

metos

UUTISSET

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

2/2008

Kierroksella keittiöissä

Café Torpanranta - Clarion Sign Hotel
Kampus 1 - Lihatukku Veijo Votkin
Mercado - Porin Prikaati
Wanha Sahko

Metos Koulutus
Testaa tietosi netissä

Automaatio työn helpottajana
Astianpesua armeijan malliin

Kimmo Nikko kokkaa
ja kasvattaa kukonpoikia

Loppukesän laitetarjoukset



metos UUTISET NRO 2/2008

A LA CARTE



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

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



PÄÄKIRJOITUS

Suomen talouskehitys on jatkunut vuosien ajan suotuisana. Tästä huolimatta nousukausien vitsauksena oleva inflaatio on pysynyt kohtuullisen hyvin kurissa – ainakin kuluvan vuoden alkuun saakka. Minun ikäpolveni vielä muistaa ajan, jolloin tavarantoimittajat painoivat uudet hinnastot neljännesvuosittain, eivätkä siitä huolimatta kyenneet juoksemaan karanteita kustannuksia kiinni.

Vaikka monien hyödykkeiden hintakehitys on ollut maltillista, on vastapainona nähty myös todellisia pikaspurteja. Esimerkiksi kapasiteettipulasta kärsivällä rakennusalalla kustannukset ovat kohonneet todella merkittävästi. Moni urakka on jäänyt odottamaan aikoja, jolloin tekijöitä on taas saatavilla ja hinnat ovat kenties alemmat. Myös ammattikeittolaitteiden käytetyimmän raaka-aineen, ruostumaton teräksen hinta on yli kaksinkertaistunut parin viime vuoden aikana.

Kuluvan vuoden aikana olemme saaneet lukea huolestuttavia uutisia ruoan hinnan kallistumisesta. Lisääntyneen kysynnän arvellaan entisestään nostavan elintarvikkeiden hintaa. Monet ravintolat ovat ottaneet kadonneet katteet takaisin annoshintoja nostamalla. Toivottavasti kuluttajat ymmärtävät tämän, eikä ravintolaruokailun suosio romahda. Alan yhteisenä toiveena on, että ensi vuodelle kaavilla arvonlisäveron remontissa myös ravintolapalvelut pääsisivät ruokakaupan tavoin edullisemman verokohtelun pariin. Elintarvikkeille kaavailtu 12 prosentin arvonlisävero antaisi mukavan piristysruiskeen ravintolapalveluille. Veroale olisi konkreettinen osoitus siitä, että alan työllistävä ja suomalaista ruokakulttuuria edistävä vaikutus noteerattaisiin muuallakin kuin juhlapuheissa.

Näin vapaan kirjoittajan ominaisuudessa voi esittää monenlaisia ehdotuksia. Kuluttajana olisi toki mukavaa, jos ruoan arvonlisävero laskisi. Samaan hengenvetoon on mainittava, että koulujen, sairaaloiden ja päiväkotien ruokailun kohonneet raaka-ainekustannukset on kompensoitava budjettimäärärahoja (lue veroja) korottamalla.

Onneksi on sentään olemassa ainakin yksi säästämisen laji, jossa kaikki voittavat. Kohonneet energiakustannukset ja kasvanut tietoisuus ympäristön tilasta ovat pakottaneet organisaatiot miettimään yhä tehokkaampia tapoja tuottaa tarvittavat tavarat ja palvelut. Ammattilaisten suunnittelemat nykyaikaiset keittiöt käyttävät huomattavasti vähemmän energiaa kuin edeltäjänsä. Yksityiskohtia hiomalla uudenkin keittiön energiatehokkuutta voidaan edelleen kasvattaa laadun kärsimättä. Näissä energiatalouksissa myös meillä laite-toimittajilla on paljon annettavaa. Asiantuntemuksemme on käytettävissänne.

Asko Kotilainen

Asko Kotilainen
Myyntijohtaja, Metos Oy Ab

Tervetuloa energiatalouksiin



Metos-keittäitä meiltä ja muualta

- 4 Mercado, Tallinna
- 10 Lihatuokku Veijo Votkin, Helsinki
- 14 Porin Prikaati, Säkylä
- 20 Café Torpanranta, Helsinki
- 26 Koo-kuppilat Kampus 1, Lahti
- 28 Clarion Sign Hotel, Tallinna

Metos Center ja koulutus

- 19 Syksyn käyttökoulutukset
- 13 Testaa tietosi astianpesusta

Uutuuksia

- 38 Rasvakeittimet
- 38 Pizzauunit

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 42 Paavon resepti

Tarjouksia

- 44 Loppukesän laitetarjoukset

Tarjouksia



28

Poimintoja

- 40 Power Cup Savonlinna
- 37 Mestari-farmari Kimmo Nikko
- 24 Sisustusarkkitehti Ristomatti Ratia
- 46 MaRa mukana energiatalouksissa

Vakiot

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





MERCADO

innovaattoreiden keskellä



Vastakkainasettelu toimii Mercadossa erinomaisesti. Karun näköinen tehdasrakennus kätkee sisälleen upean ravintolamaailman, jonka sisustuksen jokainen yksityiskohta on tarkkaan mietitty.

Vanhaan tehdaskiinteistöön rakennettu ja nyt edellisenä joulukuussa avattu 550-paikkainen Mercado-ravintola sijaitsee Tallinnassa Ülemiste Cityssä. Ülemiste City on uusi tietotekniikkaan ja innovaatioihin panostava liikekiinteistöalue Tallinnan pohjoispuolella Ülemiste järven itäranalla Tartoon vievän maantien varrella noin 15 minuutin ajomatkan päässä ydinkeskustasta.

Mercado-ravintola kuuluu liikemies Peter Tavan omistamaan Bellavista Grup-ravintolaketjuun. Bellavista Grup on Eestin suurin ravintolalan yritys, jos McDonaldsia ei lasketa mukaan. Työntekijöitä Bellavista Grupissa on noin 140. Muita yhtiöön kuuluvia yrityksiä ovat Bestseller-kahvilat, Vertigo-ravintola ja -cateringtoiminta sekä Boulangerie-kahvila ja -leipomo. Tava on kertonut tänä vuonna lisäksi avaavansa kaksi uutta ravintolaa. Ravintolaketjulle antaa kas-

vonsa Eestin menestyksekkäimpiin kokkeihin kuuluva Imre Kose, joka on itse myös ketjun piosakas. Juristin koulutuksen ja taloustutkinon suorittanut Tava pysyttelee itse taustalla ja huolehtii ketjun kaikista muista asioista mitkä eivät liity keittiötoimintaan. Mercado-ravintola tuli maksamaan noin 25 miljoonaa kruunua ja

on tiettävästi Viron tähän mennessä suurin ravintolainvestointi. Matalan budjetin ravintolan, joka nippa nappa täyttää myös viranomaismääräykset, saa Virossa pystyyn noin miljoonalla kruunulla.

Virolaisen Ärileht -talouslehden mukaan Tallinnaan perustettavista uusista ravintoloista





joka kymmenes yritys lopettaa toimintansa ensimmäisen vuoden aikana ja joka viides päättyy sulkemaan ovensa toisena toimintavuonna. Viiron talous on nyt taantumassa, uusia kiinteistöjä on valmistunut ja on edelleen valmistumassa huimaa vauhtia, joten uusia liikepaikkoja ravintolan perustamiselle on runsaasti tarjolla. Täytyy vain osata valita oikea paikka ja kehittää tarpeeksi houkutteleva ja tasokas liikeidea päätäkseen. Näitä asioita Peter ja Imre miettivät yhdessä.

Uusi Ülemiste City on rakennettu keskelle vanhaa Gvigateillin tehdasaluetta. Mercadoon saaneeratussa vanhassa tehdaskiinteistössä on val-

mistettu neuvostovallan aikana rautatievaunuja. Kuvainnollisesti voisi nyt rautateiltä siirtyä merille ja verrata Mercadoa layoutiltaan suuren risteilyaluksen keskilaivaan, joka on rakennettu kävelykaduksi. Mikä mainiota on se että vanhan tehdaskiinteistön avaruus upeita kattoikkunoita myöten on jätetty jäljelle. Ravintolan sisäntulossa on herkkumyymälä, jonka jälkeen saavumme ravintolasaliin. Ravintolasalin istuinryhmät ovat molemminpuolin keskikäytävää. Ravintola-alueella on kolme suurta pyöreää saareketta, yksi kahvilatuotteille, yksi salaateille, keitoille ja juomille sekä kolmas varsinainen lämpimiin ruokiin keskittynyt saareke. Markkinointinimiltään alueet ovat: Souperie, Boulangerie, Grill ja Gourmet Market. Tila sopii 1000 henkilön cocktail-tilaisuuteen tai 500 istuvalle syöjälle, lisäksi kesällä on ulkona suuri terassialue. Suuret torimaiset sisätilat mahdollistavat myös tapahtumakäytössä kaikenlaisten esitysten järjestämiseen, tuotelanseerauksista trapetsitaiteeseen, vain mielikuvitus on rajana. Päivittäisiä kävijöitä ovat alueen työntekijät ja lähiyliopiston opiskelijat. Lämminruoka esivalmistetaan keittiössä ja kypsennetään saarekeissa asiakkaiden silmien edessä. Logistisesti keittiö jakautuu ravintolakäytävän

molemmin puolin, lämmin ja kylmäkeittiö sekä varastotilat yhdessä käytävän toisella puolella ja vastapäätä astianpesu omassa ylhäisyydessään. Salista palautuva tiski ei koskaan likaantuneena palaudu keittiötiloihin vaan suoraan salin toiselle puolella olevalle pesuosastolle. Keittiön valmistusastioille on oma pesunurkkaus lämminkeittiön yhteydessä. Keittiön ruokatuotannossa hyödynnetään pitkälle Metoksen SelfCooking Centereiden automatiikkaa. Suuria valmistusmääriä varten keitoille ja kastikkeille ravintola-keittiössä on 150 litran kombipata, joka soveltuu hellävaraisen kypsennysautomatiikkansa ansiosta myös aivan pienten erien valmistukseen. Liedet ja parilat ovat myös tarpeellisia, sillä myös perinteinen käsityötaito ja tietämys on täällä arvossaan. Lämminkeittiön jakajana on käytetty asennusseiniä, jonka ansiosta laitteiden asennuksia voi tulevaisuudessa helposti muuttaa.

Jos Tallinnan vanhan kaupungin ja keskustan uusiin ravintolakohteisiin on kesän aikana jo tullut tutustuttua, kannattaa vielä syksyn kynnyksellä poiketa katsastamassa Mercado-ravintola, vaikka sunnuntaibrunchille. Osoite Tallinnassa on Löötsa 6.

Juha Björklund

Suuressa takakeittiössä valmistetaan ruokaa muun muassa SelfCooking Centereillä sekä 150-litran Proveno-kombipadalla. Osa ruoista valmistuu ja saa loppusilauksensa avokeittiösaarekkeissa asiakkaiden nähtävillä. Asennusseinät jakavat keittiötiloja.



Näin muuttuu maailma. Tehdassalin suunnitellut arkkitehti osasi tuskin aavistaa, että junavaunut saavat antaa tilaa ravintolalle.





Chef Wotkin's

– maistuvaa laatua isältä pojalle

Veijo Votkin on työskennellyt lihan parissa ja jalostanut lihaa jo 40 vuotta, josta 30 vuotta itsenäisenä yrittäjänä. Helsingin Sörnäisten Tukkutorilla sijaitseva Chef Wotkin's ja sen laadukkaat lihatuotteet ovat monelle tuttuja. Tehtaanmyymälästä voi poimia grilli-iltaan mukana kuuluisaa "Sörkän väärä" -makkaraa, jos haluaa tehdä vieraisiinsa vaikutuksen. Kävimme jututtamassa isä Veijoa ja poika Asmoa (27), joka jo suuressa määrin vastaa firman asioista käytännössä sitä mukaa kun Veijo malttaa päästää lankoja käsistään. Veijo pitääkin itseään tätä nykyä lähinnä PR-miehenä. Virallisesti sukupolvenvaihdos tehtiin reilu kaksi vuotta sitten.

Astumme sisään kirjaimellisesti takaoven kautta lastauslaiturilta, josta meidät ohjataan ystävällisesti henkilökunnan tiloihin odottamaan isännän saapumista. Leipää ja tietysti leikkelettä, tällä kertaa maukasta oliivileikettä, on tarjolla kahvin seuraksi. Miljöössä turhamaisuus loistaa poissaolollaan. Täällä tehdään töitä ja kukin saa olla oma itsensä.

SINUJA IISALMESTA

Veijon kädenpuristuksesta välittyy tunne suorasta ja rehdistä yrittäjästä ja lihamiehestä, jonka ei tarvitse esittää mitään. Kun suustamme lipsahtaa ensimmäinen isäntää arvostava teititely, korjaa Veijo Votkin protokollan nopeasti. "Jo alussa, kun minä ujonä iisalmelaisena maalaispoikana vuonna 1969 tulin lihatukutorille töihin, niin Aulis Havikari totesi minulle, että lihamiehet eivät teitittelle. Minä oli pienen liikkeen ainoa työntekijä, Aulis puolestaan suurimman liikkeen omistaja ja suuri idolini." Se niistä muodollisista kohteliaisuuksista siis. Jatketaan siis "lihamiesten" tapaan.

Yrittäjänuransa Veijo Votkin aloitti yhden

miehen firmasta, joka on tänä päivänä paisunut 70 henkilöä työllistäväksi lihanjalostajaksi. Nykyisissä tiloissa Chef Wotkin's on toiminut 12 vuotta. Edellinen paikka, jossa oltiin ensimmäiset 18 vuotta, on vain parin sadan metrin päässä nykyisestä.

Veijo Votkin oli aiemmin lihakauppias, mutta nykyään kasvavassa määrin myös lihanjalostaja. Tehtaanmyymälästä myydään melkoinen määrä lihanjalosteita ja myös ihan valmista ruokaa.

PIKAKYSENNYSTÄ JA HELLÄÄ HAUDUTTAMISTA

Siirrymme tuotantotiloihin katsomaan tiskin taakse. Pienestä tehtaasta löytyy viimeisintä kypsennysteknologiaa: Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskus, Metos Proveno -kombipata sekä uusimpana laitteena Metos VarioCooking Center, joka hankittiin nimenomaan nopeutensa ja tehokkuutensa takia. Kaikki mainitut laitteet ovat kooltaan valikoiman suurimpia, olemmehan lähinnä tehtaassa, emmekä keittiössä. Ehdimme parahiksi näkemään, kuinka saksalainen makkarapannu syntyy voissa paistaen 150-litraisella VarioCooking Centerillä. Reseptiin kuuluu useita erilaisia omia makkaroita, pekonia ja muita tosimiesten näläntaluttajia.

Keittiömestari **Petteri Uuttu** kehuu VarioCooking Centerin tehokkuutta ja nopeutta: "Lihan ruskistuksessa tämä on vähintään puolet nope-

Veijo Votkinin perustama yritys on kasvanut 30 vuoden tasaisen varmasti ja tuotemerkin tunnettuus on noussut. Isä Veijo ja poika Asmo esittelevät lihanjalosteita, joista on tullut perheyrittäjien toinen tukijalka tukkutoiminnan rinnalle.



Kun laitteet ovat nopeita käyttäjä ja puhdistaa, voidaan niillä valmistaa pienessä ajassa useita tuotantoeriä. Keittiömestari **Petteri Uuttu** näyttää kuinka saksalainen makkarapannu valmistetaan sörkkäläiseen tapaan.





Testaa tietosi netissä

Tukkutorin tehtaanyymälässä on vanhan ajan lihatiski sekä laaja valikoima yrityksen omia lihajalosteita.

ampi kuin vanhat pannumme". "Ei sitä ehdi kuin kerran pyörähtää, niin melkein saman tien tuote on valmis ja ei muuta kuin eteenpäin ja uutta erää tekemään", Petteri Uuttu jatkaa. Uusi VarioCooking Center on päässyt kovaan käyttöön. Petteri Uuttu kertoo tehneensä jo paljon erilaisia kastikkeita, karjalanpaistia ym yli matalassa lämmössä, jauhelihan ruskistusta, rosepaistia ja monia muita tuotteita. Määrät ovat luonnollisesti suuret. Täällä ei napeilla pelata, vaan tuotantomäärät ovat suuria. Kaikessa on tekemisen meininki. Maku ja laatu ovat avainasemassa. Voisi todeta, että jos kerran jalostetaan, niin jalostetaan sitten hyvää ja tehdään lisäarvoa. Esimerkkinä tästä on alussa mainittu Sörkän väärä, jossa Veijon mukaan on "oikea maku".

Suomessa on vain vähän tehtaita ja valikoima kovin samanlainen ja kapea. Veijoa hämmästyttää myös kuinka halvalla täällä grillimakara saadaan tehtyä ja sitten sille löytyy vielä ostajakin. Myös tietyt jäykät käsitykset mm. sisä- ja ulkofileestä istuvat Veijon mukaan kuluttajien keskuudessa tiukassa. Moneen tilanteeseen ulkofile olisi tavalliselle kuluttajalle helpompi

ja parempi vaihtoehto, mutta sisäfileellä on se "parhaan maine", jota kukaan ei uskalla kyseenalaistaa.

LIHAMARKKINAT MUUTOSTILASSA

Kotimaisen lihan hinta on noussut ja nousee edelleen, mikä johtaa kysynnän laskuun. Suomalainen lihatila on aika erilainen jo esimerkiksi kooltaan kuin esimerkiksi brasilialainen. Veijo kertoo käyneensä Brasiliassa tilalla, jolla oli 8000 hehtaarin pelto- ja laidunat 8000 sonnia varuten. Hän on myös käynyt tilalla, jolla oli 50.000 sonnia ja vastaavasti liki 50.000 hehtaaria pelto- ja laidunala. Huomattavasti tätäkin suurempia tiloja siellä on, toteaa Veijo muistuttaen meitä tältä osin maamme pienuudesta.

Entäpä mihin ollaan menossa, Veijo? Mikä käy kaupaksi ja kuinka tänä päivänä voimakkaasti osikoissa olevat ympäristöasiat on täällä hoidettu? "Horeca-sektorin lisäksi omat myymälät myyvät hyvin, joten se konsepti tuntuu toimivan. Myös lämmintä ruokaa menee koko ajan enemmän", Veijo toteaa.

ISO 14001 -ympäristösertifikaatin Chef Wotkin's sai jo vuosituhannen vaihteessa. Tuotantolaitteet toimivat maakaasulla ja suoralla höyryllä, osa tietysti myös sähköllä. Jätteet lajitellaan viiteen osaan ja näistä paperijäte edelleen kahteen osaan. Tuotannossa syntyvällä hukkalämmöllä lämmitetään talon käyttövesi. Wotkin's on jatkuvasti kehittännyt toimintaansa myös ympäristöasioissa.

Juha Jokinen



MAINOSMIEHENTUPLAVEE

Veijon tarinoita on mukava kuunnella. Aikaa on jo vierähtänyt ja seuraavia vieraita ja yhteistyökumppaneita on jo odottamassa päästäkseen PR-miehen ja lihamestarin juttusille. Yksi asia on vielä haastattelun lopuksi selvitettävä. Onko Iisalmen poika tehnyt Hurriganesit, kun on firman tuotemerkissä kirjoittanut sukunimensä tuplaveellä, vaikka lihamestarin oikea nimi kirjoitetaan Votkin. Remuhan valitsi aikanaan Suomen kenties kuuluisimman rock-yhtyeen nimeksi nimen "Hurriganes" g-kirjaimella kirjoitettuna nimen "Hurricanes"-sijaan, koska G-kirjain teki nimestä jotenkin kovemman, rokimman, siinä oli enemmän jytinää tai miten se nyt Remu-kielellä sanoittaisikaan.

Itse asiassa mainostoimistolla oli tässä aikanaan sormensa pelissä. "Ehkäpä he tiesivät, että pääni on vaikea kääntää ja myivät minulle tämän tuotemerkkijatuksen aikanaan ollessani sairaslomalla. Ajattelivat varmaan, että nyt en ainakaan jaksaa väittää vastaan", Veijo Votkin muistelee, eikä kannan enää mainosmaakareille kaunaa. Hän pitää nykyistä logoa varsin onnistuneena.

Logossa esiintyvä keittiömestari on Eero Mäkelä, yksi suomalaisen ruokakulttuurin ja gastronomian uranuurtajista. Mainio logo nousee uudestaan esille viikko haastattelun jälkeen, kun kuulemme, että Veijo Votkinin hyvä ystävä, Eero Mäkelä on menehtynyt äkilliseen sairaskohtaukseen.

Keittiömestari Petteri Uuttu kertoo, että Self-Cooking Centereiden ominaisuudet pääsevät heidän tuotannossaan mainiosti esille. Valmiiden prosessien ansiosta tuotteista tulee tasalaatuisia eikä työaikaa kulu ylimääräiseen säätämiseen tai itse kypsennysprosessin valvomisen.

Metoksen koulutustarjonta on täydentynyt nettisovelluksella, joka tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avatusta Testaa tietosi -osiosta löydät Astianpesu ammattikeittiössä nimisen tietopaketin, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testistä tehokkaan oppimisvälineen.

Testin kesto on noin puoli tuntia ja sen päätteeksi voit tulostaa itselleen todistuksen suorituksestaan. Keräämämme palautteen perusteella teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittiössä -testin löydät kotisivuiltamme www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2008 aikana pelin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



Astianpesu ammattikeittiössä

Tervetuloa Metoksen nettikurssille, jonka teemana on astianpesu. Tämän materiaalin tarkoituksena on sekä testata vastaajien osaamista että antaa käytännön vinkkejä ja apua ammattikeittiöissä tapahtuvaan koneelliseen astianpesuun. Materiaali on tehty monivalintakysymysten muotoon. Saat vastauksista välittömän palautteen, jolloin asiat jäävät tehokkaasti mieleen.

Päiset alkuun täyttämällä oheiset perustiedot. Halutessasi voit tulostaa itsellesi todistuksen suorituksestasi. Otamme erittäin mielellämme palautetta materiaalista. Palautteen voit antaa lopussa olevalla lomakkeella. Kaikkien vastaajien kesken arvomme joka kuukausi yhden Iittalan tuotepaketin.

Oppimateriaali on kerätty siten, että se vastaisi mahdollisimman hyvin markkinoilla olevia ammattikäyttöön tarkoitettuja pesukoneita. Tarkemmat tiedot kunkin astianpesukoneen tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön saat kyselyn pesukoneen omista käyttöohjeista. Tätä oppimateriaalia ei ole missään olosuhteissa tarkoitettu kumoamaan minkään markkinoilla olevan pesukoneen omia käyttöohjeita.

Jatka



PORIN PRIKAATI, SÄKYLÄ

Astiat puhtaiksi armeijan malliin

Astianpesun tavoitteena on saada likaiset astiat puhtaiksi mahdollisimman taloudellisesti, ergonomisesti ja ekologisesti. Säkylän muonituskeskuksessa vuosittainen ateriannoston määrä kohoaa 1,3 miljoonaan. Astiahuollosta muodostuu palapeli, jonka jokaisen osan on osuttava kohdalleen.

Muonituskeskuksen ravitsemispäällikkö **Kirsti Ranta** kertoo ruokailijamäärän yhdellä aterialla vaihtelevan 1300:sta lähes kahtentuhanteen. Varusmiesten ja henkilökunnan lisäksi muonituskeskuksen asiakaskuntaan kuuluu myös kansainvälisen koulutuskeskuksen väkeä. Muonituskeskuksessa valmistetaan ruokaa päivittäin. Toimintatapoja ruokailun toteutukseen on erilaisia.

- Ateriat nautitaan joko täällä ruokasalissa tai maastossa. Maastoon ateriat toimitetaan raaka-aineina tai valmiina. Ateriat voidaan koostaa myös taistelumuonapakkauksilla. Kaksi kertaa vuodessa meillä on kolmen kuukauden jakso, jolloin yksiköissä ei ole koulutettuja varusmiehkeitä. Tuolloin kaikki maastoon toimitettava ruoka lähtee meiltä valmiina ja keittiön työkuorma on suurimmillaan, Kirsti Ranta selvittää.

KEHITYMISTÄ KAIKILLA RINTAMILLA

Vanhoista Suomi-filmeistä tutut perunoita kuorivat alokkaat ovat maamme varuskunnissa historiaa. Perunat tulevat keittiöihin kuorittuina eikä varusmiehiä enää käytetä muonituskeskuksissa työvoimana. Palveluksessa olevista varusmiehistä sotilaskeittäjien tehtävänä on ruoan valmistaminen maastossa.

- Meidän muonituskeskuksen henkilökunta osallistuu varusmiehkeitä kouluttamiseen. Siellä tehdään hitsareista ja asentajista viikossa, parissa

kokkeja, Kirsti Ranta hymyilee.

1986 Säkylään tullut Kirsti Ranta sanoo seuranneensa puolustusvoimien ruokahuollon kehittymistä aitiopaikalta. Multajuurekset ja ruhonpuolikkaat ovat mennyttä aikaa, joten tiloja nykyaikaistettaessa seinää kaatuu ja pora pärisee.

- Elintarviketeollisuudessa tapahtunut tuotekehitys on vienyt myös meitä eteenpäin. Asioita on kehitetty paljon yhteistyössä, jolloin on löydetty juuri meidän tarpeisiin sopivia ratkaisuja. Muonituskeskukset kuuluvat Puolustusvoimien ruokahuollon palvelukeskukseen. Kaikkiaan PURUssa on 25 muonituskeskusta. Kirsti Ranta antaa PURUlle erityismaininnan siitä, että se kouluttaa aktiivisesti henkilökuntaansa. Osaaminen ja sitoutuminen punnittiin, kun Säkylän muonituskeskuksen väki oli remontin ajan autohallissa evakossa ja samalla myllättiin vanhoja tiloja uuteen uskoon.

- Muonituskeskuksen saneeraus oli kokonaisuut-

dessaan opettavainen keikka. Näin mielenkiintoinen haaste tulee varmasti vain kerran työuran aikana.

AUTOMAATIOTYÖN HELPOITAJANA

Kirsti Ranta kertoo uuden astianpesulinjaston tuoneen selkeitä parannuksia edelliseen linjastoon, joka edusti oman aikansa laiteteknologiaa ja jonka suunnittelun pohjana olleet lähtökohdat olivat vuosien saatossa muuttuneet.

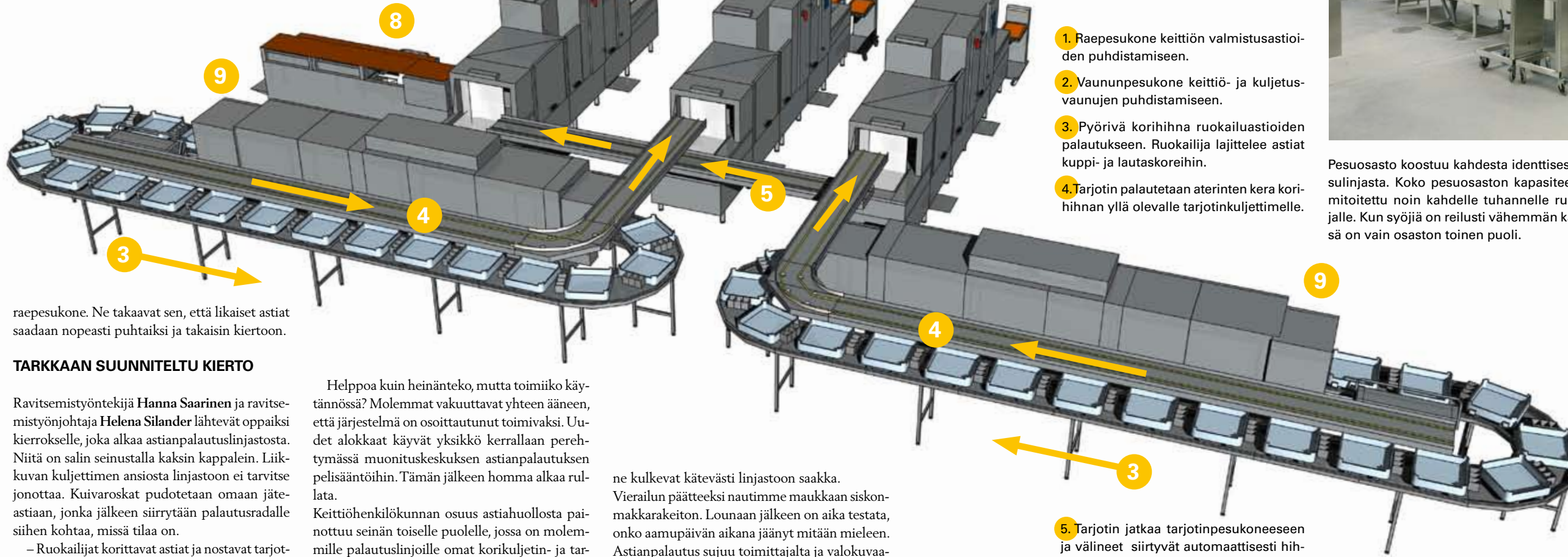
- Pitkälle viety automatisointi on vähentänyt oleellisesti työn kuormittavuutta. Käytössämme on 10 astianpesukonetta, joten astiat saadaan nopeasti kierto. Ennen plarattiin puhtaita aterimia korista, nyt automaattinen lajittelija hoitaa homman, Kirsti Ranta vertailee ja neuvoo ottamaan suunnittelussa kokonaisuuden huomioon.

Muonituskeskuksen astianpalautusosaston ”asiakasliittymä” on selkeä. Kaksi pitkää linjastoa ja riittävän leveä käytävä takaavat sen, että palautuspiste ei ruuhkaannu.



– Kun automatisointi kasvaa, niin myös laitteiden pesulle on varattava riittävästi aikaa. Ruokailuasteille tarkoitettut koneet ja kuljettimet pestään kolme kertaa päivässä. Tavoitteena oleva hygieniataso tulee myös määritellä. Esimerkiksi maastoasteille saatu oma pesukone oli todella hyvä investointi.

Aikaisemmin maastoastioiden pesun hoitivat varusmiehet letkulla ja harjalla lattiakaivon päällä. Uusitus palautuspisteessä on biojätejärjestelmä ja seinän takana odottavat tunnelipesukone ja



raepesukone. Ne takaavat sen, että likaiset astiat saadaan nopeasti puhtaksi ja takaisin kiertoon.

TARKKAAN SUUNNITELTU KIERTO

Ravitsemistyöntekijä **Hanna Saarinen** ja ravitsemistyönjohtaja **Helena Silander** lähtevät oppaiksi kierrokselle, joka alkaa astianpalautuslinjastosta. Niitä on salin seinustalla kaksin kappalein. Liikkuvan kuljettimen ansiosta linjastoon ei tarvitse jonottaa. Kuivaroskat pudotetaan omaan jäteastiaan, jonka jälkeen siirrytään palautusradalle siihen kohtaan, missä tilaa on.

– Ruokailijat korittavat astiat ja nostavat tarjotimet yläpuolella olevalle kuljettimelle. Aterimet jätetään tarjottimien päälle. Biojäte ja yli jääneet juomat kaadetaan korien alla olevaan altaaseen, josta ne kulkeutuvat kuljettimessa olevien lastojen mukana eteenpäin, Hanna Saarinen kertoo.

Helppoa kuin heinänteko, mutta toimiiko käytännössä? Molemmat vakuuttavat yhteen ääneen, että järjestelmä on osoittautunut toimivaksi. Uudet alokat käyvät yksikkö kerrallaan perehtymässä muonituskeskuksen astianpalautuksen pelisääntöihin. Tämän jälkeen homma alkaa rullata.

Keittiöhenkilökunnan osuus astiahuollosta painottuu seinän toiselle puolelle, jossa on molemmille palautuslinjoille omat korikuljetin- ja tarjotinpesukoneet. Tilavan kokoisessa astianpesuhuoneessa näkyy selkeästi, että se on suunniteltu vaunuliikenteelle. Kaikenlainen nostelu ja kantaminen on pyritty minimoimaan. Molempien linjojen ollessa käytössä ruokailuasteiden pesussa

työskentelee kolme henkilöä.

Tarjotinpesukoneiden päissä on automaattiset pinoajat, jotka lataavat tarjotimet vaunuihin. Aterimet putoavat tarjottimelta kuljettimelle, joka vie molempia pesulinjoja palvelemaan aterinpesukoneeseen. Viimeisenä lenkinä on aterinlajittelija. Täydet aterinlaatikot nostetaan vaunuihin, joilla

ne kulkevat kätevästi linjastoon saakka.

Vierailun päätteeksi nautimme maukkaan siskonmakkarakeiton. Lounaan jälkeen on aika testata, onko aamupäivän aikana jäänyt mitään mieleen. Astianpalautus sujuu toimittajalta ja valokuvajalta mallikkaasti. Käytännön harjoituksia vierestä seurannut ravitsemisesimies **Terttu Majamäki** antaa meille suorituksesta keuhut.

Juho Mäyry

Tarjotimet pinoutuvat automaattisesti takaisin jakelijoihin. Palautukseen mahtuu kaksi jakelijaa. Punainen valo ilmoittaa jakelimen täyttymisestä.

1. Raepesukone keittiön valmistusastioiden puhdistamiseen.

2. Vaununpesukone keittiö- ja kuljetusvaunujen puhdistamiseen.

3. Pyörivä korihhna ruokailuasteiden palautukseen. Ruokailija lajittelee astiat kuppi- ja lautaskoreihin.

4. Tarjotin palautetaan aterinten kera korihhnan yllä olevalle tarjotinkuljettimelle.

5. Tarjotin jatkaa tarjotinpesukoneeseen ja välineet siirtyvät automaattisesti hihnalle, joka vie ne aterinpesukoneeseen.

6. Tarjotinpesukone automaattisella vaunutäytöllä.

7. Aterinpesukone ja kuljetin lajittelijalle.



Pesuosasto koostuu kahdesta identtisestä pesulinjasta. Koko pesuosaston kapasiteetti on mitoitettu noin kahdelle tuhannelle ruokailijalle. Kun syöjiä on reilusti vähemmän käytössä on vain osaston toinen puoli.



Ulkoa palaavat kuljetussäiliöt ja -laatikot käsitellään palautustilassa ja tuodaan pesutilaan, jossa ne pestään tappimatto- ja raepesukoneessa.

8. Aterinlajittelija.

9. Korikuljetinkone lautasilille ja lasseille.

Aterimet tippuvat tarjottimelta kuljettimelle, joka vie ne aterinpesukoneen läpi lajittelijaan. Aterinlajittelija täyttää aterimet omiin laatikoihin. Punainen valo ilmoittaa aterinlaatikon täyttymisestä.



ENNEN OLI ENNEN JA NYT ON NYT

Kun tämän jutun kirjoittaja melko tarkalleen 20 vuotta sitten aloitti varusmiespalveluksensa Säkylässä, niin tuolloin syötiin melamiinilautasilta ja juotiin peltimukeista. Ruoka tuotiin kärryllä pöydän päähän, josta ryhmänjohtaja laittoi astiat kiertämään. Ensimmäinen piti tietysti repiä ryhtiä. Ruoka sinällään oli hyvää, mutta itse tapahtuma oli lähempänä muuta sotilaspalvelusta kuin rauhallista ruokailuhetkeä, joka olisi katkaissut päivän rytmin.

Nyt Säkylässä ruoka on esillä tyylikkäässä noutopöydissä ja astioiden materiaali on vaihtunut lasiin ja posliiniin. Sotilaallinen järjestys on toki säilynyt. Kukin yksikkö tulee ruokailuun ennalta määrättyyn aikaan, eikä minkäänlaisia "avohärdellejä" näe niin ulkona kuin salissa-kaan.

Ruokailu on kehittynyt valtavasti monilla eri osa-alueilla. Palautteen hyödyntäminen on tärkeä osa kehittämistä. Suoritamme laajemmat asiakaskyselyt kaksi kertaa vuodessa. Näiden lisäksi pyrimme kirjaamaan myös päivittäiset palautteet ja hyödyntämään entistä paremmin myös tätä tietoa, Kirsti Ranta selvittää.

Vakioituissa ruokaohjeissa on pohjana varusmieskohtainen annoskoko, mutta täällä ei edes Tuntemattoman sotilaan Lahtinen pääsisi purnaamaan rätingeistä, joilla todistetaan, että sulla ei voi olla nälkä. Noutopöydässä jokainen lastaa lautasensa oman mielensä mukaan. Myös astioilla on vaikutusta menekkiin - kun lautasen halkaisija



Vaununpesukone on upotettu samaan tasoon lattiapinnan kanssa.

kasvoi, teki ruoka paremmin kaupansa.

Muonituskeskuksen käytössä on kiertävä kuuden viikon lista. Varusmiehet nauttivat parhaillaan viikon aikana neljätoista lämmintä ateriana samassa "ravintolassa", joten jokaisen mieli kaipaa herkästi vaihtelua. Pitkät koulutusjaksot maastossa ovat erityinen haaste. Keitot ja pataruoat ovat näppäriä valmistaa ja säilyvät hyvin lämpiminä, mutta pidemmän metsäkeikan lop-

puvaiheessa alkaa varmasti tehdä mieli pihviä, perunaa ja salaattia. Kirsti Ranta kertoo, että harjoitusten suunnittelussa otetaan vaihtelu huomioon.

Toki maasto-olosuhteet rajoittavat valikoimaa. Jos maastoruokailua lähdetään kehittämään, niin näkisin suurimpana haasteena ruokailuastiat. Pakki on kätevä, mutta aika askeettinen astia, vaikka siitä tarjottaisiin kuinka hienoa ruokaa.

Säkylän muonituskeskuksen rakennus ja keskuspiha, jossa järjestäytyään ennen ruokailuun siirtymistä.



metos
Ammattilaisten kohtaamispaikka

Metos Center

Käyttökoulutukset jatkuvat syksyllä

Keravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Loppuvuoden 2008 aikana jatkamme suosittuja käyttökoulutuksia sekä erilaisia teemapäiviä. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, nettisivun www.metos.com sekä erillisten kutsujen välityksellä.

Metos Centerin käyttökoulutuksissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppeihin keskittyvien Metos Proveno-kombipata ja Metos SelfCooking Center -koulutusten lisäksi tarjolla on omat kurssit jäädytyksestä, astianpesusta, ruoan kypsennyksestä ja ruoan tarjollepanosta.

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

ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua mukaan lähettämällä yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen metos.center@metos.com. Näyttelyemäntämme tavoitat puhelimitse numeroista 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

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

Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

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

Tiistai	16.9.2008	Metos SelfCooking Center
Tiistai	21.10.2008	Astianpesu (tunnelikoneet)
Tiistai	4.11.2008	Ruoankypsennyksen perusteet
Tiistai	18.11.2008	Ruoan tarjollepano
Tiistai	2.12.2008	Metos SelfCooking Center





Café Torpanranta
on Munkkiniemen helmi



Café Torpanrannan suuret merelle avautuvat maisemaikkunat tuovat päivänvalon tehokkaasti sisälle. Ikkunoiden ja rannan välissä on koko ravintolan levyinen ulkoterassi.

Jos hakee Helsingistä sopivaa liikepaikkaa kahvilalle, niin tarjontaa ei välttämättä ole ruuhkaksi asti. Vielä vähemmän vaihtoehtoja jää, kun aikoo perustaa rantakahvilan kivenheiton päähän raitiovanupysäkeistä. Munkkiniemessä sijaitseva Café Torpanranta täyttää nämä kriteerit ja on saavuttanut 26 toimintavuotensa aikana asiakkaiden vankkumattoman suosion.

Paikan omistaja Juha Paatela toimi aikaisemmin kuljetusalalla ja siirtyi vuosituhannen alussa ravintolapuolelle. Munkkiniemen rantaan, Hilton Kalastajatorpan naapuriin maastoutuvalla kahvilalla ja sen omistajalla oli kuitenkin jo pidempi historia takanaan.

– Tämä kaupunginosana on todella tuttu, sillä muutin tänne 1950–60 –lukujen taitteessa. Vanhempani perustivat kahvilan vuonna 1982 ja ostin sen itselleni vuonna 1995. Tämä paikka on monessakin mielessä ainutlaatuinen. Yksi erikoisuus on se, että olemme olleet perustamisesta saakka joulua ja juhannusta lukuun ottamatta joka päivä auki, Juha Paatela selvittää.



Voisiko paikalle enää parempaa sijaintia toivoa. Sisustus elää vuodenaikojen mukaan.

PALVELUTAPAHTUMAAN JOUSTOAA

Café Torpanrannan liikevaihto elää sekä vuodenaikojen että sään mukaan. Sisätiloissa olevat 83 asiakaspaikkaa ovat käytössä vuoden ympäri. Kevään korvilla aukeaa 240-paikkainen terassi, joka on erityisesti lämpimillä ilmoilla todella suosittu. Viime aikoina ovipumppu lauloi sen

verran tiheään, että kassajono kiemurteli usein ulos saakka.

– Ryhdyimme henkilökunnan kanssa miettimään prosesseja uudelleen. Jos paikalla on sellainen maine, että sinne pitää aina jonottaa, niin asiakastytyväisyys kärsii, Juha Paatela kertoo. Toimiva ratkaisu löytyi lopulta isommista ja pienemmistä muutoksista, jotka yhdessä saivat



Café Torpanrannan linjastosta löytyy tuotteita niin akuuttiin makeannälkään kuin pikku suolaisen tarpeessa oleville asiakkaille. Kaksi suurta lasikkoa mahdollistavat sen, että tuotteita on riittävästi esillä myös kierron ollessa nopeimmillaan.

kaivatun jouston aikaan.

– Salaattien täytteet laitettiin asiakkaiden nähtäville omaan lasikkoon. Pohjasalaatin päälle voi valita kaksi täytettä ja halutessa enemmänkin. Vanhan jonotusnumerojärjestelmän sijaan anokset kootaan nyt asiakkaan odottaessa. Teemme enemmän työtunteja aamulla, jotta itse palvelutapahtuma kävisi joustavasti, Juha Paatela kertoo.

– Maksutapahtumaan saimme vauhtia, kun rakensimme kolme kassapistettä, joiden miehitystä voimme vaihdella kysynnän mukaan. Yksi merkittävä muutos oli linjaston lasikot, joissa on riittävästi tilaa itsepalvelussa oleville tuotteille, Juha Paatela kertoo.

TÄRKEÄT TEKIJÄT

Ruuhka-aikoina koetuksella ollut astiahuolto mietittiin sekin uudelleen osana isompaa kokonaisuutta. Pullonkaulana ei suinkaan ollut pari vuotta vanhan kupukoneen kapasiteetti, vaan puhtaiden astioiden säilytys.

– Kun tiskissä on hyvä tyyppi ja koko porukka on juonessa mukana, niin tuleehan sieltä puhdasta tavaraa vaikka kuinka paljon. Meille oli tärkeää saada puhtaat astiat linjastoon saataville. Ratkaisuksi löytyi linjaston alkuun asetetut lasiset kuppitelineet ja takaseinälle upotetut korijohteet. Kun vielä vaihdoin vanhat kuluneet korit uusiin, tuli kokonaisuudesta todella tyylikäs, Juha Paatela kehaisee ja kertoo projek-



Salaattilasikosta asiakas voi valita itse haluamansa täytteet pohjasalaatin päälle.

tin onnistuneen kaikilla mittareilla mitattuna. – Meillä on volyymit selvästi kasvaneet ja asiakkaat ovat olleet tyytyväisiä. Uudistuksilla on varmasti ollut vaikutusta tähän.

Juha Paatela kertoo löytäneensä kahvilaan erinomaisen tiimin, joka on ollut aktiivisesti mukana kehittämässä toimintaa. Pitkät työsuhteet ja työntekijöiden yhteiset aktiviteetit kertovat

omaa kieltään siitä, että paikassa viihdytään myös sillä tiskin toisella puolella.

VANHAA JA UUTTA

Vaikka 1980-luvun alun arkkitehtuuria edustava kahvila ei olekaan mikään museoviraston suojelukohde, oli omistajalla selkeä näkemys

siitä, että remontin yhteydessä paikan henki tulee säilyttää.

Palvelutiskin jatkaminen, ulkoseinän siirtäminen sekä lukuisat pienemmät kasvojenkohotukset sisustuksessa on tehty niin, että muutoksen huomaa, mutta se ei pistä silmään. Café Torpanrannan sisustus suunnitellun Juha Paatela antoi Ristomatti Ratian toimistolle.

– Tämänkaltaiset kahvilat sopivat Helsinkiin mainiosti ja näitä toivoisi olevan enemmänkin. Sisustuksessa oli paljon hyviä elementtejä, joten en halunnut lähteä muuttamaan kaikkea pelkän muuttamisen vuoksi, Ristomatti Ratia muistelee projektia, jonka hän ideoi ja Vladimir Tomevski piirsi.

Hyvä esimerkki säilytettävistä yksityiskohdista olivat katon puiset tukipalkit, jotka otettiin reilusti esille ja maalattiin. Rakennuksen molemmissa päissä oleviin mutterinmuotoisiin osiin tehtiin jyvän näköiset kattotuotet, jotka istuvat paikoillaan kuin olisivat aina olleet siinä. Linjaston värit, uudet tuolit ja tehokkaampi valaistus antoivat lopputuloksen salille.

Entäs ne kompromissit sitten? Ristomatti Ratia kertoo projektin sujuneen alusta saakka vauhdikkaasti ja yhteisen sävelen löytyneen nopeasti.

– Kassan takana olevan kaislaseinänkin päättimme säilyttää ja sitä maalattiin yksi patkka lisääkin. Modernistina en olisi sellaista itse alun perin suunnitellut, mutta nyt siitä on tullut osa kahvilan identiteettiä, joten se on paikkansa ansainnut.

Juha Mäyry



Ristomatti Ratia

Vuonna 1941 syntynyt Ristomatti Ratia sai jo äidinmaidossa eväät suunnittelun ja muotoilun maailmaan. Hänen äitinsä, Marimekon perustaja Armi Ratia (1912 – 1979), oli suomalaisen designin, tekstiiliteollisuuden ja kulutustavaroiden viennin uranuurtaja.

Ristomatti Ratia valmistui sisustusarkkitehdiksi englantilaisesta Leicester College of Art'sta vuonna 1966. Työura alkoi Marimekon myymälöiden suunnittelulla ja seuraava työnantaja oli hänen itse perustamansa Décembre Oy. Marimekon pikkutavaroiden markiisikangaslaukkujen suunnittelua ja markkinointia varten perustetun Décembre'n ensimmäinen tuote oli uusvanha skooli, josta tuli Mariskooliniminen suosikkituote.

Kuuluisin Ristomatti Ratian piirustuslaudalta lähtenyt tuote lienee Olkalaukku 301. Tämä "Marilaukkuna" tunnettu tuote on osoittautunut varsinaiseksi koko kansan suosikiksi, josta 35 vuoden ikä ei ole syönyt hohtoa. Varsinaisena läpimurtotuotteenaan Ristomatti Ratia pitää vuonna 1971 lanseerattua Palaset-säilytysjärjestelmää, josta tuli menestys myös Suomen rajojen ulkopuolella.

Uuden suunnan etsiminen oli edessä, kun Marimeko myytiin vuonna 1984 Amerille. Ristomatti Ratian toinen ura alkoi 1990-



luvulla, jolloin hän alkoi keskittää töitä omaa nimeään kantavan tuotemerkin alle. Useimmat tuotteista keskittyvät kodinsisustukseen ja vaatetukseen.

Eri yhteistyökumppaneille suunniteltu valikoima on hengästyttävän laaja sisältäen töitä aina kylpytakeista valmistaloihin ja ovimallistoon. Tuotemerkkiä hallinnoiva yritys Ratia Brand Co Oy saa pääosan kassavirrastaan erilaisista rojalteista. Yritys on toteuttanut valikoidusti myös yksittäisiä sisustusprojekteja yksityiskoteihin, myymälätiloihin ja ravintoloihin.

– Olemme toimisto, joka kerää ympärilleen aina kuhunkin projektiin tarvittavat kumppanit. Olemme saaneet sopivan määrän mielenkiintoisia töitä, vaikka emme ole itseämme mainostaneetkaan, Ristomatti Ratia kiittelee. Esimerkkinä erikoisista työtehtävistä Ristomatti Ratia mainitsee aasialaiselle tilaajalle suunniteltavat tallelokerot. Myös syksyllä valmistuva kirja-projekti on pitänyt miehen kiireisenä.

Ristomatti Ratia tunnustautuu kahvilaihmi-seksi, ja antaa hyvät pisteet sekä Suomen että toisen kotinsa sijaintimaan, Viron kahviloille.

– Mielestäni suomalainen kahvilakulttuuri elää ja voi hyvin. Merkittävin muutos on ollut erikoiskahvien tuleminen, joka on muuttanut palvelua. Oli hienoa seurata, kuinka Virossa kahvilat lähtivät aikanaan ennätysnopeasti liikkeelle, kun ihmisille avautui mahdollisuus päästä suhteellisen pienillä investoinneilla omaan yritykseen kiinni. Yhdysvalloissa eurooppalainen kahvilakulttuuri puuttui lähes kokonaan ennen Starbucksia.



metos
kitchen intelligence®

Metos VarioCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan Metos Centeriin tutustumaan uuteen kypsennysteknologiaan.



Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:

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

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

Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com



Opiskelijaruokailua Lahden malliin

Koo-kuppilat vastaa Päijät-Hämeen koulutus konsernin oppilaitosten opiskelija- ja henkilöstöravintoloista. Kokonaisuus käsittää 15 yksikköä, jotka sijaitsevat Lahdessa, Asikkalassa, Heinolassa, Hollolassa, Orimattilassa sekä Nastolassa. Yksi Lahden toimipisteistä, Ståhlberginkadulla sijaitseva Kampus 1, kävi noin vuosi sitten läpi mittavan uudistusprosessin ja päivitti kerralla niin keittiön prosessit kuin salin ilmeenkin uuteen uskoon.

Ravitsemispäällikkö **Sari Kovanen** kertoo Kampus 1:n päivittäisen annosmäärän vaihtelevan 1100 ja 1600 välillä. Keittiö palvelee myös kahta muuta oppilaitosta, joihin ruoka lähtee lämpövaunuilla. Syksyllä rinkiin tulee kolmas oppilaitos.

SALIN UUSI ILME

Kampus 1:n ruokasalia hallitsevat vaaleat sävyt ja kahdelta suunnalta tuleva luonnonvalon. Salin takaosassa huomio kiinnittyy tyylikkäisiin, vihreällä laminaatilla vuorattuihin tarjoilulinjastoihin. Seinillä olevista opasteista ja henkilökunnan asuista näkee, että Koo-kuppiloiden visuaaliseen ilmeeseen on panostettu. Opiskelijaruokailu on nopearytmisen tapahtuma, joten pelkällä silmänruoalla ei tulla toimeen. Salin

suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota sujuvaan asiointiin.

Nuorisoasteen opiskelijoille on neljä erillistä tarjoilulinjastoa ja kaksi kassaa, joissa ruokailijat kuittaavat suorituksen kelakortilla. AMK-opiskelijat ja henkilökunta saivat remontin yhteydessä oman linjaston ja rahastuspisteen. Sari Kovanen kertoo, että järjestely on osoittautunut onnistuneeksi.

– Linjasto vetää todella hyvin, mutta mahdollonta tämäkin järjestely ei saa mahdolliseksi. Meillä on vain 70 plus 230 istumapaikkaa, jotka normaalisti riittävät. Joskus käy valitettavasti niin, että vapaata istumapaikkaa joutuu odottamaan, eli asiakasvirran tasaisempi jakautuminen lounasajalle (kello 10.45 – 13.30) olisi meidän toivomuslistalla.

PUHDASTA TULEE

Myös astiahuolto mietittiin saneerauksen yhteydessä uudelleen. Lähtökohdaksi ei otettu sitä entistä lattiakaivon paikkaa, vaan astianpalautus- ja pesupisteelle löydettiin kokonaan uusi tila. Patatiski pestään keittiön yhteydessä olevalla läpiantomallisella raepesukoneella, mutta ruokailuasteoiden pesu tapahtuu nyt salin kulmaan rakennetussa omassa tilassaan. Sari Kovanen kiittelee, että kahden palautuslinjan rakentaminen sekä tarjotinpesukoneen ja esipesukoneen hankkiminen ovat osoittautuneet hyviksi päätöksiksi.

– Tarkemmin ajateltuna muutos entiseen on todella suuri. Esimerkiksi tarjotinpesukoneen automaattipinoaja ja kunnan ilmastointi ovat uusia juttuja, joista kukaan ei haluaisi palata entiseen.

Sari Kovanen on työskennellyt nykyisen työn-



Lämminkeittiö on jaettu asennusseinällä uuni- ja pataosastoihin.

antajansa palveluksessa vuodesta 1987. Työvuosien aikana keittiöapulaisten toimi on vaihtunut ravitsemispäällikön tehtävään ja ansioluettelo on täydentynyt ensin suurtaloukokin ja sitten suurtalousesimiehen tutkinnoilla.



Ravitsemispäällikkö Sari Kovanen ja kokki Mikko Lindroos.

Ravitsemispäällikön keittiötiimiin kuuluu kolme kokkia, kahdeksan ravitsemistyöntekijää sekä ravitsemistyönjohtaja **Sirpa Romppanen**, joka vastaa kahden palvelukeittiön toiminnoista. Lisäksi keittiössä on tarpeen mukaan osa-aikaisia työntekijöitä sekä työssäoppijoita. Työnkierto vie tekijät aina viikoksi yhteen tehtävään. Näin varmistetaan osaamisen laajuus ja tuodaan työhön kaivattua vaihtelua.

UUSI VALMISTUSRYTMI

Keittiön kaksi vaha pataa saivat jäädä remontin yhteydessä paikoilleen, mutta käytännössä kaikki muu valmistuslaitteisto tulikin sitten uutta. Vaikka ulkoseiniä ei siirreltykään, antoi puhtaalta pöydältä aloittaminen mahdollisuuden miettiä prosesseja uudelleen. Alakerrasta keittiön yhteyteen siirretyt käsivarastokylmiöt ja kasvisien käsittelypiste ovat vähentäneet ylimääräisen juoksemisen tarvetta. Sari Kovanen mukaan uusi laiteteknologia on muuttanut monia totuttuja rutiineja.

– Selkeimmät erot ovat varmaan sekoittavat padat ja SelfCooking Centerit. Työskentely on helpottunut ja kypsennysajat ovat selvästi lyhentyneet. Nopeampi valmistusrytmi on mahdollistanut sen, että voimme täyttää linjastoja joustavasti koko ruokailun ajan. Ruoan laatu on nyt varmasti tasaisempi.

Ravitsemispäällikön pyynnöstä käymme ottamassa kommentit keittiön puolelta. Haastatelta-

vaksi löytyi kokki **Mikko Lindroos**, joka on juuri saanut valmistettua viimeisen erän palapaistia aloittanut patojen pesun.

– Saimme ensimmäisen perehdytyksen uusiin laitteisiin Keravan Metos Centerissä, jonka jälkeen kouluttaja **Marja Leena Tuomi** kävi meitä täällä kouluttamassa. Paikan avaus sujui näiden ansioita ilman isompia yllätyksiä. Opiskelua kuitenkin vielä riittää, jotta osamme hyödyntää laitteiden kaikki ominaisuudet.

AITIOPAIKALLA

Tässä vaiheessa haastattelua salin ovet avautuvat ja kaikki linjastot täyttyvät hetkessä asiakkaita. Henkilökunta on nauttinut ennen h-hetkeä oman lounaansa ja on valmiina palvelemaan asiakkaita.

Ravitsemispäällikön kertomus sujuvasta asiointista näyttää pitävän hyvin paikkansa. Linjaston päässä oleva Metos Uutiset –lehden valokuvaaja päättää siirtyä kameranjalustoineen keittiön puolelle, kun neljää linjaa pitkin etenevät nuorisoasteen opiskelijat vyöryvät kohti.

Salin täyttää hetkessä iloinen puheensorina. Lämmin lounas on päivän kohokohta, josta meidän suomalaisten kannattaa pitää kiinni.

Juha Mäyry

Astianpesuosastolla tarjottimien kuljetus, pesu ja pinoaminen vaunuihin on automatisoitu.



Clarion Hotel

SIGN





Sinä joka et ole vannoutunut avantouimari saatat ihastua tähän Clarion Hotel Signin lämmitettyyn kattoaltaaseen ja urbaaniin näkymään Tukholman ylle. Alakerran aulabaarissa ja ravintoloissa ovat jalat taas turvallisesti maankamaralla.

Nyt kylpemään Tukholman kat-
tojen ylle. Kyllä, tämä päänä-
pisto kannattaa toteuttaa ja
silmäillä Tukholman keskustaa vaihteeksi
uudenlaisesta kulmasta uuden Clarion
Sign -hotellin kattoaltaalta.

Pelkkä kylpeminen Tukholman taivaan alla ei
nyt ehkä ole koko vitsi. Lähinnä sinä, joka olet
kiinnostunut näkemään mitä naapurimaan pää-
kaupungin mara-maailmassa tapahtuu, kannat-
taa seuraavan visiitin aikana käydä tutustumassa
uutuuttaan hohtavaan Clarion Sign -hotelliin
aivan Tukholman ydinkeskustassa.

Kuullostaa vähän oudolta, että aivan Tukol-
man keskustaan päärautatieaseman vierestä on
löydetty tyhjää tilaa niin paljon, että siihen on
saatu mahtumaan kaupungin suurimmaksi mai-
nostettu hotelli. Vapaita tontteja tai purkukun-
toisia kiinteistöjä ei Tukholman keskustassa enää
pitänyt olla. Rakennus on arkkitehtonisesti kiin-
nostava, sillä sen julkisivun kokoa ja näyttävyyt-
tä kasvattavat partakoneenterävät päädyt, jotka
halkovat ilmaa kuin lentokoneen siivet. Raken-
nuksen suunnittelija on tunnettu ruotsalainen
arkkitehti Gert Wingårdh. Hotellin korkealuok-
kaisessa sisustuksessa johtavana ajatuksena on
pohjoismainen design, josta meitä suomalaisia
ehkä eniten lämmittävät Alvar Aallon suunnit-
telemat huonekalut.

Hotelli on suunniteltu hyvin pitkälle liike-elä-

män käyttöön, se on keskeisellä paikalla ja hel-
posti tavoitettavissa kaikilla liikennevälineillä.
Huoneita on 558 sekä kokoustiloja on moneen
eri lähtöön ja niiden varustelu on huippuluok-
kaa. Suurin yksittäinen tilaisuus voidaan jär-
jestää jopa 700 vieraille ja konferenssikäytössä
kapasiteettia löytyy 1220 vieraille. Suuren puis-
toon avautuvan lasisen julkisivun taakse sijoit-
tavat aulan lisäksi alakerran ravintolat ja baari.
Ravintoloiden trendit on haettu New Yorkin
suunnalta.

CHOICE HOTELS SCANDINAVIA

Clarion Sign -hotelli kuuluu norjalaisomistei-
seen Choice Hotels Scandinavia AS -hotelliket-
juun, joka on Pohjoismaiden suurin hotelliketju
noin 160 hotellillaan. Choice Hotels Scandina-
via on osa Choice Hotels International -hot-
telliketjua, jolla on yli 5000 hotelliä 42 maassa.
Suomessa Choice Hotels Scandinavia -ketjun
tunnettavuus rajoittuu yhteensä kolmeen hot-
elliin sijaintinaan Vantaa, Kuopio ja Rovanie-

Suurten puistoon avautuvien maisemaikkunoiden takana olevat alakerran baari- ja ravintolatilat
ovat helposti kadulta sisääntultavat.





mi. Pääosin ketjun hotellit sijaitsevat Ruotsissa ja Norjassa sekä osin Tanskassa. Virossa Tallinnassa sekä Liettuaissa Vilnassa on kummassakin kaupungissa yksi Choice-hotelli.

Choicen viisi hotellibrändiä ovat Comfort Hotel, Quality Hotel, Quality Resort, Clarion Collection och Clarion Hotel. Comfort Hotellit löytyvät kaupunkien keskustoista ja ne tarjoavat tasokkaita majoituspalveluita liikematkustajille. Quality Hotel -konferenssihotellit sijoittuvat lentokenttien välittömään läheisyyteen sekä suuriin kaupunkeihin ja ne on suunniteltu pääasiassa kurssi- ja konferenssivieraiden käyttöön. Korkeatasoiset Quality Resort -lomahotellit sijaitsevat luonnonkauniiden turistimatkojen äärellä. Näissä ravintoloiden ja vapaa-ajan palveluiden valikoima on laaja.

Clarion Hotel -liikehotellit sijaitsevat parhaila paikoilla suurten kaupunkien keskustoissa tai lentokenttien läheisyydessä. Hotellit antavat nykyaikaiset ja monipuoliset tilamahdollisuudet kokousten ja konferenssien pitämiseen. Hotelleille on tyypillistä huippudesign sisustuksessa, taide-esineet sekä tasokkaat ravintolat ja baarit. Clarion Collection -hotellit ovat yksilöllisiä ja korkeatasoisia, pieniä kodikkaita hotelleja paljon matkustaville ihmisille, jotka arvostavat hyvää sijaintia paikallisesti parhailla paikoilla. Clarion Hotel Signin osoite Tukholmassa on Östra Järnvägsatan 35

Juha Björklund

Keittiö on myös mitoitettu palvelemaan suuria kokouksia ja konferensseja. SelfCooking Centereillä ja kombipadoilla kapasiteetti saadaan helposti nostettua yli tuhannelle ruokailijalle. Kaikki keittiötilat ja astianpesuosasto sijoittuvat rakennuksen katutasolla olevaan kerrokseen. Lisäksi hotellissa on oma henkilöstöravintola.







Püisin äärestä püisin ääreeseen

Jokainen on varmaan kuullut tarinan keittiömestarista, joka aikansa hienoissa ravintoloissa palveltuaan päätti tehdä jotakin muuta. Kimmo Nikko on yksi heistä. Hän valmistui Vaasan ravintolakoulusta 1990-luvun puolivälissä ja ehti sen jälkeen tehdä kierroksen Tornissa, Sundmansissa, Soup Bar and Kitchenissä, Kaarlen Kruunussa ja Teatterissa.

Vuonna 2002 Kimmo Nikko vaihtoi elintarviketeollisuuden puolelle ja pestautui keittiömestariksi Valion asiakasmarkkinointiin. Jos joku luuli, että edellä mainittu oli radikaali liike, niin jotakin vielä mullistavampaa oli tulossa. Vuonna 2005 Kimmo Nikko ja hänen avopuolisonsa Mila Säteri päättivät ryhtyä maatalousyrittäjiksi. Pari osti Millan veljeltä maatilan Vampulasta ja ryhtyi kasvattamaan sikoja ja siipikarjaa.

Kun kesän korvilla soittelimme Kimmo Nikolle ja pyysimme lupaa tulla jutuntekoon, niin mies neuvoo ajamaan Huittisiin. Hänet kuulemma löytäisi Wanha Sahko – nimisen ravintolan keittiöstä. Siis ravintolasta?

KODINOMAINEN TUNNELMA

Huittisten keskustan tuntumassa sijaitseva ravintola Wanha Sahko on saanut tunnelmalliset tilat 1903 valmistuneesta karjasuojasta. Paikassa on pidetty reilu neljännesvuosisata ravintolaa. Kimmo Nikko on ollut paikan isäntänä vuoden 2007 helmikuusta lähtien. Ravintolayrittäjä asteele keittiön puolelta saliin ja joutuu heti alkajaisiksi vastaamaan tiukkaan kysymykseen. Miten tässä nyt näin kävi, niitä eläimiä sinun piti kasvattaa?

– Ryhdyimme ravintoloitsijoiksi ystävien painostuksesta. Kun sopiva tila oli vapaana, niin kaikki asiat vaan osuivat kerralla kohdalleen, Kimmo Nikko selittää.

Wanhan Sahkon ovi käy kesäisenä tiistaipäivänä tasaiseen tahtiin. Sekä tulevat että menevät lounasvieraat morjenstavat ovensuussa istuvaa ravintoloitsijaa.

– Millan kanssa määrittelimme asiat aikanaan niin, että tämä on meidän koti ja tänne tulevat ihmiset meidän vieraita. Panostamme makuihin, mutta pyrimme välttämään kaikkea, joka tekee ruokailusta liian monimutkaista tai ravintola-

maista. Esimerkkinä noutopöydän tarjoiluasiat, jotka ovat samantyyppisiä mitä kotonakin käytetään, Kimmo Nikko kertoo.

Ravintolan pääpaino on lounaspöydässä, josta löytyy arkipäivisin kaksi lämminruokavaihtoehtoa, keitto ja salaatti. Kahdeksan euron hintaiseen lounaaseen kuuluu myös kahvi ja jälkiruoka.

PAIKALLISTA TARJONTAA

Kokkolassa syntynyt Kimmo Nikko kertoo yllättyneensä uuden kotiseutunsa ruokakulttuuriin kahdellakin eri tavalla. Vuoden 2007 alussa perustettu ravintola on löytänyt Huittisista nopeasti oman asiakaskuntansa. Sekä arkipäivisin myytävät lounaat että viikonloppujen yksityistilaisuudet ovat käyneet hyvin kaupaksi ja kesäkausina myös turistit ovat osanneet tulla paikkaan.

– Suurin yllätys minulle oli runsas pientuottajien määrä. Sekä vihannesten kasvattajia että lihapuolen yrityksiä löytyy todella paljon. Sopivan kokoisia toimittajia, joilla saatavuus on kunnossa, Kimmo Nikko kehaisee ja antaa pari esimerkkiä paikallisesta yritteliäisyydestä.

– Viime kesänä tuohon pihaan ajoi pakettiautot. Kaverilla oli myytävänä itse kasvatettua parsaa. Ostin ne siltä seisomalta ja niin meillä oli parsaviikot. Eilen sain ostettua 20 kiloa vasikan jauhelihaa ja nyt laitetaan siitä tehtyjä tuotteita listalle.

Luonnollisesti myös oman tilan Kukkopojat ovat vahvasti esillä ravintolan listoilla. Lähiruokaa tarjoavan ravintolan liikeidea on kunnianhimoinen. On ihan pakko kysyä miten kahdeksalla eurolla myytävä lounas jättää katetta.

– Laadukas lounas on meidän paras mainos. Kun siinä ei tingitä missään, niin yksityistilaisuuksien asiakkaat tietävät jo tilaisuutta suunnitellessaan meidän osaamisemme ja talon tavan toimia. Itselleen pitää olla rehellinen. Nyt kun raaka-aineiden hinnat ovat nousseet rajusti, niin on parempi nostaa hintaa kuin ryhtyä karsimaan juttuja ja katsomaan huomaako asiakas mitään, Kimmo Nikko neuvoo.

Ravintolan seuraava suurempi askel on muutto joen toiselle puolelle, josta yrittäjäpariskunta on ostanut perinteikkään VPK:n talon. Nyt elokuvateatterina palveleva rakennus saa sisälleen uuden ravintolan.

– Nimiehdotuksia otetaan vastaan Kimmo Nikko vinkkaa.

Juha Mäyry



Kimmo Nikko on usean muun ravintoloitsijan tapaan monitoimihenkilö, joka vaihtaa sujuvasti roolista toiseen. Miehen erikoisuutena on se, että hän myös itse kasvattaa osan ravintolansa raaka-aineista.

Kukonharjan tila kasvaa

Kimmo Nikon työpäivä alkaa eläinten hoidolla Vampulassa sijaitsevalla tilalla. Kun siipikarja ja porsaasat on saatu hoidettua, ajaa mies Huittisiin ja muuttuu keittiömestariksi. Ja illalla taas sama homma toisinpäin. Perheen monimuotoisen ja tapahtumarikkaan elämän kruununa on kaksi pikkuprinsessaa, keväällä syntynyt Iiris ja vajaan kolmen vuoden ikäinen Ilona.

– Merkittävin syy tänne muuttoon oli se, että halusimme lapsille maaseudun kasvuympäristön. Moni ihmetteli sitä, kun kuuli muutostamme, mutta ei kukaan sen jälkeen, kun on käynyt kotonamme, Kimmo Nikko kertoo.

Aivan untuvikkona keittiömestari ei karjankasvattajaksi lähtenyt. Ensi töikseen Kimmo Nikko kävi vuoden verran maatalouskoulua perehtyäkseen alaan.

Tilalla kasvatetaan kahdenlaisia siivekkäitä, kukkopoikia ja kevätkananpoikia. Kukkopojat kasvatetaan ruskeita munia munivien kanojen untuvikoista. Elikot tepastelevat vapaasti kasvattamon lattialla. Luonnollisemman ravinnon ja siitä johtuvan hitaamman kasvuvauhdin ansiosta lihasta tulee maukkaampaa ja kiinteämpää kuin broilereilla.

Kevätkananpoika on geeniperimältään broilerilajike, mutta myös se kasvatetaan kukkopoikien tapaan luomumaisissa olosuhteissa hiljaa ja hissukseen. Luomu-nimeä tilan tuotteille ei kuitenkaan ole haettu, sillä ravintona käytettävä vilja ei ole luomuviljaa.

Tuotteet teurastetaan ja pakastetaan Köyliössä, jonka jälkeen ne päätyvät pakkasvastastoon Säkylään. Vuoden aikana tilalla valmistuu viisi tai kuusi tuotantoerää. Kimmo Nikko suunnittelee kapasiteetin lisäämistä. Voi olla, että konehalli ja sikala saavat tehdä tilaa siipikarjalle.

– Tänä vuonna toiminnassa on ollut selvä käännekohta. Kahden vuoden aikana tehty työ on alkanut kantaa hedelmää ja meidän tuotteita alkaa olla yhä useammassa ravintoloissa, Kimmo Nikko iloitsee.

Tuotteen takana on loistava tarina. Tästähän olisi lyhyt matka myös kuluttajatuotteeksi.

– Oikeastaan se on jo. Ei tosin kovin laajasmittakaavassa. Markkasen Kirsti Helsingin Wanhassa Kauppahallissa myy meidän tuotteita.

Vuodenvaihteessa 2009 Kimmo Nikolla on edessään vielä yksi muutos. Hänestä tulee muutaman vuoden tauon jälkeen taas kaupunkilainen, kun Vampulan kunta liitetään Huittisiin.

Sahkon Kievari



Uusia pizzauuneja

Metoksen pizzauunien valikoima on täydentynyt alkukesästä kahdella uudella mallisarjalla: Metos Domitor ja Metos Millennium –pizzauuneilla.

Domitor on vankkatekoinen ja helppokäyttöinen perusuuni, joka on suunniteltu pienempään pizzatuotantoon, kuten esimerkiksi ravintoloihin, joissa pizza täydentää ruokalistaa. Uunin tulenkestävä tiilimassa-arina varaa erinomaisesti lämpöä ja paistaa nopeasti maukkaat ja rapeat pizzat, leivät ja muut keittiön uunituotteet.

Domitor-mallien ylä- ja alalämpötilaa voidaan säätää erikseen termostaattilla, jonka säätöalue kattaa välin 0-400 °C. Kaikissa malleissa on luukussa keraaminen lasi-ikkuna ja kammiossa halogeenivalaistus. Uuneja on saatavissa sekä yksi- että kaksikammioisina.

Metos Millennium –sarjan pizzauunit on suunniteltu vaativaan pizzatuotantoon. Uunin luukku avautuu ergonomisesti ylöspäin. Tämä helpottaa työskentelyä ja minimoi lämpöhukan vaikka uuniluukun ollessa pidemmän aikaa auki. Lämpöä hyvin varaava, tulenkestävä tiilimassa-arina on mitoitettu pizzoille joiden halkaisija on 35 cm. Millennium -malleissa on tarkka digitaalinen ohjaus, ylä- ja alalämmön suhdetta voidaan säätää 5 % askelin. Lämpötilaa säädetään digitaalisella termostaattilla yhden asteen tarkkuudella välillä 0-400 °C. Kosteudenpoistohormin aukko on säädettävissä tuotteen ja tuotannon mukaisesti portaattomasti. Kaikissa malleissa on luukussa kaksikerroksinen lämpölasikkuna ja kammiossa halogeenivalaistus. Uuneja on saatavissa sekä yksi- että kaksikammioisina.

Lisätietoja pizzauuneista saat Metoksen myynnistä, 0204 39 13.



Uusia rasvakeittimiä

Metoksen rasvakeitinmallisto on uudistunut kesän aikana. Uudet pöytä- ja lattiamalliset keittimet tarjoavat paljon uusia ominaisuuksia, jotka auttavat valmistamaan laadukkaita uoppapaistotuotteita ja tekevät työskentelystä entistä helpompaa ja turvallisempaa.

Metos Profi Plus –rasvakeittimet ovat kompaktin kokoisia keittiön peruskeittimiä, jotka asennetaan tason päälle. Ohjauspaneelin valintakiekosta valitaan öljyn lämmitysjakso sekä paistolämpötilat 80 - 110 asteeseen kymmenen ja siitä eteenpäin 190 asteeseen saakka viiden asteen välein. Termoelementti ylläpitää öljyn lämpötilaa yhden asteen tarkkuudella. Toimitukseen kuuluu myös altaan kansi. Lisävarusteena on saatavilla Frit Oil –suodatussihti sekä pöytämallinen suolaussallas, joka pitää rapeaksi paistetut ranskalaiset lämpimänä

Uudet lattiamalliset Metos-rasvakeittimet, Vision, Basic Plus ja Easy Plus –mallit on tarkoitettu vaativaan, pakastettujen tuotteiden jatkuvaan uoppapaistoon. Tarkka lämpötilanohjaus sekä sähkötehon ja öljynmäärän suhde, 1:1, takaavat nopean öljyn lämmön palautumisen ja jatkuvan paistomahdollisuuden. Kaikissa malleissa on vakiona öljyä säästävä hidas lämmitysjakso. Alakaapissa sijaitsevat suodatussihdit ja öljyaltat sekä saumojen minimointi helpottavat puhdistusta. Lisävarusteena saatavan öljypumpun avulla öljyn suodatus voidaan suorittaa vaikka

175 asteen lämpötilassa viidessä minuutissa ja näin pidentää öljyn käyttöikää.

Metos Basic Plus ja Easy Plus –rasvakeitinten säätö tapahtuu valintakiekolla. Metos Vision –rasvakeittimet ovat tietokoneohjattuja ja niissä on mahdollisuus 18 paisto-ohjelman tallentamiseen. LCD -näyttö kertoo paistoajan ja lämpötilan sekä jäljellä olevan paistoajan. Painamalla ohjelmapainiketta lämmitysvastukset aktivoituvat välittömästi ja korihissi (lisävaruste) laskeutuu vasta, kun lämpötila on asetetun mukainen. Valinnaisella valmiustoiminnolla öljyn lämpötila pudotetaan ohjelmoidun ajan jälkeen 60-90 asteeseen.

Lisätietoja rasvakeittimistä saat Metoksen myynnistä, 0204 39 13.



Ilo tutustua.



ilo
design Inkeri Leivo

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

Maailman suurin lentopalloturnaus ei jättänyt ketään nälkäiseksi



Maailman suurin lentopalloturnaus Power Cup on näytön paikka joukkueille sekä järjestelyissä mukana oleville henkilöille. Savonlinnassa kesäkuun alussa järjestetty turnaus kokosi tänä vuonna 900 joukkuetta ja kisapasseja leimattiin lähes 8000. Nelipäiväisen tapahtuman ruokapalvelut otti vastuulleen Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelut, ensimmäisenä kunnallisena toimijana 24 kertaa järjestetyn turnauksen historiassa.

Savonlinnan Power Cup -turnauksessa lounas ja päivällinen valmistettiin kaupungin viiden suurimman koulun keittiöissä. Karpalon aluekeittiö valmisti kaikki tarvittavat erikoisruokavaliot ja Mertalan koulu vastasi lounaiden ja päivällisten salaateista ja raasteista. Pääruoka valmistettiin suurissa Metos System Rational -yhdistelmäuuneissa, joita oli käytössä 16 kappaletta. Ruokapalvelu hankki toukokuussa lisäksi kaksi uutta Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskusta, joihin kuhunkin mahtuu yhdellä kerralla 30 GN 1/1-65 mm vuokaa. Kapasiteettia kuvaa hyvin se, että yhdellä valmistuskerralla saatiin yhteensä 240 vuoallista broileripastaa, josta riitti syötävää noin 5200-5500 ruokailijalle. Kun urheilijoita ja huoltohenkilöitä oli noin 8000 ja vierailijapassin kantajiakin lähes tuhat, niin keittiöissä riitti vipinää ja haasteita. Kaikki sujui kuitenkin mallikkaasti, koska tekniikka pelasi ja valmistustiimi oli iskussa.



Lounastarjoilu käynnissä Kellarpellon hallissa.

Ruokalistan suunnittelussa käytettiin hyväksi edellisistä turnauksista saatuja palautteita. Listalla oli mukana koko joukko lempiruokia, jotka maistuivat innokkaille ja nälkäisille lentopalloilijoille ja huoltohenkilöstölle. Lounas ja päivällinen tarjottiin Kellarpellossa suuressa hallissa. Lisäksi noin 1000 osallistujaa ruokaili Talvisalon koulun ruokasalissa. Lounas ja päivällinen sisälsivät aina maidon, ruisleivän sekä leivitteen.

MYÖS ERITYSRUOKAVALIOT HUOMIOITIIN

Kaikki ruoat valmistettiin vähälaktooisista raaka-aineista. Power Cupissa tarjotuista ruuista ainoastaan jauheliha-makaronilaatikossa oli kananmunaa. Myöskään riisiipiirakat, jotka tulivat perjantain iltapalalle Savonlinnan leipureilta, eivät sisältäneet kananmunaa. Näin onnistuttiin palvelemaan myös niitä asiakas-

ryhmiä, joilla oli ruokavaliossa rajoituksia. Kaikki erityisruokavalioiden tilanneet asiakkaat saivat rannekkeen, jonka he kiinnittivät joko normaaliin kisapassiinsa tai ranteeseensa koko neljän päivän ajaksi. Ruokailuun tullessa erityisruokavaliot oli katettu omaan linjastoonsa, mikä osaltaan auttoi ruokailun sujumista ja esti ruuhkia.

Power Cup -turnauksen ruokapalvelut valmisti koko Savonlinnan ruokapalvelun 50 hengen tiimi. Lisäksi tärkeinä apujoukkoina olivat vapaaehtoiset talkoolaiset, jotka huolehtivat lounaan ja päivällisen tarjoilusta sekä majoituspaikoissa aamu- ja iltapalan esille laitosta. Ruokapalvelu tilasi tarvikkeet majoituskoululle. Osa osallistujista haki itse aamu- ja iltapalatarvikkeet Talvisalon koululta.

Astiat suljetaan ja kypsennysvaunu huputetaan sekä kuljetetaan autolla ruokailupisteeseen. Kellarpellon halliin oli järjestetty pöydät ruokailua varten.





Paavo
Lintunen
Metos
Centerin
keittiöpäällikkö



MENU 10 HENGELLE

**OLIIVIÖLJYSSÄ
HAUDUTETTUJA
KUHARUUSUKKEITA**

KUHAFILETTÄ	130 G / HLÖ
PARSAA	20 KPL
KEVÄTSIPULIA	1 NIPPU
OLIIVIÖLJYÄ, SUOLAA, PIPPURIA	
KORVASIENIÄ	120 G
PALSTERNAKKAA	80 G
SALOTTISIPULIA	50 G
VOITA	60 G
VALKOVIINIÄ	0,5 DL
HOLLANDAISEKASTIKETTA	6 DL
KALALIENTÄ	0,5 DL

Keitä parsat Metos VarioCooking Centerissä "prosessit" -valikolla

valitsemalla "kasvikset/keitetyt". Valitse "korin kera" ja aseta ajaksi 1 min 10 sek. Laite ottaa automaattisesti oikean vesimäärän ja kuumentaa sen. Kun kuulet äänimerkin, kuittaa painikkeesta "täytetty?", jonka jälkeen kori tuotteen laskeutuu kiehuvaan veteen. Ajan kuluttua umpeen, Metos VarioCooking Center nostaa tuotteen vedestä ja antaa äänimerkin.

Edellä kerrotulla tavalla voit helposti ryöpätä korvasienet kolmessa vedessä 10 min / kerta.

Tee kuhafileistä ruusukkeita ja täytä ne parsan nupuilla. Leikkaa kevätsipuleista noin 20 cm pitkiä suikaleita ja sido ne kalarusukkeeseen ympärille.

Täytä Metos VarioCooking Center sopivalla määrällä oliiviöljyä. Paina "paisto" ja "keitto" -painikkeita samanaikaisesti, niin laite siirtyy uppoaistotoimintoon. Valitse lämpötilaksi 59 °C ja ajaksi 18 min. Vaihtoehtoisesti voit ohjata kypsennystä mittarilla asettamalla sisälämpötilaksi 58 °C. Kun olet säätänyt ajan, laite esilämmittää öljyn. Äänimerkin kuultuasi, täytä kori kaloilla ja paina korisymbolia, jolloin kori laskeutuu öljyyn. Korihissi nostaa korin automaattisesti ylös, kun joko säädetty aika tai sisälämpötila on saavutettu.

Reseptin kastikkeen teet helposti Metos VarioCooking Centerin valikolla "kastikkeet/kermainen". Valitse haluamasi kuullotusväri. Lisää voi, pilkotut korvasienet, palkternakka ja pilkottu salottisipuli. Kun kuullotus on valmis, kuittaa "kuullotus valmis". Tämän jälkeen laite pyytää sinua lisäämään nesteet sekä sekoittamaan kastiketta. Valitse haluamasi haudutus- / keittoaika. Laite ilmoittaa sinulle milloin kastike on valmis. Pienemmällä määrällä voit käyttää kasaria hyödyntäen joko Metos VarioCooking

Centerin keraamista keittolevyä tai asettamalla astian suoraan paistoaltaaseen. Voit kypsennää tuotteesi yhden asteen tarkkuudella.

**VANILJAKASTIKETTA
VAKUUMIMENETELMÄLLÄ**

Espanjalaista keittokirjaa selaillessa silmiini sattui kuva, jossa oli vakuuminen menetelmällä valmistettu vaniljakastike. Vakuuminen menetelmän on kokenut uuden tulemisen molekyylikeittiössä, joten ei muuta kun kokeilemaan. Raaka-aineet ovat seuraavat:

MAITOA	1 LITRA
SOKERIA	130 G
KANANMUNAN Keltuainen	10 (14) KPL
VANILJATANKO	1 KPL

Ideana on laittaa ainekset pussiin ja vakumoida se täydellä teholla. Tällöin pussin sisällä tulisi tapahtua alipaine-keuhumisprosessi ja aineiden pitäisi sekoittua tehokkaasti. Sen jälkeen pussi kypsytetään vesihautteeseen tai uuniin. Aromit eivät pääse pussista karkuun ja koko koomeus on helppo jäähdyttää, säilyt-

**OMENAHILLOKE LIMELLÄ
JA VANILJAKASTIKKEELLA**

KUUTIOITUA, KUORITTUA OMENAA (PAKASTE TAI TUORE)	2,5 KG
SOKERIA (MÄÄRÄ OMENALAJIKKEESTA RIIPPUEN)	300-800 G
VETTÄ (MÄÄRÄ SIITÄ RIIPPUEN ONKO OMENA PAKASTE VAI TUORE)	1-5 DL
LIMEN KUORTA	1 KPL
LIMEMEHUA NELJÄSTÄ HEDELMÄSTÄ	

Valitse Metos VarioCooking Centerin valikosta "Prosessit / Maito / Hilloke+hilloit". Aseta lämpötilaksi 101-103 °C, riippuen siitä millaisen lopputuloksen haluat. Lisää omenat Metos VarioCooking Centeriin ja kuittaa painamalla valikosta "täytetty?". Metos VarioCooking Center pyytää asettamaan kypsennysmittarin tuotteeseen ja lisäämään sokereita ja nesteen sekä hämmäntämään. Muista, että kypsennysmittarin tulee olla peittyneenä tuotetta keittäessä. Laite ilmoittaa, kun lämpötila on saavuttanut asettamasi arvon - hilloke on valmis.



tää ja käsitellä.

Tuumasta toimeen - kamat pussiin ja vakuumikone käyntiin. Ainekset näyttävät kiehuvan hyvin ja sekoitustumistakin on selvästi havaittavissa. Laitetaan VarioCooking Centeriin viisi litraa vettä ja keitetään manuaalitoiminnolla 82 °C 11 minuutin ajan. Sen jälkeen kastikepussit jäädytyskaappiin, ja jäähdytetään anturin avulla +3 asteeseen.

Seuraa päivän kohokohta. Onko kastike suuruutunut ja sekoittunut tarpeeksi? Onko vaniljatangosta lähtenyt makua tarpeeksi? Onko tuote kenties ra'an kananmunan makuinen? Kun pussi avataan, on tuoksu erittäin aromaattinen ja maku täyteläinen. Näistä plussaa roimasti, mutta kastike on kuitenkin paakkuinen ja liian ohut. Ei kelpaa.

UUSIKSI MENI

Uusintakierroksella reseptiin lisätään vielä neljä kananmunankeltuusta ja haudutusaika venytetään 18 minuuttiin. Lisätyökaluksi otetaan Metos SB-4 -tehosekoitin, jol-

la saadaan takuuvarmasti tasainen tulos. Sekoitetaan kaikki ainekset keskenään. Otetaan kolmen litran lasikulho ja venytetään sen päälle neljän litran vakuumpussi. Näin ainekset on helppo annostella ja lisätyt ainekset ovat kokon näkyvillä.

Kaadetaan kastikemassa ja vaniljatangon vakuumpussiin varovasti niin että kastiketta ei tule pussin reunuille. Vakumoidaan pussi ja haudutetaan se Metos VarioCooking Centerissä, 82 °C ja 18 minuuttia.

Ennen jäähdyttämistä pusseja ravistellaan ja kastike onkin sen jälkeen valmis. Tällä menetelmällä saadaan erittäin maukas maitopohjainen vaniljakastike, joka kestää hyvin säilömistä ja on helppo käsitellä. Kastiketta voi tietenkin maustaa vaikka eucalyptus-karamellilla, suklaalla, marjoilla tai kanelilla.



Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa syyskuun 2008 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauxsin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähe-tykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



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

METOS SAFE HOT -KULJETUSSÄILIÖ



Safe Hot 10

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kuljetussäiliöt on tarkoitettu sekä kuumien että kylmien ruokien kuljetukseen. Kaksiseinäinen rakenne takaa erinomaisen eristyskyvyn, jolloin lämpötilat säilyvät haluttuina useita tunteja. Täysin saumaton sisätila on luonteva pitää puhtaana.

Säiliöissä on monia käyttöä helpottavia varusteita. Kannen tiiveyden varmistaa kuusi salpaa ja kestävästä silikonista valmistettu tiiviste. Jousitetun venttiilin painalluksella poistetaan säiliöön mahdollisesti syntynyt vakuumi. Ilman sitä kansi saattaisi olla lähes mahdoton avata. Säiliön ulkopuolella on kaksi teräksistä kädensijaa, kannessa yksi. Pohjaan kiinnitetty tukeva kumirengas suojelee astian pohjaa vaurioilta sekä poistaa häiritseviä, kolisevia ääniä. Kumirenkaan avulla säiliö pysyy hyvin paikoillaan vaikkapa pakettiauton tavaratilassa ja pinoaminen päällekkäin on helppoa. Jos kumirengas on kulunut käytössä, on se mahdollista uusia selkeän mutterikiinnityksen ansiosta.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	alv 0%
Safe Hot 10	2024038	Ø320x170	10	145
Safe Hot 20	2024040	Ø320x310	20	155



Safe Hot 20

METOS KARHU RN10 -YLEISKONE

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

VL-2 -mallien ominaisuudet:

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

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

Metos KARHU 10 litraa VL-2 ohjauspaneelilla, rst-työvälaineilla, kaapimen pidin	Pöytämallit	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
RN10 VL-2		4143614	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A	1 995

METOS KARHU -KAPASITEETTI

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

RN10 VL-2 pöytämalli



1 995,- €

METOS-RASVAKEITTIMET, PÖYTÄMALLIT

Metos ProfiPlus -rasvakeitimet ovat elektronisella termoelementillä varustettuja keittien peruskeitintä. 12-asentoisella valintapyörällä valitaan öljyn lämmitysjakso sekä paistolämpötilat 5°C:een välein, 150°C - 190°C. Termoelementti ylläpitää öljyn lämpötilaa ±2°C tarkkuudella. Rasvakeitin on rakenteeltaan ruostumatonta terästä. Toimitukseen kuuluu altaan kansi sekä altaan tyhjennyskana.

Metos	Koodi	Til. l	Kap. kg	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
ProfiPlus 6	4154050	7	14	270x475x300/456	400V 3N~ 4,6kW 10A	695
Suodatussihtti	4172380			konepesun kestävä, varustettu kahvalla		62



Metos ProfiPlus 6 -rasvakeitin

695,- €



Metos WPS -lämpölevy

99,- €

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 merkivalolla ja ylikuumenemissuojalla.

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

METOS-KAHVINKEITTIMET

Metos X100 ostajalle lasikannu
KAUPANPÄÄLLE



250,- €



Metos X100

280,- €



Metos XT100

Metos XT100 ostajalle termoskannu
KAUPANPÄÄLLE



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

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

MaRa mukana energiatalloissa

Matkailu-, hotelli-, ravintola- ja elämyspalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointipalvelualan edunvalvoja MaRa ry allekirjoitti joulukuussa 2007 toimialan energiatehokkuussopimuksen. Sopimuksella MaRa liittyi Työ- ja elinkeinoministeriön (TEM) ja Elinkeinoelämän keskusliiton (EK) väliseen puitesopimukseen, jolla tähdätään energian käytön vapaaehtoiseen tehostamiseen yrityksissä. Vastaava sopimus on ollut teollisuudessa käytössä jo yli 10 vuotta.

Mukaan lähtevä matkailu- ja ravintola-alan yritys tekee liittymissopimuksen MaRan kanssa. Yritys sitoutuu tehostamaan energiankäyttöään ja raportoimaan siitä säännöllisesti. Kannustimena on mahdollisuus saada energiaturvake maksimissaan 50 % energiakatselmusten ja -analyysien teettämiseen sekä enintään 20 % yleiset ehdot täyttäviin energiatehokkuutta parantaviin investointeihin. Tuet haetaan paikallisesta TE-keskuksesta.

TAVOITTEENA YHDEKSÄN PROSENTIN SÄÄSTÖ

MaRan asiantuntija **Hannu Hakala** kertoo sopimuksen saaneen kentällä hyvän vastaanoton.

- Selvästi parhaiten olemme edenneet suurimmassa yrityksissä. Tämä kertoo siitä, että ympäristö- ja energia-asiat on hyvin tiedostettu ja liittyvät läheisesti kaikkien toimintaan. Alkuvaiheen jälkeen tiedustelujen ja uusien sopimusten määrä tasaantui, joten asian markkinoimiseksi on tehtävä vielä paljon jalkatyötä.

Aluksi panokset suunnataan niihin jäsenyrityksiin, joissa energian käyttö on suurinta. Kohde-ryhmäksi valittiin hotellit, kylpylät, huvi- ja elämyspuistot ja hiihtokeskukset. Näistä yrityksistä pyritään saamaan sopimuksen piiriin tavoitteena oleva 62 prosenttia.

- Korostan, että muutkin jäsenyritykset voivat

liittyä sopimukseen vaikka heti. Vuonna 2010 pidämme välikatselmuksen ja päätämme miten edetään, Hannu Hakala kertoo. Energiansäästö tavoitteeksi on asetettu 9 prosenttia vuoteen 2016 mennessä. Jo tehdyistä toimenpiteistä ei suinkaan rangaista tiukentuvilla tavoitteilla, sillä tehostamistoimina hyväksytään myös vuodesta 1995 lähtien toteutettuja energiansäästötoimia, mikäli niiden säästövaikutus on edelleen voimassa.

KATSE ELINKAARESSA

Tavoitteita on mahdoton asettaa, jos ei ole työkaluja toiminnan mittaamiseen. Vuoden kuluttua sopimuksen allekirjoittamisesta yritysten tulee laatia toimipaikkakohtainen energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma. Viimeistään kahden vuoden kuluttua tulisi olla valmiina tavoitteet ja aikataulu tehostamistoimenpiteille. Tässä yhteydessä yrityksessä voidaan suorittaa myös energiakatselmus.

- Raportointi ei ole mitenkään työlästä ja tarvittavaa neuvontaa on saatavissa meiltä ja Motivalta. Tämän vuoden puolella Motiva tekee sähköisen raportointijärjestelmän, johon toimipaikkakohtaiset tiedot on helppo tallentaa, Hannu Hakala selvittää.

Sopimukseen liittyneet yritykset saavat oikeuden käyttää markkinoinnissaan energiatehokkuusmerkkiä. Mistään tarra- tai liimauksella hoidettavasta "vihherpesusta" ei kuitenkaan ole kyse. Tavoitteena on, että energiatehokkuusajattelun tulisi näkyä aidosti yrityksen kaikissa toiminnissa aina strategiatasolta jokaisen työntekijän työsuorituksiin. Yhtenä tärkeänä tekijänä on henkilökunnan koulutus, jolla varmistetaan koko organisaation sitoutuminen yhteisiin tavoitteisiin.

Investointien kohdalla MaRa korostaa elinkaariajattelua. Hankintoja tehdessä tulisi selvittää ratkaisun käyttöikä sekä huomioida koko elinkaaren aikainen vaikutus.

KEPIN SIJASTA PORKKANAA

Hannu Hakala kertoo, että MaRan 2400 jäsenyrityksen ja 5500 toimipaikan käytössä on todennäköisesti vielä vanhentunutta tekniikkaa niin keittiöissä kuin muissakin toiminnoissa.



Vanhat energiasyöpöt kannattaa vaihtaa uusiin energiatehokkaampiin laitteisiin. Lähes kaikki ruostumattomasta teräksestä valmistettujen laitteiden materiaaleista voidaan kierrättää.

Hän uskoo, että energiatehokkuutta voidaan parantaa merkittävästi kohtuullisilla investoinneilla. TEM:in investointituen voi saada myös laiteinvestointeihin, mikäli investoinnin tuoma energiatehokkuuden parantuminen on todettu energiakatselmuksessa.

- Mielestäni tämä on erinomainen mahdollisuus koko toimialalle. Sen sijaan, että valtio lähtisi pakkotoimilla ajamaan säästöihin, saamme kannustimen, joka tuo hyötyjä monella eri tavalla. Saadut säästöihin jäävät yrityksen kassaan eivätkä tarjolla olevat tuetkaan ole mitään pikkurahoja.

- Suurin kannustin tulee olemaan se, että ihmiset havahtuvat ympäristövastuuseen. Parannusta saadaan aikaan vain tekoja tekemällä ja asiakaspaine ohjaa yrityksiä toimimaan ja viestimään tekemisistään, Hannu Hakala uskoo. Lisätietoja ammattikeittiön energia-asioista: www.mara.fi ja www.motiva.fi.

Juha Mäyry

Palvelukortti

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

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

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

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

Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:.....

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

www.metos.com



tuote	hinta	kuukausi	vuosi
...
...
...
...

Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme www.metos.com tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab
 Tunnus: 5002073
 04003 VASTAUSLÄHETYS

Uutta! Testaa tietosi netissä

Metoksen koulutustarjonta on täydentynyt nettisovelluksella, joka tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avatusta Testaa tietosi -osiosta löydät Astianpesu ammattikeittiössä nimisen tietopakettin, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivaihtokysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tehokkaan oppimisvälineen.

Testin kesto on noin puoli tuntia ja sen päätteeksi voi tulostaa itselleen todistuksen suorituksistaan. Keräämämme palautteen perusteella teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittiössä -testin löydät kotisivuiltamme www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2008 aikana pelin hyväksyttävien arvosanojen (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalalan Aalto -teräsvati.

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



Metos Burlodge mullistaa ruoanjakelun

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

Uutuus – B-Pod -tarjotinvaunu

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



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



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



RTS-tarjotinvaunu
Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpö- ja kylmäsäilytettävään puoleen.

Uutuus

B-Pod -tarjotinvaunu



Burlodge-järjestelmään voit tutustua Keravan Metos Centerissä. Olemme mukana myös Sairaallatalouspäivillä Jyväskylässä 9.-10.9.2008

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com