jumbossa, Espoon Tapiolassa, Oulussa, Tampereella ja Turussa sekä ulkomailla Venäjällä Moskovassa ja Pietarissa, Virossa Tallinnassa ja Latviassa Riiassa. Yhtenäinen sisustus ja esillepano on yhteinen nimittäjä kaikille Stockmann-tavarataloille. Elintarvikemyymälän lisäksi myös ravintola- ja kahvilapalvelut ovat kaikissa tavarataloissa keskeisellä sijalla, joskin näiden tuotevalikoimassa on hivenen enemmän paikallisuutta kuin vastaavasti verrattuna tavaratalon edustamiin omiin sekä johtaviin kansainvälisiin merkituotteisiin.

Tämän artikkelin tarkoituksena ei ole sen enempää valottaa Stockmannin historiaa vaan raapaista hivenen pintaa ja esitellä Riian Stockmannin ylimmän kerroksen ravintolan, Fazer Cafen, uusittua ilmettä lähinnä kuvallisesta kulmasta. Riian Stockmann avattiin vuoden 2003 syksyllä. Sen ylimmän kerroksen Fazer Cafen ravintolatoiminnasta on vastannut alusta saakka Fazer Amica, kuten myös pääsääntöisesti muissakin Stockmann-tavarataloissa. Nyt neljän käyttövuoden jälkeen ravintola uusittiin Fazer Cafen uusitun konseptin antamiin puitteisiin. Ravintolatilat ovat saumattomasti yhteydessä tavaratalon muihin tiloihin. Sisäänkäynnin yh-



Kassapiste on helposti löydettävissä salin keskeltä ja kulku pöytiin tapahtuu aina sen ohitse.

teydessä oleva houkuttelevan runsas salaattipiste vetää puoleensa magneetin lailla ja avaa kulun muihinkin ravintolan free flow -periaatteella toimiviin ruokasaarekkeisiin. Myös lämmin maku maailma on vertaansa vailla. Grilli-, wokki- ja pastavaliokimaa täydentävät täytetyt ohukaiset sekä pienet suolaiset. Ravintolan taustaseiniä kiertävät juomat ja jälkiruuat, keskelle jäävät herkulliset kahvilatuotteet. Free flow -aluetta rajaavaan kassapisteeseen on sijoitettu lisäksi drinkkibaari sekä kahvituotteet. Ravintolan noin 180 istumapaikkaa sijoittuvat vastapäiseen puistoon avautuvien suurten maisemaikkunoiden eteen. Stockmannin Fazer Cafe on avoinna tavaratalon aikataulun mukaisesti klo 9 -22.

Fazer Cafen sisustusmaailma on mannermaisen tyylikäs ja huippuun viimeistely pienintäkin yksityiskohtaansa myöten sekä tunnistettavissa Fazeriksi jo kaukaa.

*Juha Björklund*

Stockmann ja Fazer -brändit valloittavat maita ja asiakkaita kauniisti käsi kädessä.



# Tervetuloa GASTRO-messuille!

**Gastro 2008** on suur tapahtuma, joka houkuttelee ammattikeittiöalan päättäjät ja vaikuttajat Helsingin Messukeskukseen. Kattava laitenäyttely sekä runsas oheishjelmien tarjonta ovat tehneet Gastrosta tapahtuman, joka on vakiinnuttanut paikkansa yhtenä alan tärkeimmistä tiedonhankintakanavista.

Metoksen osaston (6a37) löydät tutulta paikalta hallin 6 pääportaiden juurelta. Tänä vuonna olemme panostaneet entistä enemmän demoihin. Osasto on siis täynnä tapahtumia ja asiantuntijamme ovat valmiina palvelemaan sinua. Uutuutena on demoteatteri, jossa yleisö voi istahtaa seuraamaan Metos SelfCooking Centerin ja Metos VarioCooking Centerin tarjoamia mahdollisuuksia. Demoteatterin näytöksiin voit ilmoittautua paikanpäällä.

Gastro 2008 -tapahtuma järjestetään 12-14.3.2008. Messukutsun ja sisäänkäyntilippusi löydät tämän lehden takasivulta. Lisätietoja voit katsoa osoitteesta [www.gastro.fi](http://www.gastro.fi).



12-14 MARCH 2008 HELSINKI FAIR CENTRE

## DEMO!

Metos Burlodge –ruoankuljetusjärjestelmä tarjoaa optimaalisen ratkaisun sekä keskitettyyn että hajautettuun jakeluun.

Metoksen jakelulaitevalikoimasta löytyy ratkaisu saliin kuin saliin. Tuoteasiantuntijat ja suunnittelijamme ovat valmiina etsimään sinun keittiösi sopivan ratkaisun.

Metoksen osastolla juodut pullakahvit ovat perinne, jota ei voi jättää väliin. Melitta –kahvinvalmistuslaitteisto ja Metos MiniRotor –leipomouuni palveluksessasi.

## DEMO!

Metoksen vihannesleikkurit, Pacojet ja painekeittokaappi saavat kyytiä, kun kouluttajamme demoavat kasvisten esikäsittelyä ja kypsennystä.

## UUTUUS!

## UUTUUS!

Metos ISC+ -korikuljetinkone sisältää patentoitua älyä, jonka ansiosta astianpesun kustannukset ja sen tuottama ympäristörasitus voidaan minimoida.

## UUTUUS!

## UUTUUS!

Metoksen astianpesukoneet ovat saaneet sisälleen uuden Web Tool -omavalvontatekniikan. Tule katsomaan, miten tärkeä tieto on pakattu helpokäyttöiseen pakettiin.

## DEMOTEATTERI!

Metos demoteatterissa näytämme käytännön esimerkein, miten nykyaikainen laiteteknologia mahdollistaa huippumakujen valmistamisen helpommin kuin koskaan ennen. Tehokkaamman, ergonomisemman ja taloudellisemman tekemisen työkaluina toimivat Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center. Voit ilmoittautua tasatunnein alkaviin näytöksiin osastomme infossa.

## DEMO!

Metos SelfCooking Center mullistaa käsityksesi laitteesta, jonka tunsit aikaisemmin nimellä yhdistelmäuuni.

## DEMO!

Savoyn keittömestarit Kai Kallio ja Kari Aihinen perehdyttävät sinut fine dining –makujen maailmaan.

## DEMO!

Malesialaissyntyinen Vincent Yap on nykyään Ruotsissa vaikuttava makujen mestari, joka tietää miten hyvä ruoka syntyy laadukkaista raaka-aineista. Vincent Yap, hänen veljensä Wan-Sun Yap sekä Metoksen keittömestari Paavo Lintunen kokkaavat ja heittävät keittiöherjaa suomeksi, ruotsiksi, englanniksi ja kiinaksi.

## UUTUUS!

Metoksen pataperhe on täydentynyt uudella tulokkaalla: Metos Viking –kombipata ensi kertaa spottilampujen alla.

## DEMO!

Paistinpannu, rasvakeitin, pastakeitin, painekeitin – kaikki samassa laitteessa. Tule katsomaan mitä kaikkea on Metos VarioCooking Center.

## Uudet lautasjakelimet

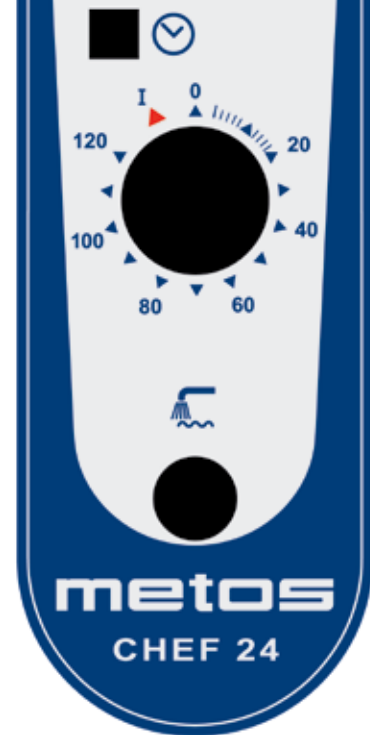
Metoksen Nova, Proff sekä Drop-in –sarjan lautasjakelimet ovat uudistuneet. Jousivastuksen säätö voidaan tehdä yläkautta jakelinta avaamalla ja säätösauvojen asettaminen on entistä helpompaa. Kasettimallinen lämmitysyksikkö on helppo huoltaa ja tarjoaa tuplasti entistä suuremman vastustehon (0,7 kW). Jakelinten päälle asennetut tukitopat estävät kannen tason yläpuolelle tulevien lautasten putoamisen.

Jakelinten sylintereiden peruskoot on ovat 2 x 270 ja 1 x 320 mm. Erillisten säätösauvojen (lisävaruste) avulla jakelimesta voidaan tarvittaessa rakentaa pienempiä kokoja.

## Viking kiillottaa kilpensä

Suvereenisesti markkinoilla kauiten ollut ja mahdollisesti maailman myydyin keittopata on uusiin haarniskansa: Metos Viking -keittopattamallisto on edelleen keittiön nopea ns. peruskeittopata. Ominaisuuksia on lisätty sopivasti, mutta ”yhdestä napista käyntiin” -periaatteesta ei ole luovuttu.

Metos Viking-mallistosta löytyy myös vahvalla sekoittimella varustettu Metos Viking Combi-kombipata. Höyrytila ulottuu padan yläreunaan asti (tehokkuus) ja sähköinen kallistus helpottaa padan tyhjenystä. Patoja voi asentaa riviksi ilman tuki-jalkaa välissä keskenään tai muiden Metos-patojen kanssa.



## Metos Chef

Metoksen Chef –kiertoilmaunit ovat käsite bake off –paistamisessa. Uunien erinomainen paistotulos, luotettavuus ja helppokäyttöisyys ovat ominaisuuksia, jotka ovat tehneet niistä tuhansien myymälöiden, liikenneasemien ja keittiöiden suosikin. Metos Chef –sarjan uunit ovat nyt saatavissa entistäkin parempina. Uusi ulkonäkö kätkee sisäänsä parannetun ilmankiertomekanismin, jonka ansiosta paistotulos on entistäkin tasaisempi. Tehokkaampi eristys nostaa laitteen energiatehokkuutta ja takaa miellyttävämmän työskentely-ympäristön. Unikammio on saanut kirkkaamman valaistuksen sekä viemäröinnin (kustutuksella varustetut mallit). Metos Chef –uuneja on saatavissa sekä GN-mitoitettuna että leipomopeltijohteikolla (450 x 600 mm).



Ensi- ja turvakotien liitto ry

## Ensi- ja turvakotien liitto tekee tärkeää lastensuojelutyötä

Metos on perinteisesti lahjoittanut joulutervehdyksiin varatut rahat yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuoden 2007 kohteena oli Ensi- ja turvakotien liitto. Varat käytetään lasten lelujen ja liikuntavälineiden hankkimiseen toimipisteisiin eri puolilla Suomea.

Ensi- ja turvakotien liitto on valtakunnallinen lastensuojelujärjestö, jonka tarkoituksena on tukea vaikeissa ja turvottomissa oloissa eläviä lapsia ja perheitä sekä ehkäistä perhe- ja lähisuhdeväkivaltaa. Liitto toimii 28 jäsenyhdistyksenä keskusjärjestönä. Jäsenyhdistykset ylläpitävät 11 ensikotia, 7 päihdeongelmien hoitoon erikoistunutta ensikotia ja 14 turvakotia. Osa yhdistyksistä keskittyy avopalveluihin.

Turvakotitoiminta käynnistettiin ensikodin yhteydessä vuonna 1978 Turussa. Sen jälkeen liiton jäsenyhdistysten turvakoteja on syntynyt kaikkiaan 14. Useimmat turvakodit toimivat ensikotien yhteydessä. Joillekin paikkakunnille on ensin perustettu turvakoti, joka on myöhemmin laajentunut ensikodiksi.

Ensi- ja turvakotien liitto on vuosien saatossa ollut tukemassa kymmeniä tuhansia suomalaisia. Ensikodeista on 62 vuoden aikana lähtenyt maailmalle noin 15 000 lasta. Turvakodeista on saanut apua 25 vuoden aikana yli 60 000 perhe- ja parisuhdeväkivalan uhria. Näistä lapsia on ollut yli 30 000.

Ensi- ja turvakotien liiton toimitusjohtaja Ritva Karinsalo kävi Metos Centerissä kertomassa järjestön toiminnasta. Metoksen joululahjoituksen luovuttivat toimitusjohtaja Jarkko Ahlsten ja myyntijohtaja Asko Kotilainen.



## Uusia työkaluja astianpesun omavalvontaan

Metoksen WD –astianpesukoneet saavat keväällä sisälleen uutta tekniikkaa, joka tarjoaa keittiöille aivan uudenlaisen mahdollisuuden astianpesuprosessin omavalvontaan ja käyttökustannusten seurantaan. Metos WebTool on järjestelmä, joka koostuu pesukoneen asennettavasta tiedonkeruuyksiköstä sekä nettisovelluksesta, joka tarjoaa käyttäjälle pääsyn katsomaan tarvitsemaan tietoja. Järjestelmä huolehtii automaattisesti tiedon tallentamisesta ja mahdollistaa nopean analysoinnin. Kerätty tieto palvelee myös huollon tarpeita, sillä se tuo mahdolliset poikkeamat nopeasti esille.

Tiedonkeruuyksikkö tulee vakiovarusteeksi Metos WD -raepesukoneisiin ja tunnelikoneisiin ja on saatavana lisävarusteena WD-sarjan kupu- ja pöydänaluskoneisiin. Käyttäjä voi ostaa tarpeitaan vastaavan palvelupaketin joko perustietojen, HACCP:n tai käyttökustannusten hallintaan. Tule Gastro-messuille tutustumaan uuden ajan omavalvontaan.



Jakelin on helppo puhdistaa ja se kulkee pyörien ja tukevien työntökahvojen avulla helposti työpisteestä toiseen.

## Jäähdytetty korijakelin

Metos BDC -korijakelinvaunu on suunniteltu helpottamaan kylmiä ruokia sisältävien kulhojen käsittelyä keskitetyssä jakelussa. Vaunu säilyttää salaattit ja jälkiruoat oikeissa lämpötiloissa ja tuo jakeluun joustoa. Kulhot voidaan laittaa ruoan valmistuspisteessä korijakelinvaunuun, jonka jälkeen vaunu siirretään kuljetinhihnan viereen odottamaan jakelua tarjottimille. Ratkaisu vähentää ruokien siirtelyä keittiössä ja vapauttaa kylmävarastojen kapasiteettia muuhun käyttöön.

Laitteen tehokas kylmäkompressori ja puhallin takaavat oikeat lämpötilat myös vaativissa olosuhteissa. Eristetyn runkorakenteen ja kannen ansiosta jakelin toimii energiatehokkaasti. Laite on mitoitettu 500 x 500 mm koreille. Kapasiteetti on neljä 115 mm koria tai vaihtoehtoisesti seitsemän 75 mm korkuista koria. Vastapainoilla ja jousilla varustettu taso nousee automaattisesti oikealle työskentelykorkeudelle.



## Nimityksiä

Joakim Berndtsson, 31, on nimitetty tarjousmyynnistä vastaavaksi myyntipäälliköksi. Hän on työskennellyt aikaisemmin Metoksella tuotepäällikkönä.

Sami Kuparinen, 33, on nimitetty Metos GmbH:n toimitusjohtajaksi Itävaltaan. Hän on työskennellyt aikaisemmin Suomen yksikössä myyntipäällikkönä.



Joakim

Sami



Kolme vaunutäyttöistä Metos SelfCooking Centeriä sekä kaksikammioinen painekeittoakaappi takaavat sen, että kypsennyskapasiteetti riittää myös silloin, kun volyyymi kasvaa tai aikataulut muuttuvat. Samalle seinustalle sijoitettu pikajähdytyshuone on kätevästi saatavilla.

# Myyrinkoti *avasi* *uuteen* aikakauteen

**V**antaan Myyrmäessä vanhusten palveluja tarjoava Myyrinkoti kätkee sisäänsä keittiön, jossa tehdään päivittäin lähes tuhat annosta. Vuonna 1983 valmistuneessa rakennuksessa aloitettiin reilu kaksi vuotta sitten perusteellinen saneeraus. Kun ovet avattiin lokakuussa 2007, pääsivät vuoden ja kahdeksan kuukautta evakossa olleet henkilökunta ja asiakkaat tiloihin, joista oli lähes mahdotonta löytää paikka, joka ei olisi ollut uutta vastaavassa kunnossa.

Ravitsemispäällikkö Teija Karimäki muistelee, että paluu uusittuun keittiöön oli ikimuistoinen hetki.

- Hieman vitsailtiin, että ei kai ne ryökäleet ole vieneet meiltä sitä 200 litran pataa. Ja kun tultiin paikanpäälle, niin tietenkään sitä ei ollut, Teija Karimäki muistelee hymy suupielessä.

Vanha keittiö oli oman aikakautensa lapsi ja suunniteltu sen aikaisia tarpeita varten. Uusitus keittiössä on varauduttu siihen, että laadukas-

ta ruokaa voidaan tehdä kustannustehokkaasti silloinkin, kun volyyymi vaihtelee tai asiakaskunta muuttuu. Viikko ennen haastatteluhetkeä keittiö oli ottanut vastuulleen 200 päiväkotiaannoksen valmistamisen ja varautui valmistamaan kuukauden päästä 150 kotipalveluateriaa.

- Kyllä tässä keittiössä on mietitty kaikki isot asiat todella viimeisen päälle kohdalleen. Riittävä laitevarustus aina vaunuihin ja työvälineisiin saakka antaa mahdollisuuden muuttaa toimintaa tarpeiden mukaan. Eikä sitä 200 litran pataakaan ole kukaan enää kaivannut, Teija Karimäki kehaisee.

Keittiön vieressä sijaitseva 70-paikkainen ruokasali palvelee alueen vanhuksia tarjoten päivittäisen lounaan, jonka voi maksaa ladattavalla kaupunkikortilla. Paikka toimii lisäksi talon henkilöstöravintolana ja palvelee viereisen terveysaseman päiväpoliklinikan tarpeita. Myös Myyrinkodin vanhuksilla on mahdollisuus ruokailla salissa.

- Valitettavasti tällä hetkellä kaikki talon sata asukasta ovat niin heikkokuntoisia, että eivät kykene ruokailemaan salissa. Meiltä on toivottu muun muassa kahvilapalveluja ja niitä voidaan varmasti jatkossa tarjota laajemmin. Talon henkilökuntaa mahtuisi enemmänkin syömään ja sillä puolella pitää tehdä markkinointia, Teija Karimäki suunnittelee.

## RULLAAVA KEITTIÖ

Keittiössä harjaantunut silmä poimii nopeasti lukuisia yksityiskohtia, joilla on pyritty luomaan ergonominen ja muuntautumiskykyinen työympäristö. Hauteet ja työpöydät ovat pyörien päällä, joten niiden siirtely käy käden käänteessä. Samaa ajattelutapaa palvelevat myös kylmä- ja pakkasvarastot, jotka on toteutettu "läpikulkuversioina". Toisesta ovesta sisään ja toisesta ulos mahdollisimman paljon rullakoita hyödyntäen.

Käyttäjät ovat kiitelleet uuden keittiön valaistusta ja ilmastoitua. Suurin ero on huomattu astianpesuosastolla, jossa ennen jouduttiin ke-



Astianpesuosastolla on hyvin tilaa vaunuliikenteelle. Tavaroiden edestakaisin siirtely on minimoitu eivätkä puhtaat ja likaiset astiat pääse kohtaamaan.

säkuumalla pitämään ylimääräisiä taukoja, jotta työskentely olisi ollut mahdollista. Pesuosaston huonekorkeus on poikkeuksellisen matala. Tämän vuoksi tappimattokone varustettiin erikoisluukuilla, jotta ne mahtuisivat aukeamaan.

Teija Karimäki selvittää innostuneena, kuinka perussaneeraus antoi mahdollisuuden ajatella kaikki prosessit uudelleen aina biojätteen käsittelystä lattian pesuun. Suunnitteluvaiheessa laadittiin tarkat laskelmat sille koska keittiö on auki ja kuinka monta ihmistä siellä kulloinkin työskentelee. Myös henkilökunta oli mukana projektissa ja sitoutui näin uuteen toimintamalliin.

Kesken haastattelun Teija Karimäki piipahtaa kopistaan keittiön puolella maistamassa juuri valmistunutta ruokaa.

- Meillä on tällainen sovittu tapa, että esimies maistaa aina ruoan ennen kuin se lähtee meiltä ulos. Olen noissa keittiön toiminnoissa muutenkin paljon mukana. Kyllä tuolla ilman minuakin

pärjättäisiin, mutta tämä tuntuu minulle luontevalta tavalla johtaa toimintaa. Koppiemännän rooli ei tunnu istuvan minulle.

## JOUSTOA JAKELUUN

Ruoan kulku keittiöstä asiakkaan eteen on laadun kannalta erittäin kriittinen kohta. Vanhainkodin osastojen käytössä on neljä Metos Burlodge -ruoankuljetusvaunua, joissa on oma lämmin- ja kylmäosasto. Myyrinkodissa keittiöhenkilökunta kuljettaa vaunut osastoille.

- Järjestelmä antaa meille varmuuden siitä, että lämpötilat ovat kohdallaan. Ennen kierrokselle lähtöä vaunut ovat 15 minuuttia kytkettyinä verkkovirtaan. Olemme luvanneet osastoille, että kun ruokailu tapahtuu puolentoista tunnin sisällä vaunujen saapumisesta osastolle, niin lämpötilat ovat kohdallaan. Vanhaan systeemiin verrattuna tämä on todella joustava järjestelmä ja tarjoaa lisää pelivaraa osastoille.

Ruoan kulku keittiöstä asiakkaan eteen on laadun kannalta erittäin kriittinen kohta. Vanhainkodin osastojen käytössä on neljä Metos Burlodge -ruoankuljetusvaunua, joissa on oma lämmin- ja kylmäosasto. Ravitsemispäällikkö Teija Karimäki täyttämässä vaunuja.





Ahkerassa käytössä olevat neljä kombipataa on sijoitettu tapahtumien keskipisteeseen. Patojen vieressä dieettikeittiön varustus.

Henkilökunta syöttää merkittävän osan asiakkaista, joten ruokailussa kuluu runsaasti aikaa, Teija Karimäki kertoo.

Vantaan kaupungin keittiöissä vyörytetään kustannuksia yhä tarkemmin aiheuttamisperiaatteen mukaan. Teija Karimäen mukaan eri tulosyksikköjen välillä käydään keskustelua työnjaosta, jotta toiminta olisi kustannustehokasta.

- Meillä esimerkiksi keittiö voitelee leivät valmiiksi. Olen kuullut, että se helpottaa huomattavasti osastohenkilökunnan työtä ja on terveellistä asia vaikka vähän maksaakin. Kahviastiat puolestaan pestään osastoilla. Näistä asioista sovitaan aina yhteisissä palavereissa.

Päivällisen vaunut tulevat vasta aamulla takaisin pesuun.

- Ihmiset ovat oppineet käsittelemään vaunuja, joten käytännössä ne ovat melko siistejä palautuessaan takaisin keittiöön. Jos mitään erikoista ei ole sattunut, niin pyyhkiminen riittää puhdistukseksi. Peruspesu tehdään aina sovituin

Muistinvirkistykseksi ohjeet seinällä.



väliajoin, Teija Karimäki selvittää.

#### PULLAONGELMA

Kun Teija Karimäeltä kysyy ikäihmisten ruokapalveluiden haasteita, mainitsee hän salamannopean miettimisen jälkeen kaksi seikkaa:

- Rakennemuunneltu ruoka pitää saada maistumaan. Lihapulla maistuu lihapullalta vielä senkin jälkeen, kun se on soseutettu, mutta joku jauhelihasta viritetty annos on täysin eri asia. Toisena asiana mainitsisin tasapainottelun perinteiden ja uudistumisen välillä. Ruokalistalle pitäisi hakea aktiivisesti uusia juttuja koko ajan samaan aikaan kun esimerkiksi karjalanpaisti edustaa perinnettä parhaimmillaan ja on todella pidetty ruoka.

Teija Karimäki kertoo evakkoretken tarjonnan ainutlaatuisen tilaisuuden palautteen kuulemiseen. Asiakkaiden ollessa tilapäisesti Koskelan sairaalassa, työskenteli osa Myyrinkodin keittiöhenkilökunnasta samassa paikassa osastokeittiöissä. Ruoan jakelu ja koko osastoilla tehtävä työ aukesi tekijöille aivan uudella tavalla.

Vantaan kaupungin ikäihmisten ruokapalveluja tuottavilla yksiköillä on yhteiset ruokalistat. Näin voidaan hyödyntää volyymietä ja käyttää yhtenäistä reseptiikkaa. Teija Karimäki kertoo, että ruokalistapalaverit, joissa kaikki ravitsemispäälliköt ovat mukana, tarjoavat hyvän mahdollisuuden tietojen vaihtamiselle. Ikään kuin haastattelun loppukevennyksenä ravitsemispäällikkö heittää kysymyksen, joka saa kaksi tuntia erilaisia asioita uudelleen toimittajan vihdoin

sanattomaksi.

- Kalenterinlaatija on laittanut meidät tiukan paikan eteen. Kun Runebergin päivä sattuu tänä vuonna laskiaistiistaille, niin mitä tarjoat kahvin kanssa? Runebergin torttua vain laskiaispullaa?

*Juho Mäyry*

Metos Burlodge -vaunut odottavat osastolle kuljetusta. Kolmas pyöräpari lisää vaunun ketteryyttä.

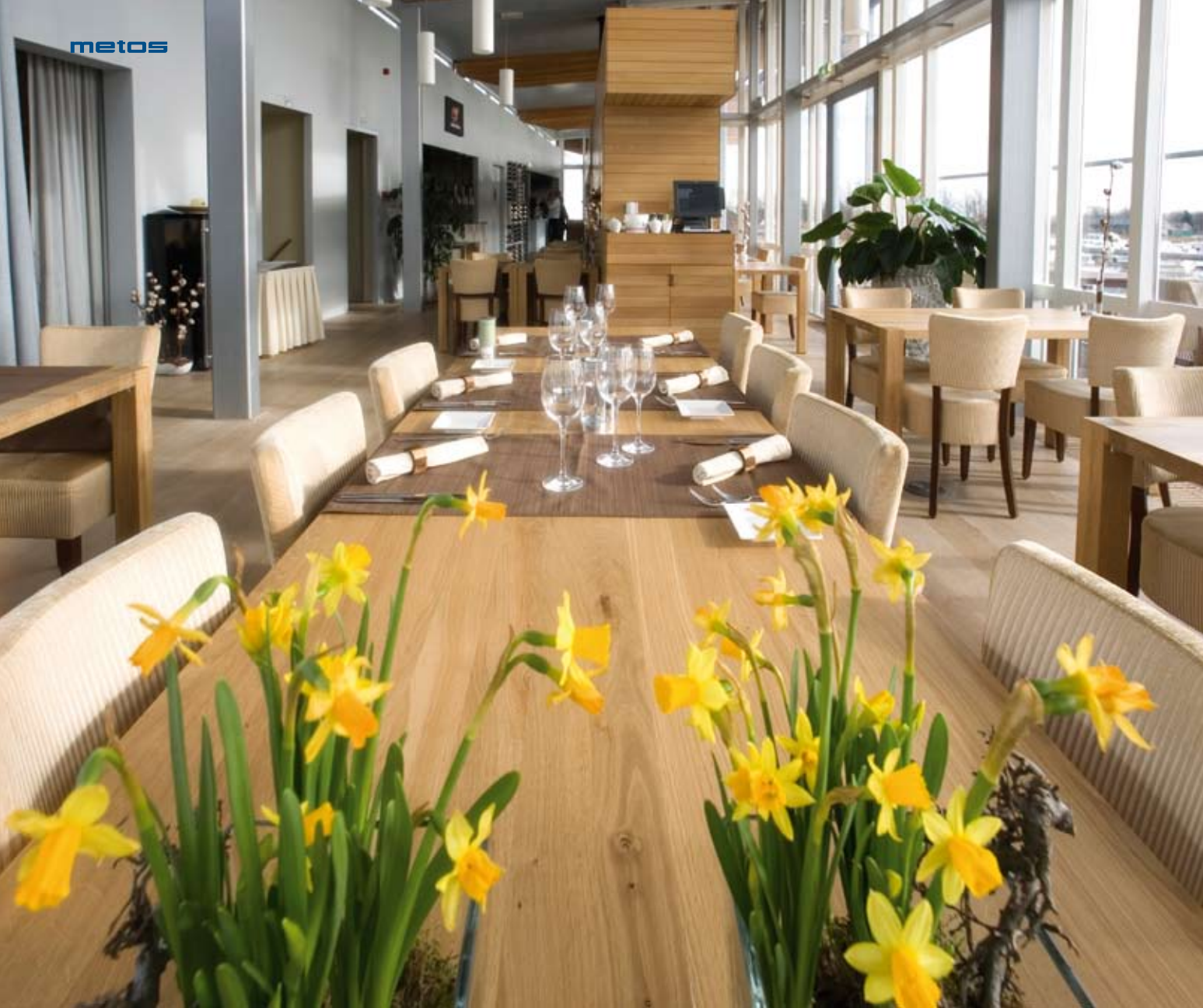


Ilo tutustua.



ilo  
design Inkeri Leivo

Arabian Ilo-astiat tuovat hyvää mieltä ruokailuun kaikkialla, missä astioilta edellytetään ammattilaistason toimivuutta. Käytännöllinen muotoilu ja iloiset väriraidat sopivat moneen käyttöön, kaikenikäisille. Täydennä ilolla entistä sarjaa tai aloita kokonaan uusi, värikäs elämä.



#### ELINTARVIKKEET TUREENA LÄHELTÄ

Ravintoloitsija Boudewijn van der Linden ei halunnut perustaa liiketoimintaa pelkkien kesäkuukausien varaan, vaan suunnitteli toimintamallin, joka tuo kassavirtaa vuoden ympäri.

– Lämmitetyn terassimme sekä viihtyisän juhlasalimme ansiosta täällä on hyvä viettää aikaa myös talvisin. Näin ollen me emme missään nimessä ole riippuvaisia vuodenaajoista.

– Olemme keskellä maaseutua, joten on luonnollista hyödyntää lähiympäristön tuoreita elintarvikkeita ympäri vuoden. Hankimme muun muassa juustoja lähialueen juustonvalmistajilta, tuoretta kuhaa lähivesistöistä, alueen pikkuriistaa sekä tuoreita hedelmiä ympäristön hedelmätarhoista, Boudewijn van der Linden luettelee.

#### KEITTIÖ MITTATILAUSTYÖNÄ

Arkkitehtitoimisto De Jong en Gortenmakerin suunnittelema rakennus ei pyytele anteeksi olemassaoloaan, vaan muodostaa satamaan näyttävän maamerkin. Paljon puuta, vaaleita sävyjä ja luonnonvaloa sisältävä sisustus on amsterdamlaisen Studio SAP:n käsialaa.

Ravintoloitsijan osaaminen ja intohimo tehdä laatua näkyy sekä ruokalistalla että keittiön varustuksessa.

– Minulla oli tänne aivan omat suunnitelmani, jotka toteutettiin yhteistyössä Metoksen suunnittelupalvelun kanssa. Koska keittiön pinta-ala on vain noin 30 neliometriä, oli kalusteiden ja laitteiden sijoittaminen erittäin tärkeää, Boudewijn van der Linden kertoo.

Keittiön sydämen muodostaa keskilattialla sijait-

seva mittatilaustyönä valmistettu keittiösaareke ja siitä muutaman askeleen päästä löytyy kaksi Metos SelfCooking Centeriä. Teräskalusteet ja kylmäpöydät tehtiin mittojen mukaan ja asennettiin lattiaan valettujen sokkeleiden päälle.

Kun jokainen laite on hankittu omalla rahalla, löytää ravintoloitsija nopeasti vastaukset kysytäessä hinnan ja laadun suhdetta.

– Tietysti keittiölaitteiden hinta ja laatu tulee puntaroida huolellisesti. Minulle on tärkeää, että se mitä hankitaan myös tuntuu hyvältä. Tunne ei onneksi pettänyt, sillä olen erittäin tyytyväinen tehtyihin valintoihin. Laitteet eivät ole ainoastaan materiaalien puolesta luotettavia ja vankkoja vaan ne ovat myös miellyttäviä käytössä. Kun on työskennellyt koko päivän keittiössä, niin tietää, että se ei missään nimessä ole turhaa luksusta, Boudewijn van der Linden perustelee.

*Jelke te Loeke*

Hollannissa keittiöt rakennetaan kalusteet ja laitteet yhtenäisin saumattomin pinnoin suljetuilla sokkeleilla. Tasojen alareunat ovat myös umpinaiset. Kalusta, myöntävät hollantilaiset, mutta mainitsevat, että rahat palautuvat monin verroin takaisin siivouskustannuksissa ja parantuneessa hygieniassa.

## Ravintola Marnemoende

*Hollannissa*

rauhan tyyssija kivenheiton päässä moottoritieltä A12

**H**ollantilaiseen IJsselsteinin kaupunkiin rakennettiin pari vuotta sitten uusi venesatama. Veneily ja tasokas ruokailu ovat aina kuuluneet yhteen, joten myös tämän sataman varustukseen tuli ravintola. Modernisti

suunniteltu ja sisustettu ravintola Marnemoende on saanut nimensä pienestä Marne-joesta, jonka uoma laski Rooman vallan aikana IJssel-jokeen. Paikka sijaitsee viiden minuutin ajomatkan päässä moottoritieltä A 12.

Syyskuussa 2006 avattu Marnemoende löysi nopeasti paikkansa kulmakunnan kohtauspaikkana, jonne hyvän ruoan ja juoman ystävät tulevat kauempaakin. Rakennuksen toisesta kerroksesta löytyy 72 asiakaspaikkaa, joista avautuu upea näkymä venesatamaan ja tietysti laiturille, joita tässä maassa riittää.





**S**uomalaisille se on ollut Muurmannikin, Venäjän pohjoisin ja maailman suurin pohjoisen napapiirin pohjoispuolella oleva kaupunki. Sotilastukikohta, ydinsukellusveneitä ja niiden ongelmajätteitä, Golf-virran sulana pitämä satama, jättimäisiä kerrostaloja... Neuvostoliiton hajoaminen iski Murmansiin ankarasti. Kaupungin väkiluku laski yli sadalla tuhannella, kun työttömyys ajoi murmanskilaisia muualle.

Nyt Murmanskissa on käynnistymässä uusi talouden nousukiito. Taikasana on Shtokmanovskojen kaasukenttä.

Sen rakennustöiden arvioidaan käynnistyvän jo ensi kesänä. Murmanskissa ovat jo merkittävimmät kansainväliset offshore-alan yritykset, kuten Statoil, Hydro, Texaco, Shell, ja EON. Voimakas kaivos- ja metalliteollisuus investoi ja uusii teknologiaansa. Uutta satamaakin suunnitellaan Kuola-vuonon länsipuolelle.

Suomalaisyrityksiä Murmanskissa on ollut vain muutama, mutta nyt mahdollisuuksia selvittää jo lähes 50 yritystä.

Murmansk on yhä sotilaiden kaupunki. Kaupunkia valvoo Aljoshasoturi. Se on yli 30 metrin korkuinen. Ja vastaviihityt laskevat kukkasaan käsikranaattia viskaavan soturin jalkojen juureen stadionin edustalle.

Leninin patsas seisoo hyvin hoidettuna keskeisellä paikalla. Suomen konsulaatin osoitekin on: ul. Karla Marksa 25 A. Mutta samaan aikaan kaupat ovat pullollaan lännen merkkituotteita.

Murmanskilaisille yhteydet länteen ovat tärkeitä. Pohjoismaiden ministerineuvoston Murmanskin toimipisteen päällikkö Juri Smirnovkin haluaa tietää, onko Murmansk eurooppalainen vai aasialainen kaupunki.

Eurooppalainenhan se on, mutta persoonallisella tavalla.

Elämänusko kaupunkiin on joka tapauksessa palannut. Väkiluku kasvaa (375 000), ja tulevaisuus on toiveikas.

*Juha Mauno*

# *Kouluttajan päiväkirjasta*

## **Murmanskiin on pitkä matka**





Venäläisen myymäläketju Provisonin väki on kiitollista kuulijakuntaa ja halukas oppimaan alkeista lähtien Metoksen SelfCooking Centerin käytön.

Venäläisen myymäläketju Provisonin väki kävi alkuvuodesta tutustumassa suomalaisen vähittäiskauppaan ja erityisesti palvelutuskien tarjontaan. Vierailun aikana syntyi näkemys siitä millaisia tuotteita yritys haluaa asiakkailleen tarjota. Keravan Metos Centerissä nähtiin millaisilla laitteilla nuo ruoat valmistuvat. Kun kaupat oli tehty ja Metos-laitteet asennettu, oli myyjän aika lunastaa lupauksensa. Koulutus kuuluu hintaan. "Terve Sisko. Meillä olisi täällä sinulle yksi koulutuskeikka, Murmanskissa. Oletko käynyt ennen?"

#### JALKAPATIKASSA RAJAN YLI

Raja-Joosepin raja-asemalla on syyskuisena maanantai-aamuna hiljaista. Taivaalla purjehtii repaleisia harmaita pilviä, mutta luonto loistaa kirkkaina keltaisen, oranssin ja punaisen sävyissä.

Dimitri ja Tatjana sovitusti odottavat minua. Edessä on 240 km lähes asumaton Kuolan niemimaan kairaa. Autovalinta, Chevrolet Niva –maasturi, osui nappiin. Tietyötä on kymmeniä kilometrejä.

Murmanskissa ovat vastassa kauppa- ja Provisonin henkilökunnan ystävälliset tervetulo-

votukset. Ohjelmassa on majoittuminen hoteli Polarnie Zoriin, jonka jälkeen suuntaamme päivälliselle. Ravintola on moderni ja kaunis, neljän ruokalajin ateria herkullinen ja henkilökunta palvelee oitekooppisesti. Hmm! Tämähän alkaa lupaavasti.

#### SUOMALAISET PUSSIMATKALLA

Kauppiaas kuljettaa minua kuin kunniavierasta. Hänen uudessa Lexuksessaan on kermanvärinen nahkaverhoilu ja putipuhuaat samanväriset karvalankamatot takana. Voi voi! Kuraisilla kaduilla likaantuneet saappaani sotkevat komeat matot. Tempaisen laukustani Prismun muovipussin kenkieni alle.

Ajamme kaupungin laitamilla olevaan supermarketiin. Ympäri on betonilähiö täynnä hirmuisen isoja kerrostaloja. Myymälän potentiaalinen asiakaskunta näyttäisi olevan kävelymatkan päässä.

Pikainen kierros marketissa osoittaa, että laadukkaita raaka-aineita on saatavilla. Luonvalmisruoka- ja salaattitiskiinkin sen kahden sekunnin ensisilmäyksen, jonka pitää pysäyttää ostaja. Värit? Rypistän vähän otsaani. Ensimmäinen väri ja

sitten maku, välähtää mielessäni.

Pieni koulutustila sijaitsee myymälän alakerrassa. Kiinnostuneita ihmisiä on joka puolella. Nurkassa kiiltelee upouusi Metos SelfCooking Center. Tarkastelemme raaka-aineita: kanoja, kaloja, naudan- ja sianlihoja, kypsennysvalmiita ruokia... Kelaan kuin filmiä päässäni viikon ohjelmaa puheensorinan keskellä. Kalat ensin, sitten kanat ja naudan- ja sianlihat, puolen viikon jälkeen siirrytään kasviksiin. Huhuh! Työtä näyttäisi olevan kuukaudeksi, mikäli kaikki nuo raaka-aineet aiotaan valmistaa tuotteiksi.

Tapaan myös kurssilaiset, kymmenisen henkeä. Ei kokkeja, ei eineskeittäjiä, vaan eri markettien elintarvikeosastojen päälliköitä. Ilmapääri on ystävällisen odottava.

#### YHTEINEN KIELI LÖYTYY

Tiistai- ja maanantai aloitetaan Metos SelfCooking Centerin koulutuksella. Kurssilaiset ihmettelevät laitteen tekniikkaa. Selvitämme tulkkimme Alekseihin kanssa teknistä sanastoa ja yritämme löytää venäjänkieliset käännökset.

Kuulijakunta osallistuu heti aktiivisesti ope-

tukseen. Pyydän oppilaitani selaamaan laitteen prosesseja. Yhteinen sävel löytyy hetkessä, kun valitsemme SelfCooking Centerin valikosta venäjän kielen.

Teollisuuden esikäsittelyä raaka-aineita ei ole. Kaikki ovat tuoreita. Kaloista on vain poistettu sisälmykset. Muitakin eroja on. Esimerkiksi luuttoman kanan (ei siis broilerin, vaan kanan) rintaleikkeiden rakenne on kovin karkeasyinen.

Sisälämpöanturin asettaminen jännittää. Kypsän kanan sisälämpötilan kurssilaiset tietävät. Kypsä rintaleike näyttää herkulliselta. Hyvä! Tuotetta leikatessani tunnen, että rakenne on sitkeä. Vaaditaan siis vielä hienosäätöä.

Seuraavaksi kypsennämme luuttomaksi leikatun lähes kokonaisen kanan. Lintujen sitominen käy mielessäni, mutta sovimme, että esimerkiksi kypsennys tehdään ilman sitomista. Hiukan räjähtäneeltä kypsät linnut sitten näyttävätkin. Mureudessakin on toivomisen varaa. Ohuet viipaleet maistuvat kuitenkin hyvältä.

Porsaanleikkeet ja -kyljykset ovat rasvaisempia kuin Suomessa. Hakkaamme ne ohuiksi ja teemme niille yksinkertaisen leivityksen. Niistä tulee kerralla mureita ja mehukkaita, oikein sopivia myyntitiskiinkin!

Päivän päätteeksi keskustellaan suomalaisen elintarvikeliikkeen tuotteista. Kerron grillikyljyjistä, kiusaus-, makaroni-, maksa- ja perunalatikoista ja risotoista. Tarinaa tulee paistetuista marinoiduista lihapaloista ja kaloista, leikkeistä, kyljyksistä, jauhelihapihveistä ja -murekkeista. Kuvailen parhaan kykyäni mukaan salaattitiskiä ja tulkkimme Aleksei kääntää pää punaisena. Saiko kukaan ylös? Loppuviikon toivelista syntyy samalla.

#### MYSTERIKALA

Keskiviikon koulutuslistalla on SelfCooking Centerin yhdistelmäunitoiminnot. Raaka-aineista on tarjolla mahtavia Jäämeren kalavalkaleita. Käsittelemme kokonaisia puna-ahvenia, isoja turskafileitä ja kampelafileitä. Vuossa komeilivat vielä iso lohi ja nieriä. Onpa mukana yksi täysin tuntematonkin kala, jolle Aleksei ei keksinyt suomenkielistä vastinetta.

Kermanainen turska kypsyy paistetun kalan prosessilla. Sisälämpöanturin avulla saadaan kostea rakenne ja hyvä maku. Nieriä maustetaan sisä- ja ulkopinnalta. Sisälämpöanturilla tästäkin pakusta kalasta saadaan herkullista. Perhosleikkeet ja palasina kypsennetty lohi antavat hyvän esimerkin kaupan valmisruokalinjastoon sopivista tuotteista.

Ohuet pizzat ovat useaan kertaan keskusteluissa. Myös kauppias toivoo niitä. Paikalliset pizzat ovat paksuhkoja, hiukan piirakkamaisia

leivonnaisia. Keittiön hyllystä löytyy SelfCooking Centerin mukana toimitetut pihvi/pizza-levyt, joiden avulla valmistamme jauheliha-, broileri- ja kasvispizzat. Tuotteet saavat kaikkien varauksettomien suosion. Kehittelemme lisäksi kahville sopivan makean smetana-päärynäpizzan. Kaupan oma vehnätaikina sopii erittäin hyvin pizzojen pohjajatekijäksi.

#### MAJONEESIA PELIIN

Torstain teemana on laatikkoruuat: maksalattikka, kinkkukiusausta ja broileririsottoa. Lisäksi paistamme kaalikääryleitä ja täytettyjä paprikoita sekä kypsennämme kaupan omia eineksiä, mm. jauhelihapihvejä. Graniittiemaloiduilla pelleillä ja grilliritilällä pihvit ruskistuvat hyvin.

Venäläiset pitävät majoneesista. He sekoittavat majoneesin joukkoon juustoraastetta. Tämä seos leivitetään erilaisten ruokien pinnalle, ja ruoat ruskistetaan nopeasti uunissa. Sama kuorutus laitettiin esimerkinomaisesti kaalikääryleiden ja täytettyjen paprikoiden päälle. Ihanan näköistä – mutta myös lisää kaloreita!

Iltapäivällä leikkasimme kasviksia. Olin tutustunut nopeasti kaupan salaattitiskiinkin ja todennut sen "raskaaksi". Yleisesti toivottiinkin salaattilinjaston keventämistä. Niinpä leikkasimmekin kaikkia mahdollisia kasviksia. Niiden paljous ja värikyky olisi kaupan salaattitiskissä uutta.

Venäläinen smetana on paksua, kermaista. Ruokaisiin salaatteihin sopivan majoneesin saamme keventämällä sitä kymmenprosenttisella smeta-



nalla sekä ananasseella ja –mehulla. Maustamme kokonaisuuden pippuriruouheella, sokerilla ja suolalla. Lopputulos on upea. Oranssi salaatti ja punajuurisalaatti maistuvat ja näyttävät kurssilaisista juuri oikeanlaisilta.

#### PERJANTAIN PIKAKERTAUKSET

Polarnie Zorin aamiaisella soi taas harmonikka, nyt tämän matkan viimeisen kerran. Koulutus aloitetaan kertaamalla SelfCooking Centerin tekniikkaa. Sen jälkeen kurssilaiden toiveiden mukaan valmistamme salaattikastikkeita. Pohjaraaka-aineina ovat smetana, kermaviili, kerma ja öljy.

Uudenlainen ulkonäkö elintarvikeliikkeen tiskiinkin syntyy varmasti jo näinkin pienen episodin jälkeen. Paljon tuli valmiiksi, mutta myös avoimeksi jääneiden kysymysten lista on pitkä. Kouluttaja sai lisävirtaa siitä, että kurssilaiset olivat täysillä mukana, innokkaasti ja opinhaluisesti. Hieno visiitti siis!

Kotimatalla tulee jo kiire. Raja sulkeutuu kello 21 Suomen aikaa.

Sisko Mauno



# Lapiohommissa siellä jossain



- Hups, poka taisi eksyä vastarannalle

**J**uhlpalvelut ja tapahtumacatering saattavat lennättää meidän ruoanvalmistuksen ammattilaiset mitä uskomattomampiin paikkoihin. Vain mielikuvitus on rajana, kun teemoja ja juhlien pitopaikkaa pohditaan. Ilahduttavan usein ruoka näyttölee suurta osaa tilaisuuksissa. Nousukauden aikana asiakkaiden odotusarvot ovat kasvaneet vähintään samaa tahtia, kun tapahtumabudjetteihin on tullut nollia perään.

Kunnollinen suunnittelu on perusedellytys sille, että asiakas on tyytyväinen ja että myös palvelun tarjoaja nettoaisi keikasta jotakin. Tarjoilupaiikkaan tutustuminen riittävien tietojen saamiseksi on välttämätöntä. On otettava selville kulku paikalle, onko tarjoilupaiikalla kylmä- ja lämmänsäilytyslaitteita, kypsennyslaitteita ja mitkä ovat astianpesumahdollisuudet vai onko niitä ollenkaan. Jos laitteita ei ole, täytyy miettiä mistä saadaan energiaa valmistukseen ja säilytykseen vai tuodaanko kaikki valmiina paikalle juuri ennen tarjoilua. Kaikki tämä ja monet muut asiat vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun, tarvittaviin resursseihin ja kustannuksiin.

Jokaisen tapahtuman takana on suuri määrä työtä ja kekseliäisyyttä. Ruoan pitää olla maukasta, näyttävää ja muutenkin laadultaan hyvää. Tänä päivänä viidenkymmen hengen istuva illallinen keskellä metsää ei ole ongelma, vaan haaste. Näillä poluilla riittää kompastuskiviä ja suurin sellainen on logistiikka. Miten saada koko karavaani kulkemaan lepikon läpi ja tilaisuuden jälkeen takaisin. Kun viimeinen asiakas lähtee alkavat purkutalkoot, siivous, kuljetus ja tiskaus. Usein ollaankin pitkällä vuorokauden toisella puolella ennen kuin kaikki työt on saatu tehdyksi. Jos perille asti päästään autolla se

on jo puoli voittoa. Aikaa on varattava paljon, jotta kuljetus ja rakentaminen tilaisuutta varten ehditään tehdä.

Vanhemman polven keittiömestarit neuvovat uralla eteenpäin pyrkiviä kokkeja varautumaan myös niin sanottuihin lapiohommiin. Voin kokemuksesta kertoa, että keikkahommissa näitä riittää. Kerran tuli kerättyä ennen tilaisuuden alkua ruokapöydän kokaisen vadelmakakun kiilteet kylmäkuljetusauton lattialta. Samalla, kun tuskanhiki virtasi ja lapio teki määrätietoista liikkeitä, piti pohtia sopivaa vaihtoehto B:tä kakun nopeaan paikkaamiseen. Seuraavalla kerralla tulikin sitten mietittyä logistiikkaa hieman huolellisemmin.

**”Jos perille asti päästään autolla se on jo puoli voittoa.”**

Ruoan tarjoilu poikkeavissa olosuhteissa asettaa omat haasteensa ruokaturvallisuudelle. Elintarvikelainsäädäntö ja omavalvonta pätevät täälläkin, vaikka valvonta on vaikeaa ja toisinaan jopa mahdotonta. Valitettavan usein kuitenkin näkee, että kaikkien ammattietikka ei ole lain kanssa samalla aaltopituudella. Eräessä kesäisessä ulkotapahtumassa kiinnitin huomioni kahteen valtavaa kastikesaavia kantavaan ”kokkiin”. Sankarit luovivat kannettoman astiansa kanssa ihmispaljouden keskellä. Toinen käsi kannatteli saavia, toisessa oli tupakka. Kaikenlainen yrittäminen kunniaan, mutta jos ruoan valmistukselle ei voida luoda kunnollisia ja turvallisia lähtökohtia, ei leikkiin pidä ryhtyä. Kotikeittiö ja halpamarketin hyllystä löytyvät tarvikkeet ovat toki hyvä starttipaketti, mutta satojen suiden ruokkimiseen näistä ei ole.

Sana ”juhlpalvelu” tuottaa Googlessa ilahduttavan monta osumaa. Palveluja harvemmin käyttävä asiakas eksyy helposti tarjonnan viidakkoon.

Miten vertailla kaikkia vaihtoehtoja? Referenssejä kuitenkin olla vaikea saada, koska tilaisuudet ovat hyvinkin ainutlaatuisia ja toisten juhliin pääsee valitettavan harvoin kuokkimaan. Kahdenkymmenen tarjouspyynnön lähettämiseen sähköpostilla ei tarvita kummoistakaan osaamista, mutta tarjousten vertailu sen sijaan vaatii kriittistä otetta. Ruutu on pian täynnä tarjouksia joiden hinta ja sisältöhaitari on kaikkea maan ja taivaan väliltä. Kokonaiskustannukset hämärtyvät, kun jonkun hintaan sisältyy vain ruoka, ja toisen taas kaikki liinoista ja ruokailuvälineistä hovimestariin ja tilan siivoukseen.

Jos asiakas on kerran kuningas, niin hänelle pitää tarjota mahdollisuus maistaa ja nähdä etukäteen mitä on ostamassa. Koemaistot, neuvottelut ja niitä seuraavat uudet koemaistot ovat haaste palvelun tarjoajalle. Ilmaista työtä ei ole olemassa, joten kaikki tunnit ja raaka-aineet näkyvät tavalla tai toisella asiakkaan loppulaskussa. Jos sopimukseen ei koemenun ja neuvotteluiden jälkeen päästäkään, on palveluntarjoajan panostus valunut hukkaan. Pahimmillaan käy niin että, yrittäjän tilauskirjaan jää tällaisten tilanteiden seurauksena tyhjä sivu.

Pohdittaessa edellä mainittuja haasteita ja yhden tilaisuuden hoitamiseen tarvittavaa työmäärää, tulee helposti siihen johtopäätökseen, että tällaista työtä ei tee kukaan täyspäinen. Sisätöihin ja äkkiä! Mieli kuitenkin muuttuu hyvin nopeasti. Mikään ei voita sitä tunnetta, kun tyytyväinen asiakas kiittää tilaisuuden onnistumisesta ja voi kollegoiden kanssa todeta, että me teimme sen!

*Janne Tirkkonen  
Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö*



kuulet äänimerkin, voit laittaa potkat sisään. Valikossa näet kypsennysanturin kuvakkeen, joka muistuttaa sinua asettamaan anturin kahden potkapalan läpi. Sulje ovi, ja ei kun kotiin nukkumaan.

Valmistus Metos VarioCooking Centeriä käyttäen:

Myös Metos VarioCooking Center soveltuu erinomaisesti matalalämpökypsennykseen. Valitse valikosta 'liha / yönylihaudutus'. Metos VarioCooking Center ilmoittaa, että voit ruskistaa lihan. Kaada pieni tilkka öljyä paistoaltaaseen ja lisää suolatut lihat. Ruskista hetki ja lisää kuoritut, viipaloidut kasvikset sekä mausteet. Kun lihat ja kasvikset ovat sopivasti ruskistuneita, lisää viini sekä Metos VarioCooking Centerin automaattisella vedenannostelijalla sopiva määrä vettä, niin että lihat juuri peittyvät. Aseta kypsennysanturi juurta myöten kahteen poron palaseen niin, että myös musta tyven osa on peittyneyst nesteeseen. Tällä tavalla laite pystyy havaitsemaan lihan ja sitä ympäröivän liemen lämpötilaeroituksen. Näin menetellen saat myös mahdollisimman pienen hävikin.

### TUMMA VALKOSIPULIKASTIKE

Ota poron potkasta jäävä keitinliemi talteen. Keitä sitä niin kauan, että jäljellä on vain noin 1,2 litraa.

SALOTTISIPULIA	8 KPL
VALKOSIPULIA	4 KYNTTÄ
PEKONIA	2 VIIPALETTA
SOKERIA	
TOMAATTIPYRETTÄ	1 RLK
VALKOVIINIÄ	2 DL
PORON LIENTÄ	1,2 L
MAISSIAUHOJA	1 RLK
VOITA	2 RLK
VALKOVIINIETIKKAA	1 RLK
TUORETTA ROSMARIINIA	2 OKSAA
TIMJAMIA	½ TL
SUOLAA, VALKOPIPPURIA	

Kuori ja hienonna salottisipulit. Kuullotta sipulit voin kanssa. Lisää hienonnettu pekoni ja ruskista kevyesti. Lisää ripaus sokeria ja tomaattipyre. Freesaa hetki. Lisää valkoviini ja loput mausteet. Keitä seosta vähän aikaa ja kaada joukkoon siivilöity poronliemi. Anna kiehua kunnes noin puolet keitoksesta on jäljellä. Suurusta kastike

jauho-vesi -seoksella ja kiehauta. Siivilöi kastike ja kiillota se vatkaamalla siihen 2 rlk voita.

### JUURESHOLLANDAISE

VOITA	500 G
PALSTERNAKAA	100 G
PORKKANAA	100 G
SELLERIÄ	50 G
PURJOSIPULIA	50 G
KANANMUNAN	
KELTUAISIA	4 KPL
SITRUUNANMEHUA	1 RLK
GINIÄ	1 RLK
PORON KEITINLIENTÄ	0,5 DL
SUOLAA JA CAYENNEPIPPURIA	

Sulata ja kirkasta voi. Kuori ja kuutioi juurekset sekä purjosipuli noin 1-3 mm kokoisiksi kuutioiksi. Höyrytä kasvikset Metos SelfCooking Centerissä käyttämällä rei'itettyä GN-astiaa. Valitse valikosta 'oheisruoat / höyrytetyt kasvikset'. Aseta ajaksi 1 min. Esilämmityksen jälkeen kuulet äänimerkin ja voit asettaa juurekset ja purjosipulin sisään. Kun juurekset ovat kypsyneet, kuivaa ne puhtaalla keittiöpyyhkeellä. Laita kananmunan keltuaiset, suo-

la, sitruunanmehu, gini ja poronliemi kasariin. Aseta kasari Metos induktioliedelle ja säädä lämpötila 60 asteeseen. Vatkaa kananmunia tasaisesti kunnes seos alkaa paksuuntua. Lisää kirkastettu voi varovasti koko ajan vatkat. Lisää juurekset ja purjosipuli. Mausta cayennepippurilla ja suolalla.

### KEITETTY KELTAJUURI

KELTAJUURTA	500 G
MUSKOTTIA	
SUOLAA	
RYPSIÖLJYÄ	

Keitä keltajuuret rei'itettyssä GN-astiassa Metos SelfCooking Centerillä valitsemalla valikosta 'peruna'. Kun kuulet äänimerkin laitteessa on optimaaliset juuresten keittolosuhteet, jolloin voit laittaa GN-astian kypsennyskeskukseen. Aseta kypsennysanturi kahden keltajuuren läpi ja sulje ovi.

Kun laite ilmoittaa että juurekset ovat kypsiä, ota GN-astia pois ja kuori juurekset. Leikkaa sopivia viipaleita ja mausta ripauksella muskottia, suolaa ja öljyä.

### SIENITÄYTETYT PERUNARÄISKÄLEET

MAITOA	5 DL
KANANMUNIA	5 KPL
VEHNÄJAUHOJA	4 DL
PERUNAA	200 G
SIENIÄ	400 G
SIPULIA	100 G
PURJOSIPULIA	100 G
VOITA PAISTAMISEEN	
SUOLAA JA PIPPURIA	

Tee maidosta, munasta ja jauhoista lettutaikina ja mausta se suolalla ja pippurilla. Kuori ja raasta perunat, ja lisää taikinaan. Paista Metos VarioCooking Centerillä valitsemalla 'munaruoat / letut/krepit / keskripaku'. Laite kertoo sinulle optimaalisen paistolämpötilan, milloin sinun tulee kääntää tuotteet ja milloin tuote on asetuksiesi mukaan valmis. Saat helposti ja varmasti tasalaatuisen paistotuloksen.

Paista sienet ja sipulit voissa valitsemalla Metos VarioCooking Centeristä 'kasvikset / paistetut / toiseksi tummin'. Näin voit helposti ruskistaa sienet haluamasi värisiksi.

Täytä räiskäleet sienillä ja tee kääryleitä. Kokoa annokset ja toivota 'Bonne appetite!'.



Paavo Lintunen  
Metos Centerin keittiöpäällikkö

### MENU 10 HENGELLE

Viipaloitua poronpotkaa tummalla valkosipulikastikkeella. Lisukkeena juureshollandaisea, muskotilla maustettua keltajuurta sekä sienitäytettyjä perunaräiskäleitä.

### PORON POTKA

Voit valmistaa potkan joko Metos SelfCooking Centerillä tai Metos VarioCooking Centerillä. Alla mainituilla ohjelmilla voit kypsentää potkat vaikka yön yli, jolloin tuote on valmiina aamulla.

PORON POTKAA	
VIIPALOITUNA	2 KG
SUOLAA	
PALSTERNAKAA	100 G

SELLERIÄ	70 G
PORKKANAA	100 G
VALKOSIPULIA	3 KYNTTÄ
ROSMARIINIA	2 OKSAA TUORETTA / 0,5 TL KUIVAUTTUAA
LAAKERINLEHTIÄ	4 KPL
VALKOPIPPURIA (KOKONAINEN)	15 KPL
KUIVAA VALKOVIINIÄ	4 DL

Valmistus Metos SelfCooking Centeriä käyttäen: Suolaa poron potka ja laita palat 100 mm syvään GN-vuokaan. Lisää kuoritut, viipaloidut kasvikset sekä mausteet. Kaada viini sekaan. Valitse valikosta 'paistit / matalalämpöhaudutus', delta -T lämpötilaerotukseksi 10 °C ja sisälämpötilaksi 78 °C. Anna Metos SelfCooking Centerin esilämmitä. Kun



**M**etos Centerissä piipahti tammikuussa kymmenkunta kollegaa Itävallasta. Ajattelin, että koti-ikäväni vaivaamille matkalaisille maistuisi illallisella kaiserschmarren, tuo mainio itävaltalaisen tuunaama pannukakku. Viitteellinen raaka-ainelista löytyi vanhasta hiirenkorville kuluneesta ruotsalaisesta keittokirjasta. Työkaluksi valitsin Metos VarioCooking Centerin, sillä olin joskus kuullut, että siinä on valmis kaiserschmarren-prosessi.

Valikko näytti kuitenkin tyhjää. Onneksi itävaltalaiset ystävämme olivat juuri tauolla ja Wolfgang Neyer –niminen keittiömestari lupasi lähteä opastamaan minua. Salaisuus löytyi VarioCooking Centerin kielivalikoista. Kaiserschmarren-prosessi löytyi, kun valitsi valikosta kieleksi saksan ja nimenomaan Itävallassa puhuttavan saksan, Deutsch (A).

Liota rusinat rommissa. Sekoita maito ja jauhot taikinaksi. Erottele keltaiset valkuaisista. Sekoita keltaiset varovasti taikinaan. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi, ja lisää varovasti sekoitettua taikinaan. Mausta suolalla, vaniljasokerilla ja lisää puolet reseptin sokerimäärästä. Paista taikina Metos VarioCooking Centerillä valitsemalla valikosta kieliasetus 'Deutsch (A) / munaruuat / Kaiserschmarren / Dunkel'. Laite esilämpenee (vorheizen) ja ilmoittaa milloin voit täyttää (beladen).

Laita tilkka öljyä ja voi kypsennystasolle, lisää taikina ja sulje kansi kahdeksi minuutiksi. Avaa kansi ja ripottele päälle rusinat. Sulje kansi, ja

odota että Metos VarioCooking Center ilmoittaa että voit kääntää tuotteen. Leikkaa taikina kahdeksaan osaan ja käännä palat. Kuittaa valikosta "käännä"-merkistä. Sulje kansi. Kun saat äänimerkin ja laite pyytää kääntämään uudelleen. Avaa kansi ja leikkaa jokainen pala yhdeksään osaan ja käännä ne. Kaada päälle loput sokerit ja rusinoista jäänyt rommi. Kuittaa "käännä"-valinnasta esille tuleva "jatkuva" (dauer). Sekoita paloja hetken.

Ennen tarjoilua kaiserschmarren koristella runsaalla tomusokerilla. Lisukkeena voit tarjota hilloa tai suklaakastiketta. Myös liekitetyt luumut ovat suosittuja.

#### HYVÄ TIETÄÄ TÄMÄKIN

Kaiserschmarren tai Kaiserschmarren on itävaltalainen erikoisuus, eräänlainen paranneltu pannukakku, joka syödään välipalana tai jälkiruokana. Wieniläinen kokki kehitti tämän jälkiruuan vuonna 1854 keisarinna Elisabethille (Sissi) hänen vihkiäisiinsä. Luotettavista lähteistä on kuultu, että keisarinna ei herkusta juuri perustanut. Keisari Frans Josef sen sijaan piti, ja niin kaiserschmarren sai ansaitsemansa suosion. Keisari ymmärsi hyvän päälle, eikä epäroinyt vaihtaa, jos tarjolla oli jotakin vielä parempaa. Hänen piti alunperin avioitua Sissin isosiskon Helenen kanssa, mutta päätti vaihtaa nähtyään ihastuttavan Sissin.

*Paavo Lintunen*

# Kaiserschmarren

RUSINOTTA	1,5 DL
ROMMIA	4 CL
MAITOA	0,5 L
VEHNÄJAUHOJA	270 G
KANANMUNIA	6 KPL
SUOLAA	
VANILJASOKERIA	1 RLK
SOKERIA	0,5 DL
VOITA	150 G



# Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa huhtikuun 2008 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyntivarauxsin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetkset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson 0204 39 4616  
Seija Lesell 0204 39 4421  
Arja Söderholm 0204 39 4466



## METOS-JÄÄPALAKONE

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

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

## METOS-ASTIANPESUKONEET

Metos Master Aqua 50 on sähkömekaaninen perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Koneen mono-versio sopii paikkoihin missä 3-vaihevirta ei ole saatavilla. Koneessa on yksi kahden minuutin pesuohjelma. MM Aqua 50 voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen.

Koneiden katto ja luukku ovat eristettyjä. Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalo kertoo, kun kone on valmis pesemään astioita. Koneiden hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyörästetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä.

Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattia-kaivoon, sopivat tyhjennyspumulliset mallit (taulukossa PS-merkintä), joissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemärintiin. Pesukone liitetään lämpimään veteen.

Toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan sekä lautas- ja välinekorin. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle, paineenkorotuspumppu.



Metos Master	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0 %
MM Aqua 50	4246020	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A	1 590
MM Aqua 50 Mono PS	4246019	590x600x850	2,8 kW	230V1~ 3,3kW 16A	1 690
MM Aqua 50 PS	4246021	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A	1 690
Lisävarusteet	Koodi				alv 0 %
Pesuaineannostelija	4158277		Nestemäiselle pesuaineelle		199
Jalusta MM	4158871		590x535x500 mm		170

1 590,- €

## METOS-MUSTALAATIKKO GN1/1 JA VÄLIKANSI

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

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



Mustalaaatikko GN1/1 välikannella ja kylmämattolla

## METOS-ERIKOISPELLIT

Osta kolme, maksa kaksi, saat halvimman kaupan päälle.

Metos	Koodi	alv 0%
Graniittimaloitu GN 1/1 40 mm	4154869	103
Leivonta- ja ruskistuspelti GN 1/1	4214733	72
Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1	4215309	180



Grillaus- ja pizzapelti (sama pelti – kaksi paistupuolta)



Leivonta- ja ruskistuspelti



Graniittimaloidut GN-astiat

**OSTA KOLME, MAKSA KAKSI, SAAT HALVIMMAN KAUPAN PÄÄLLE**

## METOS PACOJET

Metos Pacojetin avulla loihdit huippumakuja tehokkaasti ja taloudellisesti. Laite sopii erinomaisesti esimerkiksi jäätelöiden, sorbettien, moussejen ja kastikkeiden valmistukseen. Tuotteita valmistetaan kerralla suurempi erä ja pakastetaan. Pacojetin avulla jäisestä massasta voidaan rouhia aina tarvittava määrä, jolloin hävikkiä ei synny käytännössä lainkaan.

Metos	Koodi	alv 0%
PacoJet-laite	4144900	2 450

2 450,- €

**MESSUTARJOUKSENA  
KAHDEKSAN ASTIAA JA  
KANTTA KAUPANPÄÄLLE**





Näyttävä kahvilalinjasto on toteutettu kaksipuolisilla lasikoilla. Kokonaisuus on saatu yhtenäisen näköiseksi ja puhtaanapito ja täyttäminen käyvät helposti.

# ABC

## Anjalankoski

**A**BC-ketju laajensi verkostoaan joulukuussa 2007 avaamalla Anjalankosken toimipisteen. Valtatie 15 varrella sijaitsevan liikenneaseman palvelut on viritetty sekä ohikulkijoiden että paikkakunnan asukkaiden tarpeisiin. Osuuskauppa Ympäristön omistaman liikenneaseman päällikkö Arto Nieminen kertoo, että tämännäköiselle yksikölle on ollut paikkakunnalla tarvetta.

Yksi tärkeimpiä menestystekijöitä on monipuolisuus, joka yhdistettynä 24 tunnin aukioloaikaan tarjoaa asiakkaalle runsaasti vaihtoehtoja. Kokonaisuus käsittää 2700 neliometriä rakennusala ja se tarjoaa työpaikan 27 hengelle.

- Alueen työpaikkalounastajat ovat löytäneet meidät hyvin ja viikonloppuisin meillä käy paljon lapsiperheitä ruokailemassa. Valtatie 15 ei ole mikään varsinaisen turistireitti, mutta kesällä asiakaskunta on varmasti erilainen, Arto Nieminen ennustaa reilun kuukauden aukiolon jälkeen.

Hyvän esimerkin ABC:n pitkälle viedystä asiakkaan huomioinnista antaa Anjalankosken tapaneiteerata perheen pienimmät. Metrinen korkeu-

delta maailmaa tarkkaileva pikkuasiakas löytää WC-tiloista pesualtaan, käsipaperitelineen sekä WC-istuimen, joihin ylettyy kurkottelematta. Ja listalla olevat lasten annokset maistuvat paremmin, kun käytetään tähän tarkoitukseen varattuja aterimia ja astioita.

Arto Nieminen on nähnyt työn kautta muroksen siirryttäessä bensen myynnistä ja auton huollosta kohti laajoja myymälä- ja ravintolakokonaisuuksia. Hän aloitti kesäpoikana Kausalan Shellillä vuonna 1978 ja päätyi muutaman Prisma-vuoden jälkeen samalle asemalle päälliköksi. Seuraavaksi askeleet kävivät Korialle, jossa oli edessä ABC-aseman avaaminen.

Korialla saadut opit olivat hyödyksi, kun Arto

Nieminen tarttui Anjalankosken projektin ohjaimiin. Korian ABC oli toiminut neljä vuotta menestyksekkäästi ja osoitti samalla ne kohdat, joissa asiat voitaisiin tehdä vielä paremmin. Liikepaikat olivat kuitenkin erilaisia, joten kopiaoinnin sijasta lähdettiin miettimään juuri tämän toimipisteen asiakkaiden tarpeita. Erityisen huolellisesti perehdyttiin ravintolan tarjontaan ja keittiön prosesseihin.

- Suunnittelimme keittiön varustuksen, joka vastaisi mahdollisimman hyvin ruokalistan tarpeisiin. Itselläni oli asiasta selkeä peruskäyttötarvittavista laitteista ja löysimme meidän ruoka-ammattilaisten kanssa nopeasti yhteisen sävelen. Keittiön haluttiin tehokkaita laitteita, joiden ominaisuuksia myös hyödynnetään tehokkaasti, Arto Nieminen kiteyttää.

### PIZZAN MENEKKIYLLÄTTI

Yksi Anjalankosken ABC:n panostusalueista on pikaruoka. Pizzat ja hampurilaiset kävivät joulukuussa hyvin kaupaksi, joten tehty päätös oli oikea. Hampurilaisiin löytyi suunnitteluvaiheessa nopeasti oikea laitteistus, mutta Rosso Express -konseptin alla tarjottavien pizzojen valmistustapaa mietittiin enemmän. Lopullinen päätös kypsyi Keravan Metos Centerissä nähdyn demon perusteella.

- Perinteisten pizzauunien sijaan valitsimme Metos SelfCooking Centerit. Pizzat olivat erinomaisen makuisia, näyttivät hyviltä ja valmistuivat nopeasti. Samoilla laitteilla valmistuvat myös pullat, sämpylät ja leivät. Nyt voimme tehdä kaikki keittiön tuotteet kolmella SelfCooking Centerillä, Arto Nieminen kertoo ja muistuttaa myös energiatalouden ja ympäristönäkökohtien painaneen vaakakupissa.

- Energia on kallista ja hinta näyttää kohoavan koko ajan. Nyt meidän ei tarvitse pitää erillistä pizzauunia lämpimänä ympäri vuorokauden, vaan meillä on moneen hommaan käyvä laite, joka kuluttaa energiaa vain silloin kun sitä käytetään.

Toinen keittiön käyttökustannuksiin ja sen tuottamaan ympäristöräsitukseen vaikuttava linjaus tehtiin pesuosastolla. Vettä, energiaa ja pesukustannuksia säästävä Metos ICS+ -pesukone havaittiin hyväksi investoinniksi paikkaan, jossa pesuvolyymi vaihtelee voimakkaasti eri vuorokaudenaikoina. Toinen pesuosaston suosikkilaitte on raepesukone, joka säästää henkilökuntaa ikävältä ruoanvalmistusastioiden liottamiselta ja hinkkaamiselta. Salissa on 200 paikkaa ja kesällä aukeava terassi tuo kapasiteettiin sata tuolia lisää. Salin perällä oleva rauhallinen 50-hengen kabinetti on osoittautunut suosituksi ja varauksia on riittänyt kaikille päiville.

### HARJOITTELU TEKEE MESTARIN

ABC Anjalankoski avasi ovensa virallisesti neljäs joulukuuta. Ensimmäiset asiakkaat tulivat paikkaan kuitenkin jo marraskuun puolella. Näillä

”hiljaisilla avajaisilla” pyrittiin varmistamaan, että kaikki toimii suunnitellusti.

Toimipaikan ravintolavastaava Marko Sorvo neuvoo varaamaan riittävästi aikaa keittiöhenkilökunnan koulutukselle. Kun opeteltavana on uusien keittiölaitteiden lisäksi myös ketjun määrittelemät reseptit ja laatusuositukset, niin ilman selkeää koulutusohjelmaa ei selvitä.

- Keittiöporukka kävi Metos Centerissä koulutuksessa, jonka jälkeen saimme toisen koulutuskerran täällä paikanpäällä. Jokainen kokki opetteli valmistamaan kaikki ruokalistan vaihtoehdot, jonka jälkeen annosten ulkonäkö ja maku katsottiin yhdessä läpi.

Tässä vaiheessa paikalla olleiden keittiömiimien jäsenet alkavat hymyillä ja joku muistuttaa Marko Sorvoa hampurilaisista. Keittiössä elää legenda, jonka mukaan ravintolavastaava piti henkilökohtaisesti huolen siitä, että yhtään harjoituksissa tehtyä mallihampurilaista ei joutunut biojätteeseen.

- Kerrosburgereita tuli syötävä valtavat määrät. Mitä niitä hyviä tuotteita pois heittämään. Tuotavat pizzan jälkeen hyvää vaihtelua elämään, kahdeksan vuoden uran Rossossa tehnyt Marko Sorvo naurahtaa.

Keittiön reseptiikka tulee suurimmaksi osaksi ketjusta, mutta omaa mielikuvitusta ei suinkaan ole kahlittu. Listalla voi olla tietty määrä omia annoksia ja leivän ja kahvileivän osalta käytetään paljon kunkin alueen paikallisia toimittajia.

- Kehittämistyötä ja sitä myös mielenkiintoisia haasteita riittää vuosiksi eteenpäin. Meillä on loistava tiimi ja kun homma etenee, niin varmasti listalle tulee uusia omia annoksia itse kehitetyn kylmäsavulohipastan seuraksi, Marko Sorvo lupaa.

Juha Mäyry



Keittiön Metos SelfCooking Centerit ovat todella monipuolisessa käytössä. Laitteilla tehdään kaikkea aina pizzasta pullanpaistoon.



Pirteän väriset työvaatteet ja hymy ovat Anjalankosken ABC:n keittiömiimien tunnusmerkit. Kesken parhaan lounasruuhkan kuvaan ehtivät Miia Salonen, Riikka Taipale, Henna Tiilimaa ja Marko Sorvo.

# Messutunnelmaa Noutomyymälässä

Messutunnelmaa Noutomyymälässä. Metoksen Noutomyymälä tarjoaa erinomaiset mahdollisuudet täydentää edullisesti keittiön laite- ja tarvikevalikoimaa. Gastro-messujen (12.-14.3. 2008) jälkeen valikoima on tavallistakin runsaampi, sillä varastossa on messuilta palautuneita laitteita ja tarvikkeita. Realisoimme nämä kolme päivää käytössä olleet laitteet sopivaan kevähintaa.



**PÖYTÄLASIKKO**  
Kentucky Cold 2GN  
Tuotekoodi Z4310292-e01  
Mitat 770 x 775 x 745 mm  
Lämpötila-alue +4 °C...+8 °C  
Pieni erä käyttämättömiä lasikkoja

Poistoerä  
**1 550,- €**



**SALAMANTERI**  
SS206 400v3n~,  
Tuotekoodi Z4159919-e05,  
Pieni erä kokkilpailuissa käytettyjä, tekniikaltaan uudenveroisia laitteita

Poistoerä  
**1 550,- €**



**KYLMÄKAAPPI / TYÖPÖYTÄ**  
Proff NT-800-DSL-MPL  
Tuotekoodi Z4200920-e0  
Mitat 800 x 650 x 900 mm  
Pieni erä kokkilpailuissa käytettyjä, tekniikaltaan uudenveroisia laitteita

Poistoerä  
**920,- €**

**LASIKKO**  
Metos Georgia 1000 C  
Mitat 1000 x 750 x 1340 mm  
Lämpötila-alue +4 °C...+8 °C  
Paljon näyttävää myyntipinta-alaa; kolme valaistua hyllyä ja pohjataso  
Pieni erä messukäytössä olleita, tekniikaltaan uudenveroisia lasikkoja

Poistoerä  
**2 650,- €**



**TYÖPÖYTÄ, RST**  
Metos Classic 2200 x 650 x 900  
Kolme jalkaparia  
Pieni erä messukäytössä olleita pöytiä

Poistoerä  
**390,- €**



## NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

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

Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

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

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti!  
Toimitus vapaasti Keravan varastosta välilyntivarauksin. Tarjoukset voimassa 11.huhtikuuta 2008 saakka.

# 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](mailto: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:.....  
.....  
.....

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

[www.metos.com](http://www.metos.com)



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

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab  
Tunnus: 5002073  
04003 VASTAUSLÄHETYS

## Uutta! Testaa osaamisesi netissä

Metoksen koulutustarjonta täydentyy kevään aikana uudella nettisovelluksella, joka tarjoaa mahdollisuuden ammattiasioiden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avattavassa Astianpesu ammattikeittiössä -pelissä astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee pelistä tehokkaan oppimisvälineen.

Pelin kesto on noin puoli tuntia ja pelaaja voi halutessaan tulla itselleen myös todistuksen suorituksestaan. Keräämme palautteen perusteella teemme jatkossa pelejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittiössä -peli avataan lähiaikoina kotisivuiltamme [www.metos.com](http://www.metos.com). Kaikki maaliskuun 2008 aikana pelin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.

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





## Metos VarioCooking Center®

# Valitse tuote, määrittele lopputulokset – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan  
Metos Centeriin  
tutustumaan uuteen  
kypsennysteknologiaan.



**Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:**

- pastakeitin
- rasvakeitin
- tehokas ja turvallinen pannu
- painekypsennin
- matalalämpökypsennin

Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsennyksestä ja keittolaitteiden monipuolisuudesta. Laitteen älykkään ohjausjärjestelmän ansiosta voit valmistaa vaativia tuotteita helpommin kuin koskaan ennen. Valitset vain tuotteen ja määrittelet lopputuloksen – Metos VarioCooking Center® tuottaa haluamaasi laatua ja vapauttaa aikaasi keittiön muihin tehtäviin.

### Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

[www.metos.com](http://www.metos.com)