

metos

UUTIS E T

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

1/2004

ICS+ kehittyy Climatic Ice System

Opiskele
vihannesten
käsittelyä



Tässä lehdessä
messulippusi





A LA CARTE



Metos Uutisten päätoimittaja on Jarmo Salminen. Metos Uutiset on Hackman Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittäille. Mukavia lukuhetkiä!

Toimituksen osoite: Hackman Metos Oy Ab, Juha Björklund, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4275, juha.bjorklund@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla 0204 39 4413. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.

ALI 4

Hackmanin omistaja vaihtui. Metos jatkaa itsenäisenä liiketoimintaryhmänä.

UUSI ICS+ 6

Metoksen ICS+ -korikuljetinkoneista on tulossa markkinoille uusi sukupolvi. Kesällä myyntiin tulevista koneista on uusi kuljetinratkaisu, joka takaa huuhteluvien tasaisen jakautumisen kaikissa olosuhteissa. Toinen merkittävä parannus on käyttäjälle tuotu mahdollisuus säätää pesun kontaktiakaa ja valita näin joustavasti astioiden likaisuuden mukaan sopiva pesuteho.



CLIMATIC ICE 8

Proveno Climatic Ice systeemissä valmistus ja pikajäähdytys tapahtuu samassa laitteessa. Jäähdytys on nopeaa ja tehokasta Smart Ice -nesteeseen avulla. Sadasta asteesta päästään 3 asteeseen reilusti alle vaaditun 90 minuutin.



DROP IN 10

Metoksen uudet jakelulaitteet Gastrossa

SISÄILMASTO 12

Sisäilmastoon kuuluu useita eri osatekijöitä, joista tärkeimpien joukossa ovat lämpöolosuhteet ja hengittämämme ilman laatu.

UUTUUKSIA 14



Metoksen mallisto uudistuu ja kehittyy jatkuvasti. Tässä muutamia laiteuutuuksia, joihin voit tutustua tarkemmin Gastrossa.

FISKIS 16

Kalastajatorppa muuttui Hiltoniksi



TAITAJA 2004 18

Seinäjoella tammikuun 22.-24. päivä järjestetyssä Taitaja -ammattitaitokilpailuissa kilpailivat Suomen ammatillisten oppilaitosten parhaat nuoret kyvyt.

YHDISTELMÄ 20

Yhdistelmäuunin menestys modernin ammattikeittiön avaintuotantovälineenä jatkuu. Kehitys tuoteryhmässä on ollut vauhdikasta. Lukuisat innovaatiot ovat vienneet ammattimaista ruokatuotantoa harppauksin eteenpäin.

FAKTOJA 22

Aamuseminaarissa pohdittiin tämän ja huomisen päivän ammattikeittiötä

KURIKKA 24

Kurikka keskitti ruuanvalmistuksen yhteiskoululle.

GASTRO 28

Gastro-messuilla on Metoksen osastolta totuttu löytämään uusimpia tuulia niin tuotteiden, teknologian kuin menetelmienkin osalta. Eikä tämäkään vuosi ole poikkeus.



JANNE 30

Korealaista barbeque härkää.

VANHIN KARHU 31

Kilpailun voittaja ratkesi.

FRAMI 34

Seinäjoen uusi teknologia- ja innovaatiokeskus FRAMI esittäytyy.

KASVIKSISTA 36

Tuoreet, korkealaatuiset salaattit voidaan valmistaa keskuskeittiöllä keskitetysti lämpimien ruokien tapaan. Ruokakuljetusten mukana salaattit kulkevat jakelukeittiöille. Koulutusohjelma sivulla 39.

TARJOUKSIA 40

Reilu valikoima reiluja tarjouksia. Tee edullisia hankintoja.

UUDET VAUNUT 42

Metoksen keittiövaunumallisto on täysin uudistunut. Muuttunut rakenne takaa entistä paremman kestävyuden.

Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Jääpalakone
sivulla 40



Vihannesleikkuri
sivulla 41



Viinikaappi
sivulla 40

..ja paljon
muuta.....



Rasvakeitin
sivulla 40



Lasiteline sivulla 40

Kotisivuiltamme www.metos.com löydät kaikki tuotteemme, voit pyytää tarjouksen ja tilata. Esillä myös myynnin yhteystiedot, uutiset, ajo-ohjeet, kuvastotilaus ja muuta hyödyllistä.



pääkirjoitus

Ammattikeittiöalan ykköstapahtuma Gastro-messut on taas käsillä. Joka toinen vuosi pidettävä Gastro kerää 17-19.3. Helsingin messukeskukseen alan koko tarjonnan.

Myös Metos on Gastrossa mukana. Löydät meidät tutulta paikalta pääsisäänkäynnin vierestä osastolta 6a19. Messuosastomme suunnittelussa olemme lähteneet siitä, että laiteutuudet ja -innovaatiot tulevat demojen avulla entistä paremmin esille. Panostamme myös siihen, että voit tutustua laajaan palvelutarjontaamme aina keittiösuunnittelusta koulutukseen ja huoltoon. Viimevuotiseen tapaan löydät tämän lehden sisäsivuilta pääsylipun, joka oikeuttaa yhden henkilön maksuttomaan sisäänkäyntiin messuille.

Gastro on lukuisine oheistapahtumien kasvanut siihen kokoluokkaan, että käyntiin on syytä varata reilusti aikaa. Nähtävää riittää varmasti koko päiväksi. Osastollamme voit tavata oman Metos-yhteyshenkilösi - lisäksi lukuisat tuote- ja palveluasiantuntijamme ovat käytössäsi. Oheistapahtumista merkittävin on jo yhdeksättä kertaa käytävä Vuoden Kokki -kilpailu, joka on vuosi vuodelta onnistunut saamaan lisää julkisuutta ja arvostusta. Vuoden Kokki -kilpailijoiden lisäksi myös Atrian 100 Nuorta Kokkia tulevat työskentelemään Gastrossa Metoksen varustamassa keittiössä.

Metoksen kevääseen ja vuoteen kuuluu muutakin kuin messuilua. Keravan Metos Center on saavuttanut 10 000 kävijän rajapyykin ja tulee kevään aikana uusiutumaan laitenäyttelyn ja IT-valmiuksien osalta. Alkaneen vuoden ohjelmatarjonta jatkuu edelleen vilkkaana, joten kannattaa seurata ilmoitteluaamme. Näiden yleisten tapahtumien lisäksi järjestämme lukuisia räätälöityjä tilaisuuksia asiakkaiden tarpeiden mukaan.

Olit sitten tulossa messuille tai Metos Centeriin, niin oma Metos-yhteyshenkilösi auttaa Sinua mielellään onnistuneen vierailun järjestelyissä. Kerptomalla vierailuajankohdan ja tarpeet etukäteen voimme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

Tervetuloa

Jarmo Salminen



HACKMANIN OMISTAJA VAIHTUI

Metos jatkaa itsenäisenä liiketomintaryhmänä

Vuodenvaihteen yli käytyihin Hackman Oyj:n omistusjärjestelyihin saatiin ratkaisu tammikuun puolivälissä. Tarvittava määrä osakkeenomistajia hyväksyi ALI Groupin tekemän julkisen ostotarjouksen ja näin Hackmanista tuli osa italialaista Alia. Suurkeittiövalmistukseen keskittynyt Ali oli kiinnostunut erityisesti Metoksesta, jonka kanssa se muodostaa yhdessä alan johtavan yrityksen Euroopassa.

Metoksen toimitusjohtaja Michael Ramm-Schmidt näkee yhdistymisessä paljon mahdollisuuksia. Suomalaisten asiakkaiden ja muiden yhteistyökumppaneiden näkökulmasta katsottuna muutokset ovat kuitenkin näkymättömiä. Metos jatkaa itsenäisenä liiketoimintayksikkönä nykyistä liiketoimintaansa, nykyisillä markkina-alueillaan.

- On hienoa, että saimme omistajan jota kiin-

nostaa meissä ennen kaikkea osaaminen. Vastaavanlaista kokemusta ja osaamista eurooppalaisilta loppukäyttäjämarkkinoilta ei ole muilla kuin Metoksella. Lisäksi täydennämme toisiamme erittäin hyvin maantieteellisesti. Esimerkiksi Metoksen perinteisillä kotimarkkinoilla Pohjoismaissa ja Baltiassa, mutta myös Metoksen toisella vahvalla markkinaalueella Benelux-maissa Alilla on vain marginaalisesti toimintaa, Ramm-Schmidt toteaa.

- Se, että olemme esimerkiksi Suomessa koko maan kattavasti vahvasti mukana koko ketjussa aina keittiösuunnittelusta koulutukseen ja ylläpitoon on meidän ydinosaamistamme, josta aiomme pitää jatkossakin kiinni. Tällaista osaamista ei hankita päivässä eikä kahdessa. Tätä kautta myös Metos-tuotemerkin arvo on kasvanut. Toimimme siis jatkossakin Metosnimen alla ja pääkonttorimme on Suomessa, Ramm-Schmidt toteaa.

Yritystostojen takana on aina laskelmat siitä mitä hyötyjä niillä saavutetaan. Ramm-Schmidt tietää, että vuonna 1963 perustettu ja viime vuosina varsin nopeasti kasvanut Ali on lähtenyt kauppaan realistisin odotuksin. Ali on tehnyt vuodesta 1995 lähtien yli kaksikym-



Metoksen toimitusjohtaja Michael Ramm-Schmidt näkee yhdistymisessä uusia mahdollisuuksia.

mentä yritysostoa. Talosta löytyy siis näkemystä sekä alasta että kokemusta yrityskaupoista. Suurin osa ostetuista yrityksistä on jatkanut toimintaansa itsenäisinä yksikköinä omilla tuotemerkeillään.

- Väkisin on turha hakea mitään yhdistymishyötyjä. On epärealistista ajatella, että vaihtaisimme pikavauhtia tuotevalikoimaamme merkittävässä määrin Alin tuotteita tai että Ali alkaisi myydä laajemmin Metos-tuotteita. Yhdistymishyödyt tulevat ajan myötä itsestään esimerkiksi siinä, että voimme keskittää komponenttihankintoja samoille toimittajille.

ALI Groupin perheyritystaustan Ramm-Schmidt näkee vahvuutena.

- Ali on omistaja, jolla löytyy kokonsa puolesta mahdollisuuksia panostaa Metokseen samaan aikaan kun sen toimintamalli mahdollistaa erittäin nopean reagoinnin. Alalla tapahtuu jatkuvasti ja meidän on oltava valmiita reagoimaan asiakkaiden meille asettamiin haasteisiin, Ramm-Schmidt kiteyttää.

ALI Group pähkinänkuoressa

Vuonna 1972 perustettu italialainen perheyritys. Kasvanut nopeasti alan toiseksi suurimmaksi yritykseksi Euroopassa. Perustaja, toimitusjohtaja Luciano Berti omistaa 95,5 % osakekannasta, toimiva johto 4,5 %. Lükevaihto 465 miljoonaa euroa vuonna 2003. Henkilöstö 2500. Oma toimintaa 17 maassa, vientiä yli 100 maahan. 21 valmistavaa yksikköä 9 eri maassa. Lisätietoja www.aligroup.it.



Michael Ramm-Schmidt esittelee uusille omistajille Keravan Metos Centeriä. Kuvassa vasemmalta Henny Holt, Filippo Berti ja Luciano Berti.

Metos ICS+ -astianpesukone esimerkkinä vastuullisesta ympäristön huomioimisesta

Talentum on julkaissut Tekniikka & Talous -kirjasarjassa teoksen *Johda ympäristöasioita tehokkaasti*. Tuula Pohjolan kirjoittama kirja paneutuu yritysten ympäristöhaasteisiin ja esittelee ympäristöjohtamista eri näkökulmista. Yhtenä kirjan yritys-esimerkkinä on Metoksen ICS+ -astianpesukone, jonka kehitystyössä on paneuduttu erityisen huolellisesti käytön aikaisen ympäristökuormituksen minimointiin. Metos teetti vuonna 2000 astianpesukoneistaan elinkaari-analyysin. Tutkimuksen tulos oli, että valmistus ja myynti kuljetuksineen aiheuttavat vain noin prosentin verran koneiden koko elinkaaren aikaisesta ympäristörasituksesta. Kaikki muu tulee käytöstä.



Tukea Pelastakaa Lapset ry:lle

Metoksen kotimaan myynti lahjoitti vuodelle 2003 joulutervehdyksiin varaamansa rahat Pelastakaa Lapset Ry:n lomakotitoimintaan. Lahjoituksen vastaanottanut pääsihteeri **Hanna Markkula-Kivisilta** kertoo järjestön vakiinnuttaneen asemansa yhtenä tärkeänä osana suomalaista lastensuojelutyötä. Pelastakaa Lapset -järjestön juuret ulottuvat vuoteen 1922, eli se on yhtä vanha kuin Metoskin.

- Koteja Kodittomille -nimellä perustettu järjestö lähti tukemaan sodan vuoksi kärsimään joutuneita lapsia. Presidentti K.J. Ståhlbergin puoliso Ester Ståhlberg oli järjestön perustajajäsen. Hän aloitti näihin päiviin saakka jatkuneen perinteen jonka mukaan presidentin puoliso toimii järjestön kunniapuheenjohtajana.

- Pelastakaa Lapset vaihtui nimeksi vuonna 1945 kun aloitimme kansainvälisen yhteistyön. Tänä päivänä toiminta on erittäin monipuolista ja ulottuu Suomen lisäksi myös lähialueille sekä muutamiin kehitys yhteistyöprojekteihin, Hanna Markkula-Kivisilta kertoo.

Pelastakaa Lapset ry:n oli aikanaan perustamassa Raha-automaattiyhdistystä, joka on kuntien ostosopimusten ohella järjestön merkittävä rahoituslähde. Toimintaa rahoitetaan lisäksi oman varainhankinnan ja lahjoitusten kautta sekä jäsenmaksuilla. Toimintamuodot ovat: vapaaehtoistoiminta, kotimaiset ja kansainväliset adoptiot, kummilapsi- ja lasten hätäapu-

toiminta, avustusprojektit, lasten lomakoti-, tukiperhe-, sijaiskoti-, ja pienryhmäkotitoiminta sekä paikallistoiminta eri puolilla Suomea.

Vuonna 1922 aloitettu lasten lomakotitoiminta on ennaltaehkäisevää toimintaa, jonka avulla voidaan järjestää lapsille mahdollisuus omaan turvalliseen kodinomaiseen lomaan. Toiminnasta on saatu hyvää palautetta. Lomakotien perheiden ja lasten välille muodostuu kiinteä ystävyys suhde ja yhteyttä pidetään vielä vuosien jälkeenkin.



Pelastakaa Lapset Ry:n pääsihteeri Hanna Markkula Kivisilta kävi vastaanottamassa lahjoituksen kenttäjohtaja Asko Kotilaiselta.

Uusia toimintoja Metoksen patoihin



Uusissa Metos Proveno -kombipadoissa, joissa on täysautomaattinen jäähdytys, on nyt vakiona myös automaattinen Cool&Hold -toiminto, joka mahdollistaa ruoan säilyttämisen padassa jäähdytyksen jälkeen halutussa lämpötilassa. Padan ohjauksjärjestelmä valvoo, että jäähdyttävää vettä kierrätetään padan vaipassa vain sen verran kuin tuotteen pitäminen halutussa lämpötilassa edellyttää. Valmis automaattinen lämpötilanseurantaratkaisu on nyt saatavilla myös Metoksen Culino&Culimix sekä Viking Pro -kombipatoihin. Kypsennys- ja jäähdytysprosessien tiedot saadaan tallennettua helppokäyttöisellä Metoksen tekemällä ja suunnitteleamalla SafeTemp-omavalvontajärjestelmällä suoraan täydelliseen omavalvontadokumenttiin. Yhtä keittiötä kohden tarvitaan vain yksi ohjelmisto, johon voidaan liittää kaikki Metoksen valmistamat kombipatamallit. Lisätietoja, Hackman Metos, tuotepäällikkö Juha Jokinen, puhelin 0204 39 4244.

Helpotusta omavalvontaan

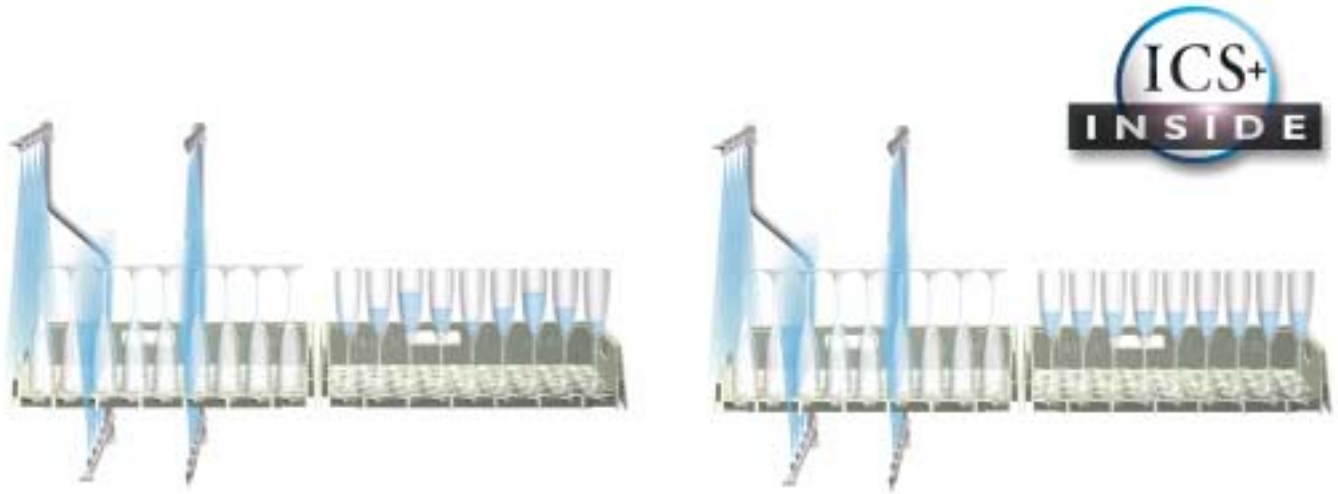


Metoksen ammattikeittiöihin suunnittelema valvonta- ja hallintajärjestelmä on täydentynyt uudella Metos RS-valvontajärjestelmällä. Metokselta on tarjottavana kokonaisvaltainen valvontajärjestelmä, joka kattaa keskeisimmät kohteet aina valmistuslaitteista (uunit ja padat), astianpesuun, pikajäähdytykseen ja kylmä-säilytykseen. Metos RS tarjoaa joustavan ja kustannustehokkaan ratkaisun tyypillisiin lämpötilan valvontatarpeisiin – kuten esimerkiksi kylmä- ja pakastetilojen kontrollointiin. Normaalin lämpötilojen rekisteröinnin lisäksi Metos RS:ssä on valmiudet rakentaa kuhunkin keittiöön parhaiten soveltuva hälytysjärjestelmä häiriötilanteiden varalta. Asetettujen raja-arvojen ylittyessä hälytys voi lähteä esimerkiksi summeriin, koko kiinteistön valvontajärjestelmään tai vaikkapa tekstiviestinä GSM-puhelimeen.

Metoksen valvonta- ja hallintajärjestelmä on nähtävissä Gastro-messuilla sekä myös Metos Centerissä Keravalla. Lisätietoja, Hackman Metos, kehityspäällikkö Joakim Berndtsson, puhelin 0204 39 4205.

UUTTA ASTIANPESUKONERINTAMALLA

Uusi Metoksen ICS+ -sukupolvi markkinoille



Uuden Metos ICS+ koneen nerokas kuljetinperiaate parantaa huuhtelutulosta ja vähentää vedenkulutusta. Vasemmanpuolimaisessa kuvassa pystyssä olevat lasit havainnollistavat perinteisen korikuljetinkoneen loppuhuuhteluveden määrän epätasaista jakaumaa eri lasien välillä. Oikeanpuolimaisessa kuvassa on kuvattu uuden ICS+ -koneen tasainen huuhtelutulos.

Metoksen ICS+ -korikuljetinkoneista on tulossa markkinoille uusi sukupolvi. Kesällä myyntiin tulevissa koneissa on kaksi uutta innovaatiota. Uusi kuljetinratkaisu, joka takaa huuhteluveden tasaisen jakautumisen kaikissa olosuhteissa. Toinen merkittävä parannus on käyttäjälle tuotu mahdollisuus säätää pesun kontakiaikaa ja valita näin joustavasti astioiden li-kaisuuden mukaan sopiva pesuteho.

Metos ICS+ on korikuljetinkone, joka erinomaisen pesutuloksen ohella tuo säästöjä pesuaineen, veden ja sähkön kulutuksiin. Patentoidun järjestelmän ansiosta kone ei pese tyhjiä välejä. Lisäksi se pystyy loppuhuuhtelemaan jokaisen korin aina samalla vesimäärällä, käytetystä kapasiteetista riippumatta. Pienentyneen pesuaineen, sähkön ja veden kulutuksen avulla kustannussäästöt ja ympäristöystävällisyys kulkevat rinta rinnan. Astianpesuhan on tunnetusti yksi keittiön suurimpia ympäristön kuormittajia, joten pienetkin muutokset ovat kokonaisuuden kannalta merkittäviä.

Uuden ICS+ koneen selkeä ja helppokäyttöinen paneeli informoi ja opastaa käyttäjää. Uutuutena kontakiajan valintakiekkko, jolla voidaan säätää pesutehoa. Näytöltä on luettavissa menossa olevan pesun eri vaiheet:

- Siirtopesu (transfer wash): Pesu ja huuhtelu ovat päällä. Koneen kuljetin liikkuu
- Tehopesu (power wash): Pesu on päällä. Loppuhuuhtelu ei ole päällä, koneen kuljetin ei liiku
- Odotustila (next basket): kone odottaa käyttäjän syöttävän seuraavan korin. Pesu ja huuhtelu eivät ole päällä. Kuljetin ei liiku.



Kontakiajan valintakiekkko

Opastava käyttöpaneeli

Tasainen huuhteluveden jakauma

Perinteisessä korikuljetinkoneessa korit kulkevat eteen ja taakse liikkuvien kuljetinputkien avulla. Taakse suuntautuvan liikkeen aikana yleensä pienet kourut pitävät koreja paikoillaan. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että korit seisovat paikoillaan 50 % pesu- ja huuhteluajasta. Erityisesti loppuhuuhtelussa tämä on kriittistä. Koska huuhteluveden jakauma on epätasainen on myös huuhtelutulos epätasainen. Toisin sanoen: osa tiskeistä saa huomattavasti pienemmän loppuhuuhteluviesimäärän verrattuna toisiin samassa korissa oleviin tiskeihin.

Uudessa Metos ICS+ koneessa edellä mainittu ongelma on ratkaistu kaksoiskuljetinjärjestelmällä, joka kuljettaa korit tasaisesti läpi pesu- ja huuhteluvyöhykkeiden. Korien pysähtymisaika pystytään pitämään kaikissa olosuhteissa lähellä nolaa ja takaamaan näin perinteisiä korikuljetinkoneita tasalaatuisempi lopputulos. Laadun lisäksi myös kustannukset ovat helpommin hallittavissa. Tasaisen huuhtelutuloksen ansiosta huuhteluvien määrä pystytään optimoimaan, joten riittävä huuhtelutulos voidaan varmistaa perinteisiä koneita pienemmällä veden kulutuksella.

Kontaktiajan kontrollointi käyttäjän ulottuville

Euroopassa yleisesti käytetyn saksalaisen DIN 10510 -normin mukaan pesun kontaktiajan korikuljetin koneessa tulee olla 120 sekuntia. Käytännössä puhtaaseen pesutulokseen päästään usein jo lyhyemmälläkin kontaktiajalla ja toisaalta erittäin likaisilla astioilla kontaktiajan pidentämisellä voidaan taata puhdas lopputulos. Kontaktiaika on syytä tiedostaa hyvän pesutuloksen merkittävimpänä yksittäisenä tekijänä.

Uusi Metos ICS+ -sukupolvi mahdollistaa kontaktiajan säätämisen joustavasti helppokäyttöisen valintakiekon avulla. Esimerkiksi mallissa Metos153 ICS+ kontaktiajan valintamahdollisuus alkaa 40 sekunnista ja ulottuu aina 160 sekuntiin. Kevyesti likaantuneet tiskit, kuten esim. tarjottimet, voidaan pestä lyhyemmällä kontaktiajalla ja valita likaisemmille astioille pidempi kontaktiaika. Oikea pesuaika ja siten oikea kapasiteetti tehostavat astianpesun toimintaa. Uuden paneelin ansiosta käyttäjä myös paremmin tiedostaa säädön vaikutukset pesutulokseen kuin perinteisissä korikoneissa, joissa säädetään koneen kuljetinnopeutta, eli muutetaan kapasiteettia.

Janne Mäntynen

ICS+ astianpesukone tuonut säästöjä pesuaineen kulutukseen



Metos selvitti vuoden 2003 lopulla kirjekselyn ja haastattelun avulla korikuljetinkoneiden käyttökustannuksia erilaisissa keittiöissä. Tutkimusjoukko käsitti 49 suomalaista ammattikeittiötä, joihin on viimeisen kolmen vuoden sisällä asennettu Metoksen ICS+ korikuljetinastianpesukone. Tutkimuksessa keskityttiin tarkastelemaan saneerauskohteita, eli kyseisissä keittiöissä oli ollut toinen astianpesukone käytössään ennen ICS+ koneen käyttöön ottamista. Tarkoituksena oli selvittää kuinka tarkkaan keittiöissä seurataan korikuljetinkoneiden käytökustannuksia ja saada kustannuksia seuraavilta keittiöiltä tietoa siitä onko uuden koneen hankinta tuonut säästöjä.

Pesuaineen kulutuksen osalta selvisi, että alle puolet keittiöistä seurasi aktiivisesti kulutusta. Astianpesu on perinteisesti ammattikeittiön suurin pesuaineenkuluttaja, joten kyseessä on aina vuositasolla merkittävä summa rahaa. Muutamien vastaajien kommentteissa tulikin esille, että kustannuserän merkittävyys on kyllä tiedostettu, mutta seuranta ei ole vielä ehditty aloittaa. Astianpesun aiheuttaman sähkön ja veden kulutuksen säännöllinen seuraaminen oli harvinaisempaa kuin pesuaineen kulutuksen seuraaminen. Varsin usein koko keittiö on saman sähkö- ja vesimittarin takana, mikä ei edesauta astianpesun erillistä seuranta. Myös laskun maksaja vaikuttaa siihen mitä seurataan ja mitä ei. Jos keittiön vesi- ja sähköveloitukset sisältyvät esimerkiksi vuokraan, ei niiden seurantaan useinkaan riitä samanlaista kiinnostusta kuin kustannusten kohdistuessa suoraan käyttäjälle.

Kokemukset ja odotukset tasapainossa

Tutkimuksessa tarkasteltiin tarkemmin niitä keittiöitä, jotka mittasivat säännöllisesti pesuaineen kulutusta ja joilla myös vanha kone oli ollut korikuljetinkone. Näistä kohteista yli 90 prosenttia ilmoitti pesuaineen kulutuksen vähentyneen. Kulutuksen vähentyminen vastasi hyvin käyttäjien odotuksia, sillä ICS+ -n hankinta oli tehty nimen omaan koneen elinkaaren aikaisten kustannusten minimoimiseksi.

Eräs vastaaja ilmaisi säästöt varsin konkreettisesti: ”Parhaillaan jopa 60%, pesuaineastia kestää 3 viikkoa, ennen yhden viikon”

Tutkimus sisälsi varsin erilaisia keittiöitä ja osoitti todeksi tehdyt teoreettiset laskelmat, joiden mukaan saavutettujen säästöjen suuruus on riippuvainen kahdesta perusmuuttujasta; volyymin ja pesuajasta. Mitä suurempi korimäärä pestään ja mitä pidemmälle välille pesuaika jaksottuu, sitä suurempi säästö on verrattuna perinteisellä tekniikalla toimivaan koritunnelikoneeseen.

Ympäristökuormituksen minimoiminen

Toinen merkittävä etu, ympäristökuormituksen minimoiminen, kulkee kustannusten kanssa rinnakkain, eli mitä vähemmän kone kuluttaa sitä vähemmän se rasittaa ympäristöä. Normaalisissa käytössä pesuaineenkulutuksen vähentyminen merkitsee järjestelmällisesti myös veden- ja sähkönkulutuksen pienentymistä. Eli keittiöt olivat saavuttaneet kustannussäästöjä ja pienentäneet ympäristön kuormitusta muutenkin kuin vain mittaamansa pesuaineen kulutuksen osalta. Kahdessa keittiössä pesukoneen vaihto ICS+ -koneeseen ei ollut tuonut säästöjä pesuaineen kulutukseen. Nämä kohteet tutkittiin tarkemmin ja selittäviksi tekijöiksi paljastui mm. veden laadun vaihtelu.

Kiitos kyselyyn osallistuneille

Metos haluaa lausua kiitokset kaikille kyselyyn vastanneille, jotka antoivat arvokasta palautetta astianpesujärjestelmistämme ja palveluistamme. Kysely vahvisti käsitystämme, että toimiva astianpesujärjestelmä ei synny pelkästä koneesta, vaan rakentuu hyvin suunniteltujen ohjelaitteiden ympärille. Asiakastytyväisyyden kannalta perusteellisesta tarpeiden kartoituksesta lähtevä huolellinen suunnittelu ja toimivat ylläpitopalvelut ovat ratkaisevassa asemassa. Vastauksissa korostui myös koulutuksen merkitys silloin kun keittiön laitekanta muuttuu. Näin varmistetaan, että käyttäjä pääsee sujuvasti liikkeelle uuden järjestelmän kanssa ja saa investoinnistaan täyden hyödyn.

Janne Mäntynen

VALLANKUMOUKSELLINEN METOS PROVENO CLIMATIC ICE SYSTEM

Pikajäähdytysominaisuuksilla varustettu kombipata



Proveno Climatic Ice Systeemissä valmistus ja pikajäähdytys tapahtuu samassa laitteessa. Jäähdytys on nopeaa ja tehokasta SmartIce -nestejään avulla. Täysi padallinen jäähtyy +100 asteesta +3:een jopa 45 minuutissa.

Nestemäisten ruokien pikajäähdytys on haasteellista. Perinteisesti padoissa valmistettavat ruoat on siirretty kypsennyksen jälkeen padasta GN-astioihin niissä edelleen pikajäähdytyslaitteisiin. Työ on raskasta, hävikkiä tulee helposti ja kuumien tuotteiden käsittely on jopa vaarallista. Metos on nyt ratkaissut asian uudella tavalla.

Koko Cook&Chill prosessi yhdessä laitteessa

Proveno Climatic Ice Systeemissä kaikki tapahtuu samassa laitteessa. Raaka-aineet laitetaan kombipataan, vesi lisätään ja kuumennetaan, ruoka kypsennetään. Sekoitus tapahtuu sekoitinmelalla kypsennyksen aikana ja lämmönvaihto on tehokasta. Provenossa valmistus tapahtuu joko esiasetetulla ohjelmalla tai manuaalisesti ohjaamalla. Lämpötilojen ja aikojen säätö on tarkkaa ja prosessi voidaan dokumentoida SafeTemp -tietokoneohjelman avulla. Välittömästi halutun kypsyyssasteen jälkeen alkaa kontaktijäähdytys kombipadassa ilman tuotteen siirtelyä muihin astioihin. Jäähdytys on äärettömän nopeaa ja tehokasta SmartIce -nestejään avulla. Täysi padallinen jäähtyy +100 asteesta +3:een jopa 45 minuutissa..

Nykyisin käytettävä normi (brittiläinen DoH) edellyttää lämpötilan laskevan +70°C:sta +3°C:een enintään 90 minuutissa.

Proveno Climatic Ice –järjestelmän toimintaperiaate

Järjestelmä koostuu Proveno Climatic Ice padasta sekä jäähdytyslaitteistosta, joka sijoitetaan erillisen ruoan tuotantotiloista. Jäähdytyslaitteistossa on jääkone ja -tankki sekä ohjausjärjestelmä. Laitteiston sisällä kiertävä nestemäinen jää on lämpötilaltaan noin -3°C, ja se pidetään juoksevana sekoituksen ja elintarvikkeikäyttöön soveltuvien alkoholipitoisten lisäaineiden avulla.

Kypsennysvaiheen jälkeen padan vaippaan johdetaan nestemäistä jäätä. Kombipadassa on erillinen jäähdyttävä sekoitinmela, joka lisää merkittävästi jäähdytystehoa. Vaipan, sekoituksen ja jäähdyttävän sekoitinmelan yhteisvaikutuksesta saavutetaan vallankumouksellisen nopeita jäähdytysarvoja suurillekin määriille (80-300 litraa ruokaa reilusti alle 90 minuuttia). Jäähdytyksen jälkeen nestemäinen jää poistetaan noin kolmessa minuutissa padan vaipasta ja uusi keittoprosessi voi alkaa.

Cook&Chill patajäähdytyksen edut:

Tuotannon tehokkuus lisääntyy

Ruoan siirtelyiltä kypsennyksen ja jäähdytyksen välillä vältytään. Siirtely vie aikaa, aiheuttaa hävikkiä ja lisää tiskiä. Tilan tarve vähenee ja pikajäähdytyskaappeja tarvitaan vähemmän kun kaikki voidaan tehdä yhdellä laitteella.

Ruoan laatu paranee

Tarkat lämpökäsittelyt sekä kypsennysaikojen optimointi ja seuranta lisäävät ruoan tasalaatuisuutta. Hygienia lisääntyy kun tarpeeton ruokien siirtely astioista toiseen vähenee. HACCP seuranta lisää tuotannon turvallisuutta.

Työympäristö paranee

Kuumien tuotteiden siirtely ja käsittely poistuu kun jäähdytys tapahtuu samassa laitteessa kuin kypsennyskin. Raskaiden ja kuumien astioiden käsittely vähenee. Padan puhdistaminen ja peseminen on helpompaa kun ruoka jäähdytetään välittömästi kypsennyksen jälkeen.

Markku Hietanen



PÄIVITÄ ITSESI GASTROSSA!

Tulossa jälleen runsaan 300:n näytteilleasettajan voimin hotelli-, suurkeittiö- ja ravintola-alan johtava ammattitapahtuma Gastro 2004. Samaan aikaan, samassa paikassa ja samalla lipulla Kalamessut. Itämeren alueen suurin alan tapahtuma pitää Sinut tehokkaasti ajan ja alan tasalla.

Tule ja tapaa kollegat ja yhteistyökumppanit, alan gurut ja huippukokit. Esillä uusia tuotteita, tulevaisuuden palvelukonsepteja, seminaareja, kilpailuja, työvaatenäytöksiä, Vuoden Kokki- ja baristojen SM -kisat ja paljon muuta. Varaa päivät kalenteriisi jo nyt!

Tuoteryhmät

Elintarvikkeet • Virvoitusjuomat, oluet ja siiderit • Suurkeittiökoneet, -laitteet ja -tarvikkeet • Myymälälaitteet, -kalusteet ja -tarvikkeet • Sisustus, kalustus ja kattaus • Informaatioteknologia ja muut hallinnolliset apuvälineet • Puhdistus, hygienia ja jätehuolto • Alan koulutus, järjestöt ja julkaisut • Muut alan tuotteet ja palvelut

Avoimna alan ammattilaisille ke-to 17.-18.3. klo 10-19, pe 19.3. klo 10-17
Sisäänkäynti Gastro/Kala 2004 -asiakaskortilla 10 € tai pääsylipulla à 20 €.
Alaikäraja 18-v. Järjestäjä: Suomen Messut, puh (09) 150 91, Helsingin Messukeskus, Messuaukio 1, 00520 Helsinki

VIINI EXPO
17.-20.3.
2004
TRADE DAYS FOR WINES & SPIRITS



Alkoholikaupan ammattilaisille ViiniExpo 2004.
Lisätietoja Viinilehti Oy,
puh. (09) 6860 410,
www.viinilehti.fi

www.gastro.fi



Suomen Messut



Tämä kortti oikeuttaa maksuttomaan kertakäyntiin Gastro- ja Kala 2004 -messuille ammattilaispäivinä 17.-19.3. Kortin arvo 20 €.

This card entitles to one free visit to Gastro 2004 and Fish 2004 fairs 17-19 March. Value € 20.



ke-to 17.-18.3. klo 10-19
pe 19.3. klo 10-17 Helsingin Messukeskus
Wed-Thu 17-18 March 10 am-7 pm
Fri 19 March 10 am-5 pm Helsinki Fair Centre

Itämeren alueen suurin horeca-tapahtuma, yli 300 näytteilleasettajaa!
The largest horeca event in the Baltic Sea region, over 300 exhibitors!



Suurkeittiöt • Catering



Ravintolat • Restaurants



Hotellit • Hotels

TERVETULOA - WELCOME

www.gastro.fi

metos

6a19

Kutsuja - Inviter

Osasto - Stand



Suomen Messut



Ole hyvä ja täytä tämä kortti etukäteen. Vain täytetty kortti oikeuttaa sisäänkäyntiin. Kortti vaihdetaan kassalla rintamerkkiin.

Please complete this card in advance. Only a completed card entitles to admission. The card will be exchanged to an ID badge.

Yritys - Company

Sukunimi - Family name

Etunimi - First name

Yrityksen osoite - Company address

Postinumero - Postal code

Toimipaikka - Town

Maa - Country

Toimiala - Field

- 01 Hotelli tai ravintola/kahvila - Hotel or restaurant/coffee shop
02 Suurkeittiö - Catering
03 Kioski tai pikaruoka - Fast food
04 Julkishallinto - Public Administration
05 Kauppa - Trade
06 Muu, mikä - Other, what? _____

- Osallistun työssäni alkoholin tarjoiluun/myyntiin - I participate in alcohol serving/sales

Asema - Position

- 21 Yritysjohto - Top Management
22 Ostaja - Purchaser
23 Keskijohto - Middle Management
24 Toimihenkilö/työntekijä - Employee/Worker

- En halua postia seuraavasta Gastro-tapahtumasta
I do not wish to receive information about the future Gastro.



Drop-in – Metoksen uusi ratkaisu jakelulaitteisiin

Metoksen jakelulaitemallisto täydentyy kesän aikana uusilla Drop-in –kalusteilla, jotka tarjoavat lähes rajoittomat mahdollisuudet toteuttaa asiakkaiden tarpeisiin räätälöityjä jakelulaiteratkaisuja.

Metoksen Drop-in valikoimasta löytyy kaikki nykyaikaiseen ruoanjakeluun tarvittavat vakioidut tekniikkaelementit, jotka voidaan upottaa asiakkaan haluamiin vuorauselementteihin. Mallisto sisältää niin kylmän kuin lämpimän ruoan sekä keittojen tarjoiluun tarkoitettuja elementtejä. Myös erilaiset jakelimet laustasten, tarjottimien sekä ruokailuvälineiden esillepanoon sisältyvät mallistoon.

Jakelulaitteiden vuorauksiin löytyy Metokselta sekä valmiita ratkaisuja että valmiuksia suunnitella räätälöityjä ratkaisuja. Asiakas voi halutessaan hankkia Metokselta vain tekniikkaosat ja suunnitella itse sen ympärille tulevat elementit. Tällaisessa tapauksessa asiakas saa Metokselta suunnittelun pohjaksi laite-tekniikan asentamiseen tarvittavat mittatiedot ja tarvittavan tuen vuorauselementtien valmistamiseen, jotka takaavat laitteiden virheettömän toiminnan ja kestävyuden.

Modulaarisen rakenteen sekä havainnollisen tukimateriaalin ansiosta yhteistyö eri osapuolten kesken käy entistä helpommin. Valmiiksi mietittyjen ratkaisujen ansiosta niin suunnittelijoiden, sisustusarkkitehtien, puuseppien kuin asentajienkin työ helpottuu ja asiakas saa haluamansa lopputuloksen kustannustehokkaasti ja nopeasti.

Lisätietoja: tuotepäällikkö Sami Kuparinen, puhelin 0204 39 4364.



Uutta iloa ruokapöytään!



ilo on joskus pienestä kiinni. Muutama uusi ympyrä, muutama kiepautus värejä ja siinä se on: hilpeä uusi astiasto **ilo**, joka tuo hymyn väkisinkin sekä ruokapöytiin että keittiön puolelle. Kokeile!



ilo on Arabian uusi astiasto suurkeittiöille. Sen perustana ovat tutut suosikit **Kesti** ja **Forte**, joten se on myös mainio ja edullinen tapa olemassa olevan astiaston täydentämiseen.



RUOANVALMISTUKSESSA SYNTYY YHDISTEITÄ

Hyvä sisäilmasto on tärkeää ammattikeittiöissä



Jarkko Heinonen on ollut laatimassa kolmiportaista sisäilmastoluokitusta ammattikeittiöille. Valitsemalla parempi sisäilmastoluokka saadaan keittiön sisäilmasto-olosuhteet paremmin hallintaan.

Sisäilmastoon kuuluu useita eri osatekijöitä, joista tärkeimpien joukossa ovat lämpöolosuhteet ja hengittämämme ilman laatu. Tutkimuksissa on osoitettu, että lämpöolosuhteilla ja sisäilman laadulla on vaikutusta työntekijöiden viihtyvyyteen ja suorituskyykyyn.

Sisäilmaston taso vaikuttaa työntekijöihin

Ruoanvalmistuksessa syntyy yhdisteitä, jotka on todettu terveydelle haitallisiksi. Näin käy erityisesti kun ruokaa valmistetaan paistamalla. Hyvään sisäilmastoon pyrittäessä on huolehdittava ettei terveydelle haitallisia yhdisteitä pääse työntekijöiden hengitysvyöhykkeelle.

Ammattikeittiöissä vaikeimmin hallittavaksi sisäilmaston osatekijäksi nousevat yleensä lämpöolot. Lämpöolot vaikuttavat oleellisesti työntekijöiden viihtyvyyteen ja työtehoon. Liian korkeassa tai matalassa lämpötilassa myös onnettomuustapausten määrä kasvaa. Liian korkea lämpötila aiheuttaa mm. väsymystä ja unettomuutta. Lämpimämpi ilma tuntuu tunkkaisemmalta ja kuivemmalta kuin viileämpi ilma. Liian kylmä lämpötila taas lisää vedon tunnetta ja huonontaa mm. sorminäppäryyttä ja käsi-voimaa. Ammattikeittiöissä sisäilman optimilämpötila on ruoanvalmistuksen yhteydessä 19-21 astetta ja astianpesun yhteydessä 18-20 astetta.

Ammattikeittiöille on laadittu kolmiportainen sisäilmastoluokitus. Sitä voidaan käyttää esimerkiksi sisäilmaston tason valintaan keittiötä suunniteltaessa. Valitsemalla parempi sisäilmastoluokka saadaan keittiön sisäilmasto-olosuhteet paremmin hallintaan. Paremman luokan valinta myös lisää työntekijöiden omia vaikutusmahdollisuuksia työpisteensä sisäilmasto-olosuhteisiin parantaen näin viihtyvyyttä.

Toimivalla ilmastoinnilla parempaan sisäilmastoon

Ilmastoinnin ensisijainen tehtävä ammattikeittiöissä on poistaa ruoanvalmistuksessa ja astiapesussa syntyvät kuormat sekä toteuttaa hyvät sisäilmasto-olosuhteet työpisteissä kaikissa käyttötilanteissa.

Ammattikeittiöiden ilmanvaihdon tarve on erilainen kuin muualla kiinteistössä. Ilmanvaihdon tarpeeseen vaikuttavat lähinnä keittiölaitteet sekä niiden käyttö. Ammattikeittiöiden sisäilmaston hallintaa vaikeuttavat suuret lämpö- kosteus ja epäpuhtauskuormat. Kuormien poistamiseksi keittiöiden ilmapvirrat on mitoitettava usein moninkertaisiksi verrattuna esimerkiksi pinta-alaltaan samankokoiseen toimistotilaan.

Ammattikeittiöiden ilmanvaihdon mitoituksen tulee aina perustua keittiölaitteiden aiheuttamiin kuormiin. Myös keittiöiden astiapesuosasto tulee aina mitoitaa todellisten kuormien perusteella. Kesäaikana käytössä olevien keittiöiden sisälämpötilan hallinta edellyttää yleensä koneellisen jäähdytyksen käyttämistä ilmastointijärjestelmässä.

Ammattikeittiöiden vaatimien suurten tuloilmapvirtojen tuominen vedottomasti keittiöön edellyttää kehittyntä ilmanjakotekniikkaa. Suuri ilman liikenopeus yhdessä alhaisen ilman lämpötilan kanssa aiheuttavat vedon tunnetta. Ammattikeittiöiden tuloilmanjaossa käytetään pääasiassa piennopeuslaitteita. Piennopeuslaitteet sijoitetaan riittävän etäälle pysyvistä työpisteistä, jotta ne eivät aiheuta vetoa. Kattoon sijoitettu piennopeuslaite asennetaan vähintään 0,5 - 1,0 metrin etäisyydelle keittiölaiteista keittiön korkeudesta ja ilmanvaihtojärjestelmän rakenteesta riippuen.

Huuvien eli höyrykupujen tarkoituksena on estää keittiölaitteiden aiheuttamien kuormien leviämistä huonetilaan. Huuvan alareunan korkeus lattiasta on noin 2 metriä. Huuvan tulee ulottua riittävästi keittiölaitteen yli. Yleensä riittävä ylitys on 0,2 - 0,3 metriä riippuen keittiölaitteiden yläpinnan ja huuvan alapinnan välisestä etäisyydestä. Edestä täytettävän keittiölaitteen (esim. painekeittokaappi, yhdistelmäuuni tai patapesukone) etupuolelle suositellaan 0,5 metrin ylitystä.

Keittiölaitteiden oikeaan valintaan kannattaa panostaa

Kypsennystapahtumassa energia muutetaan lämmöksi ja siirretään elintarvikkeeseen. Keittiön lämpökuormaa lisäävät vanhat laitteet, joissa on materiaaleista tai ohjaustekniikasta johtuen pitkät esikuumennusajat ja huono hyötysuhde. Keittiölaitteiden kehittyminen vähemmän lämpö-, kosteus- ja epäpuhtaus-

kuormia aiheuttavaan suuntaan auttaa hyvän sisäilmaston aikaansaamisessa.

Keittiölaitteiden eristystaso on uusimmissa ruoanvalmistuslaitteissa parempi kuin vanhemmissa ja pintalämpötilat siten alhaisempia. Myös kylmälaitteiden tulee olla hyvin eristettyjä, jolloin ei synny epäviihtyvyyttä aiheuttavia kylmiä pintoja. Kylmälaitteiden tuottama lauhdelämpö kannattaa ohjata muualle kuin keittiötilaan. Ammattikeittiöille suositellaan keskuskoneistolla varustettuja kylmälaitteita, joissa on mahdollisuus myös lämmöntalteenottoon. Myös tappimatto- ja tunnelipesukoneiden tulee olla varustettu lämmöntalteenotolla. Astiapesukoneissa kannattaa panostaa myös koneelliseen esipesuun ja astiapesun käytönohjausautomaatiikkaan.

Keittiölaitekanta tulee mitoitaa aina todellisen käyttötärpeen mukaan. Mitä tehokkaammin laite hyödyntää energiaa, sitä vähemmän se nostaa työpisteen lämpötilaa. Keittiölaitteiden hankinnasta vastaavien henkilöiden kannattaakin pitää mielessä, että myös sisäilmastoa voidaan parantaa oikealla keittiölaitteiden valinnalla ja että hyvään sisäilmastoon kannattaa panostaa.

Hyvä sisäilmasto saavutetaan yhteistyöllä

Yleensä sisäongelmien taustana on ammattikeittiön suunnitteluvaiheessa tehdyt virheelliset ratkaisut. Tärkeimmät keittiön sisäilmaston tasoon vaikuttavat päätökset tehdään jo keittiön suunnittelun alkuvaiheessa.

Pelkästään hyvä ilmastointisuunnittelu ei riitä aikaansaamaan hallittua sisäilmastoa. Rakennus- ja arkkitehtisuunnittelussa huomioon otettavia asioita ovat mm. keittiön pinta-ala, korkeus, muoto ja rakenteelliset yksityiskohdat. Tilavaan keittiöön on helpompi löytää sisäilmastolliset tekijät huomioon ottavat ryhmittely- ja sijoitteluratkaisut. Korkeassa keittiössä on useampia mahdollisuuksia ratkaista keittiön ilmanvaihto kuin matalassa keittiössä. Oikealla ikkunoiden valinnalla ja suuntauksella pystytään vähentämään auringon aiheuttamaa lämpökuormaa, mutta samalla käyttämään hyväksi luonnonvaloa.

Uusien ammattikeittiöiden suunnittelussa tulee ottaa huomioon myös tilavaraukset, koska tilan käyttäjä saattaa vaihtua useasti rakennuksen elinkaaren aikana. Keittiön toiminnassa tapahtuvat muutokset vaikuttavat lähes aina keittiölaitekantaan, laitteiden sijoitteluun ja lämpökuormiin. Tästä aiheutuu muutospaineita ilmastointiratkaisuille, jolloin riittävä huonekorkeus ja tilavaraukset kanaville ovat eduksi. Myös ilmanvaihtokanavat kannattaa mitoitaa siten, että ilmapirtoja voidaan jälkikäteen lisätä.

Yhteistyö ammattikeittiön suunnitteluprosessin eri osapuolien välillä jo suunnittelun alkuvaiheesta alkaen antaa parhaan lopputuloksen. Myös ammattikeittiön tulevan käyttäjän ottaminen mukaan suunnitteluun alusta alkaen on tärkeää.

Jarkko Heinonen

Kirjoittaja työskentelee yliopisto-opettajana Teknillisen korkeakoulun LVI-laboratoriossa.



Yhteistyö ammattikeittiön suunnitteluprosessin eri osapuolien välillä jo suunnittelun alkuvaiheesta alkaen antaa parhaan lopputuloksen ilmanvaihdon onnistumiselle. Myös ammattikeittiön tulevan käyttäjän ottaminen mukaan suunnitteluun alusta alkaen on tärkeää.

Metoksen uudet induktioparilat



Ammatti-keittiöissä jatkuvasti uusia tyytyväisiä käyttäjiä tavoittava induktioteknikka on nyt laajentunut uudelle sovellusalueelle. Induktion edut – nopeus, säädettävyys, työympäristön miellyttävyys, ja lopputuotteen laatu – ovat nyt saatavissa myös pariloihin.

Metos Griddle-Line -induktioparila lämpenee käyttölämpötilaan alle viidessä minuutissa. Lämpenemisnopeutta tärkeämpi ominaisuus on kuitenkin reaktionopeus, jolla parila reagoi pinnalle tuotavan paistettavan tuotteen lämpötilaan. Induktioparila huomaa pienenkin lämpötilanmuutoksen missä tahansa parilan pinnalla sekunnin murto-osissa, ja korjaa lämpötilan oikeaksi välittömästi. Parilatason lämpötila ei juurikaan putoa, vaikka taso ladattaisiin täyteen jäisiä tuotteita. Näin paistettavan tuotteen laatu pysyy hallittuna kaikissa olosuhteissa.

Parilalevy lämpenee tasaisesti koko paistotalalta reunoja myöten, joten koko pinta-

ala on käytettävissä. Hyvän lämpötilanpito-kyvyn ansiosta induktioparilassa voidaan käyttää noin 20 astetta alempia paistolämpötiloja kuin perinteisessä parilassa.

Metos Griddle-Line -pariloiden paistopinta on kovaa, tarttumattomaksi pinnoitettua ruostumatonta terästä. Paistamiseen ei tarvita paljon rasvaa, ja puhdistus on helppoa. Pinta ei myöskään säteile lämpöä keittiöön samassa määrin kuin perinteiset rautaparilat. Matalampien lämpötilojen, tarkan tehonhallinnan ja vähäisen lämpösäteilyn ansiosta energiankulutus on perinteistä parilaa pienempi. Metos Griddle-Line -induktiopariloissa on säädettävät jalat. Vakiona pariloissa on irrotettava ja konepestävä rasvankeräyslaatikko, paistinlasta ja puhdistussieni. Pariloita on kahta kokoa, joista kummastakin on saatavilla kaksi eritehoista versiota käyttötärpeen mukaan. Lisätietoja: tuotepäällikkö Pasi Karhunen, puhelin 0204 39 42 4479.

Metoksen uudet MF -sarjan pesu- ja kuorimakoneet

Metos MF -sarjan koneet kuorivat, pesevät tai puhdistavat kerta-täytöksen parissa minuutissa. Sarjassa on kolme konetta, kerratäytös 5 kg, 10 kg tai 15 kg, joilla kaikilla on laaja käyttöalue vaihdettavan pohjalevyn ansiosta. Voit kuoria perinteisellä hiomalevyllä tai veitsikuorimalevyllä, pestä pesulevyllä, kuoria sipulinkuorimalevyllä sekä huuhdella ja kuivata salaattit salaattilingolla.

Jalusta ja sakka-astia ovat vakiona MF-10/10L ja MF-15/15L mallissa. Kaikissa malleissa on paksu kardorumdum pohjalevy vakiona sekä L-versioissa on kammion seinät kardorumdumista. Lisätietoja, Hackman Metos, tuotepäällikkö Juha Tirkkonen, puhelin 0204 39 4246.



Uusi kompakti ratkaisu käsihygienian ylläpitoon

Metos on kehittänyt uuden kompaktin pesuysikön, joka mahdollistaa käsienspesuaitaiden ja sen varusteiden sijoittamisen työpisteiden välittömään läheisyyteen. Uutuus kuuluu Metoksen Proff-kalustesarjaan, joka on tunnettu hygieenisistä ja tyylikkäästä ratkaisustaan sekä vankista rakenteistaan. Pesuysikön kannessa on saumaton, erityisesti käsienspesuun soveltuva ruostumatonta teräksestä valmistettu allas. Vesihanana on Oraksen yksio-

hana tai vaihtoehtoisesti valokennollinen elektroninen hana, jota voidaan käyttää käsin koskematta. Hana sisältyy yksikön toimintukseen. Alaosassa on kaappi, jonka ovessa on pyöreä reikä käytetyille käsipyyhkeille, ja oven sisäpuolella on muoviasia roskakorina. Kaapissa on tilaa pyyhkeiden ja pesuainesten säilytykseen. Saippua- ja pyyhkeannostelijat kiinnitetään yksikön yläpuolelle seinälle. Pesuysikön mitat ovat 400x650x900 mm ja vakiona on kannen takareunan roiskelevy.





Uusi Karhu

Metoksen uusi Teddy on pienikokoinen ammattikäyttöön sopiva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa. Teddyn työvälineet ja 5 litran kulho ovat kaikki valmistettu ruostumattomasta teräksestä, joten ne voi pestä pesukoneessa helposti puhtaaksi. Kulhot kasaantuvat hyvin sisäkkäin, joten ne vievät varastoinnissa vain vähän tilaa. Kulhoihin saa erivärisiä kansia, joiden avulla kulhot voi kasata päällekkäin. Lisälaitteen käyttöliittimen avulla voidaan liittää lihamylly jauhelihan ja kalojen jauhamiseen murekkeisiin sekä vihanneleikkuri viipalointiin ja raastamiseen.

Lisätietoja tuotepäällikkö Juha Tirkkonen, puhelin 0204 39 4246.



Uusia lisävarusteita Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuuneihin

Uuden ainutlaatuisen CombiGrill-grillausritilän avulla tuotteeseen saadaan tyypilliset ruokahalua herättävät "paistoraidat" myös yhdistelmäuunikypsennyksessä. Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunilla voidaan nyt valmistaa ulkonäöltään upeannäköisiä pihvejä myös suuria määriä täysin tasalaatuisina muutamassa minuutissa. Ainutlaatuisen rakenteen ansiosta CombiGrill-paistoritilöiden lämmönjohtokyky on erinomainen. Lisäksi erikoispinnoitteen ansiosta tuotteet eivät tartu kiinni ja ritilät on helppo pestä astianpesukoneessa.

Esimerkiksi rapeita ranskalaisia perunoita ja monia muita perinteisesti upporasvassa paistettuja tuotteita voidaan nyt valmistaa kätevästi Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunissa uudessa patentoidussa CombiFry-paistokorissa ilman rasvaa. Uusi ratkaisu tuo huomattavia etuja:

- jopa 80% vähemmän rasvaa lopputuotteessa verrattuna upporasvapaistoon
- jopa 40% vähemmän kaloreita lopputuotteessa



- ei riskiä huonolaatuisen paistoöljyn haitallisista vaikutuksista tuotteen laatuun
- ei kuuman rasvan käsittelyä keittiössä
- ei rasvaa ilmastointijärjestelmään, joten pienempi tulipaloriski



Uudet Metos ComBi -säiliökeitin

Metoksen uuteen ComBi -kahvinvalmistusmallistoon kuuluu pöytä- ja seinämällit sekä kuumavesihanalla että kaksipuoleisilla hanoilla varustetut säiliömallit. Toimintoja ohjataan selkeästä nestekidenäytöllisestä ohjauspaneelistä. Kahvin valmistusmäärä ohjelmoidaan joko litra- tai kuppiannostuksen mukaisesti. Päivä- ja kokonaislaskureilla voidaan seurata kahvijauheen kulutusta. Paikkakunnan veden kovuuden mukaan asetettu kalkinpoistotarpeen ilmaisin on yksi kahvin korkeaan laatuun vaikuttavista ominaisuuksista. Turvallisuuteen on kiinnitetty erityistä huomiota. Suodatus ei käynnisty, mikäli säiliö ei ole paikallaan ja suodatusvarsi käännettynä säiliön päälle. Tippumattoman hanan kahva ei kuumene ja se on irrotettavissa puhdistusta varten. Säiliön kansi on eristetty ja säiliöitä voi kasata useita päällekkäin. Säiliöitä saa 5, 10 ja 20 litran vetoisina, yhdellä tai kahdella hanalla, eristettynä tai sähkölämmitteinä. Lisätietoja tuotepäällikkö Juha Tirkkonen, puhelin 0204 39 4246.



Kalastajatorppa muuttui Hiltoniksi

Kalastajatorppa, yksi Suomen tunnetuimmista hotelleista, on käynyt viimeisen kahden vuoden aikana läpi mittavan remontin. Tavoitteena oli uusia kaikki tilat ja varustaa hotelli Hilton palvelutason ja laatustandardien mukaiseksi. Urakan valmistumista juhlittiin helmi-kuun ensimmäisellä viikolla, jolloin hotelli liittyi noin 250 toimipistettä käsittävään maineikkaaseen Hilton-ketjuun. Uudeksi nimeksi tuli Hilton Helsinki Kalastajatorppa.

Kalastajatorpalla on varsin maineikas historia, joka juonta juurensa aina vuoteen 1915 kun paikassa alettiin pitää kahvilaa. Pyöreän sali valmistui vuonna 1939, mutta sen sijaan, että se olisi palvellut suunniteltuja Helsingin olympialaisia se saikin toimia sotasairalana. Hotellitoiminta käynnistettiin vuonna 1969, jonka jälkeen paikka on kokenut lukuisia muutoksia.

- Olen todella tyytyväinen, kun kaksi vuotta kestänyt urakka on ohi. Hotellilla on yhtenäinen ilme ja kaikki paikat ovat nyt kunnossa. On aika nostaa Kalastajatorppa takaisin Suomen johtavaksi kokous, kongressi ja bankettihotelliksi, hotellinjohtaja Jouni Kaivola lupaa.

Hilton on tunnettu maailmalla laatutasostaan. Kalastajatorpalla muutoksen näkyvät mm. 24 tuntia vuorokaudessa käytössä olevasta huonepalvelusta ja korkealuokkaisesta aamiaisesta. Ravintola Oceanassa tarjotaan Hilton Breakfast -aamiaisen, jossa raaka-aineet ovat aina maukkaita ja tuoreita, esimerkiksi vastapuristettu appelsiinimehu. Asiakasta palvelemaan tarjoamalla kahvi, tee ja appelsiinimehu pöytään, muun ruoan jokainen saa valita itse runsaasta buffet-pöydän herkkuvälikoimasta.

- Korkea laatutaso on yhtenäinen kaikille Hiltonin ravintoloille ympäri maailmaa, mutta ruokalistoissa on suuria paikallisia eroja. Meillä on muutama tuote, jota tarjotaan kansainvälisesti kaikissa paikoissa, mutta muuten pikemmin kannustetaan tarjoamaan paikallisia erikoisuuksia, Jouni Kaivola kertoo.

Avajaisia juhlittiin kansainvälisten makujen maailmassa. Kotoisten suomalaisten keittömestareiden rinnalla hääri kollegoita Ateenasta, Amsterdamista, Prahasta ja Cannesista.



Hilton Braguen Pastry Chef Youri Baltailiski muotoili suklaamassasta tyylikkään karhuperheen jälkiruokapöytien koristeeksi.



Avajaisia juhlittiin kansainvälisten makujen maailmassa. Upeat ja makoisat buffet-pöydät saivat vieraat haukkomaan myös henkeään.



Hiltonin kansainvälinen kokkikaarti tuli keittiöpäällikkö Reijo Junkkarin avuksi Roberto Giudicin (kravatti) johdolla. Kuvassa koko juhlatiimi.



Juhlabuffetin päävastuulliset olivat:

*Roberto Giudici Area Chef Hilton Europe&Africa, suunnittelu ja organisointi
 Hadi Njajapermana Executive Chef Hilton Scipophol, oriental buffet
 Ari Munnander Sous Chef Hilton Brague, oriental buffet
 Philip Arthaud Executive Chef Hilton Cannes, bouillabaisse
 Knud Bungard Executive Chef Hilton Athens, eastern mediterranean buffet
 Youri Baltailiski Pastry Chef Hilton Brague, Pastry buffet
 Jari Ervasti Executive Chef Hilton Helsinki Strand, finnish buffet
 Reijo Junkkari Executive Chef Hilton Helsinki Kalastajatorppa, salmon buffet*



Ravintolakokkien kärkikolmikko tuli eri puolilta maata. Espossa asuva voittaja Tarja Viljanen keskellä, hopeaa vienyt Naarajärven Tiina Valkonen vasemmalla ja pronssimitalisti Seija Lytsy Kemistä oikealla.

TULEVAISUUDEN HUIPPUAMMATTILAISET KILPASILLA

Taitaja 2004 ammattitaidon SM-kisat Seinäjoki Areenassa

Seinäjoella tammikuun 22.-24. päivä järjestetyssä Taitaja -ammattitaitokilpailussa kilpailivat Suomen ammatillisten oppilaitosten parhaat nuoret kyvyt. Seinäjoki Areenassa mitteli Suomen mestaruuksista yhteensä 291 vuonna 1984 syntynyttä tai sitä nuorempaa kilpailijaa. Taitaja -tapahtuman tavoitteena on parantaa suomalaisen ammatillisen koulutuksen ja osaamisen arvostusta. Yksi arvostuksen merkki oli se, että palkintojenjakotilaisuudessa juhlapuheen piti pääministeri Matti Vanhanen. Taitajassa oli yhteensä 36 lajia, joista ravintola- ja suurतालouskokkien kilpailut käytiin Metoksen varustamissa keittiöissä.

Tarja Viljanen ravintolakokkien paras

Ravintolapuolen kilpailun päätuomarina toimi Hans Välimäki, joka toi kahden Michelin-tähden painoarvolla kisaan kaivattua julkisuutta ja näkyvyyttä. Välimäki piti kilpailamista hyvänä ponnahduslautana nuoren kokin uralle.

- Kilpailamalla oppii itsekuria ja tarvittavia rutiineja. Täällä saa välitöntä palautetta omasta työstään. Kriitikin sietäminen ja sen hyödyntäminen ovat erittäin tärkeitä meille kai-

kille. Tuomarina toimiessa täytyy kuitenkin muistaa, että nyt on kyse opiskelijoista, joilla on vielä aikaa kehittyä huippuammattilaisiksi. Se, että opiskelija on kahden karsinnan kautta päässyt tähän loppukilpailuun on jo saavutus, josta jokaisen finalistin tulisi olla ylpeä, Välimäki rohkaisi.

Taitaja-kilpailussa, niin juhlapuheissa kuin käytävilläkin, puhuttiin useammallakin suulla, että käden taitajista alkaa olla maassamme pulaa. Chez Dominique -ravintolaa Helsingissä pyörittävä Välimäki näki omassa yrityksessään tilanteen kaksijakoisena.

- Keittiöön meillä on kyllä pyrkijöitä aivan jonoksi asti. Salin puolelle ei sen sijaan saa ammattilaisia aivan yhtä helposti.

Kolmatta kertaa Taitajassa mukana ollut ravintolajokkien kilpailu oli varsin tasainen. Kahden kilpailupäivän jälkeen viisi parasta oli kolmen pisteen sisällä. Neljänneltä sijalta finaaliin lähtenyt Ravintolakoulu Perhon Tarja Viljanen oli lopulta paras päihittäen kakkoseksi tulleen Jyväskylän ammattiopiston Tiina Valkosen 1,4 pisteellä. Tuomaristo kehuu voittajan tasaista työskentelyä kaikilla osa-alueilla.

- Minulla ei ole mitään suosikkiruokia tai raaka-aineita, joiden käsittelyssä olisin erityisen hyvä – kaikki käy. Karsintoihin tuli treenattua enemmänkin, mutta itse finaaliin en harjoitellut erityisemmin. Valmistun tänä keväänä ja sitten on edessä työpaikan haku, Espoossa asuva 18-vuotias Tarja Viljanen suunnitteli.

Viljasen valmentaja toiminut Perhon ruokapalveluosaston johtaja Simo Kangas piti Taitajaa erinomaisena näytön paikkana nuorille ja lupasi, että koulu tarjoaa jatkossakin täyden tuen kaikille oppilaille, jotka haluavat kokeilla siipiään kilpailuissa.

Suurtaloukokkien ykköstita Haapavedelle

Suurtaloukokkien mittelo käytiin parikilpailuna neljän parin kesken. Haapaveden ammattioppilaitoksen kaksikko Tuija Salo - Marko Viitasalo oli kahden kilpailupäivän jälkeen hopeatilalla, mutta onnistui nousemaan loppukirillään Järvenpäästä edustaneiden Satu Längin ja Anne Paanasen edelle. Kisa oli todella tiukka, sillä eroksi jäi lopulta vain 0,33 pistettä.

- Voittoa maistuu todella mukavalta, onhan tähän panostettukin. Varsinaisen harjoittelun aloitimme kun kuulimme, että pääsemme tänne finaaliin. Ilman opettajien tukea tämä ei olisi onnistunut, Tuija Salo, 17, ja Marko Viitasalo, 19, kiittelivät.

Päätuomari Sari Vuolle Suupohjan ammat-

ti-instituutista löysi voittajaparin työskentelystä seikkoja joilla pärjätään myös työelämässä: saumaton yhteistyö sekä joustavuus, jolla selvitettiin myös yllättävistä tilanteista tulivat listalla ensimmäisinä.

- Ruokalistan suunnittelu oli ammattimaista. Menu oli trendikäs ja teeman mukainen. Tämän olisi pystynyt valmistamaan isommallekin porukalle. Tietysti myös maku oli kohdallaan, Vuolle kehu.

Juha Mäyry

Taitaja 2004 tuloksista poimittua:

Ravintolajokintyo

1. Viljanen Tarja, Ravintolakoulu Perho, Helsinki, 81,5 p.
2. Valkonen Tiina, Jyväskylän ammattiopisto, Palveluolujen oppilaitos, 80,01 p.
3. Lytsy Seija, Länsi-Lapin ammatti-instituutti, 74,17 p.
4. Jantunen Minna, Helsingin palveluolujen oppilaitos/Roihuvuoren koulutusyksikkö, 72,83 p.
5. Suo Jelena, Länsi-Lapin ammatti-instituutti, 72,17 p.
6. Heino Juha, Raision ammattioppilaitos, 67,5 p.
7. Korhonen Juha, Pohjois-Savon ammatillinen instituutti, 65,66 p.
8. Tolvanen Maria, Lahden ravitsemis- ja matkailualan oppilaitos, 50,17 p.

Suurtaloukokintyo

1. Salo Tuija / Viitasalo Marko, Haapaveden ammattioppilaitos, 69 p.
2. Läng Satu / Paananen Anne, Järvenpään ammattiopisto, 68,67 p.
3. Heikkilä Taija / Tuomisto Tiina, Salon ammattioppilaitos, 65,66 p.
4. Tuiskula Tea / Vulli Riikka, Lahden ravitsemis- ja matkailualan oppilaitos, 50,34 p.

Tarjoilijantyo

1. Siltanen Sina, Porvoon ammattiopisto, 78,48 p.
2. Sironen Miia, Jyväskylän ammattiopisto, Palveluolujen oppilaitos, 78,14 p.
3. Vaahtoluoto Katja, Savonlinnan Ammattiopisto/Paviljonki, 77,48 p.
4. Hirvonen Päivi, Savonlinnan Ammattiopisto/Paviljonki, 74,81 p.
5. Ahonen Sanna, Jyväskylän ammattiopisto, Palveluolujen oppilaitos, 70,67 p.
6. Neuvonen Igor, Helsingin palveluolujen oppilaitos, 59 p.
7. Varjonen Vilho, Rauman ammattiopisto, 58,73 p.
8. Laakso Sanna, Turun ammatti-instituutti, 57,74 p.

Tietoa Taitaja ja Word Skills Competition -tapahtumista

Vuodesta 1988 saakka järjestettyjen Taitaja ammattitaidon SM-kilpailujen taustalla on Skills Finland ry, joka on jäsenenä kansainvälisessä WordSkills-järjestössä. Taitaja-kilpailut etenevät koulukohtaisten karsintojen ja alueellisten semifinaalien kautta itse finaaliin. Vuoden 2005 kisajärjestäjäksi on valittu Turku, vuonna 2006 kilpailaan Tampereella ja 2007 Joensuussa.

Taitaja-kilpailuissa menestyvillä on mahdollisuus päästä kilpailemaan maailmanmestaruudesta parittomina vuosina järjestettävään kansainväliseen World Skills Competition -kilpailuun. Seuraavat ammattitaidon MM-kilpailut käydään Helsingin Messukeskuksessa toukokuussa 2005. Kilpailuja on järjestetty vuodesta 1950 alkaen. Suomen ensimmäinen joukkue lähti kisoihin vuonna 1989, ja sen jälkeen suomalaiset ovat saavuttaneet yhteensä jo 15 mitalia sekä kaksi mitalia näytöslajeissa.



Haapaveden ammattioppilaitoksen Marko Viitasalo kokkasi parinsa Tuija Salon kanssa suurतालoukokkien ykköstitan arvoisesti.



Taitajan puitteet kehittyvät vuosi vuodelta. Niin tuomareiden pöydässä kuin kilpailukeittiöissäkin riitti vipinä aivan kuten isommissakin kilpailuissa.

Yhdistelmäuunin menestys jatkuu



Yhdistelmäuunin menestys modernin ammattikeittiön avaintuotantovälineenä jatkuu. Kehitys tuoteryhmässä on ollut vauhdikasta. Lukuisat innovaatiot ovat vieneet ammattimaista ruokatuotantoa harppauksin eteenpäin. Sama tahti tuntuu jatkuvan myös tulevaisuudessa.

Metos toi Suomen markkinoille uuden sukupolven yhdistelmäuunin Metos ClimaPlus Combin vuoden 1997 jälkipuoliskolla. Se tarjosi täysin ylivoimaisen mahdollisuuden kypsennysprosessin hallintaan ja johti Metokselakin mittaviin tutkimuksiin ja tuotekehitystesteihin, joilla haettiin ihanteellisia kypsennystapoja ja -prosesseja erilaisille suomalaisille tyypillisille tuotteille.

Testitulokset hämmästyttivät useita alan ammattilaisia. Uuni osoittautui äärettömän nopeaksi, kypsennyshävikit pienenevät merkittävästi ja tuotteiden aistinvarainen laatu, rakenne, väri ja mehukkuus parani huomattavasti.

Tietyillä tuotteilla hävikit lähestyivät nollaa, mitä oli alussa vaikea uskoa. Joka päivä tuntuu löytyvän aina vain parempi tapa kypsentää tuote. Tällä hetkellä Metoksella on ClimaPlus Combi -asiakkaille tarjolla satoja valmiita kypsennysohjelmia ja tietotaitoa, jolla asiakas voi saavuttaa merkittäviä säästöjä hyödyntäessään uunin ylivoimaista kypsennysteknologiaa.

Kypsennys hallinnassa

Suurin asia, mikä erottaa Metos ClimaPlus Combin muista yhdistelmäuuneista on sen

koosteudenhallinta. Se ei ole silmänlumetta tai markkinointikikkailua hienoilla termeillä ja nimillä, vaan todellista prosessinhallintaa: jokainen tuote voidaan kypsentää tuotteelle ihanteellisissa olosuhteissa tuotteesta ja uunin täytöstä riippumatta. Ainutlaatuinen patentoitu ClimaPlus Control -teknologia huolehtii kypsennysolosuhteista ja mikä parasta uunin käyttö on tehty erittäin miellyttäväksi ja helpoksi.

Sisäänrakennettu osaaminen

Metos ClimaPlus Combin saksalaisen maailman ylivoimaisesti suurimman ja johtavan valmistajan Rationalin asiakasläheinen tuotekehitys ei pysähtynyt upean kokonaispaketin valmistumiseen. Vain pari vuotta myöhemmin 1999 tuotteeseen lisättiin vakiovarusteeksi IQT-mittari, joka ei ainoastaan usean lämpötilanmittauspisteen avulla selvitä tuotteen oikeaa sisälämpötilaa, vaan tarvittaessa myös kypsentää älynsä avulla tuotteen alusta loppuun. Rational onnistui rakentamaan ruokatuotantoammattilaisten osaamisen sisälle laitteen teknologiaan. Mitattujen kypsennysolosuhdetietojen perusteella laite ohjaa itse kypsennystä ja saa toimintokäsikjää omalta "älykeskukseltaan". Huippuluokan kypsennystulos on nyt yhä useamman ulottuvilla.

Pesuratkaisu jo vuonna 2000

Ammattikeittiöissä kuitenkin kehittämistä riittää. Vain muutama kuukausi IQT-älykypsennyksen jälkeen maaliskuussa 2000 laitteeseen lisättiin jälleen vakiovarusteeksi ja ilman lisähintaa ensimmäisenä maailmassa täysautomaattinen pesuratkaisu CleanJet sekä todellisen veden kulutuksen ja laadun huomioiva CDS-kalkkikertymän seuranta-automaatiikka.

Konseptikehitys

Konsepti- ja kypsennyssovelluspuolella kehitys on ollut yhtä lailla vauhdikasta. Banketti-tilausruokajärjestelmä, broilerin grillaus, HMR (=Home Meal Replacement), "upporasvapaimisen" ratkaiseminen yhdistelmäuunissa ilman rasvaa sekä CombiGrill -paistoritilä, joka tekee paistettavaan tuotteeseen kauniit paistoraidat, osoittavat kuinka asiakasläheisyys näkyy Rationalin innovaatioissa. Hurja kehitysvauhti on pakottanut monet sen kilpailijat seuraamaan jos mahdollista mahdollisimman nopeasti ja tuomaan markkinoille omat ratkaisunsa. Oikaisut tutkimus- ja kehitystyön vaatimassa ajassa saattavat kuitenkin kostautua keskeneräisenä tai heikkolaatuisena lopputuloksena. Rational on yhdistelmäuunivalmistajana jo Marsissa, kun muut vasta pyrkivät kuu-hun.

Informaatioteknologia keittiössä

Haluaisitko käynnistää yhdistelmäuunin omalta PC:ltäsi tai katsoa joko makaronilaatikko on valmista lähettävässä keittiössä, joka on viiden kilometrin päässä? Entäpä haluaisitko vastaanottaa sähköpostitse Metoksen uuneillesi lähettämät 10 ihastuttavaa kypsennysohjelmaa italialian teemaviikkojasi varten? Mitä vaikuttaisi työhösi, jos lämpötilakäyrät kaikista kypsennysprosesseista muodostuisivat PC:lleesi automaattisesti? Kaikki edellä lueteltu on jo käytössä ja mahdollista. Rationalin tuotekehitys myös informaatioteknologian alueella on ollut huomattavaa. Kaikilla ratkaisuilla pyritään auttamaan asiakasta tehostamaan ruokapalveluaan. Metoksen ja Rationalin yhteistyö koituu asiakkaan eduksi.

Toimittajan tuki tärkeää

Hienoinkaan ruostumaton teräs ei kuitenkaan riitä tai tee ruokapalvelun tuottajaa onnelliseksi. Siihen tarvitaan lisäksi innostunutta mieltä ja tukea laite- ja ratkaisutoimittajalta. Sen takia Metos on panostanut mm. reseptiikkakehitykseen, jolloin asiakas pääsee oikotietä nopeammin laadullisiin tavoitteisiinsa. Metos on tehnyt yhteistyötä myös monen elintarviketeollisuusyrityksen kanssa. Nämä testit ovat osoittaneet samaa: Metos ClimaPlus Combi kypsentää paljon nopeammin ja paremmin kuin muut uunit. Yhdessä elintarviketoimittajien kanssa Metos on selvittänyt useille valmiille tuotteille uudet kypsennystavat ja erot entisiin ovat paikoin todella suuria niin kypsennysajassa kuin käytetyssä lämpötilassa.

Metos ClimaPlus Combi on Suomen myydyin ja suosituin yhdistelmäuuni. Se on jälleen kuumana silmienne edessä Gastro-messuilla. Tervetuloa keskustelemaan kypsennyksestä asiantuntijoiden kanssa. Laatu on ilmaista, huono kypsennyslaatu maksaa. Juuri sen takia niin moni on päättänyt Metos ClimaPlus Combiin. Mikään muu ei enää riitä!

Juha Jokinen


 ARABIA
FINLAND

CHESSE

Chess. Täysin uuden ajattelutavan astiasto. Se tarjoaa luovalle keittiömestarille lähes **rajattomat mahdollisuudet** uusiin asettelu- ja tarjoilumuunnelmiin. Chess on **kevyt, kestävä ja edullinen**. Ja se on **kaunis**. Sarjan osissa vaihtelevat pyöreys, suorakaidemuodot ja pehmeä kaarevuus. **Ja ne yhdistelmät...**

Chess. Uusi, täydellinen astiasto Arabialta. **Vain ammattilaisille.**
Seuraava siirto on Sinun.





Metos Centerin kevään käyttökoulutukset

Metos Centerissä järjestetään ensi kevään aikana koulutuksia, joissa perehdytään Metos Proveno -kombipatojen ja Metos System Rational -yhdistelmäuunien ominaisuuksiin teoriassa ja käytännön esimerkein. Ohjelma on suunniteltu siten, että siitä on hyötyä sekä keittäjille joihin on tulossa kyseiset laitteet että myös niille, jotka tarvitsevat aiheesta jatkokoulutusta.

Koulutukset järjestetään kello 12-16 välisenä aikana. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa tiedusteluissa sinua palvelee Seija Lesell, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Tarkemman ajo-ohjeen voit tulostaa netistä www.metos.com.

- 30.3 Metos System Rational -uunikoulutus
- 14.4 Metos Proveno -patakoulutus
- 27.4 Metos System Rational -uunikoulutus
- 11.5 Metos Proveno -patakoulutus
- 25.5 Metos System Rational -uunikoulutus

METOS CENTERISSÄ TAPAHTUU

Aamuseminaarissa pohdittiin tämän ja huomisen päivän ammattikeittiötä

Metos Centerissä tammikuun 20. päivä järjestetty aamuseminaari Ammattikeittiö tänään ja huomenna houkutteli paikalle salin täyteen, eli 70 kuulijaa. Aiheita lähestyttiin kolmesta eri näkökulmasta. Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä johdatti kuulijat kuluttajakäyttäytymiseen, ACNielsenin osastopäällikkö Maija Sandström kertoi alan tilastoista ja Metoksen kehityspäällikkö Merja Salmisen esityksissä paneuduttiin laiteteknologiaan.

Johanna Mäkelä painotti esityksessään sitä, että suomalainen ruokakulttuuri elää jatku-

van muutoksen alla. Monet uudet ruokalajit ikään kuin vain hiipivät ruokakoreihimme ilman, että välttämättä tiedostamme niitä. Siirtymää tapahtuu eri ruokalajien välillä ja myös siinä suhteessa valmistammeko aterian itse vai nautimmeko muualla valmistettuja aterioita. Mäkelä jakoi syömisen ulottuvuudet seitsemällä eri tavalla:

- vaivattomuus – vaivannäkö
- terveys – nautinto
- vastuullisuus – itsekeskeisyys
- teknologisuus – luonnollisuus
- yksin – yhdessä
- turvallisuus – vaarallisuus

· kotimainen – ulkomainen

- Vaikka muutoksia tapahtuukin, niin suomalaisille ateriat ovat edelleen vahvasti ”kelloja ja kalentereita”, eli päivä rytmittyy niiden ympärille. Meillä, kuten myös Ruotsissa eletään lämpimän lounaan kulttuurissa, kun taas Tanska ja Norja ovat selkeämmin kylmän lounaan maita, joissa lämmin ateria nautitaan vasta illalla, Mäkelä vertaili.

Annosmäärissä vain vähän muutoksia, paikakajakauma elää

Maija Sandström esitteli ACNielsenin kerää-



Maija Sandström

män vuoden 2003 HoReCa-rekisterin. Vuosi ei tuonut mukanaan mullistavia muutoksia, mutta Sandströmin keräämät aikasarjat vuodesta 1985 toivat tarkasteluun hieman laajemman näkökulman.

Alan keskittyminen näkyi selvimmin julkisen puolen keittiöissä, joissa valmistavien keittiöiden lukumäärä on ollut laskusuunnassa samaan aikaan kun annosmäärissä on nähty päinvastainen kehitys. Suhdeluvulla annosmäärä/keittiö mitattuna peruskoulut ja lukiot ovat nostaneet tehokkuuttaan eniten, kun samaan aikaan ravintoloissa toimipaikkojen lukumäärä on kasvanut selvästi nopeammin kuin annosmäärät.

Sandström kertoi Catering –ostotutkimuk-



Johanna Mäkelä

sesta, jonka mukaan alan elintarvikeostot olivat alkoholi ja tupakka mukaan luettuina viime vuonna yli 2 miljardia euroa. Esitys päättyi Pohjoismaiseen tilastokatsaukseen, joka osoitti, että kansainvälinen tutkimus ei ole aina niin helppoa. Tanska ja Norja näkyivät monissa vertailuissa tilastokummajaisina – käsitteet ja mittaukset eivät ole kaikissa maissa samanlaisia.

Ammattikeittiöiden ja niiden valmistamien annosten jakauma vuonna 2003

	18773 keittiötä %-jakauma	750,3 milj. annosta %-jakauma
Kahvilat	35,3	20,7
Ravintolat	24,9	15,2
Peruskoulut	12,4	20,7
Hkravintolat	8,6	8,2
Päiväkodit	7,2	4,9
Hoitokodit	6,3	10,8
Amm.oppil.	3,5	6,9
Sairaalat	1,5	9,3
Muu	0,4	3,2
	100 %	100 %

Lähde ACNielsen

Merja Salmisen esityksen aiheena oli *Laite-tekniologia kehittyä – pysykö reseptiikka vauhdissa mukana?* Salminen käytti esimerkkinä yhdistelmäunia ja sekoitettavaa pataa, joissa kehitys on ollut viime vuosina poikkeuksellisen nopeaa.

- Mitkään oppikirjat, käyttöohjeet, reseptit tai ruokaohjeet eivät voi koskaan kertoa täysin tyhjentävästi miten tulisi menetellä. Ruoanvalmistus on sekä tiedettä, että taidetta. Onnistumisen eväät ovat henkilökunnan jatkuvassa koulutuksessa, päätti Salminen esityksensä.

Juho Mäyry

Taloustutkimus selvitti

HMR-tarjonta kasvussa



Taloustutkimus Oy:n tuoreimman ruokailututkimuksen aiheena on valmiiden ruoka-annosten ja muun kotiruokaa korvaavan ruoan ostaminen. Tutkimus on toistoa vuonna 1999 toteutetulle Take away/HMR –tutkimukselle.

Tutkimukseen haastateltiin henkilökohtaisesti runsas tuhat 18–74-vuotiaasta yli 30.000 asukkaan kunnissa asuvaa suomalaista.

Tutkimustulosten mukaan valmiiden aterioiden tarjonta on viime vuosina selvästi lisääntynyt. Myös kotiruokaa korvaaminen on lisääntynyt, nykyisin yhä useampi ostaa mukaan otettavia valmiita ruoka-annoksia entistä useammin.

Suomalaista pikaruokakulttuuria on vahvasti leimannut hampurilaiset ja pitsa. Näin on osittain vieläkin, joskin muutosta on havaittavissa. Vaikka pikaruokapaikat ovat yhä suosituimpia ostopaikkoja, päivittäistavara-kauppa on valmiiden aterioiden ostopaikkana selkeästi aiempaa suosituimpi. Päivittäistavara-kauppaa pidetään valmiin ruoan ostopaikoista mieluisimpana ja lähivuosina sen suosion nähdään kasvavan muiden, esim. juuri pikaruokaravintoloiden, menettäessä osuuttaan.

Lisätietoja tutkimuksesta antaa Kirta-Maria Haapasalo Taloustutkimus Oy:stä, puhelin 09 – 7585 1221.

Metos Centerissä jo yli 10 000 kävijää

Vuoden 2002 lopulla avattu Metos Center sai helmikuun alussa vastaanottaa 10 000 vieraansa. Rajapyykin lähestyessä Metos Centerin henkilökunta piti kävijöistä tarkkaa kirjaa ja lopulta laskuri napsahti Raija Lindénin kohdalle. Raija tuli tutustumaan Metoksen jäähdytyskaappivalikoimaan ja koki iloisen yllätyksen. Raija toimii emäntänä Settlementti Louhe-lassa ja tämä oli hänen toinen käyntinsä Metos Centerissä.

Myyntipäällikkö Heikki Törmä onnittelee Raija Lindéniä, joka oli Metos Centerin 10 000 kävijä. Rajapyykin ylittäjä palkittiin kukkpuskalla ja uittalan Dahlström -98 -kasarilla.



ENTINEN KEITTIÖ PALVELI 30 VUOTTA

Kurikan yhteiskoulu keskuskeittiöksi





Tilava ruokasali soveltuu moneen käyttöön. Saliin saavutaan kahdelta suunnalta. Käytössä on neljä jakelinjaa. Keskelle jää reilu kulkutila.



Kurikan yhteiskoulun keskuskeittiö, vasemmalta Maija Latvasalo, Sanna Hopiavuori, Anna-Maija Salokas, Elli Harju, Anneli Westerholm, Minna Udellius, Marja-Liisa Kohtanen ja emäntä Arja Vento.

Nykyinen Kurikan yhteiskoulun rakennus on valmistunut vuonna 1971. Tuolloin Kurikan peruskoulun nimeä kantaneessa opinahjossa opiskeli noin 900 oppilasta. Vuoden 2003 alussa rakennettiin keittön yhteyteen lisärakennus ja keittiö muutettiin keskuskeittiöksi. Vanhasta keittiöstä uuteen säästettiin vain emäntä Arja Vento keittiöhenkilökuntineen. Kaikki muu joutui romukoppaan. Projektin haasteellisuutta lisäsi tilapäisruokailun järjestäminen ja huippu uudenaikaiseen keittiötekniikkaan siirtyminen.

Parakkikeittiön remontin ajaksi

Tilapäisruokailun järjestäminen ratkaistiin ostamalla koulun tontille Kauhajoen kaupungilta siellä saneerausapuna ollut käytetty parakkikeittiö. Voimistelusalai remontoitiin ensin ja liitettiin sitten osaksi uutta ruokasalia. Koulun uusi keittiö suunniteltiin raken-



Pohjaan palamattomuuden lisäksi Metos Proveno -kombipatojen tehokkuutta ja käyttäjystävällisyyttä on laajasti kiitelty.



Metos RG-350 vihannesleikkurin ja hyvien työtilojen avulla keskuskeittiö selviää itse vaivatta salaattien valmistuksesta.



Astianpesua ohjaa ympäristöystävällinen Metos ICS -koritunneliastianpesukone ja valmistus- ja kuljetusastiat pestään Metos GR-80 -raepesukoneessa.



Itsensä pesevät uunit vapauttavat keittiöhenkilökunnan muihin tehtäviin, kuten myöskään kypsennyksen aikana uuneja ei tarvitse vahtia.

nettavaan lisäksi Metoksen tuotantokeittiökonseptin pohjalta. Keittiöltä kuljetetaan nyt ruuat Kirkon, Tuiskun ja Kankaan kouluille sekä kaupungintalolle ja Nikkarin ryhmäpäiväkotiin. Yhteiskoululla itsellään ruokailee noin 800 opilasta ja uloskuljetettava ruoka mukaan lukien tulee valmistettavia annoksia päivälle yhteensä jo 1400.

Parakissa tutustuttiin jo uuteen uniin

Tuotantokeittiön työvälineisiin eli lähinnä Metoksen Proveno -kombipatoihin ja Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuuneihin tutustuttiin etukäteen jo Metos Centerissä Keravalla. Nähdystä ja kuullusta kiinnostuttiin sen verran, että parakikeittiöön päätettiin hankkia etukäteen yksi kombiuuni, jolla voitiin harjoitella ja tutustua lisää sen monipuolisiin ominaisuuksiin. Paras perehtyminen tapahtui kuitenkin Metoksen kouluttaja Anne Wolstenin opastuksella uuden keittiön valmistuttua. Koulutusjaksolla opetettiin valmistamaan oma ruokalista hyödyntäen laitteiden ominaisuuksia, päämääränä korkea ja tasainen laatu sekä raaka-aineiden ja työn säästäminen.

- Meillä on todella innostuttu itse kokeilemaan ja opettelemaan laitteiden käyttöä. Onnistumisen kautta on tullut positiivista palautetta ja motivaatio tekijöiden keskuudessa on kasvanut silmissä. Uusi keittiötekniologia ja automaatio ei siis tapa luovuutta, vaan päinvastoin vapauttaa paljon turhasta työstä. Nyt jää aikaa keskittyä olennaisimpaan eli makuun ja asiakaspalveluun, kertoo emäntä Arja Vento kokemuksistaan.

Arja on työskennellyt koululla vuodesta 1982 lähtien ja osaa nyt arvostaa asioita, Proveno kombipatojen kiinnipalamisen estoa sekä valmiita tehokkaita sekoitusohjelmia, uuneissa automaattista kosteudensäätöä, omien kypsennysohjelmien tallentamista lait-

teiden muistiin, laitteiden monitoimisuutta ja käyttäjäystävällisyyttä, itsensä peseviä uuneja, ei enää valmistusprosessin kokoaikaisesta valvontaa, uusia valmistusmenetelmiä, kypsennyksen tasalaatuisuutta. Astianpesun puolella Arja arvostaa kustannusten ja ympäristöhaittojen puoliintumista, nopeaa patapesua rakeilla jne.

Vanha keittiö palveli 30 vuotta

Kurikan yhteiskoulun keittiö on tilava ja salista on sinne esteetön näköala. Tilaa ei ole liikaa, vaan sopivasti niin että kaksi ihmistä mahtuu käytävällä toistensa ohi tai työskentelemään rinnakkain. Kaikki valmistustilat ovat samassa huonetilassa, mutta laitesijoittelulla osastoitu tehokkaasti toisistaan erilleen. Tilava astioiden itsepalautuspiste avautuu ruokasaliin koko keittiön leveydeltä ja pesua ohjaa ympäristöystävällinen Metos ICS-koritunneliastianpesukone. L-muotoinen pesuosasto jatkuu keittiön takaosaan, jossa on patapesuosasto valmistusastioiden ja kuljetuslaatikoiden pesua varten. Ulos lähtevä ruoka kuljetetaan Thermia-lämpövaunuilla ja mustilla laatikoilla. Kurikan jakelukeittiöissä keitetään perunat ja makaronit, jolloin kuljetettavaa on vähemmän ja näin vältytään myös nahkaperunoilta. Oman koulun ruoka jaetaan buffettilinjastosta, jossa on neljä jakelulinjaa. Keskelle linjojen väliin on jätetty henkilökunnalle kulkutila. Automaattinen IT-pohjainen omavalvonta on nyt kylmä- ja pakastehuoneissa. Muu omavalvonta tapahtuu toistaiseksi manuaalisesti. Tulevaisuudessa laitteet, jotka jo nyt keräävät tietoa, on tarkoitus siirtää automaation piiriin.

Omat taidot kunniaan

- Eniten meillä jännitettiin kaupungintalon ruuan tuottamista, koska tiesimme että siellä asiakkaat ovat vaativammasta päästä ja tot-

tuneet jo 30 vuoden ajan oman keittiönsä ruokaan. Meillä tämä koettiin nyt näytön paikkana. Valmistus siirtyi meille marraskuun alusta ja kaikki on mennyt mainiosti ja laatua on kiiteltu runsaasti, kertoo Arja Vento. Itse luottamus omiin taitoihin on tietysti aina ollut hyvä, mutta nyt se on lisääntynyt uuden keittiön käyttökokemuksen myötä entisestään.

Ammattikeittiöiden työvälineiden laatu vaihtelee maassamme keittiökohtaisesti varsin suuresti. Energian hukkaaminen kiireen keskellä turhaan työhön on varsin turhauttavaa. Ammattikeittiölaitteiden elinkaari on monesti yllättävän pitkä, 20 vuoden työrupeamat eivät ole harvinaisia. Tuona aikana useampi uudempi laitesukupolvi on saanut päivänvalon ja jokainen niistä on tuonut edelliseen aina jonkun parannuksen, jolla voidaan lisätä tehokkuutta työssä tai energian kulutuksessa sekä lisäksi vaikuttaa valmistettavan ruoan laatuun. Kun ammattitaitoiset ihmiset saavat nykyaikaiset työvälineet voi laatua ja tehokkuutta vaatia huoletta. Kurikassa on saatu nyt aikaan enemmän kuin on pyydetty.

Juha Björklund



Tervetuloa Gastro-messuille

Gastro-messuilla on Metoksen osastolta totuttu löytämään uusimpia tuulia niin tuotteiden, teknologian kuin menetelmienkin osalta. Eikä tämäkään vuosi ole poikkeus. Viimeisimmät tuoteuutuudet ja niiden keittiöprosesseihin tuoma lisäarvo tuodaan useissa demopisteissämme käytännönläheisesti esille. Tuoteuutuuksista löydät lisätietoa tämän lehden sivuilta.

Metoksen osasto on tutulla paikallaan heti pääsisäänkäynnin luona. Osaston numero on 6a19. Joka puolella osastoa on demopisteitä joissa kokonaisratkaisuja, uutuustuotteita ja palveluja esitellään käytännössä.

Metos jakelulaitteet

- Lähes rajattomat yhdistelymahdollisuudet ja suunnittelun vapaus uudella Drop-in –mallistolla
- Uudistettu keittiövaunumallisto

Keittiö-IT, HACCP

- Tule kysymään asiantuntijoiltamme mitä mahdollisuuksia keittiö-IT tarjoaa!

Metos Proveno Climatic Ice System

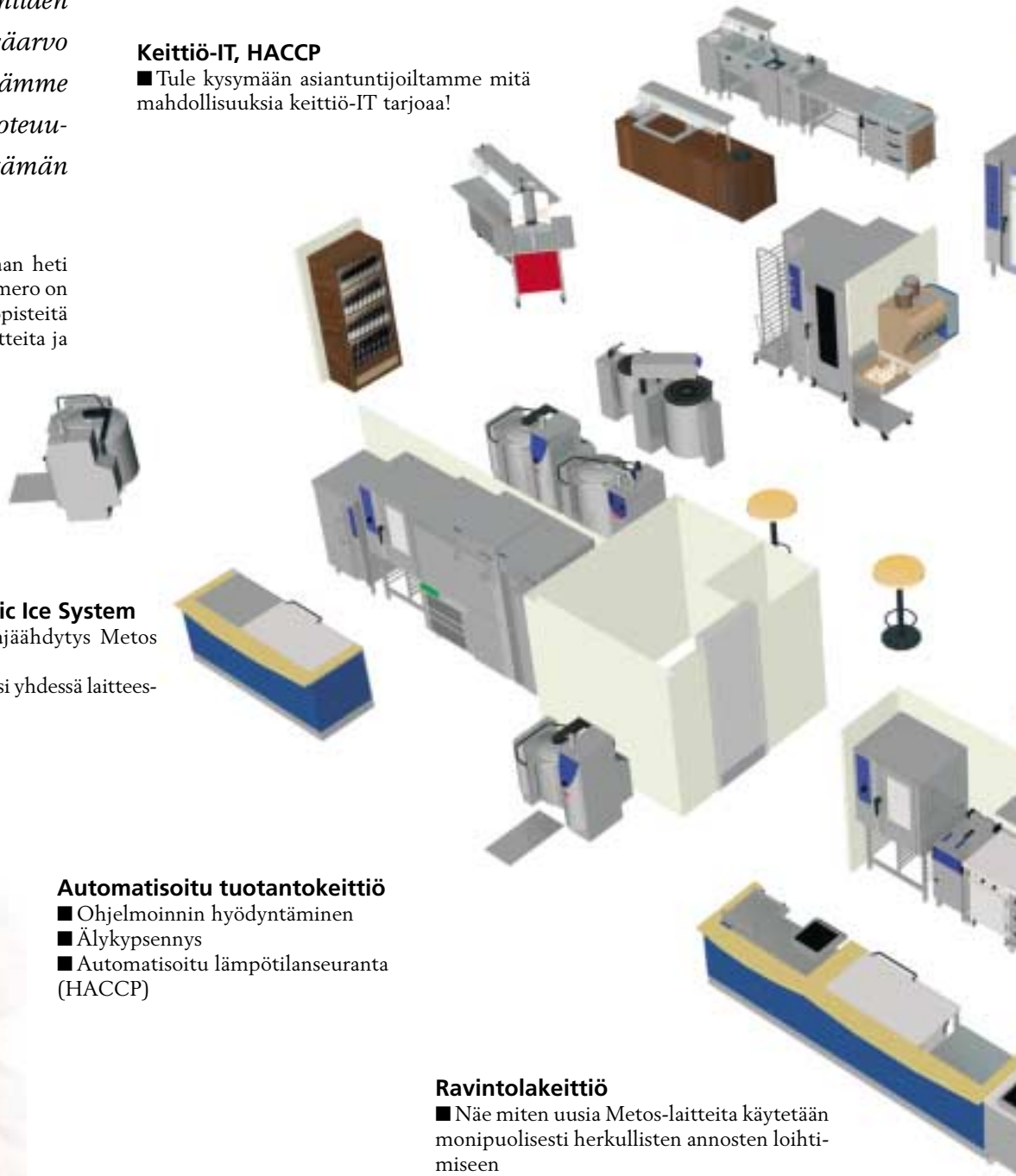
- Mullistava uutuus: pikajähdytys Metos Proveno -padassa
- Koko cook&chill –prosessi yhdessä laitteessa

Automatisoitu tuotantokeittiö

- Ohjelmoinnin hyödyntäminen
- Älykypsennys
- Automatisoitu lämpötilanseuranta (HACCP)

Ravintolakeittiö

- Näe miten uusia Metos-laitteita käytetään monipuolisesti herkullisten annosten loittimiseen
- Uutuuslaitteina mm. Metos-induktioparila





17.-19.3.2004 HELSINGIN MESSUKESKUS

liittala

- Arabian ILO konsepti
- -neliväriaidat Arabian astioihin
- Chess astiasto
- Höganäs värilliset astiat ja mukit
- iittalan Essence ja Senta viinilasisarjat
- Aalto uudet pikkumaljat

Metos-kylmäsäilytysratkaisut

- joka tarpeeseen

Uusi 700-ravintolalaitesarja

Astianpesuratkaisut

- Entisestäänkin parannettu Metos ICS+
- GR-100 raapesukoneella likaisimmatkin astiat puhtaiksi

Vihannespiste

- Demossa ainutlaatuiset, konepestävät DiWash-leikkurinterät
- Wok-suikalointia ja wokkausta

Myymäläleipomo

- Ensiesittelyssä elektroninen Metos Lievitamatic-vaihtolämpökaappi

Induktio/Premium+

- Koe itse induktiolaitteiden edut
- Demopiste on rakennettu edustavalla ja hygieenisellä Premium + periaatteella



Leikkaa lippusi sivulta 10.

Jannen reseptit

KOREALAISTA BARBEQUE HÄRKÄÄ
(OHJE 10 ANNOSTA)



KOREALAINEN BARBEQUEKASTIKE

0,150 l SOJAKASTIKETTA
0,040 kg TUMMAA SOKERIA
0,020 kg SEESAMÖLJYÄ
0,010 kg TULISTA
CHILIKASTIKETTA
0,020 kg VALKOSIPULIN KYNSIÄ

0,020 kg VALKOSIPULIN KYNSIÄ
MURSKATTUNA
0,200 kg KOREALAISTA
BARBEQUEKASTIKETTA
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN

Laita kaikki aineet Metos SB 4 tehosekoittimeen, sekoita täydellä teholla n. 1 min. Siivilöi kastike. Kastike säilyy purkitettuna kylmässä kuukauden.

Leikkaa filee ohuiksi viipaleiksi. Sekoita kaikki aineet keskenään ja anna marinoitua vähintään kaksi tuntia. Kuumenna Metos Griddle Line-induktioparilla + 220 °C:een ja pariloi lihat nopeasti. Tarjoa riisin ja paistettujen vihannesten kanssa.



1,300 kg NAUDAN ULKOFIILEETÄ
0,200 kg KEVÄTSIPULIA
HIENONNETTUNA
0,020 kg SEESAMINSIEMENIÄ



Koreassa lihan kanssa tarjoillaan salaatinlehtiä, joihin kuuma liha kääritään murskatun valkosipulin kanssa.

PAISTETTU RIISI

0,700 kg	JASMINRIISIÄ
0,180 kg	KANANMUNAA
0,150 kg	PUNASIPULIA
0,100 kg	TUORETTA PINAATTIA
0,040 kg	MURSKATTUA VALKOSIPULIA
0,020 kg	TUORETTA INKIVÄÄRIÄ RAASTETTUNA
1 PALKO	VIHREÄÄ CHILIÄ HIENONNETTUNA KALAKASTIKETTA ÖLJYÄ PAISTAMISEEN

Keitä riisit ja jäähdytä ne. Kuumenna öljy Metos Wok Line-induktiowokissa. Lisää kevyesti vatkattu kananmuna ja paista kovalla lämmöllä koko ajan sekoittaen kunnes munat alkavat saada väriä. Lisää valkosipuli, punasipuli, vihreä chili ja inkivääri, jatka paistamista ja lisää hetken päästä pinaatti.

Lisää lopuksi kypsä, jäähdytetty riisi ja jatka paistamista kunnes riisi on kuumaa ja saa hie-man väriä.

Lisää lopuksi kalakastike ja tarkista maku.

*Janne Tirkkonen
Metos Centerin keittiöpäällikkö*



Induktioparila on erittäin nopea ja tehokas. Sen likaa hylkivä pinta on helppo pyyhkiä puhtaaksi laitteen edessä olevaan murulaatikkoon.



Vanhin Karhu löytyi Hikiältä



Näyttelyemäntä Seija Lesell nosti vajaan sadan vastauksen joukosta arvonnän voittajan.

Metos Uutisten numerossa 3/2003 julkistamamme Suomen vanhin Karhu -kilpailu keräsi yhteensä lähes sata vastaajaa. Vanhin käytössä oleva Metos Karhu-yleiskone löytyi Pitopalvelu Merja Kivekäs -nimen alla toimivasta keittiöstä Hikiältä. Koneen valmistusvuosi oli 1958 ja se oli edelleen päivittäisessä käytössä. Merja Kivekkään pitopalveluyritykselle lähtee pääpalkintona ollut tuliterä vastaavaa kokoa oleva 40-litran Karhu ja vanha yleiskone pääsee viettämään eläkepäiviään tehtaan museoon. Kaikkien vastaajien kesken arvottu lohdutuspalkinto, iittalan Dahlström kasari, sai uuden kodin Suomussalmelta Siikarannan Tuotantokeittiöstä.

Väri vaihtuu – poistamme erän välinekoreja realisointihintaan!

Metoksen Keravan noutomyymälä tarjoaa edullisen ja vaivattoman tavan hankkia ammattikeittolaitteita ja tarvikkeita. Valikoima koostuu noin 200 varastotuotteesta sekä vaihtuvasta määrästä erilaisia messuilla, näyttelyissä tai muussa vastaavassa käytössä olleita uuden veroisia laitteita ja tarvikkeita.

Noutomyymälän kautta realisoimme myös mallivaihdosten vuoksi valikoimasta poistuneita tuotteita. Esimerkkinä valikoimasta alla mainitut pesukorit. Poistamme varastossamme olevat valkoiset välinekorit (väri harmaa nykyisessä mallistossa) uloskantohintaan 50% alennuksella.

Metos välinekori, 500 x 500 mm. valkoinen, koodi Z4550006, hinta 12,- (alv. 0%), rajoitettu erä.

Noutomyymälän aukioloajat

Arkisin kello 8.30 – 15.00
Maksutavat: Käteinen ja pankkikortti
Käyntiosoite: Ahjonkaarre, 04220 KERAVA (Elisa sivu 115, 00/97) ajo-ohje myös sivuillamme www.metos.com.
Yhteystiedot: Arto Palsio, puhelin 0204 39 4481
arto.palsio@metos.com

Noutomyymälän valikoimaan voit tutustua myös netissä: www.metos.com



12,- €
rajoitettu erä

HYVÄÄ RUOKAA TIEDONNÄLKÄISILLE

Seinäjoen teknologia- ja innovaatiokeskus FRAMI





Valoisa ravintolasali sijaitsee keskeisellä paikalla talon palveluosassa. Salin ikkunajulkisivu avautuu joelle. Kesäisin ikkunoiden eteen katetaan terassi.

aaaaaa



Eurestin keittiöpäällikkö Pekka Myllyaho on tyytyväinen uuteen keittiöönsä. Kaikki tarjottava valmistetaan itse paikan päällä.

*Seinäjoella kolme eri rakennuskokoa-
naisuutta muodostaa oman tiiviin
teknologia- ja innovaatiokylän,
Foodwest-talo kaupungin pohjois-
päässä, terveysteknologiakeskus
Mediwest keskussairaalan naapu-
rissa sekä kampusalueen vastaran-
nalle juuri valmistunut teknologia-
ja innovaatiokeskus FRAMI.*

Tämä nopeasti kasvava Seinäjoen teknologia- ja innovaatiokylä on Etelä-Pohjanmaan kehittämisen veturi. Alueella toimivat koulutusorganisaatiot ja kehitysyritykset muodostavat laaja-alaisia yhteistyöverkostoja etelä-pohjalaisen osaamisen kehittämiseksi yhä kilpailukykyisemmäksi niin alueellisesti kuin globaalistikin. Metos Uutiset kävi tutustumassa teknologia- ja innovaatiokeskus FRAMIIN. Framin on suunnitellut professori Arto Sipisen arkkitehtitoimisto. Juuri vuodenvaihteessa täysin mittoihinsa valmistunut FRAMI muodostuu kahdesta rakennusosasta ja niitä yhdistävästä näyttävästä lasiseinäisestä pyöreästä joelle avautuvasta palveluosasta.

Framin tiloissa toimii Seinäjoen ammattikorkeakoulun tietotekniikkaopetus- ja tutkimus, kuten myös sen tilat ovat tarjolla teknologia- ja yrityspalveluyrityksille, eri yliopistojen tutkimusprofessoreille ja tutkijaryhmille. FRAMIn kokonaispinta-ala on 23 500 kerrosneliömetriä.

Tervetuloa lounaalle

Framin sisäänkäynnin yhteydessä olevassa palveluosassa ovat talon infopiste, aulakahvio, henkilöstöravintola sekä sen edustava ravintolasali, auditorio- ja neuvottelutilat sekä edustustila saunasastoineen.



Kaikki valmistustilat ovat samassa huonetilassa. Lämpimät laitteet on sijoitettu selät seinää vasten ja pöydät keskelle.



Wokkiasema on sijoitettu jakelulinjastoon. Tästä voi pyytää haluamansa annoksen.

Ravintolasalin erikoisuutena on sen koko salin levyinen ja kolmen kerroksen korkuinen joelle avautuva lasinen julkisivu. Lämpiminä vuodenaikoina lasiseinän edustalla on viihtyisä terassi.

Eurestin isännöimässä henkilöstöravintola Framissa aterioi päivittäin reilut 450 ruokailijaa. Keittiö toimii valmistuskeittiönä ja kaikki tuotteet valmistetaan itse. Framin ravintolapäällikkönä toimii Eurestilta Marko Paulin ja keittiöpäällikkönä Pekka Myllyaho. Ruokailijoiden määrä on vielä kasvussa, sillä rakennuksen yritysosi otettiin käyttöön vasta viime vuoden loppupuolella ja osa tiloista on vielä työn alla. Henkilöstöravintolassa on tarjolla neljä lounasvaihtoehtoa: kotiruoka, fitness, brandi ja keitto. Fitness on kevyempi kasvisvaihtoehto ja brandin alta löytyy tukevampi kokoliuhainen vaihtoehto. Kaikkiin annoksiin kuuluu lisäksi salaatti, jonka voi ostaa myös erikseen. Runsas lei-päpöytä on katettu salaattilinjan jatkoksi. Valittu ateria maksetaan salissa salaattilinjan päähän sijoitettuun kassapisteeeseen. Henkilöstöravintola on avoinna klo 10.30 – 15.00. Muina

aikoina kahvia, kahvileipää ja pikkupurtavaa saa aulakahviosta aamu kahdeksasta ilta viiteen asti. Keittiötä työllistää lounaan lisäksi runsas kokous- ja seminaaritarjoilu sekä erilaiset juhlatilaisuudet merkkipäivistä tuotelanseerauksiin. Suuri osa talossa järjestettävistä tilaisuuksista jatkaa keittiön työpäivää pitkälle iltaan. Varsinkin talon 405-paikkainen auditorio on ollut ahkerassa käytössä ja kevään osalta kalenteri näyttää täyttyvän kiihtyvässä tahdissa.

- Iltatilaisuuksiin tarjoamme aulaan kokousbuffan tai cocktail-pöydän asiakkaan tilaisuuden ja toivomusten mukaisesti. Kokouskahvit toimitamme kerroksiin pitkin päivää. Kun talo on täynnä vieraita ei aikaa miettimiseen jää kovinkaan paljon, käsien ja jalkojen on vain liikuttava aika vilkkaasti. Mukavaahan se vain on kun palvelut käyvät kaupaksi. Tietysti väliin sattuu aina yllätyksiä, kun joku on unohtanut tilauksensa ja kokous on jo alkanut, mutta huumorillahan ja pitkällä pinnalla tässä ammatissa hyvin selviää, summaa keittiöpäällikkö Pekka Myllyaho alun kokemuksiin.

Sopivasti julkisuutta

Kaupungin keskeisellä paikalla sijaitseva teknologia- ja innovaatiokeskus FRAMI on myös arkkitehtonisesti näyttävä kokonaisuus ja jo pelkästään myös senkin vuoksi paljon huomion keskipisteenä. Siinä ohella myös talon ravintola ja sen palvelut ovat osa tärkeää julkisuuskuvaa ja näin rima nousee myös sen henkilöstön tuottamassa panoksessa.

- Tämä tuo muuten arkiseen työhömmö sopivasti lisää haastetta. Tietystikkään emme paini samassa sarjassa talon tuottaman tiedon kanssa, mutta meillä on käsissämme yksi talon tärkeistä käyntikorteista. Hyvä ruoka ja palvelu huomataan ja muistetaan pitkään, kertoo keittiöpäällikkö Pekka Myllyaho.

Framissa innovaatiot kehittyvät kasvavan yritysjoukon suojissa ja tietotekniikkaa opiskellaan hyvän kotiruuan kera. Luovuus pääsee valloilleen kun makuhermotkin saavat osansa.

Juha Björklund



Jakelupisteiden takaa aukeaa näkymä keittiöön. Tässä tarjolla neljä lounasvaihtoehtoa.



Salaattilinjasto ja leipäpöytä ovat erillisinä salin puolella. Kassapiste on salaattilinjan päädysssä.



Metoksen kouluttaja Sisko Mauno järjestää kursseja kasvien käsittelystä ja keskitetystä salaattituotannosta. Kurssien sisällöstä lisää sivulla 39.

ASIAKKAAN SILMÄ HUOMAA KAIKKI VIRHEET

Käsitlele kasvikset oikein

Tuoreet, korkealaatuiset salaattit voidaan valmistaa keskuskeittiöllä keskitetysti lämpimien ruokien tapaan. Ruokakuljetusten mukana salaattit kulkevat jakelukeittiöille. Toiminnan kannattavuudesta liikkuu mutua-tuntumalla annettuja lausuntoja. Toimintaa voidaan kuitenkin toteuttaa kannattavasti keittiöllä, varsinkin kun kone- ja tilainvestoinnit on usein jo tehty.

Kasvien pilaantuminen

Pilkottu kasvis on herkästi pilaantuva elintarvike. Siksi sen valmistuksessa, säilytyksessä ja kuljetuksessa on oltava valvotut kylmäsäilytysolosuhteet.

Leikattua kasvista uhkaavat seikat

1. Soluhengitys Kun kasvi hengittää, se kuluttaa happea ja glukoosia. Samalla se tuottaa hiilidioksidia (CO₂) ja vesihöyryä. Mitä kiihkeämpää on hengitysnopeus, sitä nopeammin kasvis pilaantuu (kaaleilla pieni hengitysnopeus, parsakaalilla suuri)

2. Entsyymien aiheuttamat reaktiot.

Kasvi pyrkii suojaamaan vioitettua solukkoa erittämällä leikkauspintaan nopeasti suojaavia aineskerroksia. Ilman happi toimii katalysaattorina.

3. Mikrobit

Bakteerit, virukset, homeet, hiivat.

Säilytyslämpötilat

Katkeamaton kylmäketju on välttämätön kasvien käsittelyssä. Kasvien huolto alkaa jo varastosta. Huonoa tavaraa ei pidä ottaa vastaan. Ensimmäinen tehtävä on tarkistaa tavarat, ja virkistää nahistuneet tuotteet: kasvikset huuhdellaan. Ne puhdistuvat ja samalla haihduttaneet solut imevät solukalvon läpi nestettä: Nahistunut kasvis **virikstyy**, jolloin se leikkautuu parhaiten koneessa. Varastossa ei saisi olla etyleeniä. Se on väritön, hajuton ja mauston kaasu, joka kellastuttaa ja tekee kasvikset lopulta nahkamaiseksi, varsinkin lehtikasvikset. Paljon etyleeniä erittävät omenat, banaanit, hunajamelonit, persikat, päärynät, tomaatit. Etyleenin aiheuttama reaktio on palautumaton.

Varastointilämpötilat eri kasviksille ovat seuraavat °C:

- 1-2°C: omena, päärynä, rypäleet, persikka, nektariini, aprikoosi, luumu, kirsikka
- 2-5°C: Kaali, salaattit, pinaatti, raparperi, persilja, tilli, ruohosipuli, retiisi, purjo, sipulit, porkkana, piparjuuri, palsternakka, punajuuri, lanttu, selleri, mausteyrtit (ei basilika eikä sitruunamelissa) idut, sienet, salaattisekoitukset,
- 4-5°C: Peruna (vanha)
- 4-6°C: Appelsiini, greippi, mandariini, sitruuna
- 8°C: Banaani,
- 10-14°C: Tomaatti, paprika, kurkku, kesäkurpitsa, varhaisperuna, basilika, sitruunamelissa.

Kylmä estää ja hidastaa soluhengitystä

Ylös-alas sahaava lämpötila varastoinnissa ja käsittelyssä kiihdyttää nesteen haihtumista soluista nahistaen kasviksen. Varastosta tarjoilulinjastoon etenevän kasviksen käsittelylämpötilan ei pitäisi nousta yli +10 asteen. Työn pitää edetä nopeasti ja järjestelmällisesti.

Salaattilinjastossa olevan salaatin lämpötila todetaan usein liian korkeaksi. Lämpötilan noustessa yhä useampi mikrobi alkaa lisääntyä.

Salaatit kannattaakin säilyttää mahdollisimman pitkään jäädyttämässä, mielellään +2-6 asteessa.

Happamuus on mikrobin elintoimintoja ehkäisevä tekijä. Lisäämällä hapanta ainetta tai ainesosaa salaattiin siinä tapahtuu kuitenkin osmoosia. Osmoosissa laimeampi aine tunkeutuu vahvemman aineen soluun pyrkien laimentamaan sitä. Tämän mahdollistaa solukalvo, jonka läpi virtaus tapahtuu. Seurauksena salaattivuokaan ilmaantuu nestettä, joka on kasvisolusta peräisin. Klassinen esimerkki tästä on punakaali-ananassalaatti, jossa astian pohjalla on sinistä nestettä ja sinertäviä ananaspaloja – huh!

Salaattiseosten suunnittelussa onkin hyvä seurata kasvisraaka-aineitten pH:ta. Varoittava esimerkki on tomaatti-lehtisalaatti. Tomaatin pH on 3,5. Mitä tapahtuukaan: lehtisalaatti muuttuu tummanvihreäksi, kosteksi kasaksi ja kulhon pohjalle tulee nestekerros.

Kosteus

Runsas vedenkäyttö on kasvien käsittelyssä tärkeää. Perinteisessä käsittelyssä pyrittiin säästämään vettä ravintoaineiden säilyttämiseksi.



Salaattilinjastossa olevan salaatin lämpötila todetaan usein liian korkeaksi. Lämpötilan noustessa yhä useampi mikrobi alkaa lisääntyä. Salaatit kannattaakin säilyttää mahdollisimman pitkään jäädyttämässä, mielellään +2-6 asteessa.

Ensimmäinen tehtävä on tarkistaa tavarat, ja virkistää nahistuneet tuotteet: kasvikset huuhdellaan. Ne puhdistuvat ja samalla haihduttaneet solut imevät solukalvon läpi nestettä: Nahistunut kasvis virkistyy, jolloin se leikkautuu parhaiten kohteessa.



Leikkauspinnan tulee olla sileä, ei repeytynyt. Tällöin solunesteen määrä leikatussa massassa on pieni ja säilyvyys parempi. Kasviksesta riippuen ne pestään joko kokonaisina tai leikattuina.

Erilaiset muovipussit soveltuvat vuokien ohella parhaiten pakkaamiseen. Muovipussiin pakkattaessa vaaditaan elintarvikkeille sovelia materiaali. Pilkottu kasvis hengittää käyttäen pussin sisällä olevaa hapetta hengitykseen. Hengittävät sileät tai mikrorejitetty pussit mahdollistavat hapen virtauksen pussiin.

Jos kasvien käsittely halutaan siirtää tarjoamista edeltävään päivään, voidaan leikattua, hyvin huuhdottua kasvista säilyttää nestelukossa eli vedellä täytetyssä astiassa. Ennen tarjoilua kasvien valuttamiseen voidaan GN-astian pohjalla käyttää esim. reikälevyä.



Kun huuhtelemme kokonaista kasvista emme huuhtelee solun sisällä olevia ravintoaineita viemäriin. Kokonaiset kasvikset pitää pestä hyvin runsaalla vedellä ja mielellään käyttöä edeltävänä päivänä.

Näin virkistämme kasvikset

Näin virkistämme kasvikset: kasvissolukko imee itseensä sieltä korjuun jälkeen haihtuneen nesteen. Hyvä solujännitys edistää kasviksen rakenteen säilymistä tarjoilulinjastossa.

Leikkauspinnan tulee olla sileä, ei repeytynyt. Tällöin solunesteen määrä leikatussa massassa on pieni ja säilyvyys parempi. Kasviksesta riippuen ne pestään joko kokonaisina tai leikattuina.

Kasviksen linkoaminen pesun jälkeen on kaksipiippuinen juttu: toisaalta kosteus on elinehto mikrobien toiminnalle. Se siis pitäisi poistaa. Toisaalta kosteus kasviksen pinnalla estää solujen kuivumista, tuotteen nahistumista. Jos siis linkoat, niin linkoa vain virkistettyjä kasviksia!



Esteettisellä laadulla onkin jäävuorisalaatin ja kiinankaalen kohdalla suuri merkitys. Ulkonäkö ratkaisee, ottaako asiakas tuotetta.

Leikatun kasviksen peseminen on perinteisen ajattelun mukaisesti täysin tuomittava teko: ravinto- ja makuaineet huuhtoutuvat viemäriin! Kyseessä ovat vesiliukoiset vitamiinit, C- ja B-ryhmä ja kivennäisaineet.

Onko leikattuna huuhdotulla kasviksella enää ravitsemuksellista merkitystä? Leikattuna huuhdotaan jäävuorisalaatti, kiinankaali ja purjo. 100 g:ssa jäävuorisalaattia ja kiinankaalia on noin 95 g vettä. Näistä kasviksista saamme tärkeää geeliytyvää kuitua, joka yhdessä esim. kovan viljan kuidun kanssa muodostaa sopivan täyteaineen ruoansulatuskanavaamme. Tällä on merkitystä, koska saamamme kuidun määrä uhkaa olla liian vähäinen. Esteettisellä laadulla onkin jäävuorisalaatin ja kiinankaalin kohdalla suuri merkitys. Ulkonäkö ratkaisee, ottaako asiakas tuotetta.

Entsymaattisen tummumisen estämiseksi leikkauspinta on huuhdottava heti leikkaamisen jälkeen. Viotettua solua suojaavat kerrokset alkavat muodostua heti. Onkin syytä leikata jäävuori- ja kiinankaalisuikale suoraan veteen. Leikkurin syöttöaukkoon voidaan liittää verkkopussi, johon suikaleet tulevat leikkurista. Pussissa oleva suikalemassa voidaan nostaa suoraan kylmävesialtaaseen ensimmäiseen huuhteluun, nostaa seuraavaan huuhteluun ja mahdollisesti kolmanteen huuhteluun.

Sen jälkeen pussissa oleva massa siirretään linkoon, jossa sitä lingotaan noin 1 minuutti. Jos linkoa ei ole, valutetaan massaa noin puoli tuntia leikkaamisen jälkeen ennen salaatin sekoittamista. Joitakin muitakin kasviksia on, joille leikkauspinnan huuhtelu on eduksi: retiisi, varsiselleri, sipulit, purjo. Jos kasviksen käsittely halutaan siirtää tarjoamista edeltävään päivään, voidaan leikattua, hyvin huuhdottua kasvista säilyttää nestelukossa.

Nestelukko

Leikattu kasvis laitetaan vuokaan, painellaan kevyesti tasaiseksi kerrokseksi. Kylmää vettä laitetaan vuokaan sen verran, että kasvis juuri ja juuri peittyy. Kansi vuokaan päälle ja jäähdytetään, +2-4 asteeseen. Aamulla vesi valutetaan reikävuoaassa ja rapea tuote on valmis salaattiin. Vesi estää hapen vaikutuksen leikatun pintaan.

Hyvässä nestejännityksessä olevat kasvikset säilyvät hyvänä kuljetuksessa ja tarjoilulinjastossa. Bakteerien toiminnan estämiseksi ja aistinvaraisen laadun parantamiseksi voidaan kolmannessa huuhteluvadessa käyttää apuainetta.

Apuaine

Fresh Produce Wash. FPW, vähentää veden pintajännitystä parantaen bakteerien ja torjunta-aineiden huuhtoutumista tuotteen pinnalta. Samalla se aktiivisesti hajottaa bakteereita, pysyen tuotteen pinnalla vähintään 48 tuntia estäen myöhempää kontaminoitumista. FPW on orgaaninen happo. Se ei ole klooripohjainen. Käytettäessä FPW:ta kokonaisten kasviksen huuhteluun parannetaan esim. raasteiden aistinvaraisen laadun säilymistä. Kannattaakin säilyttää salaattit mahdollisimman pitkään jäähdytämässä, mielellään +2-5 asteessa.

Kuljetus

Erilaisten pestyjen ja leikattujen kasviksen pakkaamiseen ei ole olemassa mitään yleispätevää ratkaisua. Kaasuseokseen pakkaaminen ei edistä tuotteiden säilymistä. Vakuumi taas on liian rankka pakkausmenetelmä, sitä ei siksi suositella käytettäväksi. Erilaiset muovipussit sovel-

tuvat vuokien ohella parhaiten pakkaamiseen. Muovipussiin pakattaessa vaaditaan elintarvikkeille sopiva materiaali.

Pilkottu kasvis hengittää käyttäen pussin sisällä olevaa happea hengitykseen. Hengitys käyttää kaiken hapen pussista, jolloin syntyy anaerobinen tila. Hapettomassa tilassa kasvoksen ulkonäkö, maku ja haju huononevat. Kun hengityksessä lisäksi syntyy hiilidioksia ja vettä, myös ne osaltaan alkavat vaikuttaa tuotteeseen heikentävästi aiheuttaen mm. värivirheitä. Hengittävät sileät tai mikroreijitetyt pussit mahdollistavat hapen virtauksen pussiin. Reijitetyt pussit eivät kuitenkaan sovi kosteille tuotteille. Hapen määrä pussissa pitäisi olla 1-5%. Hiilidioksidin määrän pitäisi pysyä välillä 10-15%.

Polypropeenista valmistettujen pussien kappalehinta on 2,7 - 3,5 senttiä. Pakkauksen sulkeamiseen käy vakuumilaite tai kuumasauauskone. Pakatut tuotteet on paras jäähdyttää nopeasti ja säilyttää +2-4°C asteessa.

Sisko Mauno



Kasvisten käsittelyprosessi Optimilämpötilat

Varastointi

“Virkistäminen” +6°C vesi

Kuljetus käsittelytiloihin

Tavaran säilytys vaunuilla / lyhyt aika

Työpöydät, optimi 4-6°C, ei pakkauksia

Vihannesleikkuri, raaka-aine alle 10°C

Huuhtelu 1

Kylmä verkostovesi 12-14°C

Shokki huuhtelu” +2°

Huuhtelu 2, noin 6°C

Huuhtelu 3, FPW + 6°C vesi

Linkous 1 min

Pesupussi, alle 8°C

Pakkaaminen, alle 8°C

Saukaus, alle 10°C

Säilytys, optimi +2°C, +2-6°C

Kuljetus, optimi +2°C, +2-5°C

Jakeluyksikkö

Tarjoilulämpötila max +8°

Säilytys +2-6°C

Metos kouluttaa



Räätälöidyt koulutukset ruokatuotantoprosessin ja kasvisten käsittelyn kehittämiseen

Ruokatuotantoprosessi koostuu sadoista pienistä toiminnallisista yksityiskohdista. Vaikka laiteteknologia on kehittynyt valtavasti, on lopputuotteen laatu edelleen hyvin pitkälle riippuvainen henkilöstön osaamisesta. Koulutusta tarvitaan erityisesti silloin, kun keittiön laitevalikoima, tuotantoprosessi tai ruokalista muuttuvat.

Metos tarjoaa teorian ja käytännön yhdistävää koulutusta. Valmistettuja tuotteita arvioidaan laatu näkemyksen parantamiseksi koko ajan. Koulutus tapahtuu asiakkaan omassa keittiössä ja ohjelma räätälöidään aina siten, että se pohjautuu koulutuksen tilan keittiön ruokalistaan. Koulutus rakentuu seuraavista kulmakivistä:

- Laitteiden käytön hallinta
- Raaka-aineiden käsittelyn hallinta
- Kypsennysprosessin hallinta (varsinkin uusilla teollisilla raaka-aineilla)
- Keittiön ruokalistan hallinta

Mikäli haluat, tarjouksen juuri sinun keittiöösi räätälöidystä koulutuksesta tai kysyä lisätietoja voit ottaa yhteyttä kouluttaja Sisko Maunoon, puhelin 0204 39 4847. Koulutusohjelmien sisältö on nähtävissä myös kotisivullamme www.metos.com kohdassa koulutus.

Vuoden 2004 maksulliset koulutukset:

1. Ammattikeittiön ruokatuotannon kehittäminen

Tavoitteena on kehittää keittiön ruokalistalla olevien ruokien valmistusprosessia antamalla uutta tietoa raaka-aineen ja laitteen välisistä mahdollisuuksista tehokkaan tuotannon järjestämiseksi. Yhden työpäivän kestävä koulutus käsittelee tavoitteiden määrittelyä, reseptiikan analysointia, rationaalisen tuotantoprosessin sekä demonstraatiot keskeisimpien raaka-aineiden kypsennysprosesseista.

2. Kasvisten käsittely ja salaattit

Tavoitteena on oppia kasvisten oikea käsittely sekä erilaisten salaattien valmistustapa ja esillepano. Päivän aikana opitaan valmistamaan hygieenisesti ja tehokkaasti raikkaita, runsaita ja herkullisen näköisiä salaatteja. Yhden työpäivän kestävä koulutus jakautuu esikäsittelyyn, kasvisten leikkaamiseen ja esillepanoon.

3. Keskitetyn salaattituotannon kehittäminen

Tavoitteena on luoda tehokkaasti toimiva ja korkea laatua tuottava järjestelmä, jossa keskuskeittiö valmistaa salaattit ja kuljettaa ne jakelukeittiöille. Kaksi työpäivää kestävä koulutus rakentuu seuraavista asioista: Esikäsittely, tuotantoprosessi, suunnittelusta käytäntöön, ja yhteenveto.

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

Merja Jääskeläinen (puh. 0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616), Susanna Haikonen (0204 39 4421), Arto Palsio (0204 39 4481). Telefaksi 0204 39 4203.



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466



Arto Palsio
0204 39 4481

Lasi- ja kuppiteline



Metos lasi- ja kuppiteline. Laseja telineeseen mahtuu noin 150 kpl. Hyllyjen halkaisijat ovat 55, 50 ja 45 cm. Hyllyissä on kaiteet. Rst-runko, hyllyt ovat paksua iskunkestävää lasia, hyllykorkeus on säädettävä.

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

499,- €

Metos lasi- ja kuppiteline



445,- €

Metos-tarjoilupata

Tarjoilupata

Tarjoilupadan runko on iskunkestävää muovia, sisäastia on ruostumaton terästä ja kansi läpinäkyvää muovia. Pataosa on irrallinen ja se voidaan pestä astianpesukoneessa. Tilavuus on 11 litraa. Säädettävä lämpötila.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Metos-pata	4162922	Ø 340x407	230V1~ 0,65 kW 10A	445
Sisäosa	4162923	tilavuus 11 litraa		80



945,- €

Jääpalakone

Pöytämallinen jääpalakone

Metos	Koodi	Tuotto*	Säiliö	alv 0%
CB 249A	4162002	24 kg/vrk	9 kg	945

Metos Eco -rasvakeittimet

Rasvakeitin

Pienet Metos ECO -rasvakeittimet on tarkoitettu kioski- tms. käyttöön. Keitin vie vähän tilaa ja se on helppo puhdistaa. Vastuselementti ja allasosa irtoavat nostamalla. Allas voidaan pestä koneessa. Toimitusis. kannen. Rst-rakenne ja ohjauksyksikön kotelo kovamuovia. Kromattu paistokori. Pistokeliitäntä. Mitat 254x376x296 mm ja sähköliitäntä 230V 1~3,2kW 16A.

Metos	Koodi	Til. l	Kap. kg	alv 0%
FT6 Eco	4172422	5	12	199



199,- €



1690,- €

Viinikaappi Dionisio

Dionisio-kaappiin mahtuu 120 pulloa. Termostaatin säätöväli on +6...+12°C. Viinikaapin toimitusaika on 2 - 3 viikkoa.

Dionisio	Mitat mm	Pähkinäpuu	alv 0%
viinikaappi	830x480x1900	2025330	1 690

Tarjoukset ovat voimassa 31.3.04 saakka! Toimitus varastosta välimyynnivarauksin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Tarjouksia



2490,- €

Vihannesleikkuri ja jalusta

Metos RG-250 soveltuu keittiöille, jotka tarjoavat 50 - 800 annosta päivässä. Kapasiteetti on 8 kg / min. Laitteen syöttölaite on 4 litran vetoinen ja siihen mahtuu isojakin raaka-aineita. Laite on hygieeninen ja helppo puhdistaa: syöttölaite ja -painike ovat irrotettavat ja ne voidaan pestä altaassa neutraalilla pesuaineella. 7-paketti sisältää: Kone, tehoviipale 1.5 ja 4 mm, viipaletterä 10 mm, kuutio 10x10 mm, raakaraaste 2 ja 8 mm, suikale 4,5x4,5 mm, teräteline 2 kpl. Jalustan toimituksessa 1 kpl GN1/1-200 muoviasiaa. Sähköliitäntä 400V3N~50Hz 0,55 kW 10A.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
RG-250, 7-paketti	4220175	250x450x586/735	2 490
Jalusta	4220200	575x625x655	390

Metos RG-250 keskisuurille keittiöille

Karhu-yleiskone ja lisäkulho kansineen

Nyt Lisäkulho ja kansi samaan hintaan. Teddy ammattikäyttöön sopeva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa. **Kapasiteetti:** Hiivataikina 2,5 kg taikinaa, murotaikina 2 kg taikinaa. Kermavaahto 1 ltr kermaa, valkuainen 16 munaa. Sokerikakku 12 kpl muniä, jauheliha 4 kg. **Vakiovarusteet:** Kulho rst, 5 l. Valkoinen muovikansi kulhoa varten. Taikinakoukku, lapa ja vispilä kaikki ruostumatonta terästä. **Tekniset tiedot:** Ulkomitat: L 240, S 462, K 400 mm. Kansi ylhäällä syvyys 537 ja korkeus 558 mm Sähköliitäntä: 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Nettopaino varusteiden kanssa: 22 kg.

Metos	Koodi	alv 0%
Karhu yleiskone + lisäkulho/kansi	4191620	790



790,- €

Metos Karhu 5 litran yleiskone



625,- €

Tehosekoitin

Vahva 1000 W moottori sekä tarkka, portaaton nopeudensäätö, ja erikoispihkät terät takaavat täydellisen tehokkuuden ja erinomaiset tulokset käsiteltäessä sekä suuria, että pieniä ainesmääriä. Portaaton nopeudensäätö. 4 litran läpinäkyvä kannu. Mitta-asteikko: 0,5 - 3,8 litraa, annostelija: tilavuus 1dl. Kannu leikkuuterineen, kansi ja annostelija voidaan pestä astianpesukoneessa. Mitat 270x365x445 mm ja sähköliitäntä 230V 1~ 1 kW 10A hidas.

Metos	Koodi	Varustus	alv 0 %
SB-4	4144809	Runko ja kulho	625

Metos SB-4 -tehosekoitin

Kutteri

VCS -61/62 malleissa on 6 l kulho, jonka nestetilavuus 2,5 litraa. Keratäytös: liha 1,5 kg, kala 1,5 kg, aromivoi 1,5 kg, 2,5 litraa nestemäisiä ruoka-aineita ja 1,2 litraa persiljaa. Terän pyörimisnopeudet 1500 ja 3000 rpm. Mitat 310x350x480 mm ja sähköliitäntä 400V 3N~ 1,5 kW 10A.

Kutterit	Koodi	Kulho brutto/netto l	Alv 0%
VCS-62	4189178	6/2,5	1 190



1190,- €

Metos VCS -kutteri

AMMATTIKEITTIÖIDEN KAIKKI TARPEET KATTAVA

Metokselta uusi keittiövaunumallisto

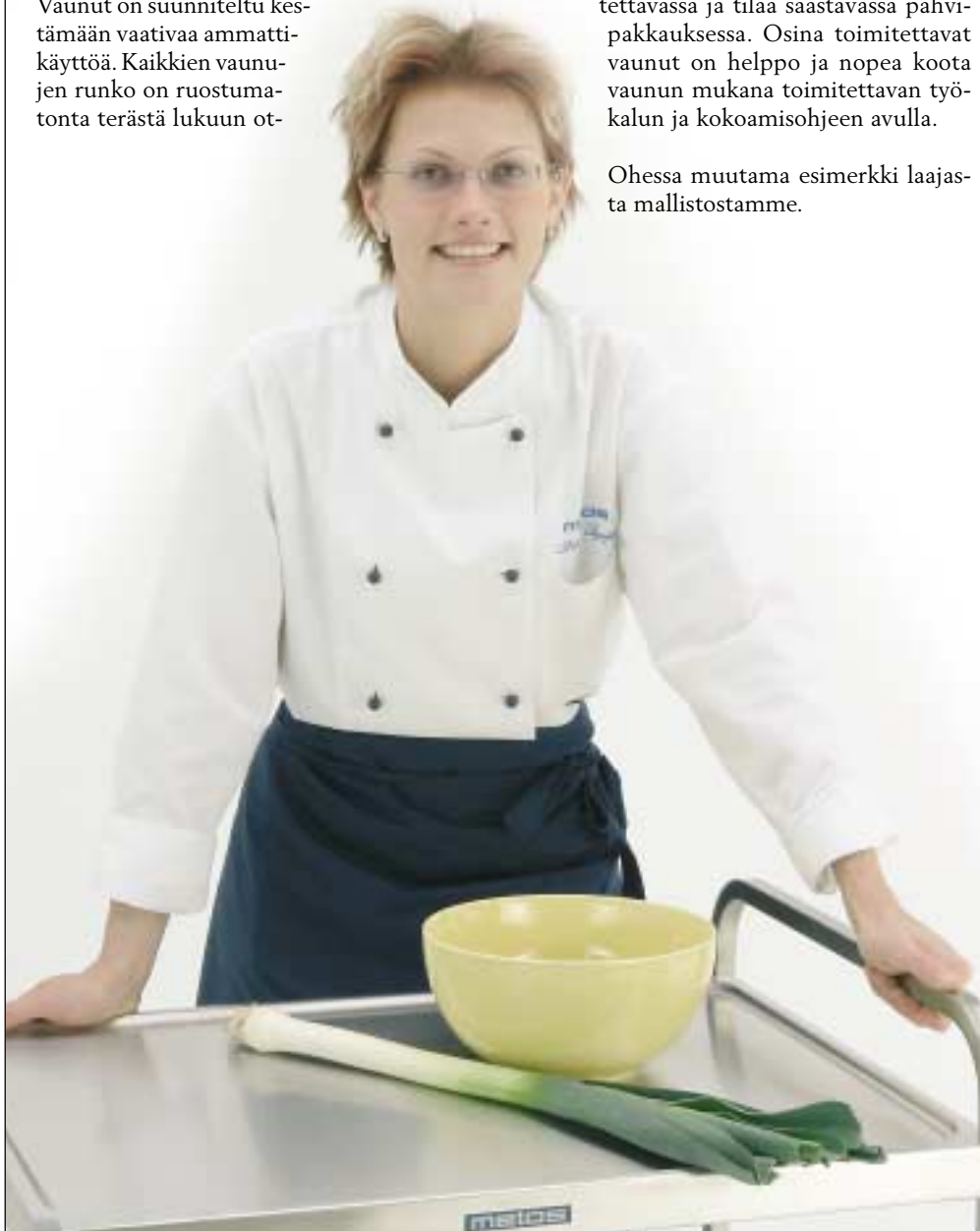
Metoksen keittiövaunumallisto on täysin uudistunut. Muuttunut rakenne takaa entistä paremman kestävyuden. Mallistossa on käytetty kauttaaltaan yhteneviä materiaaleja ja värejä, jotta keittiön ilme on mahdollisimman yhtenäinen. Kattava valikoima ja lukuisat lisävarustemahdollisuudet mahdollistavat oikean vaunuvalinnan kaikkiin käyttötarpeisiin.

Vaunut on suunniteltu kestämään vaativaa ammattikäyttöä. Kaikkien vaunujen runko on ruostumatonta terästä lukuun ot-

tamatta polypropeenista valmistettuja kori- ja tarjotinvaunujen johteita. Vaunujen kestävät kuulalaakeroidut 125 mm tai 75 mm korkeat pyörät takaavat tasaisen kulun.

Uuden malliston suunnittelussa Metoksella on painotettu asiakkaan tarvetta saada tarvitsemansa vaunu nopeasti ja haluamassaan muodossa. Osan keittiövaunuista voi halutessaan tilata myös osina helposti kuljettavassa ja tilaa säästävässä pahvipakkauksessa. Osina toimitettavat vaunut on helppo ja nopea koota vaunun mukana toimitettavan työkalun ja kokoamisohjeen avulla.

Ohessa muutama esimerkki laajasta mallistostamme.



Metos SET-75/2 -yleisvaunu



Metos LAT -pyykkivaunu



Metos TCT-75 -tarjotin- ja välinevaunu



Metos COT-110 -palautusvaunu

Korkeussäätöpöytä tuo keittiöergonomian uudelle aikakaudelle

Tänä päivänä keittiötyön ergonomiaan kiinnitetään yhä enemmän huomiota. Yksi työskentelyä helpottava ratkaisu on korkeussäädettävä työpöytä, joka on vakiinnuttanut asemansa ammattikeittiöissä. Se on tärkeä osatekijä pyrittäessä ennalta ehkäisemään käsivarsien ja hartiaseudun työperäisiä vammoja sekä vähentämään työtapaturmia.

Metoksen uuden sähkömoottorilla varustetun pöydän säätöalue kattaa työskentelykorkeudet 700 – 900 mm. Uusi rakenne mahdollistaa myös pöydän tason alapuolen hyödyntämisen asiakkaan haluamalla alarakenteilla. Pöytä voidaan varustaa esimerkiksi yksi- tai kaksiovisella kaapilla (leveydet 400 ja 800), tai kolmeosaisella vetolaatikostolla. Usein pöytä varustetaan yhdellä vetolaatikolla työvälineiden säilytystä varten. Pöydän alatilaa sijoitetaan tarvittaessa tasotai ritilähylly. Uusi Metos korkeussäätöpöytä kattaa pituudet 100 mm välein 700 mm:stä aina 2300 mm:in.

Lisätietoja: kehityspäällikkö Tauno Tarna, puhelin 0204 39 4277.



Uudet elektroniset Metos-vaat

Usisissa elektronisissa Metos vaaoissa on suuri ja selkeä digitaalinen nestekidenäyttö. Kaikkien mallien ruostumattomasta teräksestä valmistettu vaakasilta helpottaa puhdistusta. Virranlähteenä on joko patteri tai akku, kaikkiin malleihin kuuluu vakiona verkkolaite. Monipuoliseen vaakavalikoimaan kuuluu maustevaaka, annospainovaaka, vuokien punnitsemiseen soveltuva vaaka sekä tavaran vastaanottoon tarkoitettu malli. Vaakavalikoimaan kuuluu myös vaativimpiin käyttöolosuhteisiin suunnitellut mallit, joiden pölyn- ja kosteudensuojalaus on huippuluokkaa. Ne voidaan sijoittaa paikkoihin, missä vettä käsitellään hyvin runsaasti. Maustevaakoja lukuun ottamatta, kaikki uudet elektroniset vaat ovat vakauskelpoisia.

Eri mallit eroavat ominaisuuksiltaan seuraavasti:

- MM-sarjan maustevaakojen runko on muotoon valettua tukevaa ABS muovia. Kalvopainikkeet ja suuret numerot tekevät työ-

kentelyn helpoksi.

- AXM -sarjan annosvaat ovat vakauskelpoisia. Runkorakenne on tukevaa ABS -muovia. Suuret 25 mm numerot helpottavat työskentelyä.

- APM sarjan vaat ovat vakauskelpoisia. Runkorakenne on terästä ja ABS -muovia. Irrotettava näyttö voidaan kiinnittää seinälle, kierrekaapelin pituus on n. 1 m.

- Lattialle tai pöydän päälle sijoitettava vastaanottovaaka APF on myös vakauskelpoinen. Tukeva runkorakenne on muotoon valettua alumiinia ja vakaussilta letkupesun kestävää syvään vedettyä ruostumatonta terästä. Näyttö on sijoitettu 720 mm korkean pilarin päähän

- ADW, APS sekä AGS -vaat ovat kaikki erittäin hyvin suojattuja pölyltä ja kosteudelta. Ne voidaan sijoittaa paikkoihin, missä vettä käsitellään hyvin runsaasti. Nämä vaat ovat kaikki myös vakauskelpoisia.

Lisätietoja tuotepäällikkö Juha Tirkkonen, puhelin 0204 39 4246.





Tervetuloa Metos Centeriin

Metos Center on alamme laajin myyntityttö ja koulutuskeskus. Avoimna kaikkina arkipäivinä kello 8.00-16.00. Ilmoita tulostasi etukäteen 0204 39 4341, niin osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.



Esillä ja kokeiltavana paljon uutuuksia. Tule testaamaan kuinka helppoa uusien pikajäähdytys- ja pakastuslaitteidemme käyttö on käytännössä. Laaja mallivalikoima jokaisen keittiön tarpeisiin käsittää myös tunnelimallit.

metos

Metos Center, Ahjonkaarre, 04220 Kerava,
puh. 0204 3913, faksi 0204 39 4360,
www.metos.com, katso kotisivuilta ajo-ohje

