

metos

UUTIS ET

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

2/2005

Laatu ja ympäristöjärjestelmät:
SRV Viitokset ja
Scandic Hotels

Metos Center:
Syksyn
koulutuskalenteri

Käyttövinkki:
Astianpesukoneen
puhdistus



Pirteät
syystarjoukset



metos UUTISET NRO 2/2005

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 34 Teboil Tammisto
- 12 Unicafe Olivia
- 6 ABC Kajaani
- 18 Jäänmurtaja
- 3 Opiskelijaravintola Kisälli
- 31 Valion Baari
- 30 K-supermarket Kamppi

Metos Center ja koulutus

- 16 Sairaalakeittiöpäivillä osanottajaryntäys
- 16 Loppuvuoden laitekoulutukset
- 17 Sairaalakeittiöpäivät
- 17 Ammattikeittiöiden hankintapäivät
- 37 Tulevaisuuden keittiö -seminaari

Uutuuksia

- 45 RG-50 -vihannesleikkuri
- 26 Burlodge -ruoankuljetusvaunut
- 39 Nova-jakelukalusteet
- 45 Karhu RN20 VL-2
- 44 F2-baarisarja
- 22 Uudistunut patavalikoima

Laatu ja ympäristö

- 4 SRV Viitokset -laatujärjestelmä
- 32 Scandic Hotels - ympäristöjärjestelmä
- 43 Metos Uutisten lukijatutkimus
- 15 Metoksen laatu ja ympäristöjärjestelmä

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 21 Jannen resepti
- 10 Astianpesukoneen puhdistaminen

Huolto

- 28 Ennakkohuollolla kustannukset hallintaan

Tarjouksia

- 40 Laitetarjoukset
- 42 Noutomyymälän poistoerät

Poimintoja

- 12 Gastro-messut kalenteriisi
- 42 Telemarkkinointi esittäytyy
- 45 Tampereen konttori muuttaa
- 15 Uusia nimityksiä
- 24 Lukijakilpailu - pata
- 27 Piirustuskilpailu

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 8 Merjan palsta
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla 0204 39 4413. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.

PÄÄKIRJOITUS

Sanat ympäristövastuu ja kestävästä kehityksestä huolehtiminen kuuluvat tänä päivänä yhä useamman yrityksen arvoihin. Maapallo on meidän kaikkien yhteistä omaisuutta, jonka toivotaan säilyvän myös tuleville sukupolville. Kehitys on kulkenut suotuisaan suuntaan lainsäädäntöiteitse, mutta lähtökohtana ovat olleet usein myös kuluttajien vaatimukset. Ympäristöään tietten tahtoen pilaavat yritykset saavat nykyisenä nopean tiedonvälityksen aikana nopeasti huonoa julkisuutta.

Kun puhutaan yritysmaailmasta tai julkisista hankinnoista, painaa jokaisessa tehdyssä päätöksessä toisessa vaakakupissa aina kustannukset. Ympäristöasioiden puolesta ollaan kyllä valmiit puhumaan, mutta totuus punnitaan vasta sitten, kun hankintapäätökset tehdään. Tilannetta voi meistä jokainen simuloida ruokakaupassa asioidessaan. Asenteilla mitattuna esimerkiksi luomutuotteet ovat hyvin suosittuja, mutta kaupan tilastojen mukaan ne kuitenkin edustavat vain pientä osaa kokonaiskulutuksesta.

Me kaikki ammattikeittiöalalla työskentelevät olemme ympäristöasioiden suhteen etuoikeutetussa asemassa. Meidän alallamme on nimittäin se erikoispiirre, että varsin usein ympäristön kannalta suotuisat ratkaisut ovat myös niitä, jotka tulevat elinkaarensa aikana kaikkein edullisimmiksi. Tästä erinomaisena esimerkkinä ovat astianpesuosastot, joissa oikean koritunnelikoneen valinnalla voidaan radikaalisti pienentää veden, energian ja pesuke-mikaalien kulutusta.

Ympäristöasia on nähtävä kuitenkin laajempaan kuin yksittäisten laitteiden valintana. Huolellisesti suunniteltu ja asiakkaan tarpeita vastaava keittiö toimii tehokkaasti ja tuottaa siten myös ympäristörasitusta vähemmän kuin keittiö, jonka laitteisto ja sijoittelu eivät vastaa tuotantoprosessin asettamia vaatimuksia. Yhtenä tärkeänä tekijänä on laitetoimittajan antama käyttökoulutus, jolla on keittiön sujuvan käynnistyksen lisäksi monta muuta asiaa, joilla on suora tai välillinen yhteys keittiön tuottamaan ympäristön kuormitukseen. Yhteistyökumppanin on myös kyettävä kantamaan vastuunsa laitteiden toimivuudesta niiden koko elinkaaren ajan. Asiantunteva huolto ja varaosien saatavuus vanhoihin laitteisiin pitävät käyttökustannukset hallinnassa ja estävän sen, että kotitalouskoneissa yleinen kertakäyttökulttuuri ei pääse ammattikeittiöissä yleistymään. Ympäristön huomiointi ja elinkaaren aikaiset kustannukset kulkevat siis tässäkin onnellisesti käsi kädessä.

Merja Salminen

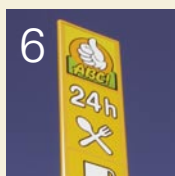
P.S. Siirryn syyskuussa uusiin haasteisiin myyntijohtajaksi HK Ruokataloon. Kiitokset kaikille asiakkaille, yhteistyökumppaneille ja työtovereille mielenkiintoisista vuosista. Työnantaja vaihtuu, mutta toimiala on edelleen kiehtova ammattikeittiömaailma. Tapaamisiin.



18



6



21



Viitokset-malli viitoittaa SRV:n laatutyötä



Tältä näyttää hotellin vastaanottoaulassa kaksi ja puoli kuukautta ennen avajaisia. Työmaakokoukset ovat se foorumi, jossa ravintolapäällikkö Hanna-Leena Linnamäki ja SRV Viitokset Oy:n Timo Palkonen ja Juha Harinen ovat käyneet yhteisiä asioita läpi.

Aikataulussaan ja kustannuksissa pysyvä ja tilaajan odotukset täyttävä rakennusprojekti edellyttää lukemattomien yksityiskohtien saumatonta yhteensopivuutta. Siinä missä laattamies näkee kaakeliseinän on Metoksen myyjän silmissä keittiö ja tilaajan mielestä uusi hotelli. Kohteen pääurakoitsija pitää kaikki langat käsissään ja kantaa vastuun siitä, että rakennustyön laatu vastaa kaikilta osin sitä mitä on sovittu. Metos Uutiset kävi alkukesällä tutustumassa Helsingin Ruoholahteen nousevan uuden Holiday Inn -hotellin työmaalla miten toimilarakentamiseen erikoistunut projektinjohtourakoitsija SRV Viitokset varmistaa sen, että rakennuksesta tulee asiakkaan toiveiden mukainen.

Projektijohdourakointi tarkoittaa käytännös-

sä sitä, että SRV Viitokset tekee tilaajan kanssa urakkasopimuksen, jonka se sitten kilpailuttaa edelleen aliurakoitsijoilla. Yrityksen itse kehittämä oma laatujärjestelmä, Viitokset-malli, toimii ikään kuin sateenvarjona kaikelle toiminnalle.

- Toimintamalli on kehittynyt 18 vuoden aikana. Viitokset-malli on järjestelmä, joka ohjaa kaikkea laatutoimintaa työmaalla. Laatusuunnitelman laatiminen alkaa jo hyvissä ajoin ennen työmaan aloittamista. Tuossa vaiheessa saadaan aikataulut ja vastuuhenkilöt eri osakokonaisuuksille. Määrittelemme myös erityisvalvottavat työt, joista tyypillinen on vedeneristys, kertoo projektipäällikkö Timo Palkonen.

Haastatteluhetkellä Holiday Inn -hotellin avajaisiin oli noin kaksi ja puoli kuukautta aikaa. Työmaalla hääri sulassa sovussa kaikkia alan

edustajia aina laattamiehistä ikkunoiden asentajiin. Projektijohdon ohella työmaalla oli vain yksi SRV:n rakennusmies, kaikki muut olivat aliurakoitsijoiden palveluksessa. Maallikkokin ymmärtää tässä vaiheessa, että kokonaisuus ei toimi ilman toimivaa laatujärjestelmää.

- Tällä työmaalla on noin 100 urakoitsijaa ja muita tavarantoimittajia toinen mokoma. Oikeiden yhteistyökumppaneiden löytäminen on kaiken perusta. Hankintarekisterissämme on noin 3000 yritystä, joiden joukosta valitsemme ne, jotka pääsevät tarjouskilpailuun ja urakka-neuvotteluihin mukaan, Palkonen selvittää.

- Urakoitsijan valinnassa on useita eri valintakriteereitä. Omat kokemukset urakoitsijasta ovat tärkeitä. Vaakakupissa painavat myös muut referenssit. Jos viranomaisasiat, kuten verot ja työluvat eivät ole kunnossa ei meidän työmaalle ole asiaa. Kun asiat selvitetään tässä vaiheessa ei niiden kanssa yleensä tule ongelmia, Palkonen kertoo.

Ruoholahden työmaan projekti-insinööri Juha Harinen painottaa 25 vuoden työkokemuksellaan toimitusajan tärkeyttä.

- Hinta on luonnollisesti tärkeä valintakriteeri, ilman sitä kokonaiskustannukset eivät pysy hallinnassa. Mikään hinta ei ole kuitenkaan tarpeeksi edullinen, jos toimitusaika ei täsmää. Yhteistyökumppanin on kyettävä täyttämään lupauksensa, Harinen muistuttaa.

MALLITYÖ KERTOOTOTUUDEN

Urakoitsijat valitaan hyvissä ajoin ennen työsuorituksen aloittamista. Aloituspäätöksen käydään vielä kerran avainasiat läpi. Kun työt on aloitettu, valvovat SRV:n mestarit aliurakoitsijoiden työtä. Urakoitsijoiden on suoritettava urakan itselle luovutus määräajoin ja pidettävä näistä kirjaa. SRV tarkastaa, että näin myös tehdään. Pääurakoitsija on puolestaan tilivelvollinen kohteen valvojalle. Peittyvät rakenteet valokuvataan, joten niistäkin on tarvittaessa esittää dokumentti.

Hotelliprojekteissa huoneiden identtisyys mahdollistaa sarjatuotannon. Toisaalta, jos joku me-



Ruoholahden Holiday Inn -hotellin julkisivun erikoisuus on erinomainen äänieristys, jonka ansiosta viereisen Länsiväylän liikennemelu ei kuulu huoneisiin. Kaavamääräyksen mukaan seinistä löytyy myös muurattua tiiltä.

120-paikkaisen ruokaravintolan keittiö mahtuu uuden tekniikan ansiosta kompaktiin tilaan. Ravintolapäällikkö Hanna-Leena Linnamäki on seurannut projektin edistymistä tiiviisti.

nee pieleen, on korjattavaa heti kerralla kymmenissä tai sadoissa huoneissa.

- Mallityöt ovat tämän kaltaisissa urakoissa hyvä tapa varmistaa, että kaikki näkevät laadun samalla tavalla. Tällä työmaalla teimme yhden huoneen kokonaan valmiiksi. Vasta kun tämä mallihuone oli hyväksytetty valvojalta ja yksityiskohdat käyty kaikkien urakoitsijoiden kanssa läpi ryhdyimme rakentamaan muita. Rakennuksen julkisivu oli yksi kriittinen kohde. Sopimuksen mukaan huoneiden äänieristyksen tuli olla tavallista parempi, koska vieressä kulkee moottoritie. Teimme tarkat mittaukset ja varmistimme näin, että työ oli sitä mitä olimme luvanneet, Palkonen selvittää.

VIISARI OPASTAA

SRV:n laatujärjestelmään linkitetty työturvallisuus näkyy työmaiden jokapäiväisessä toiminnassa. Kaikki työmaalla työskentelevät henkilöt perehdytetään työturvallisuusasioihin ja jokainen aluuraakoitsija joutuu nimeämään oman työturvallisuudesta vastaavan henkilön. Oleelliset asiat on tiivistetty taskukokoiseen Viisari-vihkoseen, joka jaetaan kaikille perehdytyksen jälkeen. SRV Viitokset on myös osoittanut, että sen tekemät työturvallisuuspanostukset tuottavat tulosta. Yritys on voittanut alan työturvallisuuspalkinnon viitenä vuonna peräkkäin.



Sekajätteen määrä on saatu rakennuksilla pienemmään tuomalla lajittelu työpisteiden lähelle. Projekti-insinööri Juha Harinen esittelee muovijätteen keräysastiaa.

LAJITTELU ALKAA TYÖPISTEISTÄ

Projektinjohtourakassa myös ympäristönäkökulmat on liitettävä tiiviisti urakkaneuvotteluihin. Jokaisen yhteistyökumppanin on huolehdittava omalta osaltaan siitä, että työmaalle laadittua ympäristö- ja jätehuoltosuunnitelmaa noudatetaan.

Rakennuksilla syntyvä sekajätteen määrä on yksi tärkeimpiä mittareita. Takana ovat ne ajat, jolloin kaikki kaadettiin samalle siirtolavalle ja ajettiin kaatopaikalle. Ruoholahden työmaalla lajitteluastiat löytyvät jokaisesta kerroksesta, ja kierrätyskelpoiset materiaalit löytävät näin oman paikkansa. SRV saa yhteistyökumppaniltaan Kuusakoski Oy:ltä työmaakohtaiset raportit, mikä mahdollistaa eri kohteiden keskinäisen vertailun.

KUVAT AVAINASEMASSA

Projektipäällikkö Timo Palkonen ja projektinsinööri Juha Harinen osaavat yhteisellä 43 vuoden työkokemuksellaan nimetä nopeasti ne yksityiskohdat, joissa keittiölaitetoimittajan ja urakoitsijan yhteistyötä voitaisiin kehittää. Vanha sanonta ”yksi kuva kertoo enemmän kuin tuhat sanaa” pitää työmailla erinomaisen hyvin paikkansa.

- Rakentaminen menee tänä päivänä niin kovaa vauhtia eteenpäin, että talotekniset kytkentätiedot tulevat usein jälkijunassa. Tämä lisää tuskaa ja kustannuksia, kun liitännöitä pitää lisätä ja muuttaa jälkikäteen. Yhteistyötä molemmin puolin tiivistämällä kuvat voitaisiin saada ajoissa liikenteeseen, Palkonen esittää.

- Erityisesti valukehysten kanssa on oltava todella tarkkana. Toinen keittiöihin liittyvä yksityiskohta on ilmastointihuuvut, jotka ovat nykyisiin korkeisiin sisäkatteihin liian matalia ja vaativat erillisen korotuspalkan. Liitännöiden kannalta selkeät laitteiden naamakuvat ovat ainoa oikea tapa saada selville sähköjen, veden ja viemäröinnin sijoitukset. Tähänkin keittiöön tilasimme erilliset naamakuvat Metoksen suunnittelupalvelusta, Harinen kertoo.

RAVINTOLAPÄÄLLIKÖLLÄ LOPPUKIRI ENNEN AVAJAISIA

Ruoholahden Holiday Inn -hotellin kuoppa alettiin kaivaa huhtikuussa 2004. Tuolloin projekti oli työnimeltään Hotelli Ruoholahti, sillä liiketoiminnan pyörittäjän nimi oli vielä avoina. Restel Oy allekirjoitti sopimuksen vuodenvaihteessa 2005, jonka jälkeen tehtiin päätös, että uudesta hotellista tulee Holiday Inn. Tähän saakka työmaa oli edennyt tyyppiinrustusten mukaan, joissa oli myös tarvittavat varukset ravintolakeittiölle. Huhtikuussa ravintolapäälliköksi valittu Hanna-Leena Linnamäki oli miehlissään kohdatessaan uuden haasteen.

- Rakennusprojekti on minulle aivan uusi kokemus. Työmaakokouksissa olen päässyt hyvin selville missä kulloinkin mennään, niissä oppii joka kerta jotakin uutta. Itse keittiön laitevalikoimaan en ole ollut vaikuttamassa, ne on aikanaan määritellyt meidän tuotepäällikkömme Ari Tammelin yhdessä Metoksen kanssa, Holiday Inn Garden Court -hotellista Ruoholahteen siirtyvä, Linnamäki kertoo.

VARAUSKIRJA TÄYNNÄ

Haastatteluhetkellä ravintolan avajaisiin oli kaksi ja puoli kuukautta aikaa ja ravintolapäällikön kalenteri näytti varsin kiireiseltä. Keittiölaitteiden asennus oli käynnissä, astiat ja pöytäteksiilit olivat vielä hankintalistalla ja omanvalvontasuunnitelma työn alla. Ravintolalta puuttui myös nimi.

Tässä vaiheessa tiedettiin, että hotelli tulisi saamaan yleisurheilun MM-kilpailujen vuoksi lentävän lähdon liiketoiminnalleen. Varauskirja oli täyttynyt hyvissä ajoin.

- Ruokalistan laadinta on vielä kesken, mutta päälinjat ovat selvillä. Lista tulee sisältämään sekä tuttuja suomalaisia että kansainvälisiä makuja. Henkilöstön rekrytointi on vielä osittain kesken. Keittiöön tulee induktiotekniikkaa, ja muita hienouksia, joten henkilöstön koulutus on tärkeää, jotta uusista laitteista saadaan heti kaikki hyöty irti, Linnamäki suunnittelee.



Sisään tultaessa asiakas kohtaa välittömästi kaksi suurta itsepalvelulinjastoa täynnä suolaista ja makeaa. Tilaa löytyy ympärillä runsaasti ja ruuhka-aikoinakin on helppo katsella aluksi vierestä mistä mitään löytyy.

Kuvassa vasemmalta keittiövastaava Eveliina Huumarkangas, Päivi Heikura, Raisa Oikarinen ja Susanna Perälä.

Kustannustehokas ja ympäristöystävällinen ICS+ -astianpesuosasto. Järjestelmään on lisätty kulmamallinen esipesuosasto. Valmistus- ja jakeluastioille on oma raepesuyksikkö.





ABC Kajaani

Uusi uljas ABC-liikenneasema viettää ensimmäistä kesäänsä Kajaanissa 5-tien varressa. Aseman sijainti sopii mainiosti pohjoiseen matkaaville turisteille, ammattiliikenteelle ja mökkikansalle. Myös paikallisille on ABC tervetullut palvelukokonaisuus ruoka- ja kahvilapalvelujen sekä ympärivuorokauden auki olevan ruokamarketin kera. Kajaanin ABC:n tuttu valo-opaste näkyy kauas kilometrien päähän puunlatvojen yli. Lähelle tultaessa itse liikenneasema erottuu helposti maisemasta kokonsa ansiosta. Sisällä paikallisesta historiasta kertovat vanhoista tervanpolttoon liittyvistä valokuvista tehdyt seinätaulut sekä ravintolasalin takaseinälle koristeeksi rakennettu puinen täysimittainen täyteen lastattu tervankuljetusvene.

Sisälle tultaessa asiakas kohtaa välittömästi kaksi suurta itsepalvelulinjastoa täynnä suolaista ja makeaa kahvileipää. Tilaa löytyy ympärillä runsaasti ja ruuhka-aikoinakin on helppo katsella aluksi vierestä mistä mitään löytyy. Kun katseen saa käännettyä herkullisista vitriineistä salin puolelle voi sieltä poimia hampurilaisravintolan, pizzerian sekä lounas- ja à la carte -ravintolan. Ravintola tarjoilee päivittäin kolme linjastolounasvaihtoehtoa, joista yksi on aina keitto. À la carte -listalta löytyy lisää vaihtoehtoja. Varsinkin lapsiperheelliset ovat oppineet hyödyntämään koko ruokatarjonnan ja tyypillien perhelounas onkin yksi pizza, yksi burgeri, yksi linjastolounas ja yksi tukevampi pihvi à la carte -listalta. Valinnan runsaus lyhentää perheen seisokkiaikaa, kun ei tarvitse käydä pitkiä kompromissineuvotteluja.

- Keväämme oli ennakoitua vilkkaampi myös viikonloppuja myöten ja nyt ympärivuorokautista aukioloaikaamme on opittu käyttämään myös markettimme osalta, kertoo keittiövas- taava Eveliina Huumarkangas.

Ravintolasalissa on à la carte -asiakkaita palveleva avokeittiö. Pääkeittiö on näkymättömissä seinän takana ja pizzariasta paljastuu osa hampurilaispisteen takaa. Avokeittiön laitteistukseen kuuluu induktiotekniikkaa, kiertoarinauuni ja runsaasti kuuma- ja kylmätilaa sisältävää

pöytätilaa. Pääkeittiössä huomio kiinnittyy ensiksi sen avaruuteen. Keskilattialle on sijoitettu pyörälliset apupöydät, jotka kääntyvät ja liikkuvat tarpeen mukaan. Siirrettävyys parantaa myös lattian puhdistusta. Keittiön kuumalinja muodostuu yhtenäistasollisesta liedestä, kombipadasta ja kahdesta SelfCooking Centeristä, joka perinteisesti lausuttuna tarkoittaa yhdistelmäuunia. Lisäksi leivän ja kahvilatuotteiden paistamiseen on erillinen leipomouuni. Kombipadassa valmistetaan joka päivä lounaalle perunamuhennos ja uuneilla tehdään kaikki muu lounasruoka.

- Ensialkuun ja avajaiskiireissä vähän oudoksuttiin näitä uusia SelfCooking Centeriä, mutta tosiaankin nämä mainiot uunit tietävät ja tekevät kaiken itse, kun vain valitsee valikosta oikean raaka-aineen ja halutun lopputuloksen. Kun olemme lopputulokseen oikein tyytyväisiä, tallennamme uunin suorittaman prosessin uunin muistiin, itse lämpötiloista, kosteudesta ja ajoista piittaamatta, kertoo Eveliina Huumarkangas

Kuumaa keittiötä vastapäätä sijaitsee tilava astianpesuosasto. Astianpesusta mainittakoon, että järjestelmää ohjaa astianpesun kustannuksia säästävä ympäristöystävällinen ICS+ -tekniikka. Järjestelmään on lisätty kulmamallinen esihuuh- teluyksikkö. Valmistusastiat ja -välineet pestään erillisellä raapesukoneella. Raakoneen vieressä on työpiste, jossa ylimääräinen ruoka kaavitaan astioista ennen korittamista. Asiakkaat palauttavat astiansa salin palautuspisteeseen.

Kun Eveliinalla kysyy mitä hänelle muistuu mieleen keittiön käyttöönoton osalta ja koski- en lähinnä yrityksemme tuotteita ja palveluita, vastaa hän seuraavasti:

- Kaikkihan me täällä keittiössä olemme ammat- tilaisia ja osaamme käyttää keittiön peruslaittei- ta, mutta asennuksen jälkeen Metoksen kou- luttajien antama koulutus varsinkin uusimpien laitteiden tiimoilta oli todella hyvä, jatkettuna vielä perehdyttävällä jaksolla sen jälkeen kun olimme keittiötä jo jonkin aikaa käyttäneet. Vas- ta tällöin osaa jo itsekin jotain kysyä ja kerkeää opiskella lisää laitteiden hienouksista.

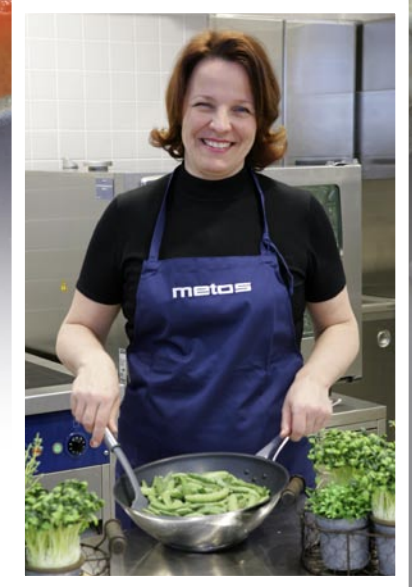


Metoksen SelfCooking Centerit ovat keittiösä keskeisellä osalla, kuten myös kombipata ja leipomouuni.

Juha Björklund

Suomi on täynnä hygieniaosaajia

*Laadun ainekset: maku, tuoksu, rakenne,
ravitseminen ja turvallisuus*



Hygieniaosaamisasetuksen tultua voimaan vuoden 2002 alussa, arvioitiin hygieniaosaamistodistuksen tarvitsijoita olevan noin 130 000 kappaletta (EVI) ja hygieniaosaamistestaa- jia noin 300-500 henkilöä. Suosio on yllättänyt viranomaisetkin, sillä kesäkuun 2005 loppuun mennessä hygieniaosaamistodistuksia on suori- tettu 325 246 kpl ja testaajia on yli 1600 kap- paletta. Hygieniaosaamistodistuksia hankitaan edelleen reilu parituhatta kappaletta viikossa, joten hygieniaosaamistodistuksen omaavien henkilöiden kokonaismäärä tulee vielä kasva- maan vielä.

Uuden elintarvikelain myötä (voimaan 2006 alussa) poistuu mahdollisuus käyttää tiettyjen tutkintojen tutkintodistusta osaamistodistuk- sena ja henkilöiden, jotka tarvitsevat osaamisto- distuksen, ja joilla on tällä hetkellä tutkintoto- distus, on hankittava varsinainen hygieniaosaa- mistodistus. Edellämäinittujen henkilöiden ei siis ole pakollista suorittaa osaamistestiä, mutta heidän on hankittava osaamistodistus tutkinto- distuksen perusteella.

PAKOTETTU HALVIMPAAN

Suomessa on tämän perusteella henkilöstön hygieeninen osaaminen varmistettu ja omaval- vontasuunnitelma on useimmissa ammattikeit- tiöissä laadittu HACCP-kriteerien mukaisesti, jotta tarjolla olisi laadukasta ja turvallista ruokaa. Mutta kiinnittämekö liikaa huomiota kriteereihin, taulukoihin, seurantoihin ja käy- tämme niihin aikaa ja unohtamme olennaisen laadun eli ruoan maun. Mielestäni ylitarkastaja Sebastian Hjelm totesi esityksessään sairaala- keittiöpäivillä (Metos Centerissä 15.6) erittäin hyvin, että käyttäkää talonpoikaisjärkeä omaval- vontasuunnitelman laatimisessa ja sen seuran-

nassa. HACCP-menetelmä on suunniteltu avara- ruuslentoja varten, jolloin on hengenvaarallista, jos mikä tahansa pettää. Mutta kun tunnemme mikrobiologisen toiminnan perusteet ja toimim- me sen mukaisesti, niin voimme varmistaa myös valmiin tuotteen mikrobiologisen laadun.

Ongelman aiheuttavat tietyt ulkomaalaiset tuot- teet kuten broilerin liha (salmonella, dioksiinit) marjat (kalikivirus) ja esimerkiksi tänä kesänä Thaimaasta tuotettujen vihannesten mikrobiolo- gininen laatu. Tullilaboratorion mukaan alku- vuonna hylättiin 9,4% tutkituista elintarvikkeis- ta. Hankintalain mukaan hankintakriteeriksi ei käy kotimaisuus, jolloin voisimme helpommin jäljittää tuotteen alkuperän jopa maatilalle asti. Kotimaisia raaka-aineita haluavan on kirjattava hankintakriteerit niin, että tuotteiden alkuperä on pystytään selvittämään ja tuottava yksikkö auditoimaan. Ilman selkeitä määrittelyjä olem- me pakotettuja ostamaan halvinta, mikä käytän- nössä tarkoittaa hinnaltaan edullisempia ulko- maista alkuperää olevia elintarvikkeita.

OIKEA KYSENNYSTUOTTA AROMIT RAAKA-AINEESEEN

Kun raaka-aine on laadukas, pitää tuotteen omi- naisuudet säilyttää valmistuksen aikana. Broile- rin liha ja kala kypsennetään helposti yli, jotta "varmistetaan" loppulämpötila tai ulkomaisista marjoista keitetään kaikki aromit ja vitamiini- nit, jotta kalikivirus tuhottaisiin. Kypsennyksen osalta suurin muutos on, että on siirretty tehonsäädöstä lämpötilaohjaukseen sekoittavissa padoissa. Tuotteen mukaan valitaan loppuläm- pötila, jolloin raaka-aine voidaan kypsennää sille ominaisessa optimilämpötilassa. Etuina ovat pa- rempi ravitsemuksellinen ja aistinvarainen laatu, nautittavuus ja myös tuotteen turvallisuus, kun

tiedetään tuotteen sisälämpötila ilman että tar- vitsee ylikypsennää.

Uusien kypsennyskeskusten prosessit vaativat paistomittarin käyttöä, jotta oikea prosessi käyn- nistyisi. Laite varmistaa täten sekä tuotteen aisti- varaisen että mikrobiologisen loppulaadun. Lait- teet lisäksi dokumentoivat kypsennysprosessin ja hälyttävät, jos prosessi ei etene omavalvonta- määräysten mukaisesti. Saamme siis maukasta ruokaa ilman että tingimme turvallisuudesta. Teknologia tuo helpotusta keittiön jokapäiväi- seen toimintaan ohjaamalla itse kypsennys- tai jäähdytysprosesseja. Tällöin työntekijät voivat keskittyä muihin tehtäviin kuten ruoan esille- panon asiakaspalveluun ja myös siivoukseen. Näitä omaa työtäsi helpottavia ja valmistettavan tuotteen ominaisen rakenteen ja maun mahdol- listavia laitteita et saa halvimmalla vaan hankin- takriteerit on mietittävä huolellisesti. Se vaiva kannattaa tehdä, sillä hankintapäätöksesi sitoo keittiösi toiminnan laitteiden elinkaaren ajaksi eli 10-15 vuodeksi!

Mutta lopputulos on sen arvoista: voimme kut- sua italialaisia kylään nauttimaan hyvistä suo- malaisista raaka-aineista valmistettua selkeää kotiruokaa, jossa maun ovat tallella!

Merja Salminen



Carpaccio

C

ARABIA
FINLAND



Hernepyre

H



Hummerispaggetti



Entrecôte



E



Etanat



Sinisimpukat

S



Sushi

S

S'il vous plaît!

Chess on muotoilija Pia Törnelliin lahja luoville keittiömestareille: se tarjoaa lähes rajattomat mahdollisuudet uusiin asettelu- ja tarjoilumuunnelmiin.

Chess on kestävä, kaunis ja monimuotoinen. Täydellinen astiasarja, uusinta Arabia ammattilaisille.

iittala oy ab HoReCa, Hämeentie 135, 00560 Helsinki, puh. 0204 39 11



Puhdas kone – puhtaat astiat



Astianpesu on ammattikeittiön päivittäisen toiminnan yksi merkittävä ja vaativa osa-alue. Astianpesu kaikkein työvaiheineen näyttelee merkittävää roolia niin keittiön laiteinvestointien, työajan käytön kuin ympäristökuormituksenkin suhteen. Yksi astianpesuun kuuluva päivittäinen rutiini on koneen puhdistus, tärkeä yksityiskohta, joka omalta osaltaan on varmistamassa tavoitteen täyttymistä – puhtaita astioita.

Vain puhtaalla koneella voidaan saada puhtaita ja hygieeniset vaatimukset täyttäviä astioita. Kone tulee puhdistaa päivittäin työn päätyttyä sekä pitempien taukojen aikana, kuten esimerkiksi lounas- ja päivällistiskin välillä. Tiivistetyn tietopaketin kunkin konetyypin puhdistamiseen saat käyttöohjeesta. Myös Metoksen kouluttajat neuvovat sinua mielellään.

Astianpesukoneiden ohella myös pesuaineet ovat viime vuosina kehittyneet vastaamaan yhä paremmin keittiöillä esiintyviä erityistarpeita. Viimeisintä tietoa koneesi puhdistukseen soveltuvista aineista ja välineistä saat omalta pesuainetoimittajaltasi.

Puhdistusaineen valinta ei ole yhdentekevää. Tarkoitukseen soveltumaton aine saattaa reagoida koneen oman aineen kanssa ja koneeseen muodostuu runsaasti vaahtoa ja laitteen pesutulos heikkenee. Pahimmillaan vaahto estää koneen käytön ja sen poistaminen voi jopa vaatia huoltomiehen käynnin.

TARKKAILE PESUKONETTASI

Astianpesuosastolla oleva epämiellyttävä hajua saattaa olla peräisin huonosti puhdistetusta pesukoneesta. Vilkaistu koneen sisälle kertoo asian tilan nopeasti. Jos esimerkiksi pesukoneen verhoissa tai luukkujen takaosissa näkyy punaista

mikrobikasvustoa, on todella syytä tehostaa koneen puhdistusta!

Huonosti puhdistetun koneen ainoa haitta ei ole suinkaan huono pesutulos, vaan se vaikuttaa selvästi koneen käyttökustannuksiin. Lika voi aiheuttaa muun muassa mekaanisten osien jumiutumisia ja suuttimien tukkeutumista.

Vaikutukset tulevat usein niin vähitellen, että niitä ei välttämättä huomata. Hyvä esimerkki on puhdistamatta jääneet koritunnelikoneen verhot, jotka pikku hiljaa menettävät elastisuutensa. Jäykistyneet verhot päästävät veden kulkeutumaan eri lohkojen välillä, jolloin veden kulutus lisääntyy. Samalla tietysti myös pesuaineen ja lämmitysenergian kulutus kasvavat. Kerrannaisvaikutukset voivat siis olla huomattavat.

OHESSA LYHYESTI MUUTAMIA PÄÄKOHTIA ASTIANPESUKONEEN PUHDISTUKSESTA:

Kupukone, päivittäin:

- (katkaise ohjausvirta)
 - Irrota ja puhdista siivilälevy
 - Tyhjennä allas nostamalla/kallistamalla/kääntämällä ylivuotoputkea
 - Puhdista ylivuotoputki ja mahdollinen tyhjennyssihti
 - Huuhtelee sisäosat vesisuihkun avulla
 - Useissa malleissa voit käyttää P2-ohjelmaa koneen huuhteluun:
 - laske kupu alas ja paina P2
 - huuhtelu kestää noin 30 sekuntia, jonka jälkeen voit nostaa kuvun ylös. Muista, että huuhteluohjelma ei korvaa koneen pesua
 - Tarkista että pesu- ja huuhtelusuuttimet ovat puhtaasti
 - Pyyhi ulkopinnat kostealla siivouspyyhkeellä
 - Jätä kupu ylös
- Viikoittaisessa puhdistuksessa lisäksi:
- Käytä pesuainevalmistajan suosittelemaa puhdistusainetta ja sopivaa pesuharjaa sisäosien pesuun
 - Irrota ja puhdista pesuvarret

Astianpesun tavoitteena on tuottaa puhtaita ja hygieenisiiä astioita:

- määrättyssä ajassa
 - mahdollisimman alhaisin kustannuksin
 - turvallisesti
 - ergonomisessa, miellyttävässä työympäristössä
- Astianpesuprosessiin kuuluu:
- likaisten astioiden palautus
 - ruoantähteiden poistaminen astioista
 - likaisten astioiden lajittelu koreihin/tappimattolalle
 - esihuuhtelu
 - astioiden pesu koneessa
 - puhtaiden astioiden keräily
 - puhtaiden astioiden säilytys
 - puhtaiden astioiden kuljetus ruoanjalueluun

Tunnelikone, päivittäin:

- (katkaise ohjausvirta)
- Tyhjennä altaat
- Puhdista roskasihdit juoksevalla vedellä ja harjalla
- Puhdista verhot sopivalla pesuaineella ja harjalla, huuhtelee hyvin ja aseta takaisin paikoilleen. Vaihtoehtoisesti voit pestä verhot yksitellen koneessa astianpesun loppuvaiheessa:
- Ava verho astianpesukorin päälle ja aja tiskin joukossa koneen läpi
- Laita 1 –2 verhoa kerralla pesuun ja aseta paikoilleen –ota sitten seuraavat. Näin pesutankkien vedet eivät pääse sekoittumaan keskenään
- Puhdista pohjatulpat ja ylivuotoputki, myös loppuhuuhtelun siiviläkori
- Puhdista koneen sisäpinnat ja altaat vesisuihkun avulla

- Huuhtelee ja tarkista pesu- ja huuhteluvarsiensa puhtaus
 - Puhdista koneen ulkopinnat kostealla siivouspyyhkeellä
 - Jätä koneen luukut auki
- Viikoittaisessa puhdistuksessa lisäksi (tarvittaessa jopa päivittäin):
- Irrota pesuvarret ja pese ne myös sisältä harjalla (harja tulee usein koneen mukana). Varmista, että tiivisterenkaat pysyvät pesuvarsisissa eivätkä joudu hukkaan
 - Tarkista huuhtelusuuttimet. Tukkeutuneet suuttimet voit avata vesisuihkulla tai tarvittaessa nuppineulalla
 - Irrota ja puhdista pumpullisen loppuhuuhtelun suodatint (2-3/viikko).
 - Irrota luukut ja puhdista ne
 - Pyyhi myös luukkujen sisäpuolella olevat tiivisteet

Muista lisäksi:

- Käsin suoritettavaan astianpesuun tarkoitettua pesuainetta ei tule päästää astianpesukoneeseen, koska se aiheuttaa vaahdotumista ja heikentää pesutulosta. Huomioi tämä astioiden liottamisessa, esipesussa sekä pesukoneen puhdistamisessa
- Lauhdutinpatteri tulisi huuhdella 1-2 kertaa vuodessa. Puhdistus on hyvä antaa teknisen henkilökunnan tehtäväksi
- Suorita kalkinpoisto tarpeen mukaan. Sopivan kalkinpoistoaineen valinnassa auttaa oma pesuainetoimittajasi
- Säilytä ylivuotoputki ja pohjatulpat pesukorin päällä siten, että tiivisteet eivät painu kasaan ja menetä muotoaan. Verhot pysyvät parhaiten toimintakunnossa kun ne asetetaan pesun jälkeen omille paikoilleen.
- Lattioita suihkutettaessa on vältettävä veden roiskumista pesukoneen sähköosiin. On hyvä jättää noin metrin "turvaväli", jotta vesi ei kimpoa koneen alle ja vahingoita sähköosia
- Koneen sisäosien ja esihuuhtelulohkon puhdistusta helpottamaan ja työasentoja parantamaan on saatavilla esimerkiksi pikaliittimellä varustettuja huuhtelusuihkuja

Merja-Liisa Minkkinen-Lindgren

Ylivuotoputket ja pohjatulpat kuivavat korin päällä tiivisteet suorina.

Puhdista luukkujen taustat.

Laita väliverhot koriin pestäväksi.

Puhdista pesuvarret sisältä.



Kokit korkeimmalla kukkulalla

Ravintola Olivia, Helsinki



Vasemmalta Tomi Saarni, ravintolapäällikkö, Jarmo "Jape" Niemi, kokki, Tomi Varis, kokki, Sonja Jokela, kylmäkko



Helsingin Kruunuhaan korkeimmalla kukkulalla, Siltavuorenpenkereellä sijaitsee ravintola Olivia. Tämän UniCafen ylläpitämän ravintolan pääasiallinen asiakaskunta koostuu opiskelijoista, mutta jos mielesi tekee maittavaa lounasta edulliseen hintaan, niin olet tervetullut myös ilman opiskelijakorttia. Kun katsot ravintolan ikkunasta ulos, on jalkojesi juuressa meri ja edessäsi upea näkymä yli kaupungin kattojen. Arvatenkin haluat tulla tänne toisenkin kerran. Paikassa pistäytyvillä vanhemmilla ”tieteenharjoittajilla” herää kenties halu ryhtyä jatko-opiskelijaksi, jolloin saisi hyvän syyn poiketa ravintola Oliviaan päivittäin.

Astuessa uudisrakennuksen uuteen ravintolasaliin voi heti tuntee nuorekkaan ja raikkaan ilmapiirin. Värikkäät noutobuffetit piristävät näkymää. Ympärilläsi olevien ihmisten joukossa on todennäköisesti tulevia filosofeja, psykologeja, lastentarhanopettajia tai käyttäytymistieteilijöitä, joten tunnelma ei jääne siltäkään osin pinnalliseksi.

Varsin kompakti keittiö, jonka pinta-ala on 132 neliometriä, tuottaa normaaliin opiskelu-aikaan noin 1200 annosta. Päivittäisestä valmistusmäärästä 500 annosta lähetetään omana lämpimänä kuljetuksena ketjun muihin lähellä oleviin pisteisiin, kuten Metsätalolle ja Topelia-kortteliin Fabianinkadulle. Henkilökuntaa on tarjoilu- ja kassahenkilöstö mukana lukien yhdeksän. Varsinaisia kokkeja on kolme. Kooltaan 429 neliometrin ravintolasalissa on 238 asiakaspaikkaa. Lisäksi lähiäikoina avautuu 40-paikkainen terassi.

VAPAAUS, VALTA JA VASTUU

Mitä tulee tarjolla olevan ruokalistan sisältöön, niin paikallista vapautta, valtaa, mutta myös vastuuta on annettu runsaasti. Olivian ravintolapäällikkö Tomi Saarni, saa melko vapaasti valita, mitä ruokalistalle laittaa. Taustalla on tavallaan kuuden viikon kiertävä lista, jonka päälle yksilöidään kattava valikoima. Saarni pitää haastavasta tilanteesta, joka vapautensa puolesta sopii luonnollisesti opiskelijaympäristöön. Kun listaa katselee, niin opiskelijan vapaus ulottuu täällä myös lounaan valintaan. Vaihtoehtoja riittää. Tarjolla on keitto-, kasvis-, liha-, kala- ja kana-vaihtoehtodot. Jos näistä ei vielä löydy mieleistä, niin voi valita annossalaatin (350 g), puuron tai a’ la carte -vaihtoehtoon.

- Kyllä se on ihan kiva, että saa itse päättää ruokalistan sisällön, mutta toki tulosvastuu pitää huolen siitä, että tarkkana pitää olla valmis-



Salin tarjoilu on järjestetty Metos Rainbow -buffettilinjoilla. Alla oleva näkymä Helsingin yli avuttuu salin lasipäädyn takaa.

tuskustannuspuolella, ravintolapäällikkö Tomi Saarni toteaa ja korostaa asiakaskunnan tuntemisen tärkeyttä. Mitään varmoja ennakoita ei kerätä, joten pitää tietää ja tuntee mitä vaihtoehtoa mitenkään paljon menee.

- Puurojakin menee silloin, kun on manna- tai riisipuuroa, mutta ruis- ja tummat puurot eivät ole yhtä suosittuja, Saarni naurahtaa.

Kaikkiin lounasvaihtoehtoihin sisältyy lisäksi salaatti, leipä ja ruokajuoma. Asiakkaat ottavat annokset itse. Lounasannoksen hinta opiskelijoille vaihtelee 2,10 eurosta 3,30 euroon. Edullisimmin ruokailee opiskelija, joka maksaa HYY:n (Helsingin Yliopiston Ylioppilaskunta) sirukortilla ja saa näin toimiessaan pienen maksutapa-alennuksen. Muille kuin opiskelijoille lounaan hinta on 5,20 – 5,80 euron välillä. Kalleimmillaankin annoksen hinta on 7,70 euroa. Silloin kyllä nälkä lähtee ja santsatkin saa.

TEHOKAS KEITTIÖ JA TARKKA OSTOTOIMINTA

On selvää, että lounasvaihtoehtojen runsaus asettaa kovia vaatimuksia ruokatuotannolle ja erityisesti raaka-aineiden hankinnalle.

- Tukkuhintojen vertailu on nopeaa ja helppoa ja tilauksen voi tehdä suoraan netissä. Kasvisten kanssa pitää olla tarkkana. Niiden vaikutus lounaiden raaka-ainekustannuksiin voi äkkiä tuhota koko katteen, Saarni neuvoo.

Olivian keittiön tuotantoteknologian sydämen muodostaa kolme upouutta vaunutäyttöistä

Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskusta. Uusi laitekologia on Saarnin mukaan tuonut selkeitä etuja, jotka voidaan havaita lisääntyneen tehokkuuden ja helppokäyttöisyyden lisäksi myös parantuneena ruoan laaduna. Mies tietää, mistä puhuu ja mihin vertaa, koska hän siirtyi laitekantansa puolesta viimeisiä vetelevästä keittiöstä suoraan täysin uusiin tiloihin ja hyödyntämään uusinta teknologiaa.

- Kyllähän nämä laitteet alkavat olla jo fiksumpia kuin itse, heittää ravintolapäällikkö Tomi Saarni pieni pilke silmäkulmussaan. - Aikaisemminhan paras ruokaohje oli, että sitten kun mikro sanoo ”bling”, niin ruoka on valmis.

- Tosi hyvin on toiminut, säästää kokki Jarmo Niemi jatkaen Metos SelfCooking Centereiden kehumista.

Vaikka käyttökokemuksia on vasta melko lyhyeltä, noin kahden ja puolen kuukauden ajalta, ovat Metos SelfCooking Centereiden älykkäät automaattiset kypsennysprosessit olleet jo kovassa käytössä. Oli viassa leivotaan aika paljon itse erilaisia piirakoita ja makeaa kahvileipää ja näiden paistaminen automaattisilla prosesseilla on äärettömän helppoa. Käyttäjä valitsee vain esimerkiksi prosessin ”makea leivonta” ja haluamansa lopputuloksen esimerkiksi ”keskitumma väri” – siinä kaikki! Ei ohjelmointia, arvailua, kokeilua tai pohdintaa oikeasta lämpötilasta, paistoajasta tai muista teknisistä säädöistä. Niistä huolehtii Metos SelfCooking Center itse ja ne ovat aina automaattisesti kohdallaan.

Säästyneelle ajalle on kyllä käyttöä tehokkaan



keittiön muissa tehtävissä. Aikaa säästyy taas oleelliseen ja kypsennyksen lopputuloshan se on tärkein.

- Erittäin hyviksi ovat osoittautuneet myös kypsennysprosessit, joilla tehdään erilaisia hintavampia paisteja ym. erilaisiin tilauskeikkoihin. Näissä oikea kypsyyssaste on ehdottoman tärkeä, sanoo Tomi Saarni mielessään hävikki ja raaka-ainekustannusten merkitys ravintolan tulokseen.

KESTÄVÄ KEHITYS JA EKOLOGIA

Aivan erityinen painoarvo UniCafen ravintoloissa on annettu kestävä kehityksen periaatteelle ja ympäristön kuormituksen vähentämiselle. Tämä selittää osaltaan myös ravintola Olivian laitevalintoja. Käytössä on Metos ICS+ -astianpesukone, joka säästää merkittävästi vettä, sähköä ja pesuainetta, kaikki padat on varustettu sekoittimilla, jolloin lämmönsiirto on tehokasta, kypsyminen nopeaa ja laitteiden käyttöaste kasvaa. Metos SelfCooking Center -kypsenyskeskukset puolestaan ovat tehokkaampia ja nopeampia kuin tavalliset parhaimmatkaan yhdistelmäunit.

Suuri osa lämpimistä lisäkkeistä kuten perunat,

riisit ja pastat keitetään nopeimmalla mahdollisella tavalla painekeittokaapissa. Se ei ole pelkästään ympäristön kannalta hyvä asia, vaan myös välttämättömyys, jotta tarvittavat annokset ylipäänsä voidaan tehdä pienissä tuotantotiloissa lyhyessä ajassa. Ei tarvita kuin parin suurehkon luennon loppuminen yhtä aikaa, niin nopea kysyntäpiikki on valmis ja keittiöltä vaaditaan venymistä.

ASIAKASPALAUTE ON TÄRKEÄÄ

Eri vaihtoehtojen menekki on eräänlaista asiakaspalautetta sekin. Syömättä jätetty on selkeä signaali. Sen lisäksi kerätään myös kirjallista palautetta. Yhdessä haastattelupäivänä saadussa palautteessa luki: ”Ruoka on todella hyvää. Miljö on siisti ja henkilökunta ammattitaitoista ja ystävällistä. Kouluarvosana 10”. Kehitysideana palautteen antaja ehdotti Chopinin pianomusiikkia ihan vaikka vain kaiuttimista soitetuna, jos live-musiikki ei onnistu. Näkemänsä ja kokemansa perusteella tähän on helppo yhtyä ja todeta, että täällä ainakaan opintomenestys ei ole eväistä kiinni.

Juha Jokinen

Oliviassa opiskelijat palauttavat astiat koreihin. Metoksen ICS+ ohjaa pesua kustannustehokkaasti ympäristöä säästään. Valmistus- ja jakeluastiat puhdistetaan raapesukoneessa.

UNICAFE SAA OPISKELUN MAISTUMAAN

UniCafen ravintolat palvelevat pääkaupunkiseudulla yliopisto-, korkeakoulu- ja ammattikorkeakoulumaailmaa tarjoamalla edullista ja terveellistä ruokaa siisteissä ja viihtyisissä ravintolatiloihin. UniCafella on 24 ravintolaa, joissa aterioi päivittäin noin 20.000 asiakasta, joista noin 13.000 lounasaikaan. Liikevaihto vuonna 2004 oli 10,7 miljoonaa euroa. Lounaiden ohella UniCafet tarjoavat kahvia, pikkusuolaista ja makeaa sekä tuottavat ruokapalveluja erilaisiin kokouksiin ja juhliin ovatpa ne sitten UniCafen omista tiloista, kotona tai jossain muualla. UniCafen taustavoimana on Helsingin yliopiston ylioppilaskunta (HYY), jolla on 50 vuoden kokemus opiskelijoiden ja yliopiston henkilökunnan ravitsemisesta.

Ravintola Olivia lämpimän tuotantokeittiön laitevarustus:

- 3 kpl Metos SelfCooking Center 201/15 -kypsenyskeskuksia. Maksimierän kertakapasiteetti 45 x GN1/1 65 mm.
- 3 kpl Metos Viking Pro -kombipatoja, koot 80, 100 ja 150 litraa.
- Metos Futuramarvel SE24 -painekeitto-kaappi, kaksikammioinen.
- Metos Ardox S4 nelipaikkainen yhtenäisatasoliesi.
- Metos Futura 85 PES -paistinpannu.
- Front Cooking pisteessä lisäksi wok-pannu ja parila.



Metoksen laatu- ja ympäristöjärjestelmä kattaa kaikki toiminnot

Metos poikkeaa monesta eurooppalaisesta kilpailijastaan siinä, että se ei ainoastaan valmista laitteita, vaan on laajan palvelutarjontansa ansiosta asiakkaiden keittiössä mukana aina suunnittelusta huoltoon ja koulutukseen. Suorista asiakaskontakteista saatu asiakaspalautte antaa erinomaiset mahdollisuudet laatu- ja ympäristöjärjestelmien kehittämiseen. Näistä lähtökohdista aloitettu kehitystyö tuotti yhden hedelmän, kun Det Norske Veritas myönsi viime vuonna Metokselle ISO 9001-laatu- ja ISO 14001-ympäristösertifikaatit.

Metoksen sertifikaatit kattavat laitteiden suunnittelun, valmistuksen, myynnin, huollon sekä logistiikkatoiminnot. Metos oli ensimmäinen merkittävä yritys toimialallaan, joka sai sertifikaatit loppuasiakkaita palvelevissa myynti- ja huoltotoiminnoissa. Tyypillisesti laatusertifiointi kattaa vain tehtaat ja niiden valmistus- ja tuotekehitystoiminnot. Vain harvoilla alan yrityksillä on edes tehtaillaan sertifioitu ympäristöjärjestelmä.



UUSIA NIMITYKSIÄ METOKSEN MYYNNISSÄ

Metos Oy Ab:n myynnissä on tehty kevään ja kesän aikana seuraavat uudet nimitykset.

Ari Kajala on nimitetty piiripäälliköksi Varsinais-Suomen alueelle toimipaikkanaan Turun konttorimme. Ari tulee Oy Lunden Catering Ab:sta, jossa hän on toiminut myyntipäällikkönä.

Aikaisemmin Metoksen piiripäällikkönä toiminut **Antero Salo** on nimetty myyntipäälliköksi. Hänen vastuualueeseensa kuuluu Etelä-Suomen julkisen sektorin myynti sekä osa myynnin yhteisistä tukitoiminnoista.

Teija Lehtinen on nimitetty Fazer Amicasta vastaavaksi avainasiakaspäälliköksi. Aikaisemmin Metos Centerin päällikkönä toiminut Lehtinen on lisäksi vastuussa Burlodge-ruoankuljetusvauujen myynnistä ja markkinoinnista.

Seija Lesell on nimitetty puhelinmyyntiin myyntineuvottelijaksi. Hänen myyntialueenaan on Länsi-Suomi, Pirkanmaa, Etelä-Pohjanmaa ja Ahvenanmaa. Seija Lesellin tilalle Metos Centerin emännäksi on nimitetty **Riina Syrjä**. Hän on toiminut aikaisemmin Metoksen henkilöstöravintolassa kokkina.

Mika Sekkouri on nimitetty Keravan noutomyymälästä vastaavaksi myyjäksi. Hän toimii edelleen myös varaosamyynninä.



Ari Kajala



Seija Lesell



Antero Salo



Teija Lehtinen



Mika Sekkouri



Riina Syrjä

Metos ja Innolink yhteistyöhön

Metos on käyttänyt aktiivisesti erilaisia menetelmiä asiakaspalautteen systemaattisen keräämiseen. Viimeisen vuoden aikana erilaisiin kyselyihin ovat vastanneet suurimmat projektiasiakkaat, huollon asiakkaat, tarjousten saajat sekä Metos Uutisten lukijat.

Nyt nämä kaikki kyselyt on yhdistetty yhteen muotoon, jonka toteuttajaksi on valittu tamperelainen Innolink Research Oy. Ensimmäiset uuden mallin mukaiset kirjekyselyt lähtivät asiakkaille toukokuussa ja jatkoa seuraa syksyllä. Asiakastytyväisyyskyselyt toteutetaan Suomen lisäksi saman sisältöisinä myös muissa maissa.

- Kansainvälinen vertailukohta antaa tavalista laajemmän näkökulman asiakastytyväisyyteen. Vaikka ravintolamarkkinat poikkeavatkin maittain melko paljon, niin tietyt perusasiat ovat arvossa kaikkialla, kertoo alalla vuodesta 1976 työskennellyt Metoksen ravintolaosastosta vastaava myyntipäällikkö Heikki Törmä.

- Vastausprosentit ovat olleet Metoksen teettämässä kyselyissä aina perinteisesti korkeita. Tämä kertoo siitä, että asiakkaat ovat kokeneet asian tärkeäksi ja ovat halunneet olla kehittämissä yhä parempia ratkaisuja. Toivotavasti tämä arvokas apu on jatkossakin yhtä laajasti käytettävissämme, Törmä toivoi.



Metos Centerissä

vilkas syksyn koulutustarjonta

Metos Proveno -kombipadan, CPCM -yhdistelmäunin ja SelfCooking Centerin käyttökoulutuksissa perehdytään laitteiden ominaisuuksiin teoriassa ja käytännön esimerkein. Opetus tapahtuu tehokkaissa pienryhmissä, joihin otetaan korkeintaan 15 henkilöä. Koulutukset on räätälöity kyseisille laitetyppeille ja ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Ohjelma on suunniteltu siten, että se sopii sekä keittiöille, jotka ottavat lähiaikoina käyttöön kyseiset laitteet että niille, jotka tarvitsevat aiheesta jatkokoulutusta.

Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevilla tiedusteluilla sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Tarkemman ajo-ohjeen voit tulostaa netistä www.metos.com.

OHJELMA ON SEURAAVA:

Klo	
12.00	Tavoitteiden määrittely
12.15	Teoriaosuus; keittiöprosessit ja kypsennyksen perusteet
14.00	Tauko
14.15	Kypsennystestit; laitteiden tehokas, turvallinen ja ympäristöystävällinen käyttö
15.45	Yhteenveto, palaute
16.00	Päivä päättyy

- Tiistai 20.9.2005
Metos Proveno -kombipata
- Tiistai 27.9.2005
Metos SelfCooking Center
- Tiistai 25.10.2005
Metos Proveno -kombipata
- Tiistai 8.11.2005
Metos SelfCooking Center
- Tiistai 22.11.2005
Metos CPCM -yhdistelmäunni



Sairaalakeittiöpäivillä tullaan näkemään ja myös maistamaan miten Metos Burlodge -ruoankuljetusvaunut toimivat. Metos Centerissä on nähtävillä Burlodge-ruoankuljetusvaunujen kaikki perustyyppit, joten eri vaihtoehtojen vertailu on helppoa.

Sairaalakeittiöpäivä Metos Centerissä 11. lokakuuta 2005

Metos järjestää Keravan Metos Centerissä tiistaina 11.10.2005 koulutuspäivän, jossa perehdytään ammattikeittiölaitteisiin ja niihin liittyviin palveluihin erityisesti sairaalakeittiöiden näkökulmasta. Vastaava seminaari järjestettiin kesäkuussa ja tuolloin ilmoittautuneita oli niin paljon, että kaikki eivät mahtuneet mukaan.

Ilmoittautumisia, jotka toivomme saavamme syyskuun loppuun mennessä, ottaa vastaan Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Tilojen rajallisuudesta johtuen voimme ottaa mukaan korkeintaan kaksi henkeä per toimipiste. Paikkoja on yhteensä 70 nopeimmalle ilmoittautuneelle. Tilaisuus on maksuton.



Metos Proff HH -kalustesarja on suunniteltu sairaaloiden ja muiden tavallista korkeampaa hygieniatasoa edellyttävien keittiöiden käyttöön. Seinäkiinnityksen ansiosta puhdistusta haittaavia jalvoja ei tarvita lainkaan.

Ammattikeittiöiden hankintapäivillä 26.10.2005 on tarjolla tiivistetty tietopaketti julkisen puolen keittiöinvestointeihin liittyvistä asioista. Ohjelma on rakennettu siten, että sekä ravintotalousalan ammattilaiset että teknisen puolen asiantuntijat saavat tietoa, josta on hyötyä hankintoja suunniteltaessa ja toteutettaessa.

Ilmoittautumisia, jotka toivomme saavamme syyskuun loppuun mennessä, ottaa vastaan Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Paikkoja on yhteensä 70 nopeimmalle ilmoittautuneelle. Tilaisuus on maksuton.

Klo	Luennoitsija / Aihe
8.30 – 9.00	Ilmoittautuminen ja aamukahvi
9.00 – 9.45	Timo Värpiö Astianpesun kustannukset ja kapasiteetilaskenta
9.45 – 10.30	Merja Salminen Keittiöhallintajärjestelmä osana keittiön ruokatuotantoa
Tauko 15 min	
10.45 – 11.45	Merja Salminen Ruoankuljetusratkaisut
11.45 – 13.45	Metos ruoankuljetusvaunu -demo Lounas Näyttelyyn tutustuminen
13.45 – 14.15	Jari Väisänen Ennakkohuolto
14.15 – 15.00	Pasi Karhunen Jäähdyttäminen osana ruoanvalmistusprosessia
Tauko 15 min	
15.15 – 16.00	Sami Kuparinen Jakelukalusteilla toimivuutta ja viihtyisyyttä

Ammattikeittiöiden hankintapäivät Metos Centerissä 26. lokakuuta 2005

Aamupäivä	
Hankintalaki, miten kilpailutan hankkeet oikein	
Keittiösuunnittelu	
Keskuskylmäratkaisut	
Lounas	
Iltapäivä	Iltapäivä
Rinnakkaisohjelma, tekninen	Rinnakkaisohjelma, ruokapalveluiden toteuttaminen
Ennakkohuolto	Jäähdyttäminen osana ruoanvalmistusprosessia
Astianpesun kustannukset	Induktiotekniikka keittiötyön apuna
Nykykaisten ammattikeittiölaitteiden tekniikka, mitä laitteet pitävät sisällään	Ruoankuljetus, kuuma kuumana, kylmä kylmänä
	Kombipadan valinnassa huomioitavaa

Metos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Sijaintimme voit katsoa Helsingin seudun puhelinluettelon sivulta 115:DV/00. Ajo-ohjeet löydät myös kotisivuiltamme www.metos.com.



FESCO SAKHALIN

FESCO

RESCUE ZONE

Uusi monitoimimurtaja Fesco Sakhalin on ensimmäinen sitten 80-luvun jälkeen Aker Finnyardsin Venäjälle toimittama jäänmurtaja.

Jää murtuu vain suomalaisittain

Yli 60 prosenttia kaikista maailman murtaajista on kotoisin Aker Finnyardsin telakalta. Metos on toimittanut keittiöt lähes kaikkiin maailman merillä operoiviin murtajiin.

Kokki horjahtaa taaksepäin ja tömähättä selkä edellä WD-6 –pesukoneen kupuun. Samalla hän tarttuu kiinni esipesupöydän reunaan ja heittää käsistään juuri jakelusta palautuneet GN-astiat liotusaltaaseen. Hän tukevoittaa asentoansa, kiskaisee vauhtia korivaunusta ja lähtee kävelemään ylämäkeen liettä kohden. Voimakas tärinä helisyyttä keittiössä kattiloita, kansia, GN-astioita, peltejä teräshyllyillä ja johteilla. Lieden edessä matka on jo jyrkkää alamäkeä. Voimakkaassa takakenossa hän avaa suuren kattilan kannen ja sekoittaa höyryävää kastiketta sekä samalla kääntää katseensa monitoimiuuniin. Meteli lakkasi kuin veitsellä leikaten, vain uunin summeri jäi soittamaan omaa lauluaan. Samalla tuntuu kuin lattia häipyisi jalkojen alta. Ennen vuoron päättymistä täytyy ruhosta vielä leikata ja paloitetella huomiset pihvilihat. Kiirettä pitää, mutta sitten koittaa kuuden tunnin vapaavuoro. Ehkä jo loppuviihokosta on helpompaa, jos uusi apulainen olisi jo tottunut merenkäyntiin ja pääsisi sängystä pystyyn töidensä äärelle. Tältä saattaa kuulostaa ja tuntua pieni hetki jäänmurtajan keittiössä tuolla toisella puolella maapalloa.

KOVAAN KÄYTTÖÖN

Uusi monitoimimurtaja Fesco Sakhalin on ensimmäinen sitten 80-luvun jälkeen Aker Finnyardsin Venäjälle toimittama jäänmurtaja. Laivan tilaaja on venäläinen Far-Eastern Shipping Company PLC (FESCO), jonka kotipaikka löytyy Vladivostokista. Uuden ja kooltaan luokkansa

Aker Finnyardsin catering-toiminnoista vastaava systeemisuunnittelija Jukka-Pekka Rannisto katsoo luottavaisin mielin suomalaisen telakkateollisuuden tulevaisuuteen.



kookkaimman monitoimimurtajan toiminta-alue on Venäjällä, Shakalinin saaren ympärillä olevat öljy- ja kaasukentät. Shakalinin saaret sijaitsevat Kaukoidässä, Japanin pohjoispuolella. Monitoimimurtaja on varustettu niin, että se voi kuljettaa vaihtomiehistöjä porauslautoille, toimia evakuointialuksena sekä osallistua ympäristökatastrofien torjuntaan. Alukselta löytyy öljynkeräyspuomit sekä tankit öljylauttojen vangitsemiseen. Palavia kohteita se voi lähestyä laivan ympärille puhallettavan sumuverhon

Laivan galley eli keittiö. Kapasiteetin mitoituksessa on otettu huomioon mahdolliset tilapäiset matkustajat. Evakuointitilanteessa laivasta löytyy istumapaikat 150 henkilölle.

ansiosta. Eipäs unohdeta jään murtamista. Laiva on rakennettu parhaaseen jäänmurto 1A1-luokkaan. Kylmimpään aikaan alueella mitataan -40°C pakkasta. Laiva kykenee toimimaan 1,5 metriä paksussa kiintojässä ja jopa 20 metriä syvässä ahtojäässä.

AKER FINNYARDS

Julkisuudessa osin luksusluokan risteilyjätöimittajana tunnettu Aker Finnyards on myös maailman johtava arktisiin oloihin erikoistunut telakka. Sen uusi Helsingin Vuosaaressa toimiva tutkimusyksikkö, Aker Arctic Technology Inc (AARC), tuottaa tutkimustietoa arktisissa oloissa operoivien laivojen rakentamista varten. Tulevaisuudessa öljyn- ja kaasunporaus tulee





Fesco Sakhalin

Tyyppi: monitoimimurtaja
 Omistaja: venäläinen Far-Eastern Shipping Company PLC
 Toiminta-alue: Shakhalinin saaren ympäristö (löytyy kartalta kauko-idästä Japanin pohjois puolelta)
 Pituus 100 m
 Leveys 21 m
 Nopeus 16 solmua
 1A1 -jäänmurtoluokka
 2 kpl azipod-potkurijärjestelmää
 Murtaa jäätä perä edellä
 3 kpl Wärtsilän dieselmoottoria, yhteensä 17400 kW
 Purjehtii Kyproksen lipun alla
 Luokituslaitos DNV
 Kastettiin ja luovutettiin Helsingissä 31.5.2005.

Evakuointitilanteissa pesuosaston kapasiteettia nostetaan toisen koneen avulla. Tilaa ei ole hukattu, vaan kaikki on kätevästi käden ulottuvilla.

siirtymään yhä kylmemmille alueille, jolloin tarvitaan erittäin vaativissa olosuhteissa operoivia monitoimialuksia. Aker Finnyards kuuluu osana Euroopan suurimpaan ja maailman viidenneksi suurimpaan norjalaiseen telakkayhtiöön, Aker Yard ASA:aan. Aker Finnyardsin telakat sijaitsevat Helsingissä, Turussa ja Raumalla.

GALLEY ON KEITTIÖ

Monitoimimurtaja Fesco Sakhalinin keittiö eli galley ja ruokasali on mitoitettu laivan 24 hengen miehistön ympärivuorokautiseen muonittamiseen aina 65 päivän yhtämittaiseen oleskeluun merellä. Lisäksi laivan muonakapasiteettilaskelmissa on otettu huomioon evakuoitavien ja lauttojen siirtomiehistöjen tarpeet. Laivassa keittiö, varastot ja ruokasali sijaitsevat vierekkäin samassa kerroksessa. Ruokasalissa ruoka tarjotaan linjastosta. Pöytien lisäksi salissa on sohvaryhmä oleskelua varten sekä pieni pentteri oman välipalan valmistamiseen, silloin kun keittiö ei ole avoinna. Pentterin varustus on jääkaappi ja mikroaaltouuni sekä pieni työpöytä.

Laivaliesissä on tukevat myrskykaiteet kattiloille ja kokille tukeva kädensija.

Keittiön henkilökuntaan kuuluu kaksi kokkia ja yksi keittiöapulainen.

Galley on yksi työtila, jonka toisessa päädyssä on astianpesunurkkaus. Pesuosaston varustukseen kuuluu kulmamallinen kupukonepesuosasto sekä lisänä pöydänaluspesukone. Keittiössä keskilattiatyöpöytä jakaa tilan esivalmistukseen ja lämpimään keittiöön. Lämpimän keittiön laitteet ovat 6-johteinen yhdistelmäuuni, paistinpannu sekä nelilevyinen liesi. Muuten laitteet vastaavat maamalleja, mutta ne on turvavarusteltu merenkäynnin varalle sekä laivan rungon tärinän aiheuttamalle liikkeelle ja rasitukselle. Tämän takia kaikki laitteet ja osa muista varusteista ovat kiinteästi laivan rungossa tai muissa kiinteissä kalusteissa kiinni. Keittiön seinät ja katto ovat kauttaaltaan lähes saumatonta ruostumatonta terästä pyörästetyin kulmin.

KOTIA KOHDEN

Viiden päivän koeajolla toukokuun alussa Helsingin edustalla laivassa työskenteli 90 ihmistä,

Myös salin jakelukalusteet ovat kiinteästi kannessa kiinni.

ta, jolle keittiö valmisti ateriat vuorokauden ympäri, eli noin 450 annosta vuorokaudessa, tällöin keittiön toimivuus ja laitevalikoima tuli testattua perusteellisesti.

- Kaikki sujui suunnitellun mukaisesti ja työtilat riittävät suurempienkin määrien valmistukseen, kertoo Aker Finnyardsin catering-toiminnosta vastaava systeemisuunnittelija Jukka-Pekka Rannisto.

- Takana on nyt puolitoistavuotinen jakso piirustuspyödyltä valmiiksi kokonaisuudeksi. Jokainen laivakeittiö on ainutlaatuinen ja tilaajansa näköinen aina pienintäkin yksityiskohtaa myöten. Metokseen asiakkaamme ovat aina olleet tyytyväisiä ja nimi on varustamopiireissä korkealle arvostettu. Telakalla on nyt salkussa reilusti aijesopimuksia, jotenka tulevaisuus näyttäisi ruusuiselta suomalaisille laivanrakentajille, jatkaa Jukka-Pekka Rannisto.

Kesäkuun lopulla Fesco Shakhalin aloitti pitkän purjehduksensa kotivesilleen. Tervetuloa talvi ja ahtojää, myhäili kapteeni itseksensä kesäisen Helsingin taittuessa taakse horisonttiin.

Juha Björklund

Varaston katto, seinät ja kalusteet ovat ruostumatonta terästä.



Jannen resepti



GRILLATTUJA SAKSANHIRVENKYLJYKSIÄ JA MUSTAJUURIKÄÄRYLETTÄ (10 annosta)

1,5 KG SAKSANHIRVENKAREETA
RUOKAÖLJYÄ
SUOLAA
ROUHITTUA
MUSTAPIPPURIA

- Ota liha huoneenlämpöön pari tuntia ennen kypsennystä. Poista kareesta suurimmat kalvot ja putsaa luut. Leikkaa kyljyksiksi.
- Sivele kyljykset kevyesti öljyllä ennen grillausta.
- Grillaa kyljykset Metos Vapo -grillissä puolikypsiksi, mausta loppuksi suolalla ja pippurilla.

Metos Vapo -grillin kosteuttaja-altaasta nousevan vesihöyryn ansiosta grillattava tuote pysyy mehevänä ja painohäviö on pieni. Lisäksi rasva ei pääse leimahtamaan. Lopputulos on vähintään yhtä herkullinen kuin hiiligrillissä.



MUSTAJUURIKÄÄRYLE

10 KPL SAVOJINKAALIN
PÄÄLLILEHTIÄ
1,0 KG MUSTAJUURIA
0,07 KG VOITA
0,03 KG VEHNÄJAUHOA
0,6 L KUOHUKERMAA
SUOLAA
PIPPURIA

- Kypsennä kaalinlehdet Metos SelfCooking Centerissä: Oheisruoat/Keitetyt lisäkkeet/ + 80 °C, 10 minuuttia. Laita heti kypsennyksen jälkeen jääveteen.
- Leikkaa kuoritut mustajuuret kuutioiksi ja freesaa voissa lähes kypsäksi. Lisää vehnä jauhot, sekoita tasaiseksi ja lisää kuumennettu kerma. Sekoita tasaiseksi ja kypsennä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia.
- Leikkaa kaalinlehdistä lehtiruodit pois ja levitä lehdet työpöydälle.
- Jaa muhennettu mustajuuri kaalinlehdille ja taita lehdet kääryleiksi.
- Laita kääryleet voideltuun GN-astiaan, mausta suolalla ja laita päälle voinokareita. Kypsennä Metos SelfCooking Centerissä Yhdistelmätoiminnolla, + 150 °C, kosteus 30 %, 12 min.



ROSMARIINIKASTIKE

0,3 L PUNAVIINIÄ
1,0 L DEMI-GLACEKASTIKETTA
(TUMMA PERUSKASTIKE)
0,05 KG MUSTAHERUKKAHYYTELÖÄ
0,1 KG SIPULLIA
2 KPL ROSMARIININ OKSAA
MURSKATTUA
MUSTAPIPPURIA
(SUOLAA)
(MAISSITÄRKKELYSTÄ)

- Keitä viinistä ja mausteista liemi
- Lisää Demi-glacekastike ja keitä n. tunti.
- Siivilöi kastike, tarkista maku ja suurusta tarvittaessa.

PUNAHERUKKA- HUNAJAJOGURTTISORBET (10 annosta)

0,5 KG PUNAHERUKOITA
0,2 KG HIENOA SOKERIA
0,1 L VEITÄ
0,8 KG MAUSTAMATONTA
JOGURTTIA
0,200 L KUOHUKERMAA

- Kiehauta punaherukat, sokeri ja vesi. Anna jäähtyä.
- Lisää jogurtti ja kerma, sekoita.
- Jaa seos kahteen PacoJet -kulhoon ja laita pakastimeen.
- Juuri ennen tarjoilua ota kulho pakastimesta, laita PacoJet -laitteeseen ja pacoteeraa haluamasi annosmäärä.



Janne Tirkkonen
Metos Centerin keittiöpäällikkö

Uusi patavalikoima

vastaa yhä paremmin asiakastarpeisiin

Metoksen Keravan keittolaitetehdas on yksi maailman johtavia kombipatojen valmistajia. Yritys on valmistanut keittopatoja 1930-luvulta alkaen, joten tuotantoon ja tuotekehitykseen on kerääntynyt runsaasti juuri tähän tuoteryhmään liittyvää erikoisosaamista. Nykyään tehdas keskittää voimansa Proveno-kombipatojen valmistukseen, joiden uudistunut mallisto korvaa myös valikoimasta poistuneet Culino-, Culimix- ja VikingPro-padat.

Keväällä 2005 toteutetun Provenon mallistomuutoksen taustalla olivat asiakkaiden muuttuneet tarpeet. Monilla markkinoilla, Suomi

mukaan lukien, kysyntä on siirtynyt lähes yksinomaan pohjasekoittaviin kombipatoihin, joissa sekoitin on rakennettu täysin padan sisälle, eikä sen osat ole enää padan ylä- tai ulkopuolella

haittaamassa työskentelyä. Asiakkaiden tarjousohjelmien ohella myös Metoksen tekemät käyttäjätutkimukset eri markkina-alueilla puhuvat voimakkaasti pohjasekoittavien kombipatojen puolesta. Ne koetaan varmoiksi, monipuolisiksi ja ennen kaikkea helppokäyttöisiksi.

Aikaisemmin padan sekoitinta hyödynnettiin vain lyhytaikaiseen soseutukseen tai vispaukseen. Nyt sitä halutaan käyttää koko ruokatuotantoprosessin alusta loppuun. Käytännössä tämä on johtanut siihen, että yhä useammin jokaiselle padalle tarvitaan oma sekoitin. Lämpö siirtyy nopeammin ja tasaisemmin ja padan puhdistus on helppoa.





■ **Basic** - pata ilman sekoitinta älykkäällä ja modernilla TempGuard-lämpötilaohjauksella



■ **Combi** – pata pohjasekoittimella ja älykkäällä ja modernilla TempGuard-lämpötilaohjauksella



■ **Combi Pro** – pata pohjasekoittimella ja työaikaa säästävillä automaattisilla toiminnoilla, TempGuard-lämpötilaohjaus



■ **Cool** – pata pohjasekoittimella ja automaattisella jäähdytyksellä niille, jotka jäähdyttävät paljon tai usein, TempGuard-lämpötilaohjaus



■ **Cool Pro** – pata pohjasekoittimella, automaattisella jäähdytyksellä ja lukuisilla automaattisilla toiminnoilla tehokkaiseen käyttöön, TempGuard-lämpötilaohjaus



■ **Chill Pro** – pata pohjasekoittimella ja valmiina liitettäväksi supertehokkaaseen SmartIce-jäähdytysjärjestelmään, joka on tarkoitettu suurille cook&chill -keittiöille, TempGuard-lämpötilaohjaus



Työskentely on turvallista ja pääsy padalle on esteetön, kun sekoittimen osia ei ole padan päällä.

Provenon pohjasekoitin on vahva ja käytännöllinen. Samalla sekoittimella onnistuu niin perunamuussin teko kuin kerman vaahdotus. Pudistuksessa säästyy aikaa, sillä pohjasekoitteen Provenon puhdistus on vaivatonta. Sekoitinmela ja kansi ovat nopeasti irrotettavissa ja pestävissä esim. astianpesukoneessa. Integroitu sekoitin ei ole tiellä pataa puhdistettaessa.

Kaikissa Proveno-malleissa on vakiona TempGuard -ruoanlämpötilaohjaus. Se helpottaa laitteen käyttöä säästämällä automaattisesti lämmitystehoa, estäen ruoan kiinnipalamisen (Burn Prevent Control) ja mahdollistaen tarkkuutensa ansiosta jopa taikainoiden nostatukseen.

Provenon puhdistus on vaivatonta, erillistä pesumelaa ei tarvita.

TIETOTEKNIikka APUNA LÄMPÖTILAN HALLINNASSA JA OMAVALVONNASSA

Tarve automaattiseen tiedonsiirtoon laitteista, kuten esimerkiksi lämpötilanseuranta, lisääntyy koko ajan. Samalla kun laitteiden määrä vähennee, niin niiltä vaaditaan enemmän automatiikkaa ja ominaisuuksia. Kaikki nämä vaatimukset toteutuvat uudella Proveno-mallistolla. Muun muassa ruoan lämpötilatieto on vakiovarusteena kaikissa Provenossa, joten niissä on täysi valmius liittyä lämpötilanseurantajärjestelmiin. Myös älykäs TempGuard-lämpötilaohjausjärjestelmä on vakiovarusteena kaikissa malleissa. Tuotteet eivät pala kiinni, puhdistus

on helppoa ja kallista sähköenergiaa ei hukata keittiön lämmittämiseen.

Keittiöt eivät kuitenkaan ole kaikki samasta muotista valettuja, joten laitteiden on vastattava erilaisia tarpeita. Uudistettu Proveno-mallisto lukuisine lisävarusteineen tarjoaa joustavat mahdollisuudet valita juuri ne ominaisuudet, joita kukin keittiö tarvitsee. Asiakaskohtaisten toimintoparametrien (CSFP-filosofia) avulla käyttäjä voi helposti itse määrittää ja asettaa useita padan toimintoja mieleisekseen. Tämä valintamahdollisuus on rakennettu sisälle laitteen omaan älyyn.

Juha Jokinen

Lukijakilpailu

Uudistuneen patavalikoiman kunniaksi Metos järjestää lukijakilpailun, jossa on palkintona iittalan tuotteita.



Kerro meille kokemuksiasi Provenosta. Voit kertoa esim. mitä ruokia valmistat Provenolla ja mitä etuja edelliseen valmistustapaan verrattuna olet huomannut, millaista on Provenossa valmistetun ruuan laatu, miten pohjasekoittaja on yläpuolista sekoittajaa parempi, miten hoidat Provenon puhdistuksen tai mikä on Provenon paras toiminto.

Jos sinulla ei ole keittiössäsi Provenoa, voit kirjoittaa miten valmistatte ruokaa tänä päivänä ja mitä etuja uskoisit Provenon tuovan keittiösi.

Lähetä juttusi, nimesi, työnantajasi nimi ja yhteystiedot 30.09.2005 mennessä osoitteeseen:

Juha Björklund/Lukijakilpailu
Metos Oy Ab
Ahjonkaarre
04220 Kerava

Voit myös käyttää sähköpostia:
juha.bjorklund@metos.com

Kolmen parhaan jutun kirjoittajien nimet sekä paras juttu julkaistaan seuraavassa Metos Uutiset-lehdessä. Myös muita hyviä kirjoituksia voidaan referoida Metos Uutisissa.

1. palkinto Matador-pannu

Hackmanin Matador on aivan uudenlainen pinnoitettu paistoastiasarja. Ainutlaatuinen keraaminen Ceratec° -pinnoite kestää jopa 1500°C lämmön ja se kertaakaan mekaanista kulutusta yli kaksi kertaa enemmän kuin perinteiset pinnoitteet. Kaiken lisäksi tarttumaton Ceratec° -pinnoite helpottaa ruoanlaittoa ja puhdistamista.

2. palkinto kirkas Aalto-maljakko

Muiden vastanneiden kesken arvomme mustikansinisiä Kivi-tuikkuja.



Patojen kehityskaari – pikakeittimistä kombipatoihin

Aikojen alussa ammattikeittiöissä käytetyt padat olivat vain keittolaitteita. Niissä tehtiin vain kuumia keittoja ja kastikkeita. Mitään ei jäädytetty, kun ei pystytty käsin sekoitettiin silloin kun ehdittiin ja muistettiin. Alle 100-litraisista padoista käytettiin nimitystä pikakeitin. Tilavuudet olivat vaatimattomia ja laitteet tyhjennettiin vanhan hedelmäpelin eli yksikätesen ”raharosvon” vetokampea muistuttavasta kallistusvivusta lihasvoimin kääntämällä.

Ensimmäiset sekoittimet olivat aivan erillisiä laitteita, jotka tuotiin padan luokse ja joita ohjattiin kädessä pitäen. Työ oli raskasta käsityötä. Myöhemmin kehitettiin kattoon ripustettuja, kevennettyjä erillisiä sekoittimia, joita voitiin siirrellä kiskoja pitkin eri patojen välillä. Edelleen työ sitoi käyttäjän käyttämään sekoitinta koko sekoituksen ajaksi.

Seuraava kehitysaskel oli pataan kiinnitettävät sekoittimet. Nyt ensimmäistä kertaa työntekijä saattoi jättää sekoittimen sekoittamaan ja tehdä muuta samanaikaisesti. Nämä ratkaisut olivat vielä varsin karskin näköisiä ja tehottomia. 1980-luvun loppupuolella markkinoille tulivat kiinteällä yläpuolisella sekoittimella varustetut padat.

LISÄÄ VOIMAA JA NOPEUTTA

Kovin isoja asioita ei näilläkään sekoittimilla vielä tehty, koska niiden teho oli mitoitettu ennemminkin kevyiden massojen hämmennämiseen. Tuotteita haluttiin kuitenkin sekoittaa enemmän ja myös muuttaa tuotteen rakennetta. Sekoittimilta alettiin vaatia yhä enemmän yleiskoneen suorituskykyä, mikä edellytti aivan toisenlaista voimaa ja nopeutta. Sillä piti pystyä soseuttamaan täysisiä täytöksiä raskaita massoja aivan tasaiseksi, vispaamaan kuohkeita vaahtoja, hakkaamaan rikki ja murustamaan jauhelihaa jne.

Kun jäädytystoiminnot tulivat mukaan, muuttui perinteinen keittopata todelliseksi kombipadaksi, joka oli paljon enemmän kuin keittolaite. Samaan laitteeseen oli yhdistetty kolme tärkeää toimintoa; ruoan keittäminen, sekoittaminen ja jäädyttäminen.

HELPPOKÄYTTÖISYYS JA ERGONOMIA TÄRKEITÄ

Padan kansi on jokapäiväisen käytön kannalta tärkeä yksityiskohta, jonka kehitystyötä ovat ohjanneet tärkeiden työturvallisuusmääräysten lisäksi vahvasti myös ergonomia- ja hygieniatavoitteet. Kanteen tulleet täyttöaukot ja kannen osien irrotettavuus puhdistamista varten ovat olleet käyttäjille mieluisia ominaisuuksia.

Vuosituuhannen vaihteen jälkeen kombipatoihin on tullut yhä enemmän automatiikkaa. Tällä on pystytty helpottamaan käyttäjän työtä ja varmistamaan se, että padan ominaisuuksia on pystytty hyödyntämään. Ajastimet, valmiit ohjelmat ja automaattinen vedentäyttö vapauttavat tekijän työaikaa ja mahdollistavat sen, että laite työskentelee ilman jatkuvaa valvontaa.

Nyt vuonna 2005 näyttää selvältä, että pohjasekoittimilla varustetut kombipadat lukuisilla automaattisilla ja älykkäillä toimintoilla ja jäädytyksellä ovat se, mitä tänä päivänä halutaan. Kombipadalla on vahva asema pohjoismaisten keittiöiden avaintuotantovälineenä ja nyt niillä on entistä paremmat edellytykset saavuttaa sama suosio myös muualla maailmassa. Ja kukas näitä patoja sinne toimittaisi, jos ei Metos – vuosikymmenten kokemuksella.

Juha Jokinen

Tuli kypsensi ruoan.

+ Kypsä, lämmin ruoka



Kuva: Museovirasto

Höyry, kaasu tai sähkö kuumensi padan vai-pan, sekoitus käsin.

+ Turvallisempi ja tasaisempi lämpö



Siirrettävä hämmennin auttoi raskaassa sekoitustyössä.

+ Tasaisempi keittotulos



Yläpuolinen sekoitin hoiti sekoitustyön ilman ihmisen läsnäoloa.

+ Tasaisempi keittotulos helpommin
+ Soseutus, murustus ja vispaus mahdollista



Vahva pohjasekoitin sekoittaa myös raskaat massat. Lämpötilaohjaus estää kiinnipalamisen.

+ Ylivoimainen helppokäyttöisyys
+ Aina tasainen keittotulos
+ Esteetön, turvallinen työskentely
+ Ei kiinnipalamista
+ Ei painohävikkiä



Metos Burlodge-vaunut takaavat oikeat lämpötilat ruoanjakeluun

Metos on tuonut Suomen markkinoille johtavan Burlodge -ruoanjakelujärjestelmän. Laaja mallisto on suunniteltu erityisesti sairaalakäyttöön ja käsittää omat ratkaisut sekä hajautettuun että keskitettyyn jakeluun. Lämpötilojen hallinta ja seuranta ruoanjakelussa nousevat näiden vaunujen avulla uudelle aikakaudelle.

Keskitetyn jakelun osastovaunuissa on väliseinä, joka jakaa vaunun kammion kahteen osaan.

Kuumat ja kylmät ateriakomponentit ovat näin samalla tarjottimella, joten jakelu käy nopeasti ja joustavasti. Eristetyn väliseinän, kiertoilmapuhalluksen ja puhallinjäähdytyksen ansiosta lämpötilat voidaan pitää ohjearvojen sisällä vaativissakin olosuhteissa. Vaunuihin soveltuvat erinomaisesti kaikki keraamiset sekä lämpöä kestävä muovij- ja kertakäyttöastiat, joten käyttöönotto ei edellytä kalliita astiainvestointeja. Käyttäjän asetettavissa olevien lämmitysohjel-

mien ja opastavan käyttöpaneelin ansiosta Burlodge-vaunujen käyttö on helppoa.

Osastovaunuja on kahta eri tyyppiä. RTS-mallit soveltuvat lämpimän ruoan kuljetukseen ja jakeluun, Novaflex-versioiden kiertoilmapuhallus on mitoitettu niin, että sillä voidaan myös lämmitää ruokaa ja käyttää vaunua myös cook&chill-keittiössä. Novaflex-vaunujen siirtojohteikko mahdollistaa ruoka-annosten kuljettamisen kevyesti liikuteltavien siirtovaunujen avulla. Näin toimittaessa itse Novaflex-vaunu voidaan tarvittaessa säilyttää osastolla.

Minigen- ja Multigen-vaunujen jäähdytettävät ja lämmitettävät kaapit tarjoavat monipuoliset mahdollisuudet hajautetun jakelun järjestämiseen. Kaikki mallit soveltuvat sekä lämpimän ruoan kuljetukseen ja säilytykseen että cook&chill-toimintatapaan.

Burlodge-vaunut ovat nähtävissä ja kokeiltavissa Keravan Metos Centerissä. Lisätietoja: Metos Oy Ab, avainasiakaspäällikkö Teija Lehtinen, puhelin 040 752 0719.



Siirtojohteikot ja -vaunut helpottavat ruoan kuljetusta ja niillä voidaan myös pienentää vaunuinvestointeja.



Keskitetyn jakelun vaunuissa on eristetty väliseinä, joka jakaa tilan kylmään ja lämpimään osastoon. Tehokas lämpötilanhallintajärjestelmä takaa oikeat säilytyslämpötilat pitkienkin kuljetusmatkojen aikana ja mahdollistaa myös cook&chill-toimintatapaan siirtymisen (Novaflex-mallit).

Hajautettuun jakeluun suunnitellut Multigen-vaunut mukautuvat erilaisiin ruoankuljetustarpeisiin. Ruoka voidaan tarpeen mukaan kuljettaa joko kylmänä tai lämpimänä. Yläosaan saatava pisarasuojalla ja lämpölamppuilla varustettu antotaso helpottavat ruoan tarjoilua.



Piirustuskilpailu Arabian astioihin 1.9. - 31.12.2005

Parhaat koulut palkitaan

Arabia järjestää valtakunnallisen piirustuskilpailun kouluille. Koulut suunnittelevat koristelun astiasarjaan, josta ilmenee tavalla tai toisella oman koulun tunnusmerkit. Tai ovat muuten vaan koulun ruokailuhetkien piristyksinä. Palkintoraati valitsee ja perustelee parhaat astiasarjojen koristeet, jotka palkitaan ensi vuoden ravintola-alan suurtahtumassa Gastro Messuilla. Luvassa on siis myös kuuluisuutta.

Opitaan ja opetetaan

Arabian kotimaiset ja tyylikkäästi astiat edustavat kestävä kehitystä. Raaka-aineet ovat kierrätettäviä, ja käytöstä poistettavat astiat otetaan takaisin tehtaalle. Kilpailussa yhdistyvät koristelun kiehtova suunnittelu, viihtyvyyden lisääminen ruokailussa, sitoutuminen koulun yhteiseen kehittämiseen, ideoiden siirtyminen teolliseen tuotantoon ja koulun erottuminen muista. Siinä puitteet ja perusteet oman uuden astiasarjan suunnittelulle. Näin myös opitaan ja opetetaan.

Ohjeet ja neuvot

Koristelu suunnitellaan valitulle Arabian lautasmallille, josta on sitten mahdollista edetä vaikka kokonaisen astiaston suunnitteluun. Kilpailuohjeet ja muu suunnittelun apuvälineistö lähetetään koulujen ruokahuoltoon ja rehtoreille elokuussa. Kilpailuaika on 1.9. - 31.12.2005. Ohjeet löytyvät myös Internetistä osoitteesta www.arabia.fi/piirustuskilpailu.



Ennakkohuolto *säästää kustannuksia*

Ammattikeittiölaitteiden hankintaa edeltää yleensä huolellinen suunnittelu, jossa otetaan kantaa mm. tarvittavaan kapasiteettiin ja laitteiden käyttöasteeseen. Kapasiteetti mitoitetaan yleensä kustannussyistä mahdollisimman tarkasti vastaamaan niiden oletettua käyttöä.

Kun laite otetaan käyttöön, alkaa sen ikääntyminen välittömästi. Jos osien kulumiseen ja ikääntymiseen ei puututa ajoissa, tulee laitteen toimintavarmuus ajan myötä laskemaan. Toimintavarmuus on usean tekijän summa. Käyttöaste, ympäristöolosuhteet sekä käyttäjän toimenpiteet vaikuttavat siihen miten laitteiden toiminnan varmistaminen on parasta hoitaa. Suunnitelmallisesti toteutettuna ylläpitokustannukset pysyvät hallinnassa ja odottamattomien häiriöiden määrä voidaan minimoida. Laittekohtaisissa käyttöohjeissa mainitaan ne toimenpiteet, jotka käyttäjien tulee suorittaa säännöllisesti. Nämä tehtävät voidaan yleensä tehdä nopeasti, ilman erikoistyökaluja ja laitetta purkamatta. Osa toimenpiteistä voi olla automatisoituja, osa täytyy suorittaa käsin. Näillä toimenpiteillä on vaikutus laitteen toiminnan laatuun, lopputulokseen ja myös toimintavarmuuteen. Laiminlyönneistä voi aiheutua ylimääräistä energiankulutusta, tuotannon laadun heikkenemistä, makuhaittoja, ylimääräistä ympäristörasitusta tai odottamattomia vikaantumisia.

KUNNOSSAPITOSUUNNITELMA YKSILÖI HUOLTOTOIMENPITEET

Keittiölaitteiden toimintavarmuuteen voidaan vaikuttaa myös ammattilaisten suorittamalla ennakkohuolloilla. Odottamattomien häiriöiden määrä minimoidaan vaihtamalla ennalta suunnitellut tai loppuunkuluneet komponentit sekä suorittamalla laitekohtaiset tarkistustoimenpiteet ja -mittaukset. Samalla varmistetaan se, että laitteen toimintakapasiteetti on sillä tasolla mitä varten se alunperin hankittiin.

Laitetoimittaja voi tarjota ja suunnitella laitekohtaisesti jokaiselle laitteelle kuhunkin käyttökohteeseen optimoidun kunnossapitosuunnitelman. Käyttäjän päätettäväksi jää millä tasolla kunnossapittoa toteutetaan. Yhdessä asetetut tavoitteet sitouttavat oikealla tavalla molempia osapuolia. Tavoitteina voi olla esimerkiksi laitteen käytettävyyden, ylläpitokustannusten hallinta tai vaikkapa henkilöstöravintolassa ruokailevien asiakkaiden tyytyväisyystaso ruoan laatuun tai astioiden puhtauteen.

Esimerkkeinä korikuljetinpesukoneen ennakkohuollossa suoritettavista toimenpiteistä voidaan mainita:

- Boilerin kalkinpoisto ja tiivisteiden vaihto
- Pumppujen huolto
- Vesiletkujen, vedenpaineiden ja -virtauksien säätö ja tarkistus
- Pesu- ja huuhteluaineannostelijoiden toiminnan tarkistus
- Magneettiventtiilien puhdistus tai vaihto
- Sähköisten komponenttien tarkistus
- Vastusten ja sähkömoottorien tarkistusmittaukset
- Lauhdutinpattereiden ja lämmönvaihtimien puhdistus
- Luukkujen jousien ja toiminnan tarkistus
- Lämpötilojen tarkistus ja säätö
- Kuljettimen osien ja toiminnan tarkistus
- Vesisuodattimien puhdistus

Toimenpiteisiin ja tarkistusmittauksiin on olemassa ohje- ja raja-arvot. Mikäli poikkeamia havaitaan, niiden syyt selvitetään ja puutteet korjataan mahdollisuuksien mukaan välittömästi kuntoon.

Jari Väisänen





Ravintola Kisälli



On tärkeää, että opiskelijat pääsevät heti tekemisiin oikean työelämän kanssa. Rutiinit tulevat tutuksi ja ammattitaito alkaa heti karttua, kertoo opistossa kouluttajana toimiva Ilkka Kiihtelys.

alkaa heti karttua, kertoo opistossa kouluttajana toimiva Ilkka Kiihtelys.

Ravintola Kisällissä voi järjestää myös yritys- ja yksityistilaisuuksia, kuten merkkipäiviä.

Ravintolasalissa on lisäksi drinkkibaari erikoiskahvikoneineen. Salista on osittain näkymä värikkään lasiseinän läpi opetuskeittiöön. Opetuskeittiön varustukseen kuuluvat kaikki nykyaikaisen ammattikeittiön laitteet, kuten kombipata, induktioliedet, SelfCooking Center ja pikajähdytyskaappi. Vaikka SelfCooking Center on täysin omatoiminen valmistuslaite voidaan se napin hipaisulla muuttaa kosteudenhallinnalla varustetuksi 'perinteiseksi', ehkä paremmin havainnolliseen opetukseen soveltuvaksi, ohjelmoitavaksi yhdistelmäuuniksi. Keittiön tilavat opetuskäyttöön suunnitellut työskentelypisteet kattavat kaikki ruokatuotannon osat alueet leipomisesta ja esivalmistuksesta astianpesuun saakka.

Lisätietoa Kainuun ammattiopiston monipuolisesta koulutustarjonnasta yksityisille ja yrityksille löydät heidän kotisivuiltaan www.ka.fi.

Juha Björklund

Opetuskeittiö



Ravintola Kisälli toimii Kajaanissa ammattiopiston ja ammattikorkeakoulun muodostamalla kampusalueella. Sen keittiössä ja salissa asiakkaita palvelevat vaihtovuoroisesti Kajaanin ammattikorkeakoulun restonomi-opiskelijat, Edukain aikuisopiskelijat tai Kainuun ammattiopiston nuorisoasteen opiskelijat. Salin ja keittiön lisäksi opetuskokonaisuteen kuuluu kaksi luokkahuonetta. Tällä hetkellä ravintola Kisällin palvelusta vastaavat ravintolakokin ja tarjoilijan perustutkintoa suorittavat aikuisopiskelijat. Ravintolan sali ja keittiö uudistettiin perusteellisesti viime vuoden lopulla.

Ravintola Kisälli palvelee pääasiassa talon ulkopuolisia asiakkaita lounasaikaan klo 11 – 13. Kampusalueen opiskelijaruokailusta vastaa samassa kiinteistössä oleva ravintola foX, joka toimii linjastolounasperiaatteella, ravintola Ki-

sällissä palvelun toimiessa pöytiintarjoiluna. Kisällissä menu vaihtuu joka päivä ja lista viikon välein. Ravintolassa on 80 asiakaspaikkaa.

- Vaikka ravintola Kisälli on avoinna vain lukukausien aikana, löytyy meille asiakkaita kiitettävästi. Tämä on meille tärkeää, että opiskelijat pääsevät heti tekemisiin oikean työelämän kanssa. Rutiinit tulevat tutuksi ja ammattitaito

Ravintolasali



Take Away

-piste on K-supermarket Kampin täsmäase



Katja Piirainen vastaa Take Away -pisteen toiminnasta. Piirainen pyöritti aikaisemmin vastaavaa toimintaa asematunnelissa sijaitsevassa K-marketissa, joten hän tietää mitä liikkuvat ihmiset tarvitsevat ja miten heitä tulee palvella.

Kesäkuussa avattu Kampin liikekeskus sai sisälleen myös K-supermarketin, joka täydentää Helsingin keskustan päivittäistavarakaupan palveluja. Suuret liikennevirrat, seitsemän päivän aukiolo sekä keskeisestä sijainnista johtuva korkea vuokrataso ovat uuden myymälän kauppiaalle Jouni Tuomiselle tuttuja asioita, sillä mies siirtyi uuteen kauppapaikkaan parin korttelin päässä sijaitsevasta asematunnelin K-marketista.

Uuden myymäläalaltaan 2400 neliömetrin kokoisen ruokakaupan avaaminen vain kivenheiton päähän Mannerheimintiestä ei ole ihan jokapäiväinen asia. Kaupunkien keskustojen ulkopuolelle rakennetut hypermarketit ovat olleet viime vuosina päivittäistavarakaupan suurin voittaja. Kampin K-supermarket lähtee taistelemaan tätä suuntausta vastaan miettimällä tarkasti mitä asiakkaat keskustan ruokakaupalta odottavat. Liikenneterminaali tuo takuuarman ihmisvirran, haasteena on saada asiakkaat asioimaan juuri tässä kohteessa.

- Yhtenä lähtökohtana myymälän suunnittelulle oli se, että meidän asiakkaillamme on yleensä kiire. Ihmiset ovat esimerkiksi lähdössä mat-

kalle, menossa töihin, tulossa sieltä tai vaikkapa lounastunnilla. Asiainn pitää olla helppoa ja vaivatonta, kertoo kauppias Jouni Tuominen, 35, esitellessään uuden myymälän tavallista leveämpiä käytäviä.

Väljille tiloille on ollut käyttöä, sillä Kampin Supermarket on noussut asiakasmäärillä mitattuna ketjun kärkeen. Keskiostos on luonnollisesti pienempi kuin vastaavan kokoisissa automarketeissa. Tämän kaupan hyllyiltä ei löydy 15 kilon koiranruokasäkkejä tai edes viiden kilon jauhopaketteja. Juomaosastolla puolen litran pullokoot ovat saaneet tavallista enemmän tilaa ja ne myydään kylminä.

Myymälä on auki vuoden jokaisena päivänä, oli sitten joulukuusi tai juhannus. Toiminta pyörii 50 hengen porukalla. Henkilökunnasta peräti 20 tuli Jouni Tuomisen mukana edellisestä myymälästä.

- Kotikonnuksa oltiin joulukuusi kiinni, joten työpäivät hieman lisääntyivät. Omat vapaapäivät on myös yrittäjän muistettava pitää. Raja tulee nopeasti vastaan, jos aikoo olla joka päivä itse paikalla, kauppias opastaa.

TAKE AWAY PYSÄYTTÄÄ OHIKULKIJAT

Kauppias Jouni Tuominen havaitsi jo asematunnelin K-market Kotikonnuksia hoitaessaan, että asiakkaita on palveltava tällaisissa ohikulkupaikoissa myös myymäläkierron ulkopuolella. Hänen mukaansa on pelkkä haaveuni saada kaikki kiireiset ihmiset pistäytymään myymälän sisällä saatikka sitten, että he kantaisivat kärrykaupalla tavaraa kotiinsa.

Alusta lähtien oli selvää, että uuteen myymälään tulee Kotikonnuksien tapaan kassalinjan vieressä sijaitseva Take away -piste. Patongit, kolmioleivät ja muut pikkusyötävät ja juotavat ovat myyneet hyvin, vaikka pisteen näkyvyys pääkäytävälle ei olekaan kauppiaan mielestä paras mahdollinen. Näköesteenä on metron liukuportaat sisäänsätkätkävä massiivinen Gekko-taideteos.

- Asematunnelissa take away muodosti parhaimmillaan 18 prosenttia koko myymälän liikevaihdosta. Täällä olemme budjetoineet sille 10 prosenttia, mutta en ihmettelisi, vaikka prosenttiosuus vakiintuisi 15 paikkeille. Uuden myymälän sisäänajo kestää aina 3-4 kuukautta ennen kuin asiakkaat oppivat siellä asioimaan, Tuominen selvittää.

STADIN PARAS SALAATTI

Take Away -pisteessä työskentelee kerrallaan kaksi henkilöä, joiden vastuulla on raakapakas-

teiden paistaminen sekä salaattien valmistaminen. Salaattiteko hoituu Metos RG-200 -viannesleikkurilla. Raakapakasteet puolestaan paistuvat Metos Chef 5 -kiertoilmahuuunilla. Pakatut kolmioleivät ja palvelutuotteena myytävät patongit tulevat alihankkijoilta.

- Jatkossa katsomme otammeko patonkien valmistuksen itselle. Kokemus on opettanut sen verran, että pienestä näpertelystä ei saa työlehen palkkaa. Jonkun viiden patongin valmistaminen silloin tällöin muun työn ohessa ei ole kannattava. Hieman isommat sarjat osaamme kuitenkin varmasti tehdä tehokkaasti, kunhan valmistus mietitään huolellisesti, Tuominen suunnittelee.

Palvelulasikossa huomio kiinnittyy ensimmäisenä patonkien runsaaseen määrään ja heti perään katsoja huomaa, että viiden euron hintainen salaattirasia on todella juhlanan kokoinen. Painavimmat rasiat ovat peräti 600 grammaa, eikä täytteissä ole säästelyä.

- Salaatti luo pikkuhiljaa oman maineensa ja tyytyväiset asiakkaat tulevat ostamaan sitä yhä uudelleen. Tavoitteena on stadin paras salaatti, kauppias paukauttaa.

Juha Mäyry



Take Away -pisteen palvelulasikko houkuttelee runsaalla tarjonnallaan. Aamu-, lounas- ja ilta-päiväruuhkat rytmittävät tiskien täyttöä.



Itsepalvelulinjaston rungon muodostavat kaksi Metos PKO -lasikkoa. Pakkaamattomia tuotteita sisältävä lasikko on varustettu luukuilla.

Valion baari herättää muistot henkiin

Valion baarit olivat 1930 – 1970 -luvuilla tuttu näky lähes jokaisessa isommassa taajamassa. Baarit olivat erityisesti nuorison suosimia kohtauspaikkoja, joten ei ihme, että Helsingin Kampin liikekeskuksessa uudelleen henkiin puhallettu baari herättää monessa varttuneemmassa henkilössä nostalgisia muistoja. Ensimmäinen Valion baari avattiin vuonna 1936 Lasipalatsissa, vain pienen matkan päässä Kampin liikenneterminalista, joten klassikko on palannut juurilleen.

- Meidän oma väki haikaili baarien perään ja asia nousi aina silloin tällöin esiin käytäväkeskusteluissa. Valion baarit hävisivät vuonna 1972, kun Elanto ja Valio tekivät toimialajärjestelyjä. Nyt 33 vuoden jälkeen yrityksen 100-vuotisjuhluvuonna kaikki palaset vaan loksahivat kohdalleen ja baari tuli takaisin, Valion palvelupäällikkö Pirjo Huhtala iloitsee.

Suomalaisuusteman ympärille suunnitellun baarin sisustus kieli siitä, että niissä halutaan tarjota syömisen ja juomisen ohella myös kokonaisvaltainen elämys. Muotitaitelija Paola Suhosen Kukkamaito-kuosi, raikas sininen ja heleä turkoosi toistuvat niin astioissa kuin henkilökunnan asuissakin.

Baarissa on esillä Valion ruokamaailma tuttuine tuotemerkeineen. Ruokamaailma sisältää vaihtelevasti uutuuksia, tuotteisiin liittyvää ra-

vitsemustietoa sekä tietoa terveysvaikutteisista elintarvikkeista.

Tarjolla on muun muassa kahvi- ja kaakaopohjaisia maitojuomia, jogurttijuomia, hedelmäisiä smoothiesoja, pirtelöitä, juustoherkkuja sekä makeita ja suolaisia pikkusytöitä. Valmiit aamiaiset, lounas-, eväs- ja kokouspaketit palvelevat kiireisiä asiakkaita, joita yhdessä Suomen vilkkaimmista ohikulkupaikoista varmasti riittää.

PIRTELÖN SUOSIOYLLÄTTI

Tuotevalikoima suunniteltiin siten, että investoinnit varsinaisiin valmistuslaitteisiin pystyttiin pitämään pieninä. Myös rajoitetut keittiötilat asettivat omat rajoituksensa sille, mitä voitiin tehdä itse ja mitä ostetaan valmiina. Valmistuslaitteiston sydämen muodostaa kuusijohteinen Metos Combimaster -yhdistelmäuuni, jonka nopeus ja kapasiteetti pystyvät vastaamaan suurinkin kysynnän vaihteluihin.

Baarin aukaistua ovensa kesäkuun toisena päivänä kävi hyvin pian selville mikä oli asiakkaiden suosikkituote. Pirtelöt lähtivät myymään niin hyvin, että kapasiteettia jouduttiin lisäämään. Kun kyseessä on palvelutuote, ei myynnin moninkertaistaminen onnistu pelkästään kassakoketta ahkerammin näpyttelemällä.

- Yhtä ainoaa selitystä pirtelön suosiolle en pysty nimeämään. Pirtelöt tulivat baarien valikoimiin 1950-luvulla. 1930-luvulla uutta olivat

KAMPPI PALVELEE 120 000 MATKUSTAJAA PÄIVÄSSÄ

Helsingin Kampin keskuksen työmaa on Suomen historian suurin talonrakennushanke, jonka neljän hehtaarin kokoinen monttu on jo pitkään hallinnut katukuvaa. Yksi Euroopan modernimmista liikenneasemista tuo sisätiloillaan mieleen pikemmin lento- kuin linja-autoaseman. Kampin keskus käsittää 135 000 bruttoneliometriä rakennuspinta-alaa, josta 37 000 neliometriä on liiketilaa. Rakennuksesta löytyy myös toimistoja ja asuntoja.

Terminaalista lähtevät sekä Espoon että kaukoliikenteen linja-autovuorot, yhteensä noin 1700 bussia päivässä. Nämä yhdessä terminaalin alla sijaitsevan metroaseman kanssa takaavat sen, että Kampissa riittää elämää vuoden jokaisena päivänä. Päivittäin läpi kulkeva 120 000 matkustajan volyymi tuo hyvän asiakaspohjan myös ravintolapalveluille.

Kun rakennus lopullisesti valmistuu maaliskuussa 2006 pitää se sisällään noin 20 ravintolaa ja kahvilaa. Perinteisestä kauppakeskusmallista poiketen ravintolat ovat keskeisillä paikoilla kulkuväylien varrella. Keskukseen valmistuvat yli 3000 asiakaspaikkaa lisäävät Helsingin ravintolatarjontaa oleellisesti.

jäätelöt ja tanskalaiset voileivät, Pirjo Huhtala selvittää.

Asiakkaiden suosiota ja baarin saamaa runsasta julkisuutta yhteen laskiessa herää kysymys, josko näitä tulisi jälleen joka kaupunkiin?

- Tämä on markkinointitoimenpide ja edustaa meiltä uudenlaista kuluttajakohtaamista. Konsepti on toki kiinnostava, mutta tällä hetkellä meillä ei ole suunnitelmia monistaa sitä muualle, Huhtala kertoo.

Juho Mäyry

Ympäristön huomioiminen näkyy Scandicissa

Scandic-hotelliketju on ollut toimialansa pioneereja kestäväen kehityksen tiellä. Varsinainen lähtölaukaus nykyiselle toiminnalle saatiin reilu kymmenen vuotta sitten, kun ympäristön huomioiminen otettiin yhdeksi perusarvoksi. Scandicin ympäristöohjelma on hyvä esimerkki siitä, kuinka kokonaisuus rakentuu pienistä yksittäisistä tekijöistä, joita on kyettävä luotettavasti mittaamaan. Kaiken takana on henkilöstön sitouttaminen ja innostuneisuus.

Scandicin ympäristöohjelmasta vastaa Suomessa hankintapäällikkö Anja Lounamaa. Ketjun hankintatoimi on todellisella näköalapaikalla, joten sillä on sekä vaikutusvaltaa että näkemystä ympäristöasioiden kehittämiseen.

- Ruotsalaisen Det Naturliga Steget –säätiön laatima maapallon kiertokulkua kuvaava järjes-

telmä antaa viitekehyksen toiminnallemme. Toimintamalli on osoittautunut kestäväksi, sillä Hiltonin ostettua Scandicin otettiin monet meillä kehitetyt ympäristöasiat koko konsernin omiksi. Pohjoismaat ovat monellakin tapaa näissä asioissa edelläkävijöitä, Lounamaa kehaisee.

Kansainvälinen ketju antaa hyvän mahdollisuuden tehdä vertailuja eri maiden ja erilaisilla konsepteilla toimivien hotellien kanssa. Hilton Environment Report on tietokanta, jonne myös jokainen Scandicin yksikkö raportoi kuukausittaiset lukunsa. Mittareita ovat mm. lämmitysenergian, sähkön, veden ja kemikaalien kulutus, sekä tuotetun jätteen määrä lajeittain jaoteltuna.

- Vertailut ovat avartaneet näkökulmaa ja johtaneet tarkempaan pohdiskeluun mahdollisten erojen selvittämiseksi. Kaikkia mittareita on tarkasteltava suhteessa asiakasmääriin. Meitä

suomalaisia kiinnostaa lisäksi kuukausien keskilämpötilat, jotka vaikuttavat oleellisesti energian kulutukseen, Lounamaa vertailee.

INNOSTUS LÄHTEE YKSILÖISTÄ

Scandicin ympäristöohjelma lähtee siitä, että jokainen työntekijä on tietoinen yhteisistä arvoista ja kantaa vastuunsa. Uusia työntekijöitä palvelee nettisovellus, joka perehdyttää perusfilosofiaan ja mittareihin, jotka käydään henkilöstön kanssa läpi vähintään kaksi kertaa vuodessa. Anja Lounamaa kertoo, että ympäristöasioita ei voi väkisin tuputtaa ketjun taholta.

- Kussakin yksikössä on oltava aitoa kiinnostusta asiaa kohtaa. Tarvitaan yksi vastuuhenkilö, jolla on sekä halua että vaikutusvaltaa viedä asioita eteenpäin. Ilman näitä sitoutumisen jää syntymättä ja projektit hiipuvat alkuinnostuksen jälkeen.

Hotellipäällikkö Kimmo Toivanen ja hankintapäällikkö Anja Lounamaa ovat olleet yhdessä rakentamassa Scandicin ympäristöjärjestelmää. Scandicin mallissa ketju määrittelee arvot ja antaa toimintamallin, mutta varsinainen toteutus lähtee aina kunkin toimipisteen omista lähtökohdista.



YHTEISTYÖKUMPPANIT AVAINASEMASSA

Anja Lounamaa nimeää yhteistyökumppaniverkoston vaalimisen yhdeksi ympäristöjohtamisen suurimmista haasteista. Scandic ei omista kiinteistöjä, joissa se toimii. Kun rakennukset ovat eri aikakausilta on niiden energiankulutuksissa mittavia eroja.

- Toimintaa kehitetään systemaattisesti, mutta se ei tarkoita sitä, että esimerkiksi uusisimme kerralla kaikki hotellihuoneet eko-huoneiksi tai että ikkunat vaihdettaisiin lämpölaseihin. Taloudelliset realiteetit ja kiinteistönomistajan sana painavat näissä aika paljon, Lounamaa kertoo.

Ympäristöasioiden selvittäminen on pakottanut Scandicilla hankintapäätöksiä tekevät ihmiset perehtymään yhteistyökumppaneiden prosesseihin ja tapan toimia. Lounamaan mukaan yritykset ovat tänä päivänä kautta linjan valvutuneita, mutta toiminnassa saattaa löytyä suuriakin eroja.

- Me emme voi kuitenkaan olla kaikkien alojen asiantuntijoita. Resurssimme ovat rajalliset, joten emme voi lähteä tarkastamaan jokaista yksityiskohtaa. Jos yhteistyökumppanilla on esittää tarvittavat sertifikaatit tai muu selvitys tuotteen tai palvelun ominaisuuksista, niin luotamme siihen. Tämä on luottamuskauppaa, Lounamaa painottaa.

Scandic pyrkii aktiivisesti lisäämään luomutuotteiden käyttöä ravintoloissaan. Tässä Lounamaa näkee yhden osa-alueen, jossa riittää paljon kehitettävää. Koko ketjua palvelemaan kykeneviä tavarantoimittajia on yksinkertaisesti liian vähän. Toisessa vaakakupissa painaa hinta. Osa luomutuotteista on hinnoiteltu niin, että niiden käyttö ei ole taloudellisesti järkevää.

Juho Mäyry

Vettä, sähköä ja energiaa säästävät astianpesukoneet ovat olleet luonnollinen valinta Scandicin ravintoloihin. Neljän vuoden ikään ehtinyttä Scandic Hotel Espoon Metos ICS+ -konetta ehti esittelemään harjoittelija Sari Kaltianen.



Joutsenmerkistä lisäpotku Scandic Hotel Espoole

Scandic Hotel Espoon astianpesuosaston vettä, energiaa ja pesuainetta säästävää astianpesuratkaisua esiteltiin Metos Uutisissa 2/2001. Metoksen toimittama ICS+ -korikuljetinkone puolitti tuolloin pesuaineenkulutuksen.

Espoossa ei ole jääty lepäämään laakereillaan, vaan kestävään kehitykseen tähtääviä parannuksia on tehty pienin askelin niin Colonial Bar & Kitchen -ravintolan keittiöön kuin majoitustilojenkin puolelle. Yksi virstanpylväs oli kolmantena suomalaishotellina hankittu Joutsenmerkki.

- Merkin saaminen tuli mahdolliseksi vuonna 2003 tehdyn mittavan remontin jälkeen. Näin jällenpäin katsottuna Joutsenmerkkiin vaadittavien dokumenttien kerääminen on työlästä, mutta opetti kyllä paljon. Esimerkiksi astianpesuosaston osalta jouduimme selvittämään kaikki aina koneen lämmön talteenottojärjestelmästä käytettävien pesuaineiden koostumukseen, hotellipäällikkö Kimmo Toivanen muistelee.

Espoon hotellin ympäristöasioista vastaavan Kimmo Toivasen apuna on joukko avainhen-

kilöitä, jotka ovat innostuneet ympäristöasioista tavallista enemmän. Yhtenä motivaation lähteenä on ollut se, että toiminnalla on saatu mitattavia hyötyjä aikaan.

- Metoksen astianpesukoneen hankinta aikanaan oli yksi edistysaskel. Kun jätteiden lajitteluun kiinnitettiin huomiota saatiin sekajätteen määrä putoamaan 90%. Alkuvuonna ajettu raportti kertoo, että olemme onnistuneet vähentämään koko kiinteistössä käytetyn veden määrää peräti 34%, lämpöä 15% ja sähköä 6%, Toivanen luettelee.

Ympäristöasioiden mittaamiseen ei ole ravintolapuolelle samanlaisia yleisiä normeja ja mittareita kuin majoitukseen. Kimmo Toivanen esittää, että myös kiinteistöjen mittaustekniikka voisi kehittää. Valitettavan usein vedestä ja sähköstä on olemassa vain yksi lukema, joka kuvaa koko rakennuksen kulutusta. Toivanen kertoo, että ympäristöasioissa ei saa unohtaa asiakasnäkökulmaa:

- Hankimme huoneisiin veden paineentasausjärjestelmän, joka on laskenut veden kulutusta radikaalisti. Säästöt eivät saa kuitenkaan tapahtua asiakastytyväisyyden kustannuksella. Uudesta järjestelmästä ei ole tullut yhtään valitusta. Jätteiden lajittelu puolestaan on hyvä esimerkki ympäristötyöstä, joka asiakkaan konkreettisesti havaittavissa. Kun kerran hotellivieras lajittelee jätteet omassa huoneessaan, täytyy jokaisen siivoajan huolehtia siitä, että homma toimii myös tästä eteenpäin. Siis aivan jokaisen, siivosi huoneen sitten kuka tahansa, Toivanen painottaa.

Scandic Hotel Espoo



Teboil täydentää Tammiston palveluja



Kuvassa aseman kokki Juhani Hietala, joka kertoo olevansa tyytyväinen Metoksen laitteisiin. Hieta-la hakee alan oppia olemalla mukana Atrian 100 Nuorta Kokkia -ohjelmassa.



TEBOIL TAMMISTON

Ruokabuffet klo 10-18

Sisältää:
Lämpimien ruokien valikoiman ja juurikastikkeen kahvin tai juustokastikkeen.

A' la carte

- Kanadaksi läikälitruua (6€)
- Läikälitruua (4,5€)
- Läikälitruu (3€)
- Makkara- ja kananruokaa (4€)
- Makkara- ja kananruokaa (3€)
- Pöytäruokaa
- Pöytäruokaa
- Kanadaksi läikälitruua (4€)
- Makkara
- Kanadaksi läikälitruua
- Makkara- ja kananruokaa
- Makkara- ja kananruokaa
- Makkara- ja kananruokaa
- Makkara- ja kananruokaa

Läisten Hovinarri-ateriat

- Makkara- ja kananruokaa (4€)
- Makkara- ja kananruokaa (3€)
- Makkara- ja kananruokaa
- Makkara- ja kananruokaa (3€)

Sisältää:
Lämpimien ruokien valikoiman ja juurikastikkeen kahvin tai juustokastikkeen.

Eril. kahvipöytä

Eril. kahvipöytä

Eril. kahvipöytä

Pääkaupunkiseudun liikenneasemaverkosto sai toukokuussa uuden tulokkaan, kun Suomen Tähtihovit Oy avasi uuden Teboil-aseman Vantaan Tammistossa. Sijainti Kehä III:n ja Tuusulan väylän kainalossa on erinomainen. Läheinen Jumbon kauppakeskus, Gigantti, Bauhaus, Plantagen ja monet muut vetonaulat pitävät liikennevirrat vilkkaina. Myös lähiseudun asukkaat ovat tärkeä kohderyhmä. Tammisto ja läheiset asuinalueet ovat viime vuosina olleet pääkaupunkiseudun muuttovoittoisinta aluetta. Uusia asiakkaita saadaan lisää myös toisella tavalla; vajaan 7000 asukkaan Tammiston / Pakkalan alueella syntyy joka kuukausi yli 20 vauvaa.

Tammiston Teboil avattiin yleisölle toukokuussa 2005. Yksikön toiminnasta vastaava ravintolapäällikkö Julius Muinonen on tyytyväinen liikkeellelähtöön, mutta olettaa asiakasvirtojen vielä kasvavan kunhan aseman tunnettuus yleisön piirissä kasvaa. 22 vuotta hotelli- ja ravintola-alalla ollut Muinonen siirtyi Teboilin tytäryhtiön Tähtihovit Oy:n palvelukseen helmikuussa 2005.

Viikoppäivä ja kellonaika sanelevat hyvin pitkälle sen minkälaisia asiakkaita uuden aseman ovesta tulee sisään. Ruokatarjonta on suunnit-

teltu siten, että niin ostosmatkalla olevat perhekunnat, lounastuntiaan viettävät lähiseudun työntekijät kuin paikalliset asukkaatkin löytävät omansa.

- Me olemme ruokapainotteinen liikenneasema, joka panostaa asiakaspalveluun. Olemme kaikessa suunnittelussa ottaneet huomioon alueen ominaispiirteet, suuret liikekeskukset ja niiden mukanaan tuoman liikennevirran, Muinonen luonnehtii.

KOULUTUKSELLE LENTÄVÄ LÄHTÖ

Aukioloajoista ei Teboilin asiakkaan tarvitse välittää sillä nälkäisistä ja janoisista pidetään täällä huolta 24 tuntia vuorokaudessa, seitsemänä päivänä viikossa. Asiakaspaikkoja aseman sisätiloissa on 164 ja kesäpäivästä voi terassilla nauttia 28 henkilöä lisää. Pitkät aukioloajat ja korkea käyttöaste vaikuttivat vahvasti laitteiden hankintapäätöksiin. Laitteiden kestävyys ja monipuolisuus sekä huollon saatavuus olivat tärkeitä valintakriteereitä.

Ympäri vuorokauden auki olevan paikan startti on suunniteltava huolellisesti. Kaiken on pelattava alusta lähtien, eikä ylimääräiseen harjoitteluun ole aikaa. Sujuvan aloituksen ja laitteiden täysipainoisen hyödyntämisen var-

mistamiseksi Muinonen toi joukkonsa Metos Centeriin koulutukseen. Tämä kuukautta ennen avajaisia käyty perusteellinen koulutus, sekä omassa keittiössä suoritettavat lisäharjoitukset vähensivät oleellisesti ylimääräistä jännitystä. Ruokatuoanto saatiinkin heti avajaispäivänä sujuvasti käyntiin.

Tammiston Teboilin valtteina ovat laaja ruokavalikoima jokaiseen makuuun. Suurimman volyymin tuo kello 10 tarjolle laitettava buffetlounas. À la carte -lista tarjoaa laajasti vaihtoehtoja kiireettömimmille ruokailijoille. Toisessa päässä valikoimaa täydentävät pizzat, paniinit, Sibyllan nakit ja Grill Dog Meal, jotka ovat suosittuja etenkin ilta- ja yöaikaan.

ICS+ SAI HAASTAJAN

Liikenneaseman asiakasvirrat eivät ole koskaan tasaiset, joten myös astianpesussa on varauduttava volyymin vaihteluun. Tammiston pesuosastolle valittiin 100 – 200 korin tuntikapasiteetille mitoitettu Metoksen 213 ICS+ -korikuljetinkone. Patentoidun järjestelmän ansiosta astianpesukone ei pese tyhjiä korivälejä, joten kustannukset pysyvät aina hallinnassa, vaikka tiskin määrä vaihtelee erittäin jyrkästi.

Vaikka Metoksen ICS+ edustaakin alan vii-



meisintä tekniikka, löytyy Teboil Tammiston mielenkiintoisin pesuosasto kuitenkin aivan muualta kuin keittiöstä. Yksi uuden liikenne-aseman valttikortti on supervoimainen autonpesu-järjestelmä, jonka kapasiteetti on jopa 60 autoa tunnissa. Neljä autoa kerrallaan nielaiseva pesukatu pitää pahimpinkin ruuhka-aikoina odotusajat kohtuullisina. Pesukadun toisesta päästä menee sisään likaisia autoja ja rakennuksen toiselta puolelta putkahtaa ulos puhtauttaen kiiltäviä ajoneuvoja kuin liukuhihnalla.

NÄYTTÄVÄ LOUNASLINJASTO ON SALIN SYDÄN

Lounaslinjastoksi Teboil Tammistoon valittiin Metoksen uusin jakelulaitekokonaisuus Nova. Kokonaisuuden suunnitellut sisustusarkkitehti Jussi Valtosen Inexterior Oy:stä on käyttänyt onnistuneesti hyväkseen Novan mahdollistamia asiakastarpeen mukaan joustavia ominaisuuksia. Linjastosta löytyy lounasaikaan kaksi eri lämminruokavaihtoehtoa, keitto sekä salaatti. Ruokalista kiertää kuuden viikon sykleissä.

Valtosen mukaan Nova-linjaston valintaa puolivat useat eri seikat. Yhtenä etuna oli Nova-

linjaston helppo integroiminen muuhun sisustukseen. Valtosen kiittelee Nova-linjastoa ensimmäiseksi markkinoilla olevaksi linjastoksi, jossa buffet-linjastot eivät jää irrallisiksi muusta kokonaisuudesta. Lisäksi Valtosta miellyttää kalusteiden ulkonäkö ja varsinkin malliston pelkistetty hyllynä toimiva lasinen pisarasuoja.

- Yhtenä Nova-linjaston valttikorttina on laajat mahdollisuudet tilankäytön suhteen. Erityisesti tiivistetyt, vakioidut aloituspisteet, jotka on suunniteltu toimimaan yhdessä muiden moduulien kanssa, tarjoavat paljon mahdollisuuksia, Valtosen mainitsee.

Myös Nova-sarjan kulmakivenä toimiva, suunnittelijan tarpeiden mukainen joustavuus saa Valtoselta erityiskiitoksen. Tammiston Teboilin buffet-linjastossa Valtosen onkin käyttänyt Teboilin kahvilakonseptin mukaisesti mm. durat-tarjotintasoja.

Lounaslinjaston lisäksi Tammiston Teboililla on palvelulinjasto ja kahvilinjasto, joissa molemmissa on käytetty Metoksen kalusteita. Valtaosa kyseisten linjastojen kalusteista on Metoksen drop-in -mallistosta, jonka joustavuus ja yksiköiden käytön helppous suunnittelutyössä saa sisustusarkkitehti Valtoselta kehuja.



Viihtyisässä kahvio-/ravintolasalissa on 164 asiakaspaikkaa. Kesäterassi tuo kapasiteettiin 28 paikan lisän.

Sami Kuparinen

Runsa herkullinen valikoima ja näyttävä esillepano varmistaa asiakkaan palaamaan yhä uudelleen ja uudelleen





Tulevaisuuden keittiö

Seminaari Turussa 13.10.2005
Farmos, koulutustila Molekyyli
Tengströminkatu 6



- 9.00 Ilmoittautuminen ja aamukahvi
- 9.30 Kitchen Intelligence – tulevaisuuden älykeittiön mahdollisuudet. Merja Salminen, Metos
- 10.15 Uusien raaka-aineiden, laitteiden ja toimintatapojen asettamat vaatimukset keittiöhygienialle. Sari Mattila, Farmos
- 11.00 Tauko
- 11.15 Elintarviketoimittaja ammattikeittiön yhteistyökumppanina. Raili Heinineva, Atria
- 12.00 Lounastauko
- 12.45 Muuttuva ravintolakeittiö, Timo Melto
- 13.30 Kattaustrendit, Heikki Antolainen, iittala
- 14.00 Pannukahvista cappucinoon, suomalaiset kahvinkuluttajina Marke Haapsaari, Oy Gustav Paulig Ab
- 14.45 Tauko
- 15.00 Elämysteollisuusmarkkinat Eeropekka Rislakki, Viisi Tähteä -lehti
- 15.45 Tilaisuus päättyy

Seminaarit ovat hyvin suosittuja, varmista paikkasi heti.

Seminaarin hinta on 50 euroa (alv. 0%) sisältäen materiaalin, kahvit sekä lounaan. Ilmoittautumiset 30.9.2005 mennessä anitta.heiskanen@farmos.com tai puhelimitse numeroon 0204 877 635. Mukaan mahtuu 45 nopeinta ilmoittautujaa. Kerrothan ruoka-allergioistasi ilmoittautumisen yhteydessä.

Kokoa vapaasti

ARABIA
FINLAND



KoKo

Arabian KoKo-astiat tarjoavat aivan uudenlaista yhdistelyn vapautta houkuttelevin värein ja modernein muodoin. Ne sopivat helposti yhteen myös muiden Arabia-astioiden kanssa.
design Kristina Riska ja Kati Tuominen-Niittylä

www.arabia.fi



Nova-kalusteet tarjoavat erinomaiset lähtökohdat ruoan näyttävään esillepanoon. Modulaarisen rakenteen ja erilaisten vuorauvaihtoehtojen avulla Nova mukautuu luontevaksi osaksi salin ilmettä.

Metos Nova tuo uutta **ilmettä saliin**

Metoksen Nova on uusi modulaarinen kalustesarja, joka tarjoaa laajat mahdollisuudet rakentaa näyttäviä tarjoilulinjastoja. Itsepalveluun tarkoitettut, pyörillä varustetut Nova-kalusteet toimivat sekä omina yksikköinä että rakentuvat yhtenäisiksi linjastoiksi.

Novan suunnittelun kulmakivenä on ollut erittäin pitkälle viety modulaarisuus. Tämän avulla asiakkaille voidaan tarjota joustavat mahdollisuudet valita juuri hänen tarpeisiinsa soveltuva kokonaisuus. Laajan valikoiman ja valmiiksi mietittyjen ratkaisujen ansiosta vaativatkin linjastokokonaisuudet voidaan toteuttaa edullisesti ja samalla toimitusajalla kuin muutkin kalusteet. Pintavuoraus on kestävä ja helposti puhdistettava MDF-laminaattia, jonka vakioväreinä on harmaa, punaruskea, tammi ja koivu. Näiden lisäksi linjastot voidaan toteuttaa myös muilla asiakkaan haluamalla värillä ja materiaaliveitsoilla.

Nova-mallisto käsittää omat yksiköt kylmän ja kuumien ruoan tarjoiluun sekä valmiiksi mietityt ratkaisut niin tarjottimien kuin lautastenkin jakeluun. Erilaisten yläosien ja päätyvaihtoehtojen ansiosta Novasta voidaan yhdistellä yksilöllisiä näyttäviä kokonaisuuksia. Mallistossa on myös omat kassayksiköt, joiden avulla koko linjasto voidaan rakentaa yhtenäiseksi ilman kallista ja aikaa vievää räätälöintiä.

Kalusteiden muotoilussa on haettu selkeitä yksinkertaisia linjoja, jotka tyylikkään ulkonäön ohella myös helpottavat päivittäistä käyttöä. Esimerkiksi kaikki alaovet on varustettu ilman kiertoa auttavilla rei'illä, joten kylmäkoneet ei-

vät vaadi erillisiä tuuletusritilöitä. Puhdistusta helpottava tärkeä yksityiskohta on alaiden saumaton rakenne ja pyöristetyt nurkat.

Lisätietoja: Metos Oy Ab, tuotepäällikkö Sami Kuparinen, puhelin 0204 39 4364



Huolellisesti mietityt yksityiskohdat korostavat Nova-kalusteiden tyylikästä ulkonäköä ja helpottavat puhdistusta.

NOVOCOLD-ANNOSTELIJAN MONET MAHDOLLISUUDET

Kylmien juomien jakeluun tarkoitettu Novobox-nestepakkausjärjestelmä on vuosien saatossa vakiinnuttanut paikkansa erilaisten linjastojen annostelujärjestelmänä. Novocold on laajentunut erilaisten kokoversioiden (10, 20 ja 40 litraa) lisäksi myös muiden juomien kuin maidon annosteluun. Laitteisiin kehitettyjen täyttöaltaiden ja -pussien ansiosta niistä voidaan tarjota myös esimerkiksi kotikaljaa, mehua, vettä sekä muita suuren volyymin omaavia ruokajuomia. Uusien käyttömahdollisuuksien myötä laitteiden käyttäjäkunta on kasvanut voimakkaasti.

JUOMA-ASEMASTA MAITOA, MEHUA JA KOTIKALJAA

Suurin laite, tilavuudeltaan 40-litrainen Novocold II Juoma-asema on saanut ominaisuuksiensa ansiosta suuren suosion esimerkiksi ABC-ketjussa, jonka liikenneasemat tarjoavat asiakkailleen ruokajuomana maito-, mehu- ja kotikaljavaihtoehtot.

- Ruokajuomien menekki on ketjumme pisteissä niin suuri, että juoma-asema on ainoa oikea vaihtoehto, toteaa Lappeenrannan ABC Viipurinportin liikennemyymäläpäällikkö Tarja Punkkinen.

KAHVIM Aidon ANNOSTELUUN JA BARISTAN KAVERIKSI

Kahvimaitoa ja -kermaa kuluu suuremmissa ravintoloissa todella paljon. Pienten annosteluastioiden täyttö on usein toistuva rutiini, joka vaatii henkilökunnalta huomiota ja vie aikaa esimerkiksi asiakaspalvelulta. Novocold tarjoaa houkuttelevan vaihtoehdon tämän työn helpottamiseen. Esimerkiksi ABC Kuortissa asiakkaat ottavat kahvimaidot ja -kerman Novocold I -laitteesta.

- Meillä kahvimaidon ja -kerman menekki on suurta, joten laite palvelee tässä tapauksessa niin asiakasta kuin työntekijääkin. Tämä on toimiva juttu, kehaisee ABC Kuortin liikennemyymäläpäällikkö Minna Rasa.

Novocold-laitteita käytetään pääasiassa itsepalvelussa, mutta pienin malli toimii hyvin myös tiskin toisella puolella henkilökunnan työn helpottajana. Novocold 10 -laitteiden uusin aluevaltaus on kahvilat, joissa tarjoillaan paljon erikoiskahveja. Kun maitoa kuluu paljon on laite baristan ehdoton työkalu.

Tarjouksia



Lea
Eriksson
0204 39 4616



Seija
Lesell
0204 39 4421



Merja
Jääskeläinen
0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa 30.9.2005 saakka! Toimitus varastosta välimyyn-
tivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuute-
taan asiakkaan lukuun.

METOS KYLMÄ TARJOILUALUSTA

Kylmän tarjoilualustan käyttö on monipuolinen, sille voidaan asettaa juustoviipaleet ja leikkeleet teräksisillä tarjoiluvadeilla, kerma- ja maitoastiat lyhytaikaista tarjoilua varten. Keveytensä ansiosta se on helppo kuljettaa tarjoilupaikalle. Alustan rakenne on harmaata, kestävä EPP-muovia, jonka eristysominaisuudet ovat tunnetut. Taso on ruostumatonta terästä. Kylmäpanoksena käytetään kylmämattoa (koodi 4170031), joka jäähdytetään ennen käyttöä pakastimessa. Toimitus sisältää yhden kylmämaton, tilaa lisää tarpeesi mukaan.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Kylmäalusta	4186730	600x400x70	110



Kylmä tarjoilualusta



499,- €

METOS-LASI- JA KUPPITELINE

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

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

METOS WPS -LÄMPÖTARJOTIN

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

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
WPS	4181239	505x200x45	230V1~ 850 W 10A	100

100,- €

Metos WPS -lämpölevy



260,- €



METOS-KORIVAUNUT

Metos-korivaunut ovat tukevia, vakaita ja pitkäikäisiä vaunuja kori-
en kuljetukseen ja varastointiin. Vaunujen runko on ruostumatonta
terästä, johteet polypropeenaa. Johteiden päissä on korotukset, jotka
estävät astioiden liukumisen ulos johteilta kuljetuksen aikana. Kuula-
laakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Lisävarusteena saatavana
iskuja vaimentava törmäyssuoja, taso vaunun päälle tai välihylläksi ja
tippuvesialusta.

Metos	Koodi	Mitat mm	Koreja/johdeväli	alv 0 %
BAT-4	4554088	590x590x800	4 koria/ 160/120	230
BAT-8	4554092	590x590x1570	8 koria/ 160	260

Lisävarusteet	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
Törmäyssuoja*	4554164	645x645	95
Tippuvesialusta	4550064	510x510x50	55
RST-taso	4554160	510x560x35	30

*tilattava yhdessä vaunun kanssa

230,- €



BAT-4 -korivaunu ja törmäyssuoja.
Törmäyssuoja on lisävaruste.

BAT-8 -korivaunu ja lisävarusteena saatavat RST-taso ja
törmäyssuoja.



Tippuvesialusta korivaunun johteille. Alusta estää
lattian likaantumisen ja kastumisen.

110,- €



METOS DOLLY -KORIEN SIIRTOVAUNU

Metos-siirtovaunu astianpesukoreille. Vaunu ja työntöaisa ruostuma-
tonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
Dolly	4554124	520x520x205 ilman kahvaa	110

Metos Dolly ilman kahvaa

METOS-VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-50 viipaloij, kuutio, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee hel-
delmät, vihannokset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät.
Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmis-
tettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja tomaattiviipaleita.

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

Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max. 80 annosta päivässä.

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

750,- €



Metoksen puhelinmyynti palvelee

Yksittäisen keittiön investointitarpeet, hankintakanavat ja -tavat vaihtelevat suuresti ajan myötä. Laajempia projekteja voidaan suunnitella vuosia, jonka jälkeen kilpailutus ja tilaukset toteutetaan kuukausia ennen tavaroiden toimitusta. Keittiöiden lisähankinnoissa ja korvausinvestoinneissa puolestaan palvelun nopeus on usein valttia.

Uuden keittiön käynnistyessä ensimmäiset päivät ja viikot osoittavat hyvin nopeasti tarvitaanko laitteisiin ja työvälineisiin kenties täydennystä. Tarvittavat hankinnat tehdään nopeasti. Myyjän tavoitettavuus, tavaroiden toimitusaika ja eri vaihtoehtojen helppo vertailumahdollisuus ovat tärkeitä hankintakriteereitä. Nopeudella on erityinen merkitys silloin, kun joku vanhemmista keittiölaitteista hajoaa, eikä sitä ole enää taloudellista korjata. Jos kyseessä on esimerkiksi keittiön ainoa pesukone, tarvitaan tilalle nopeasti uusi.

Metos pyrkii palvelemaan mahdollisimman kattavasti sekä projekteja että pienempiä hankintoja tekeviä asiakkaitaan. Kolmihenkinen myyntitiimi on keskittynyt yksinomaan yksittäislaittekauppaan ja erityisesti puhelimitse tapahtuvaan asiakaspalveluun. Tätä palvelua täydentää lisäksi Keravan Noutomyymälä. Tavoitteena on tarjota asiakkaille vaivaton, nopea ja edullinen tapa yksittäislaitteiden hankintaan.

Myyjät ovat aina tavoitettavissa ja voivat katsoa esimerkiksi varastosaldot suoraan koneelta, sopia toimitusjärjestelyt sekä antaa toimitusajan. Myyntialueet on jaettu maantieteellisesti ja pyritty näin luomaan edellytykset toimivalle



Lea Eriksson
Itä-Suomi, Keski-Suomi,
Pohjois-Suomi
Puhelin: 0204 39 4616



Merja Jääskeläinen
Etelä-Suomi
Puhelin: 0204 39 4466



Seija Lesell
Pirkanmaa, Länsi-Suomi,
Kaakkois-Suomi,
Ahvenanmaa
Puhelin: 0204 39 4421

yhteistyölle asiakkaan, alueen piiripäällikön ja puhelinmyyjän välille. Luonnollisesti oman alueen myyjän ollessa varattuna puhelimeen vastaa se, joka on vapaana. Puhelinmyynti palvelee arkisin kello 8.00 – 16.00.

METOKSEN Y-TUNNUS MUUTTUU

Metos-ryhmässä tehdään syksyllä yritysjärjestelyjä, joilla vähennetään hallinnoitavien yksikköjen määrää. Metos Oy Ab fuusioituu 1.9.2005 Hackman Oy Ab:hen. Näiden kahden yrityksen fuusioituessa yhtiön toiminimeksi tulee Metos Oy Ab ja aputoiminimeksi Hackman. Muutoksilla ei ole käytännön vaikutusta Metoksen tuote- ja palvelutarjontaan Suomessa. Yhtiön Y-tunnus tulee olemaan 0108466-4 ja ALV-tunnus FI01084664, jotka ovat Hackman Oy Ab:n tunnuksia ja siis eroavat Metoksen nykyisistä tunnuksista.

Fuusioituneessa yrityksessä jatkuu kahden perinteikkään suomalaisen yhtiön ja tavaramerkin elämä: Metos, joka perustettiin Metalliteos nimisenä metallialan yrityksenä 1922 ja Hackman, joka perustettiin vuonna 1790 kauppahuoneena Viipurissa.

Y-tunnus
0108466-4
ALV-tunnus
FI01084664

Poistoerä

15,- €



Pizzapullalaitikko OEM, soveltuu pizzapullien kylmäsäilytykseen ja nostatukseen, 400 x 600 x 100, tuotekoodi Z4147410-E01, hinta alv 0% 15,-/kpl



Poistoerä

5,- €

Pizzalapio, koodi Z4147519-E01, hinta alv 0% 5,-/kpl

NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

Keravan toimipisteen noutoasiakkaita palvelee erillinen Noutomyymälä, josta asiakkaat voivat saada pienet laitteet ja tarvikkeet heti mukaansa. Samaan pisteeseen on keskitetty myös varaosien nouto. Noutomyymälän valikoima kattaa keskeisimmät pienlaitteet ja tarvikkeet, ja tarjontaa täydentää vieressä sijaitseva Metoksen logistiikkakeskuksen päävarasto. Noutomyymälä toimii myös realisointikeskuksena, jonka kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Myymälän valikoima vaihtuu päivittäin ja sen tarjontaan pääsee tutustumaan myös netissä osoitteessa www.metos.com, välilehden palvelut alla. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan. Noutomyymälän realisointitarjoukset. Tuotteet messuilla, näyttelyissä yms. käytössä olleita uuden veroisia.

Vihannesleikkurin teriä, noin 40 kappaleen erä uuden veroisia teriä Metos RG-vihannesleikkureihin, 50 % uuden vastaavan hinnasta

Poistoerä

5,- €



Tarjotin, koivulaminaatti, kitkapinta (ei sovellu konepesuun), ulkomitat GN 1/1 (530 x 335) mm, koodi Z4112788-E01, hinta alv 0% 5,-/kpl

Metos Uutiset -lehden lukijatutkimus

Asiakaslehti Metos Uutiset on vuodesta 1950 lähtien ollut osa suomalaista ammattikeittiömaailmaa. Lehden ensisijaisena tehtävänä on ollut alkutaipaleelta lähtien jakaa tietoa ammattikeittiölaitteista ja kaikesta niihin liittyvistä asioista.

Toukokuussa 2005 osa lehden lukijoista sai kyselylomakkeen, jossa tiedusteltiin mielipiteitä Metos Uutisten sisällöstä ja kehittämisestä. Vastauksia saapui 96 kappaletta. Ilahduttavan moni lukija oli vaivautunut kirjoittamaan lomakkeeseen lisäkommentteja. Juuri nämä sanalliset palautteet ovat tutkimusten parasta antia, kertoen syitä ja seurauksia numeraalisten arvioiden tueksi.

Tulosten mukaan Metos Uutiset oli arvostettu media, sillä varsin moni lukija kertoi säilyttävänsä lehden numerot tai antavansa sen kiertoon työpaikallaan. Peräti 65% lukijoista kertoi lehden olevan hyödyllinen ammatillisen kehittymisensä kannalta. Eri aihealueista kiinnostavimmiksi nousivat laitteiden käyttövinkit, ruoanvalmistusohjeet sekä uutuustuotteiden ja suomalaisten ammattikeittiöiden esittelyt.

Vielä kerran lämpimät kiitokset kaikille kyselyyn vastanneille. Osa palautteesta on hyödynnetty jo

tämän lehden sisällön ja ulkoasun toteutuksessa. Vaikka tutkimus onkin näiltä osin suoritettu, otamme mielellämme lehteä koskevaa kaikkea

palautetta vastaan. Voit käyttää tämän lehden takaosasta löytyvää palvelukorttia tai sähköpostiosoitetta metos.center@metos.com.

Juha Mäyry



NOUTOMYYMÄLÄ

Noutomyymälän vetäjä on vaihtunut vuoden 2005 alussa. Arto Palsion siirtyessä Etelä-Suomen ravintolamyynnin piiripäälliköksi on Mika Sekkouri ottanut myymälän vastuun.

Yhteystiedot:

Metos Noutomyymälä
Ahjonkaarre
04220 KERAVA
Ajo-ohjeen voit tulostaa
www.metos.com
Mika Sekkouri
Puhelin: 0204 39 4472
Sähköposti: mika.sekkouri@metos.com



Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välimyynnivarauksin. Tarjoukset voimassa syyskuun 2005 loppuun saakka



Poistoerä
680,- €

Tarjotinvaunu Metos T-20P, 20 tarjottimelle, kirsikkavuoraus, ulkomitat 775 x 590 x 1570, koodi Z4117472-0108, hinta alv 0% 680,-



Poistoerä
220,- €

Korivaunu Metos BAT-8, ulkomitat 590 x 590 x 1570 mm, koodi Z4554092-E01, hinta alv 0% 220,-

Uusi Metos F2 on tyylikäs ja tehokas baarikalustejärjestelmä



Uusi Metos F2 –baarijärjestelmä on nähtävissä Metos Centerissä

Metos F2 on uusi ruostumattomasta teräksestä valmistettu baarikalustejärjestelmä. Se tarjoaa ainutlaatuisen yhdistelmän laatua, muotoilua ja toimivuutta kilpailukykyiseen hintaan. Modulaarisen rakenteen ja huolellisesti suunniteltujen yksityiskohtien ansiosta F2 tarjoaa erinomaiset mahdollisuudet rakentaa kuhunkin asiakastarpeeseen soveltuva baari-

järjestelmä.

F2 mukautuu kaikenlaisiin paikkoihin drinkkibaareista pubeihin, ravintoloista hotelleihin ja bistroista yökerhoihin. Ruostumaton teräsrakenne takaa kestävyuden ja helppohoitoisuuden.

Uutuustuotteen ergonomiset ratkaisut helpottavat työskentelyä monin eri tavoin ja tuovat myyntiin uutta tehokkuutta. Toimiva baarijärjestelmä mahdollistaa tehokkaan myynnin ja erinomaisen asiakaspalvelun myös ruuhka-aipeiden aikana. Tämä näkyy suoraan baarin tuloksessa.

Modulaarisen järjestelmän osia voidaan lisätä ja vaihtaa helposti, joten se mukautuu vaivattomasti uusiin kuvioihin vaatimusten ja olosuhteiden muuttuessa. Työtasojen syvyys on 450 mm, joten kalusteet voidaan mitoittaa pieniinkin tiloihin. Kalusteiden leveydet 400 mm, 600 mm tai 800 mm.

Metoksen F2-baarikalustejärjestelmä sisältää seuraavat osat:

- Hylly-yksikkö 3 kpl lasien ja tarvikkeiden säilytykseen.
- Johdeyksikkö puhtaille lasikoreille
- Johdeyksikkö valutustasolla ja ritiläjohteilla likaisille lasille
- Säilytyskaappi lukolla ja kolmella hyllyllä tarvikkeille
- Jääallasyksikkö eristetyllä altaalla viemäriiliitoksiin jääpaloille
- Allasyksikkö sekoitushanalla ja viemäriiliitoksella
- Erilliset työtasot
- Kassatasoyksikkö kassakoneelle ja rahalaatikkolle
- Pullo- ja tarviketelineet

Gastro 2006 järjestelyt vauhdissa

Itämeren alueen johtava suurkeittiö-, ravintola- ja hotellialan ammattitapahtuma Gastro 2006 järjestetään 15.–17.3.2006. Helsingin Messukeskuksessa järjestettävä tapahtuma tarjoaa erinomaisen tavan päivittää viimeisin alan tieto, joten päivämäärät kannattaa merkata kalenteriin ylös jo nyt. Metos on tapahtumassa mukana tutulla paikalla pääsisäänkäynnin lähellä. Lisätietoja esillä olevista uutuustuotteista ja muusta tarjonnasta sekä messukutsun tulet saamaan tulevien Metos Uutisten välityksellä.

Gastro-messuilla on esillä viimevuotiseen tapaan keskeisimmät ammattikeittiöalan tuotteet ja palvelut. Kävijöille on jälleen luvassa houkutteleva kokonaisuus korkeatasoista ammatillista ohjelmaa: huippuluokan seminaareja, kilpailuja ja työnäytöksiä. Vuoden teemana ovat tällä kertaa kattaukset, minkä myötä näyttelyalueelle järjestetään näyttävä kattauskilpailu.

- Messujen oheistapahtumien suunnittelu on loppusuoralla. Tässä vaiheessa tiedämme, että

tarjolla on mm. kouluravintolakilpa, kattauskilpailu sekä Vuoden Barista –finaali. Runsaasta seminaaritarjonnasta vastaavat Haaga Instituutti, SHR sekä Efeko. Myös Haaga Instituutin kanssa suunniteltava trendialue tulee olemaan todella mielenkiintoinen, tapahtuman tiedottaja Minna Korpimies kertoo.

KALA JA VIINIT KATTAVASTI ESILLÄ

Edellisen Gastron yhteydessä omassa hallissaan järjestetty Kala 2004 -messutapahtuma on tänä vuonna kiinteä osa Gastroa. Kalamaailma-alue kokoaa kalatalousalan, yhteistyökumppanit, tutkimuksen, koulutuksen ja hallinnon samalle alueelle tarjoten heille mahdollisuuden edustavaan yhteisesiintymiseen. Gastron kanssa samanaikaisesti järjestettävä Suomen suurin alkoholikaupan messutapahtuma ViiniExpo 2006 esittelee tuhansia viinejä alan ammattilaisille. Yleisöpäivä, jota tällä kertaa vietetään lauantaina 18.3.2006, on vuosi vuodelta kerännyt yhä suurenevan joukon viinin ystäviä.

ViiniExpon yhteydessä jatkaa viime kerralla

esitelty, suuren suosion saavuttanut ravintolabulevardi, jolla ravintolat tarjoavat ruoan ja viinin saumattomasti toisiinsa yhdistäviä herkkukokonaisuuksia. Ravintolabulevardin ravintolat ovat näyttävästi esillä jo viikkoa ennen messutapahtumaa ViiniExpo tulee kaupunkiin -tapahtuman merkeissä. Viinin ystävät voivat tuolloin suunnistaa kartan avulla Helsingin keskustan ravintoloihin ja tutustua kunkin ravintolan teeman kautta eri aihealueisiin.

Ajantasaiset ohjelma- ja näytteilleasettajatiedot löydät tapahtuman nettisivuilta osoitteesta www.gastro.fi

Juho Mäyry



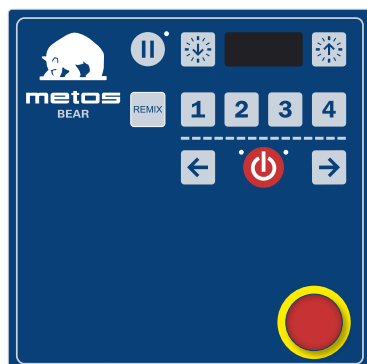
Uusi kompaktin kokoinen RG-50 täydentää vihannesleikkurivalikoimaa

Metos RG-50 on pieni vihannesleikkuri soveltuen erinomaisesti pienille ravintoloille, päiväkoteihin ja keittiöihin, joiden annosmäärät päivässä ovat noin 80. Vihannesleikkurilla voidaan työstää noin kaksi kiloa tuotteita minuutissa terävalinnasta riippuen. Puoli-pyöreä syöttösylinteri on helppokäyttöinen kahden käden työskentelyyn. Putkisyöttimen halkaisija on 53 mm, johon voidaan syöttää jatkuvasti kurkkuja, tomaatteja, sipuleita yms. vihannesia.



Vihannesleikkurin kansi ja muovirunkoiset terät voidaan pestä astianpesukoneessa. Tukeva runko on valettu alumiinia ja kansi polykarbonaattimuovia. Uutuusleikkuri tarvitsee erittäin vähän pöytätilaa. Runko ja vihannesleikkuriosa painavat yhteensä alle 10 kiloa, joten laite voidaan tarvittaessa nostaa nopeasti sivuun silloin kun sitä ei tarvita. Työskentelyä helpottaa se, että GN1/2-150 -astia mahtuu työpöydällä vihannesleikkurin eteen.

Terien leikkuunopeus on noin 400 kierrosta minuutissa. Moottorissa on automaattisesti palautuva ylikuumenemissuoja. Suojaluokka on IP34. Kaksi turvakytintä estävät moottorin käynnistymisen, jos esimerkiksi kansi ei ole kunnolla paikallaan. RG-50 -tehopakkausta on saatavana myös pakettina, jolloin se sisältää myös kolme erilaista leikkuuterää. Katso edullinen tuustumistarjous tämän lehden tarjoussivulta!



Uusi entistä helppokäyttöisempi yleiskone Metos Karhu RN20 VL-2

Uudessa huippunykyaikaisella VARI-LOGIC VL-2 -ohjauspaneelilla varustetussa 20-litraisessa Metos Karhu -yleiskoneessa yhdistyvät helppokäyttöisyys sekä vaativissa tehtävissä tarvittava voima ja vääntö.

Hipaisunäppäimistön ansiosta laitteen käyttäminen on helppoa ja täsmällistä. Näppäimistö on suojattu pölyä, rasvaa ja vettä vastaan paksulla lasikannella (suojaluokka IP65), joten Metos Karhu -yleiskoneiden tavaramerkkinä ollut kestävyys on myös tämän tuotteen vakiovaruste. Laitetta on saatavana pöytä- tai lattiamallisena sekä varustettuna lisälaiteliittimellä.

Uusista ominaisuuksista huolimatta Karhujen hinnat ovat vanhoja. Uutuuden hinta on sama kuin valikoimaan edelleen jäävän Metos Karhu RN20 MK-1 -mallin hinta.

Uudet ominaisuudet:

- Neljä ohjelmapainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen
- Neljä esiohjelmoitua nopeusnäppäintä, joista kahden nopeutta voidaan hienosäätää tarpeen mukaan
- Portaattomasti säädettävä nopeus
- Elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti, LED-näyttö
- Tauko-näppäin mausteiden lisäämistä varten

Tampereen konttori on muuttanut Rieväkadulle

Metoksen Tampereen konttorin väki on hikoillut osan kesästä muuttopuuhissa. 1960-luvun alkupuolella Tampereelle perustettu myynti- ja huoltopiste on ehtinyt yli 40-vuotisen taipaleensa aikana olla useassa eri osoitteessa, viimeksi Nekalassa.

Uudet entistä avarammat tilat löytyivät Kalevan kaupunginosasta läheltä Prismaa. Konttori sijaitsee Rieväkadulla samassa rakennuksessa Tekniset-kodinkoneliikkeen kanssa. Konttorista löytyvät alueen myynnistä vastaavat piiripäälliköt Anna-Maria Tolvanen ja Mauno Kuisma sekä huollon palvelupäällikkö Olli Pispala joukkoineen. Myös kouluttaja Petri Jurvanen, tuotepäällikkö Timo Värpiö sekä suunnittelija Seppo Kupari ovat siirtäneet työpöytänsä Rieväkadulle.

Kerrottakoon tässä yhteydessä, että katuosoitteessa oleva sana "rievä" on vanhaa suomea ja tarkoittaa tuoretta. Tamperelaisille rievällä on aivan oma merkityksensä. Heille se tarkoittaa löysästä taikinasta leivottua ja korkeassa lämpötilassa paistettua leipää. Ohra ja vehnäjauhoista valmistettava rievä tuli Tampereelle jo 1850-luvun puolivälissä, eli yli sata vuotta ennen Metosta.

PIRKANMAAN JA HÄMEEN PALVELUKESKUS

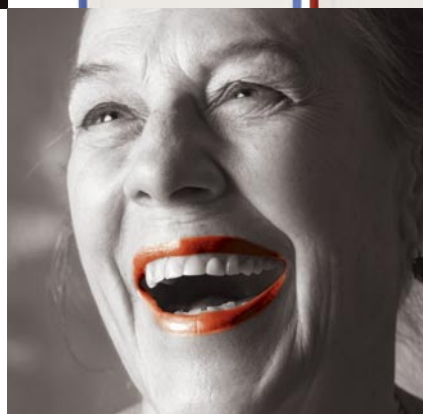
Metos Oy Ab
RIEVÄKATU 4, B-porras
33540 TAMPERE

Myynti (numerot säilyvät ennallaan):
Piiripäällikkö Mauno Kuisma 0204 39 4853
Piiripäällikkö Anna-Maria Tolvanen 040 821 1103
Huolto:
Palvelupäällikkö Olli Pispala: 020 300 300





ARABIA
FINLAND



ilo on pienestä kiinni.

Ensin olivat Forte ja Kesti. Sitten taiteilija Inkeri Leivo pyöräytti niihin raidat.
Syntyi Ilo, vastustamattoman hyväntuulinen astiasarja ammattikäyttöön.
Jaettu Ilo on kaksinkertainen ilo. Koe se!

iittala oy ab HoReCa, Hämeentie 135, 00560 Helsinki, puh. 0204 39 11 www.iittala.com

PALVELUKORTTI

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

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

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

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

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

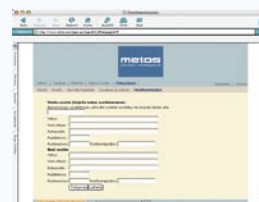
Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

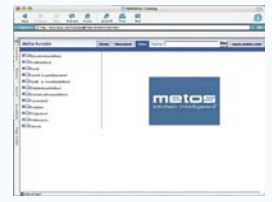
www.metos.com



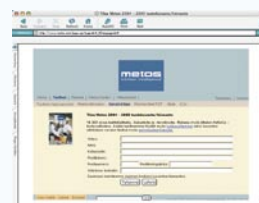
Nettisivumme ovat uusiutuneet. Täältä löydät kätevästi tuoreimmat laitetiedot, yhteystiedot ja uutiset. Annat palautetta, tilaat painotuotteita ja pyydät tarjouksen.



Osoitteenmuutos kätevästi täältä



Pyydä tarjous. Reaaliajassa päivittyvä tuotetietokanta.



Tilaa painettu kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelystä ja messuilta poistetuista laitteista.



Kysy meiltä ja anna palautetta.



Painetut esitteet ja kuvastomme.



metos
kitchen intelligence®



Metos Center on ammattikeittiöasiakkaita palveleva monipuolinen myyntinäyttely ja koulutuskeskus. Olemme avoinna arkipäivisin kello 8.00 – 16.00. Ilmoittamalla tulostasi etukäteen osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

Syksyn 2005 ohjelmassa:

- Käyttökoulutukset (Proveno-kombipata, CPCM-yhdistelmäuuni ja Metos SelfCooking Center)
- Sairaalakeittiöpäivä 11.10.2005
- Ammattikeittiöiden hankintapäivä 26.10.2005

Katso ohjelma ja ilmoittautumisohjeet tämän lehden sivuilta 16-17.

Metos Oy Ab, Metos Center
Ahjonkaarre, 04220 KERAVA

Katso ajo-ohjeet kotisivuiltamme www.metos.com
Puhelin: 0204 39 13, faksi: 0204 39 4360, metos.center@metos.com