

metos

UUTIS ET

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

3/2005

Kierroksella keittiöissä

Crowne Plaza - Vltava - Ravioli

Helsingin Oikeustalo - Suonenjoen keskuskeittiö

Laatu ja ympäristö:

Ammattikeittiölaitteet
kierrätyksen piiriin

Metos Center:

Uusia koulutuksia

Käyttövinkki:

Kypsennysmittarin
hyödyntäminen

Pirteät

talvitarjoukset



metos UUTISET NRO 3/2005

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Crowne Plaza
- 8 Helsingin Oikeustalo
- 14 VLTAVA
- 24 Ravioli
- 28 Suonenjoen keskuskeittiö

Metos Center ja koulutus

- 18 Alkuvuoden laitekoulutukset

Uutuuksia

- 33 Uusi kypsennysritilä uuniperunoille
- 33 Soft Dicing - pehmeille tuotteille
- 33 Vihannestenpesuvaunu

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 10 Kypsennysmittarin käyttö
- 17 Jannen reseptit
- 22 Monipuolinen Pacojet
- 33 Uuniperunat valmiiksi nopeammin

Huolto

- 32 Jääpalakoneet kuntoon

Laatu ja ympäristö

- 34 Ammattikeittiölaitteet kierrätyksen piiriin

Tarjouksia

- 20 Laitetarjoukset
- 13 Noutomyymälän poistoerät

Poimintoja

- 19 Gastro-messut kalenteriisi
- 19 Uusia nimityksiä

Vakiot

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



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

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

PÄÄKIRJOITUS

Hankintalain tarkoituksena on edistää vapaata kilpailua ja saada markkinat toimimaan tehokkaammin. Parhaimmillaan tämä johtaa siihen, että asiakkaat saavat yhä parempia tuotteita ja palveluja samalla kun kustannukset pysyvät kurissa.

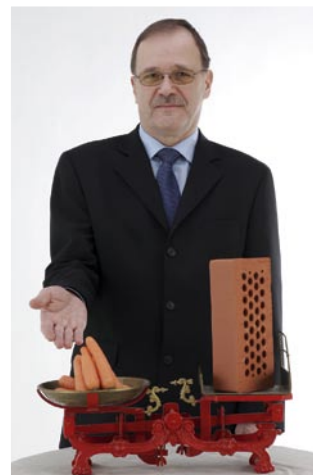
Tulossa oleva hankintalain uudistus on tervetullut. Uudessa laissa määritellään tarkemmin muun muassa ne arvot, joita suuremmat hankinnat tulisi kilpailuttaa. Vaikka uudistukset omalta osalta selkeyttävät nykyistä tilannetta, on epärealistista odottaa, että uusi laki ratkaisisi kaikki ongelmat. Suurimpana haasteena on kirjava osaaminen. Epämääräiset tarjouspyynnöt ja vähintään yhtä epäonnistuneet tarjoukset kertovat omaa kieltään siitä, että nykyinen laki ei käytännössä toimi. Tarjouspyyntöä vastaamaton tarjous tulisi lain mukaan hylätä, mutta kynns tähän on liian suuri. Myös markkinaoikeuteen vietyjen juttujen kasvanut määrä paljastaa, että jotakin on pahasti vialla.

Yksi aina silloin tällöin epävirallisissa foorumeissa kuultu väittämä on, että kun ostetaan halvinta, niin ei ainakaan jouduta vaikeuksiin. Tämä on räikeästi ristiriidassa investointien tavoitteiden kanssa. Keittiön tavoitteena on tuottaa haluttua laatua mahdollisimman kustannustehokkaasti koko elinkaaren ajan. Tämä tavoite jää toteutumatta, jos hankintayksikkö on pakotettu ostamaan halvinta. Onneksi näin ei ole, sillä tämä johtaisi ennen pitkään alenevaan laatuun ja entistä huonompiin palveluihin. Tämä ei olisi kenenkään etu, eikä missään nimessä myöskään hankintalain tarkoitus.

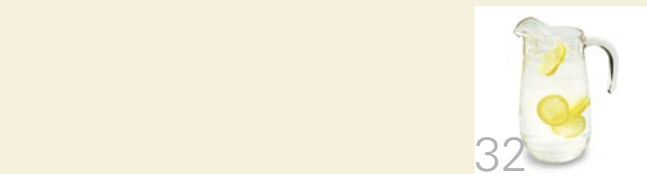
On syytä muistaa, että hankintalaki antaa asiakkaille mahdollisuuden ostaa sellaisia tuotteita ja palveluja kun he kulloinkin tarvitsevat. Oleellista on, että hankkeet osataan kilpailuttaa oikein. Hankintalaki ei ole mikään mörkö, vaan se kannattaa kääntää vahvuudeksi ja hyödyntää sen tarjoamia mahdollisuuksia saada keittiölle kokonaistaloudellisesti edullisia ratkaisuja. Monissa kunnissa tavoitteet on kirjattu erilliseen hankintastrategiaan. Tämä omalta osaltaan varmistaa, että kilpailuttamisen kustannukset eivät ole suurempia kuin sillä saavutettavat hyödyt.

Onnistunut keittiöhankinta ei ole mitään salatiedettä, vaan systemaattista toimintaa, jossa onnistuminen yhdessä vaiheessa pohjustaa sitä, että myös seuraavassa voidaan edetä haluttuun suuntaan. Kaikki lähtee huolellisesta suunnittelusta, jossa otetaan huomioon niin nykyiset kuin tulevatkin tarpeet. Kun tavoitteet on selkeästi määriteltä, on itse tarjouspyynnön laatiminen huomattavasti helpompaa. Huolellisesti laadittu tarjouspyyntö on se avain, jolla hankintayksikkö löytää eri tarjouksia vertaillessaan omaan käyttöönsä parhaiten soveltuvat ratkaisut.

Asko Kotilainen
Myyntijohtaja, Metos



Metos kiittää kaikkia yhteistyökumppaneita miellyttävästä yhteistyöstä kuluvana vuonna. Toivotamme Teille hyvää joulua ja menestyksellistä uutta vuotta. Joulukortteihin varatut varat lahjoitamme yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Tänä vuonna kohteena on MS-Liiton palvelukotitoiminta.



CROWNE PLAZA

taitaa banquetin

Kansainväliseen Intercontinental -hotelliketjuun kuuluva Crowne Plaza avasi tammikuussa 2005 ensimmäisen toimipisteensä Suomessa. Hotelli löysi tilat paraatipaikalta Helsingin Mannerheimintien varrelta paikasta, joka tunnettiin aikaisemmin Hotelli Hesperiana. Vuonna 1972 valmistunut hotellirakennus saneerattiin täydellisesti aina huoneista julkisivuun saakka. Samalla myös keittiön ikäännytynyt laitekanta sai väistyä uuden tekniikan tieltä.

Crowne Plazan liiketoiminnan pyörittämisen ratkaistiin siten, että Restel otti vastuulleen hotellitoiminnan ja Royal Ravintolat keskittyi ravintoloihin. Hesperia on ollut aina tunnettu tasokkaana liikemieshotellina, ja tätä mielikuvaa hyödynnetään myös jatkossa.

- Perinteikäs menneisyys ja tunnettu liikepaikka ovat ehdottomasti vahvuuksia. Liikemiesanan sijasta sanoisin, että hotellin ensisijainen kohderyhmä on työkseen matkustavat ihmiset. Heitä yhdistää runsas matkustaminen sekä halu saada jotakin hieman enemmän, keittiöpäällikkö **Marko Alander** määrittelee.

Kun Crowne Plazan ravintolatarjontaa lähdettiin uudistamaan oli tavoitteena se, että ravintolat eivät olisi riippuvaisia yksinomaan hotellin asiakkaista. Tässä on onnistuttu, ja palveluja käyttävät yöpyjien ja kokousvieraiden ohella myös muut asiakkaat.

MONITOIMIKEITTIÖLLÄ KOVA KÄYTTÖASTE

Rakennukseen suunniteltiin aikanaan keittiöt sekä ensimmäiseen että toiseen kerrokseen, jotta ruokailijamäärän suuresta vaihtelusta aiheutuvat heilahtelut pystyttäisiin hallitsemaan. Alakerran keittiö palvelee välimeren herkuja tarjoavaa Macu-ravintolaa, aamiaistarjoilua sekä valmistaa Pub Fidelissä tarjottavat annokset.

Marko Alander käyttää määritelmää monitoimikeittiö. Laitteet palvelevat aina keskiyöllä saakka. Muutaman tunnin huilin jälkeen niillä valmistetaan aamiaisia. Ketju pyrkii erottautumaan hyvällä palvelulla myös aamiaisella. Huolellisesti valitut raaka-aineet, pöytiin tarjottavat kahvi ja tee sekä tilauksesta valmistettavat munkkaat ovat yksityiskohtia, jotka vahvistavat mielikuvaa laadukkaasta hotellista.

HARJOITUS TEKEE MESTARIN

Keittiöpäällikkö Alander suorastaan innostuu päästessään kertomaan toisen kerroksen bankettikeittiöstä. 550 asiakaspaikan Royal-sali, talvipuutarha ja kongressitilat venyvät tarvittaessa jopa 2000 hengen tilaisuuksiin, joten keittiöltä tarvitaan joustavuutta.

Tavoitteena oli löytää laitevarustus, jonka avulla voidaan tarjota makuelämyksiä aina muutaman



hengen tilaisuuksista useamman sadan hengen kongresseihin. Satojen lautasannosten yhtäaikaiseen tarjoiluun löytyi ratkaisu Metoksen bankettikonseptista.

- Halusimme pohjustaa bankettiasiat mahdollisimman huolellisesti, sillä oikea ajoitus on kaiken avain. Yleensä keskellä kokousta on rajattu aika ruokailulle, eikä sen aikatauluja voi romuttaa keittiön mukaan. Kolmen ruokalajin lounas pöytiin tarjoiltuna on yksi oleellinen tekijä, jolla kokouspalvelumme erottuvat muista, Alander kertoo.

Vierailut referenssikohteissa toimivat lähtö-

Banketti on keskeisellä sijalla keittiössä. Bankettivaunujen lisäksi myös työtasot rullaavat pyörien päällä. Marko Alander hyödyntää uusinta keittiötekniikkaa turhan työn poistamiseen.



laukauksena projektille, kun Alander lähti valjastamaan Metoksen bankettikonseptia omaan käyttöönsä. Huolellisesta, kaikkiin yksityiskohtiin ulottuvasta perehtymisestä kertoo se, että loppusuoralla olleet kolme lautasta lähetettiin Metokselle lämpötesteihin ennen valintaa. Tuleviin koitoksiin valmistauduttiin kuin urheilukilpailuihin, jotta huippumakujen lisäksi myös kustannustehokkuuteen päästiin kiinni.

- Reseptiikka ja erityisvaatimukset raaka-aineille ovat selvitettävissä asioita, joissa on käytetty niin laite- kuin elintarvikehyteistyökumppaneiden asiantuntemusta. Yhdessä vaiheessa vedimme 500 hengen kuivaharjoituksen tyhjillä lautasilla. Se näytti varmaan ulkopuolisen silmissä hullulta hommalta, mutta kannatti tehdä. Asiakkaiden eteen on turha mennä harjoittelemaan, Alander painottaa.

- Meidän toisen kerroksen keittiö on selkeästi paras työtila, jossa olen urani aikana työskennellyt. Sen muuntautumiskykyisyys, selkeys ja toimivuus näkyvät meillä päivittäisessä toiminnassa aina ihmisten jaksamista myöten, Alander kehaisee.

AMMATTILAISIA TARVITAAN

Vaikka uusi laiteteknologia on vallannut alaa, uskoo Alander siihen, että käden taitoja tarvitaan myös jatkossa.

- Valmistuin Perhosta vuonna 1987. Jos menneitä työvuosia muistelee, niin sanoisin, että tämä bankettijärjestelmä on mielestäni merkittävin keittiön toimintatapoihin vaikuttanut uudistus. Sekään ei kuitenkaan korvaa ammattilaista, sillä annosten visuaalisuus ja laatu ovat aivan yhtä tärkeitä asioita kuin ennenkin. Työ on vain muuttunut peruskeittämisestä uuteen suuntaan.

- Alan koulutus on kehittynyt mielestäni suotuisasti, kun työssäoppimisen jaksoja on lisätty. Motivoitunut ja innostunut harjoittelija on vahvoilla, kun rekrytoimme uutta työvoimaa. En edes muista kuinka monta harjoittelijaa olen itse palkannut, Alander opastaa.

Kun salin puolella tarjotaan satoja kolmen ruokalajin aterioita riittää myös astianpesussa kiirettä. Hyllyillä varustettu lajitteluyksikkö sekä esipesukone helpottavat ICS+ -koritunnelikoneen työtaakkaa.

Crowne Plazan ravintolatoimenjohtaja Päivi Antila tarjoaa asiakkaille viihtyisät kokous- ja edustustilat monipuolisine palveluineen ja makunautintojen kera.

UUTTA JA VANHAA

Keittiöpuolella työpaikat vaihtuvat usein niin tiuhaan, että alle nelikymppistenkään ansioluetteloa ei tahdo saada tulostettua kahdelle A4-sivulle. Alander muistuttaa, että pelkkä vaihtaminen vaihtamisen vuoksi ei auta kehittymään ammatillisesti.

- Itse olen ollut useissa erilaisissa keittiöissä töissä. Nuorena tuli vaihdettua useinkin työpaikkaa, mutta joskus tuli mentyä väärään suuntaan. Annan kokemukseni mielelläni alaisteni käyttöön. Toivoisin avointa keskustelua niin, että he kysyisivät minulta neuvoa ennen kuin vaihtavat uuteen paikkaan. Joku kokki voi lähteä ja tulla muutaman vuoden päästä paljon oppineena takaisin. Joskus taas tiedän sanoa suoraan, että hän ei tule oppimaan uudessa paikassa mitään uutta.

Joskus kokeneellekin keittiöpäällikölle tulee tilanteita, jolloin joutuu miettimään omia ennakkokäsityksiään. Marko Alanderilla tällainen paikka oli edessä silloin, kun hän näki, että Crowne Plazan keittiöön oli suunniteltu sekoitava pata.

- Katsoin piirustuksia pitkän aikaan ja mietin mitä ihmettä niillä tehdään meidän keittiössä. Kollegoita haastatteleamalla pääsi asiasta jyvälle, ja nyt en missään nimessä antaisi laitetta pois. Padalla tehdään jälkiruokamassoja, saostamisia ja muuta vastaavaa. Laatu on vähintään yhtä hyvä kuin pieniä eräiä valmistamalla, mutta kustannustehokkuus aivan eri luokkaa.

Vaikka rakennuksessa on tehty useita remontteja, sijaitsevat molemmat keittiöt niillä sijoillaan, jonne arkkitehti ne reilu 30 vuotta sitten sijoitti. Kaikki ei kuitenkaan ole niin kuin ennen. Jotakin ajan muuttumisesta kertoo se, että maankuulu Hesperian yökerho on valjastettu uuteen käyttöön – siellä toimii nykyään kunto-klubi. *Juha Mäyry*

Kolme vaunutäyttöistä Metos SelfCooking Centeriä muodostavat keittiön ruokatuotannon sydämen. Myös samassa rivissä olevat kaksi pataa ovat olleet ahkerassa käytössä.





Crowne Plaza tarjoaa asiakkailleen viihtyisän ilmapiirin, josta kannattaa maksaa hieman enemmän.



Viinavarastosta ravintolaksi

Helsingin Salmisaarella sijaitseva Salmisaarentalona tunnettu rakennus on kokenut historiansa suurimman muodonmuutoksen. Arkkitehtuuriltaan edustava arkkitehti Väinö Vähäkallion käsialaa oleva kokonaisuus rakennettiin vuosina 1937 - 1940 Oy Alkoholiliike Ab:n käyttöön. Viinatehtaan lisäksi rakennukseen tuli myös yhtiön pääkonttori ja varasto. Suojellussa kiinteistössä on edelleen Altian pääkonttori, mutta viinanpoltto on tässä Kapiteelin omistamassa rakennuksessa saanut antaa tilaa muille toiminnoille. Keväällä 2005

tiloihin muutti Helsingin Oikeustalo. Remontin yhteydessä tiloihin varustettiin myös uusi uljas henkilöstöravintola, jonka pyörittämisestä vastaa Antell- Catering Oy.

Mittavan saneerauksen lähtökohtana oli koko alueen ulkoasussa tapahtuvat muutokset. Salmisaaren hienoa merenrantaa ei ole tällä hetkellä vielä kyetty hyödyntämään parhaalla mahdollisella tavalla. Alueelle on kuitenkin suunnitteilla paljon uutta toimistotilaa ja venesatama. Asemakaavaviranomaiset itse asiassa esittivät

toiveen, että Salmisaaren pohjoisrantaa saataisiin elävöitettyä. Oikeustaloon nyt remontoitu ravintola on osa tätä kokonaisuutta. Ravintolan suunnittelusta vastasi arkkitehti Kari Piela Arkkitehtitoimisto Tuomo Siitonen Oy:stä.

Useita ravintoloita suunnitellut Piela kertoo hankkeen olleen mielenkiintoinen erityisesti sen vuoksi, että vanhan rakennus oli suojelukohde. Arkkitehti kiittelee museovirastoa mahdollisuudesta saada ravintolalle oma sisäänkäynti saaren pohjoisrannasta. Nyt lasisen sisäänkäynnin kautta saliin avautuu myös merinäköala, joka muu-

Arkkitehti Kari Piela Arkkitehtitoimisto Tuomo Siitonen Oy:stä suunnitteli ravintolasalin vanhan viinatehtaan tiloihin. Tilat ovat museoviraston suojeluksessa. Massiivisten rakenteiden vastapainoksi tuli lämmintä puupintaa. Free flow -jakelussa hyödynnettiin Metoksen Drop-in -kalusteita.



ten ei läheisyydestään huolimatta salin korkealla olevista ikkunoista ruokailijoille näy. Luonnollisesti suojelustatuksen vuoksi jouduttiin tekemään myös paljon kompromisseja. Lisäikkunoiden tai nykyistä suurempien ikkunoiden rakentaminen jäi monista ehdotetuista vaihtoehtoista huolimatta vain suunnitteluasenteelle.

KATSE SALIIN

Ravintola sijaitsee tiloissa, joissa on ennen ollut Alkon varasto. Nyt tilat on ensimmäistä kertaa remontoitu ravintolaksi. Ruoanvalmistus tiloissa alkoi maaliskuussa 2005. Tuota hetkeä edelsi tiivis yhteistyö Metoksen myynnin ja suunnittelupalvelun kanssa. Lämpimän keittiön puolelle tarvittiin varustus, joka kykenisi tehokkaasti tuottamaan monipuolisen ruokalistan. Salin ruoanjakelukalusteisiin haettiin ratkaisua, joka kykenisi toteuttamaan arkkitehdin näkemyksen rakennuksen henkeen sopivasta ravintolasalista. Luonnollisesti kustannustehokkuus ja toimitusajat asettivat raamit hankinnoille.

Salin tarjoilukalusteissa päädyttiin Metoksen drop-in -kalusteisiin. Arkkitehti Piela kiittelee kalustesarjaa sen joustavuudesta ja suunnittelutyön helpottamisesta. Drop-in -laitteiden ideana on mahdollistaa suunniteltavien ruoanjakelulinjastojen yksilöllisyys kustannustehokkaasti. Kaiken lähtökohtana on kattava valikoima vakioituja tekniikkayksiköitä, jotka voidaan integroida joustavasti erilaisiin kalusteisiin.

Valmiiksi mietityt tekniset vakioratkaisut mahdollistavat sen, että mielikuvituksellisimmatkin suunnitelmat voidaan toteuttaa kustannustehokkaasti ja lyhyillä toimitusajoilla. Kyseisessä ravintolassa Arkkitehti Piela on valinnut tyylikäisiin linjastoihin materiaaliksi massiivitammen, joka toistuu ravintolan sisustusmateriaalina myös muuallakin, muun muassa parkettialtioissa.

MONIPUOLISUUS MYYNTIVALTTINA

Ravintolan asiakaskunta koostuu Oikeustalon työntekijöistä ja siellä asioivista henkilöistä. Sana on kiirinyt myös talon ulkopuolelle ja ravintola



Free Flow -ratkaisu on saanut ravintolan asiakkailta hyvää palautetta. Pullonkauloja ei pääse syntymään, kun salaatti, leipä, juomat, lämminruoka sekä kassa on sijoitettu selkeiksi kokonaisuuksikseen.

on saanut asiakkaita ympärillä olevalta vilkkaalta Ruoholahden alueelta. Lounasasiakkaita käy tällä hetkellä keskimäärin 250 henkilöä päivässä. Vilkkaimpina päivinä keittiölaitteiden ja henkilöstön kapasiteetti venyy kevyesti 350 henkilön palvelemiseen.

Ravintolan toiminnasta vastaa ravintolapäällikkö Tiina Mäki. Pitkän linjan ravintola-ammattilainen Mäki on toiminut eri tehtävissä Antell-Catering Oy:ssä jo kahdeksan vuotta työskennellen ennen Oikeustaloa muun muassa TietoEnatorin ja Sampo-Leonian toimipisteissä. Mäki vastaa ravintolatoiminnan ohella samassa kiinteistössä käräjäoikeuden puolella sijaitsevasta vilkkaasta kahvilasta, joka on avattu tammikuussa 2005.

- Olemme saaneet asiakkailta kiitosta runsaasta vaihtoehtoista. Lista elää joustavasti sesongin mukaan. Päivittäiseen valikoimaan sisältyy aina myös kevytpöytä sisältäen keiton ja runsaan salaatin. Tarjolla on myös makumatka, wok- ja pastavaihtoehtoja sekä kotiruokaa, joka on tähän asti ollut listalla se kaikkein suosituin. Kotiruokana tarjoamme meidän suomalaisten suosimia lihapullia, kalavaihtoehtoja, lihakeittoa sekä makaronilaatikkoa. Kaikkiin annoksiin kuuluu lisäksi salaattipöydän antimet, Tiina

Mäki luettelee.

Teemapäiviä ravintolassa on tarkoitus pitää useita vuodessa. Ensimmäisenä teemana tulee olemaan sadonkorjuupäivät ja seuraavaksi on kaavailtu saaristolaispöytää. Tätä kirjoitusta tehtäessä ravintola on puhtaasti lounaskäytössä, mutta Antell-Catering suunnitelmassa on laajentaa ravintolan toimintoja ilta- ja kokouskäyttöön. Haastatteluhetkellä ruoanjakelulinjastot olivat ehtineet olla tositoimissa noin kolme kuukautta.

- Kalusteiden ulkoasu miellytti silmää heti ensi näkemällä. Ne ovat myös käytännössä osoittaneet toimivuutensa. Asiakkaat ovat kehuneet eritoten jakelulinjaston Free Flow -ratkaisua, Tiina Mäki kertoo.

Sami Kuparinen



Keittiön varustus mahdollistaa monipuolisen ruokalistan tuottamisen wokista kotiruokaan nopeasti ja kustannustehokkaasti. Myös painekeittokaappia hyödynnetään päivittäin.



Pienet tilat eivät ole esteenä tehokkaalle astianpesulle. Valmistusastiat ja -välineet pestään raapesukoneessa. Lyhyt tunnelikone ja suuri palautus- ja lajiteluysikkö huolehtii astiaston hyvinvoinnista.



Ravintolapäällikkö Tiina Mäki luottaa pitkään kokemukseensa asiakkaiden makunautintojen tyydyttämisessä.

KYSENNYSMITTARI ON OIVA APUVÄLINE - JOKA PÄIVÄ!

Piikki lihassa helpottaa työtä

Oletko miettinyt kuinka usein hyödynnät yhdistelmäunisi kypsennysmittaria. Mittari on oiva apuväline, jota voitaisiin käyttää ruoanvalmistuksessa paljon enemmänkin. Liekö käytön lisääntymistä jarruttanut kyseistä apuvälineestä käytetty nimikirjo. Termit paistimittari, paistomittari ja lihamittari ovat liian kapea-alaisia, ja kertovat kuinka mittaria on aikaisemmin hyödynnetty yksinomaan lihatuotteiden valmistuksessa. Pikku hiljaa käyttöön vakiintunut nimi kypsennysmittari, kertoo paremmin mistä on kyse.

MITEN KYSENNYSMITTARITOIMII?

Kun kypsennysmittari asetetaan tuotteeseen, mittarin mittauspiste tai useat mittauspisteet mittaavat lämpötilaa ja välittävät tämän tiedon laitteen ohjauskeskukseen. Mittaaminen itsessään ei ole vaikeaa, oleellista on miten tätä

lämpötilatietoa pystytään hyödyntämään kypsennysprosessin ohjauksessa. Yleisin perustoiminto on, että kun mittarin välittämä lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman tavoitelämpötilan, laite ilmoittaa tästä käyttäjälleen.

Kehittyneissä mittareissa on myös paljon muita toimintoja, jotka tuovat muitakin etuja. Kypsennysmittari, jossa on useita mittauspisteitä alkaa ohjata kypsennystä kylmimmän mitatun pisteen mukaan. Näin laite antaa oikeita arvoja, vaikka mittarin kärki ei osuisikaan paksuimpaan kohtaan tuotteen keskelle.

MILLOIN KYSENNYSMITTARIA KANNATTAÄ KÄYTTÄÄ?

Perussääntönä voidaan pitää sitä, että kypsennysmittaria kannattaa käyttää oikeastaan aina, kun tuotteen koko ja koostumus antavat siihen mahdollisuudet. Kovin piiniin tuotteisiin se ei

sovellu. Suuntaa antavana ohjeena voisi sanoa, että mittarin piikin ympärille pitäisi jäädä ainakin noin 1-2 cm tuotetta. Mittareita on erilaisia, joten kokeilemalla käytännössä löytyy helposti oman mittarin minimivaatimukset. Yleensä kypsennysmittari ei sovellu ohuiden leikkeiden kypsennykseen, joiden kypsennysaika muutoinkin on vain muutamia minutteja. Metoksen kouluttajien arvion mukaan vain noin 25 - 35% käyttäjistä hyödyntää aktiivisesti kypsennysmittaria. Luku onneksi kasvaa kuitenkin koko ajan.

- Kiinnostus on selvästi lisääntymässä. Varsinkin silloin kun henkilökuntaa on vähän tai työtunnit eivät jostakin muusta syystä tahdo riittää, on kypsennysmittarista paljon apua, kertoo Metoksen Pohjois-Suomen kouluttaja Sisko Mauno. Samaa mieltä on myös kouluttaja Anne Wollsten.

- Asiakkaat haluavat saada uudesta laitteesta

mahdollisimman paljon irti. Jos siirtyminen uuteen teknologiaan ei vaikuta työtapoihin lainkaan, jää moni asia puolitiehen.

MIKSI KYPSENNYSMITTARIA KANNATTAA KÄYTTÄÄ?

Kypsennysmittarin käyttö tuo useita selkeitä etuja. Sen avulla saadaan varmistettua joka kerta tuotteen oikea kypsyyssaste, eli tuotteet eivät jää liian raaoiksi tai niitä ei kypsennetä liikaa.

- Liika kypsentyminen ja kuumentaminen vain varmuuden vuoksi tai tottumuksesta on yllättävän yleistä. Näin käy helposti silloin, kun keittiöön on hankittu uudet tehokkaammat laitteet, kertoo Metoksen kouluttaja Marja-Leena Tuomi havainnoistaan.

Oikea sisälämpötila on tärkeä asia niin ruoan maun ja rakenteen kuin turvallisuudenkin kannalta. Esimerkiksi broilerituotteiden kohdalla vaaditun sisälämpötilan +75°C varmistamisessa kypsennysmittari on oiva apuväline, joka takaa tasaisen laadun kaikissa olosuhteissa.

- Kypsennysmittaria käytettäessä ei tarvitse pelätä, että asiakkaat saavat eteensä raakoja tuotteita ja toisaalta tuotteita ei tule vain varmuuden vuoksi kypsennettyä liikaa, jolloin niiden laatu kärsii. Samalla saadaan myös tiedot omavolontaa varten ilman erillisiä mittauksia, Metoksen kouluttaja Merja-Liisa Minkkinen-Lindgren kertoo.

KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖVINKKEJÄ

■ Ruoan kuumennus/lämmitys. Helpoin tapa kuumentaa tuote haluttuun lämpötilaan on tehdä se laitteen oman kypsennysmittarin ohjaamana. Tämä mahdollisuus kannattaa käyttää

hyväksi, sen edut havaitset todennäköisesti nopeasti ja selkeästi.

■ Pieni tai ohut tuote. Esimerkiksi yksi lihapulla voi olla liian pieni mittauskohde, mutta voit työntää kypsennysmittarin tikkuun vierekkäin useampia lihapullia ikään kuin vartaaseen ja ehkä onnistumisen varmistamiseksi työntää "vartaan" muiden lihapullien joukkoon. Tämä toimii parhaiten mittareilla, joissa on useita mittauspisteitä. Samoin kuumentaessasi esimerkiksi jauhelihapihvejä, pinaattilettuja tai muita ohuita tuotteita, voit laittaa useamman tuotteen "nippuun" ja työntää kypsennysmittarin tiiviin nipun keskelle.

■ Jäinen tuote. Älä työnnä kypsennysmittaria väkisin jäiseen tuotteeseen. Mittari voi rikkoutua. Kypsennä tai sulata ensin tuotetta, jotta saat asetettua mittarin ilman liiallista voimaa tai "poraa" tuotteeseen reikä erillisen apuvälineen avulla. Pieni pora, jolla jäiseen tuotteeseen voidaan porata valmis reikä kypsennysmittarille, kuuluu vakiovarusteena jokaiseen Metos Self-Cooking Centeriin.

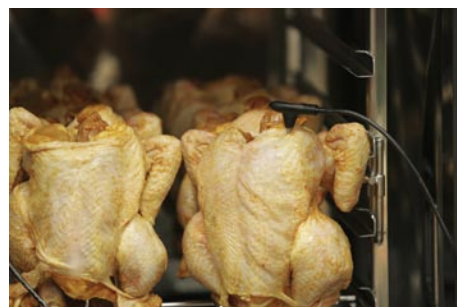
■ Kypsennysmittarin säilytys. Säilytä mittari aina oikealla paikallaan. Jos mittari on kiinteästi kypsennystilan sisällä, aseta se aina paikoilleen telineeseen, kun se ei ole käytössä. Irrota mittari tuotteesta ennen kuin otat tuotteen pois kypsennystilasta. Älä roikota mittaria siten, että mittari tai sen johto voi jäädä puristuksiin kypsennystilan oven väliin.

■ Monipistemittari. Pyri aina kaikesta huolimatta osumaan tuotteen keskelle paksuimpaan kohtaan, mieluummin liian syvälle kuin liian pintaan. Kohtuullisesti liian syvälle työntäminen ei haittaa, koska muut mittauspisteet korjaavat virheen.

■ Kokonainen broileri. Aseta mittari rintaan, paksuimpaan kohtaan, niin että kärki ei osu luuhun. Monipistemittarin kohdalla ei haittaa, vaikka kärki osuisi luuhun.



Uunikammioon asennettu erillinen tuki estää kypsennysmittarin liikkumisen ja lisää sen käyttömahdollisuuksia.



Paras tulos saadaan kun mittari asennetaan tuotteen paksuimpaan kohtaan. Broilerissa tämä löytyy rintafileestä.



Pora on ehdoton apuväline pakastetuotteiden kypsennyksessä. Sen avulla mittari saadaan vaivattomasti tuotteen sisälle.



Useammalla mittauspisteellä varustetut mittarit soveltuvat hyvin myös pienten kappaletavarojen kypsennykseen.

■ Kypsennysmittari ei ole paistiharukka. Älä käytä kypsennysmittaria paistiharukkana nostaaksesi sillä suuria lihapaloja. Mittarin tarkkoitus mitata lämpötiloja, nostovälineet ovat erikseen.

■ Kokeile rohkeasti. Kypsennysmittaria voi käyttää yllättävän monen tuotteen kypsennyksessä. Esimerkkejä tällaisista kypsennyksistä, joihin mittari sopii, mutta jotka eivät ehkä ensimmäisenä juolahda mieleen ovat perunan keittäminen ja leivonnaiset. Tämä johtuu siitä, että yleisessä tiedossa ei välttämättä ole mikä valmiin tuotteen sisälämpötilan tulisi olla. Monelta kokeilulta ja oven aukaisulta voi välttyä, jos kypsennetään perunan +97°C asteen sisälämpötilaan.

■ Kypsennysmittari kannattaa laittaa tuotteen myös silloin, kun kypsennystä ohjataan etukäteen asetetulla ajalla. Tällöin mittarin kertoma lämpötila toimii varmistuksena sille, että kun laitteen summeri soi merkiksi, että kypsennysaika on kulunut loppuun, voidaan mittarin lämpötilasta tarkistaa, onko tuotteen sisäosa myös saavuttanut halutun lämpötilan. Samalla saadaan tarvittaessa sisälämpötilatieto omavolontaa varten ilman erillistä mittausa. Sisälämpötiloja tarkkailemalla voidaan kartuttaa omaa tietotaitoa lämpötiloista. Kun nämä on opittu ja varmistettu, voidaan siirtyä kypsennysmittarilla ohjattavaan kypsennykseen.

KYSENNYSMITTAREITA ON ERILAISIA

Kypsennysmittaritkin ovat kehittyneet viime aikoina suurin harppauksia. Perinteisessä mittarissa on yksi mittauspiste kypsennysmittarin ”piikin” kärjessä. Eräiden tutkimusten mukaan neljä viidestä käyttäjästä ei kuitenkaan ”osu” mittarin kärjellä tuotteen keskipisteeseen. Tällöin sekä laite että käyttäjä saavat väärää tietoa. Tämä huomataan usein liian myöhään. Kun tuotetta sitten leikataan, se onkin vielä sisältä raaka. Nämä ongelmat on vähentyneet, kun markkinoille on tullut useammilla mittauspisteillä varustettuja mittareita, jotka pystyvät korjaamaan käyttäjien virheitä. Mittauspisteiden lukumäärä tärkeämpi seikka on kuitenkin niiden sijainti, määrä ei korvaa laatua. Mittarin tehtävänä on mitata sisälämpötilaa tuotteen keskellä, joten tasisin välein pitkin vartta sijoitetut pisteet antava tietoa, jolla ei ole käytännön merkitystä.

Hygienia on myös kypsennysmittareiden kohdalla tärkeä asia. Kiinteästi kypsennystilassa sijaitsevat mittarit ovat lähes aina mikrobiologisesti puhtaita, koska ne usein esilämmityksen aikana kuumenevat riittävän kuumiksi. Tällaisten mittareiden kohdalla riittää usein liian mekaaninen puhdistus esimerkiksi kostealla, puhtaalla liinalla ennen kuin mittari asetetaan seuraavaan tuotteen. Samalla mittari jäähtyy. Paras tapa on pyyhkiä mittari heti käytön jälkeen, jolloin puhdistus on kaikkein helpointa. Uunikammion

sisälle sijoitetun mittarin etuna on myös se, että mittari puhdistuu kun automaattinen pesuohjelma käynnistyy.

Irrotettavien, kypsennystilan ulkopuolella olevien mittareiden kohdalla on syytä olla tarkempi. Tarvittaessa on hyvä käyttää desinfiioivia nesteitä mikrobiologisen puhtauden varmistamiseksi. Huolellisuus on tärkeää, vaikkakin riski on pienempi kuin esimerkiksi jäädytyslaitteis-

sa. Riski syntyy, kun ”likainen” kypsennysmittari työnnetään tuotteen sisään ja tuotetta ei kypsennetä pilaajamikrobin kannalta riittävän kuumaksi. Ennen mittarin asettamista seuraavaan tuotteen pitäisi välissä aina olla yksi riittävän kuuma jakso. Monesti esilämmitys huolehtii tästä ikään kuin automaattisesti, mikä on kiinteästi kypsennystilassa sijaitsevien mittareiden yksi etu.

Juha Jokinen



Metos SelfCooking Centerissä on esimerkillisen älykäs kypsennysmittari

Metos SelfCooking Center sisältää vakiovarusteena älykkään kypsennysmittarin, jonka ”piikissä” on kaiken kaikkiaan kuusi mittauspistettä. Suurin osa mittauspisteistä on sijoitettu pienin välein lähelle ”piikin kärkeä”, jotta saataisiin mahdollisimman varmasti ja tarkasti selville tuotteen keskipisteen lämpötila. Laite kertoo käyttäjälle milloin mittaria tulisi käyttää. Se antaa myös liikkuvan värikuvan avulla vinkkejä, kuinka mittari pitäisi tuotteen laittaa. Näyttöpaneeli myös huomauttaa mahdollisista virhetilanteista pyrkien minimoimaan käyttövirheet. Mikäli mittari on vahingossa unohtunut telineeseen, eikä sitä ole lainkaan laitettu tuotteen, vaikka laitteen toimintopaneeli on näin opastanut laite huomaa tämän ja pyytää käyttäjää korjaamaan tilanteen. Samoin se ilmoittaa mikäli mittari irtoaa kypsennyksen aikana.

Laitteen vakiovarusteisiin kuuluu kypsennysmittarin tuki, jonka avulla mittari saadaan pysymään löysissä ja nestemäisissä tuotteissa ja pysymään paikoillaan esimerkiksi kohotetavassa leivonnaisessa. Varustukseen kuuluvan pienen poran avulla mittari voidaan laittaa myös jäiseen tuotteen.

SelfCooking Control, älykäs kypsennyksen ohjaus, päättää miten mittarin antamaa tietoa hyödynnetään. Laite muuttaa automaattisesti kypsennysolosuhteita, kuten lämpötilaa, kos-

teutta tai esimerkiksi puhaltimen nopeutta, jotta tuotteesta tulee sellainen kuin käyttäjä on määritellyt. Kypsennysprosessi ohjautuu automaattisesti kerätyn tiedon mukaan, ja näin esimerkiksi täytöksen koko ja tuotteen lähtölämpötila eivät vaikuta lopputulokseen. Juuri tämä on ero ihmisen tekemän kypsennysohjelman ja älykkään kypsennysprosessin välillä: kypsennysohjelma tietää milloin tietty käyttäjän määrittämä kypsennysaika on kulunut loppuun, älykäs kypsennysprosessi tietää, milloin tuote on varmasti sellainen kuin käyttäjä on määritellyt ja haluaa sen olevan.

Metos SelfCooking Centerin älykeskukseen on tallennettu noin 30 vuoden kokemusperäinen tieto eri ruokalajien ominaisuuksista. Tämä keittiömestareiden, elintarvikefyysikoiden ja muiden elintarviketieteilijöiden tieto on se ”keskus”, joka antaa toimintaohjeet laitteelle. Kun siis käytämme Metos SelfCooking Centerin älykkäitä kypsennysprosesseja, on meillä jatkuvasti käytössämme tämä valtava tutkimus- ja kokemusperäinen tieto, joka muuten vaatisi meiltä lähes mahdottoman määrän osaamista, testaamista ja aikaa. Metos SelfCooking Centerin kypsennysmittari on oleellinen elementti, joka välittää tietoja kypsennettävästä tuotteesta laitteen ohjaukselle. Se on siis paljon enemmän kuin pelkkä kypsennysmittari, joka mittaa lämpötilaa.

Tervetuloa edullisille ostoksille



Jäännöserä GN-astioita. Hajakokoja mm. GN1/1-40. Alennus -45% uuden vastaavan hinnasta

Poistoerä

-45%

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



Poistoerä

220,- €

Välinekori, valkoinen, 500 x 500 mm, koodi Z4550006. Hinta alv 0% 9,90,-



Poistoerä

9,90 €



NOUTOMYYMÄLÄSTÄ TAVARAT HETI MUKAAN

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

Noutomyymälän vetäjän Mika Sekkourin sukunimi on vaihtunut Karvoseksi. Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

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

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välimyyntivarauksin. Tarjoukset voimassa tammikuun 13. päivään saakka.

Talon kolmesta kerroksesta löytyy monenlaista tunnelmaa pitempään oleskeluun tai nopeaan pistäytymiseen. Ravintolanjohtaja Mika Jaakkola on tehnyt ravintolaan matalan kynnyksen tshekkiläistä ravintolalohenkeä ja suomalaista asiakasta kunnioittaen.



VLTAVA



tuotuo Prahan keskelle Helsinkiä

Talon muodonmuutos täydestä pimennosta kaupungin keskipisteeksi

Pohjoismaiden suurin ravintola-alan yritys HOK –Elannon Ravintolat sai käsiinsä todellisen kultakimpaleen tehdessään vuokrasopimuksen Helsingin rautatieaseman kupeessa olevasta vanhasta varastorakennuksesta. Lähihistorian ajan Finnairin terminaalina palvellut yli sadan vuoden ikäinen, suojeltu Jugend-kivitalo muuttui vuoden kestäneen projektin kuluessa ravintolaksi. Kaikki maantiedon kotiläksyt lukeneet tietävät, että talon seinään kirjailtu nimi Vltava tarkoittaa Prahan läpi virtaavaa jokea, mutta mitä se tarkoittaa ravintolamaailmassa onkin oma tarinansa.

- Yritä vaan lausua se ilman sitä aata, opastaa ravintolanjohtaja Mika Jaakkola kielitaidotonta toimittajaa.

SPORTTIBAARISTA YKSI KORTTELI POHJOISEMPAAN

Vltavan ravintolanjohtaja Mika Jaakkola on ehtinyt 15-vuotisen ravintolauransa aikana työskennellä useissa eri paikoissa, enimmäkseen HOK:n toimipisteissä. Alalla niin yleinen ulkomaalainen työkokemus on peräisin irlantilaisesta hotellista. Jaakkolan reilu 15 vuotta sitten Konalasta

hankittu kokin ammattitutkinto on saanut jatkokseen paperit Espoon Hotelli- ja ravintolaoppilaitoksen esimieslinjalta.

Ennen Vltavan komennusta Mika Jaakkola oli ideoimassa ja toteuttamassa rautatieaseman eteläpuolella sijaitsevaa Sports Academy –ravintolaa ensin vuoro- ja sitten ravintolapäällikkönä. Alun vaikeuksien jälkeen menestykseen nousut sporttibaari oli kokemus, jonka oppeja voitiin hyödyntää Vltavan suunnittelussa.

- Rautatieaseman kulmilla liikkuu päivittäin noin 200 000 ihmistä. Emme halunneet paikkaa, jonka ikkunan takana käydään kurkkimassa ja käännytään sitten pois. Suunnitelmien lähtökohtana oli helposti lähestyttävä ravintola, joka palvelee niin pistäytyjiä kuin iltaa istuviakin asiakkaita, Jaakkola muistelee.

- Pitkä vuokrasopimus antoi mahdollisuudet kehittää toimintaa pitkällä tähtäimellä. Kertakäyttökonseptit ja avajaihyypet olivat poissa laskuista, sillä halusimme kehittää toimintamalli, joka kestäisi vuosia. Liikeidean hahmotteluvaiheessa esillä oli lukuisia maateemoja, mutta loppupeleissä tshekkiravintola nousi selväksi ykköseksi. Nimiehdotuksista Vltava oli mukana jo alkuvaiheessa, sitten se unohdettiin hetkeksi, kunnes se

nousi taas selkeäksi ykköseksi, Jaakkola kuvailee suunnitteluryhmän työtä.

TUNNELMAA NELJÄSSÄ TASOSSA

Kun idea tshekkiläisestä ravintolasta oli pitkällä suunnittelupöydällä lensivät ravintolanjohtaja Mika Jaakkola ja keittiöpäällikkö Joni Hokkanen Prahaan opintomatkalle. Erityisesti paikallisen Uruguell-ketjun paikat olivat lähellä sitä mielikuvaa, jota kaksikko haki tulevalta ravintolaltaan.

- Joillekin ihmisille tshekkiravintola voi tulla mieleen puupenkkit ja kellaritunnelman. Me halusimme tästä uuden ajan tshekkipaikan, jossa on sopivassa suhteessa uutta ja vanhaa sekaisin, Jaakkola perustelee.

Museoviraston suojelukohteena oleva talo muokkautui puoli vuotta kestäneen täysremontin aikana 350 asiakaspaikkaa käsittäväksi neljän ravintolan kokonaisuudeksi. Katutasossa on kaksi baaria, Kundera sekä savuton Stare Mesto. Toisen kerroksen Milá tarjoaa kodikkaan ympäristön hieman pidempään viihtyville asiakkaille ja kolmoskerroksen Bistрово on rauhallinen ruokailutila. Jälkeenpäin vintille varustettu



Perinteinen tshekkiruoka valmistuu vaivatta Metoksen keittiössä. Keittiömestari Joni Hokkanen ja aito tshekkikokki Petr Krevnak tarjoavat tuhtia tshekkiruokaa suomalaiseseen makunälkään maustettuna. Ruokalista on laaja ja osa siitä on suunniteltu varta vasten baariasiakkaille.

Havel kabinetti löysi nopeasti omat asiakkaansa. Etelään aukeava terassi tuo kesäkeleillä 125 istumapaikkaa lisää.

OMAN PRAHAN PAIKKA

Vltavan suunnittelussa lähdeittiin hakemaan selkeästi niin sanottua ”oman rahan paikkaa”. Tshekkiläinen ruoka ja erittäin runsas olutvalikoima sopii tähän konseptiin erittäin hyvin. Heti ensimmäiset toimintakuukaudet osoittivat asiakaskunnan jakautumisen. Päivällä paikan täyttävät lähiseudun yrityksissä työskentelevät lounasasiakkaat, illalla on turistien vuoro. Kesällä asiakaskunnasta noin puolet oli ulkomaalaisia.

- Jos tshekkiläistä ruokaa pitäisi kuvailla yhdellä sanalla on ”tuhti” varmasti paras määritelmä. Ruokaravintola Bistron lisäksi meillä on erillinen baarimenu, jota voi tilata koko talossa. Myös baarimenu on rehellistä ruokaa, jolla nälkä lähtee. Kantavana ajatuksena niin juoma kuin ruokapuolellakin on ylittää asiakkaan odotukset. Kun lupaa kahdeksan ja antaa yhdeksän,

saa yleensä tyytyväisiä asiakkaita, Jaakkola neuvoo.

Erittäin runsaan olutvalikoiman lisäksi talon erikoisuutena on oma makkara, jota ei marketin hyllyiltä löydy. Opintomatkalta hankitut kuusi tshekkiläistä makkaraa vietiin Veijo Votkinille. Asiakas kertoi makkaramestarille mitä ominaisuuksia halusi mistäkin tuotteesta. Makuja yhdistelemällä saatiin talolle räätälöity oma makkara.

- Makkarat ja grillivartaat ovat myyneet todella hyvin. Myös baarimenu kokonaisuudessaan on ollut positiivinen yllätys. Oluiden puolella menekki on ollut muuten tasainen, mutta Budwar on noussut selväksi ykköseksi, Jaakkola paljastaa.

LUUKUN TÄYDELTÄ ANNOKSIA

Bistron ruokalistana toimii näyttävälle pöydälle painettu Vltava News & Menu, joka ilmestyy kolme kertaa vuodessa. Uusia ruokia on joka kerta 4-6. Vltavan tshekkiläisyys ei ole

pelkkää kirjaviisautta, sillä keittiöön on palkattu aito tshekkikokki Petr Krevnak.

Keittiön ruokatuotannon sydämen muodostaa kaksi päällekkäin sijoitettua Metos SelfCooking Centeriä. Kahdella yksiköllä kapasiteetti mukautuu niin pienempään tuotantoon kuin tarvittaessa suurempiinkin annosmääriin.

Keittiömestari Joni Hokkanen kävi muun joukon kanssa Metos Centerissä kouluttautumassa uuden tekniikan saloihin. Kun laitteet oli asennettu kävi Metoksen Olli Vuori vielä paikalla antamassa perehdytyksen.

- Selkeitä laitteita nämä on käyttää, joten pääsimme niiden kanssa nopeasti sinuiksi. Kokonaisuus on toimiva, mutta aina löytyy parantamisen varaakin. Kun yläkerran kabinetti avattiin, saattaa annoksia mennä kerralla niin paljon, että tarjoilutaso jää ajoittain pieneksi - keittiöstä kyllä tulisi tavaraa, Hokkanen lupaa.

Juho Mäyry



Salitilaa löytyy tiiviiseen yhdessäoloon ja vähän väljempään löhöämiseen pehmeillä sohvilla ja nojatuoleilla. Baarissa voi odottaa pöytäankutsua.





PAAHDETTUA PORSANKYLKEÄ (20 annosta)

3,000 KG	PORSAAN LUUTONTA, NAHALLISTA KYLKEÄ
0,800 KG	PORKKANAA ISOINA KUUTIOINA
0,600 KG	PALSTERNAKKA ISOINA KUUTIOINA
0,600 KG	LANTTUA ISOINA KUUTIOINA
	LAAKERINLEHTEÄ KOKONAISTA
	MUSTAPIPPURIA MUUTAMA
	KOKONAINEN MAUSTEPIPPURI SUOLAA

- Esilämmitä Metos SelfCooking Center +100 °C kostea lämpö.
- Laita liha gn-vuokaan nahka-puoli ylöspäin ja kypsennä +100 °C, kostea lämpö, 20 min kunnes nahka pehmenee.
- Ota liha pois SelfCooking Centeristä, leikkaa nahkaan ristikkäis-viillot ja mausta liha kauttaaltaan reilusti suolalla.
- Laita kuutoidut juurekset ja mausteet graniittimaloidulle gn-

vuoaalle (1/1 40 mm) ja nosta liha juureksien päälle edelleen nahka-puoli ylöspäin.

- Valitse Metos SelfCooking Centeristä prosessi PAISTIT/YÖN YLI KYPSENNYS/VÄRITUMMA/SISÄLÄMPÖTILA + 83 °C.
- Jos haluat lihaan oikein rapean pinnan, säädä Metos SCC esilämmitykselle +260 °C, kuiva lämpö, kosteus 0 %. Kun laite on esilämmitetty, pudota lämpötilaa +220 °C:een ja paista 15 minuuttia.
- Viipaloi liha ennen tarjoilua ja tarjoile lihan kanssa kypsennettyjen juureskuutioiden ja valkosipuli-rosmariiniperunasoseen kera.
- Perunasoseen sijaan voit tarjota porsaankyljen kanssa uuniperunoi-ta valmistettuna Metos-uuniperu-naritulällä, jolla kypsennät perunat jopa 30 % nopeammin verrattuna perinteiseen kypsennystapaan.

TIMJAMILLA JA HUNAJALLA MAUSTETUT PUNAJUURET

1,000 KG	PUNAJUURILOHKOJA
3	TIMJAMINOKSAA
1 DL	HUNAJAA
0,100 KG	VOITA SUOLAA



- Voitele graniittimaloitu GN-vuoka voilla, laita muut aineet vuokaan sekaan.
- Esilämmitä Metos SelfCooking Center +200 °C, kosteus 60%.
- Kypsennä +180 °C, 60% kosteu-dessa 20 minuuttia.

VALKOSIPULI- ROSMARIINIPERUNASOSE (20 annosta)

3,000 KG	MUUSIPERUNAA
1,200 L	MAITOA
0,150 KG	VOITA
0,050 KG	VALKOSIPULIMURSKAA
2 KPL	ROSMARIININOKSAA SUOLAA

- Laita perunat Metos Provenopa-taan ja huuhto tarvittaessa käyt-täen apuna siiviläritilää.
- Peitä perunat vedellä ja aseta lämpötilaksi +100 °C. Keitä kunnes perunat ovat kypsiä.

- Kaada keitinvesi siiviläritilää apuna käyttäen pois.
- Palauta pata pystyasentoon ja aloita sekoitusohjelma numero 3. Aseta lämpötilaksi + 75 °C.
- Soseutuksen aikana sulata voi ja lisää voin joukkoon rosmariini ja valkosipuli. Hauduta niin että maut irtoavat voihin. Ota rosma-riininoksat pois.
- Soseuttamisen jälkeen (6 min.) lisää kylmä maito, voi ja mausta suolalla ja halutessasi pippurilla. Jatka ohjelmaa.
- Ohjelman päätyttyä tarkista so-seen maku ja tasaisuus.



Janne Tirkkonen
Metos Centerin keittiöpäällikkö



Metos Centerissä

tapahtuu aina - kevään uutuutena astianpesu- ja jäähdytyskurssit

Metos Proveno -kombipadan, CPCM -yhdistelmäuunin 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. Kevään 2006 uutuutena on omat kurssit astianpesusta ja jäähdytyksestä. Näissä teorialuennot ja käytännön esimerkit antavat eväitä laitteiden oikeaan käyttöön.

OHJELMA ON SEURAAVA:

Klo	
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 17.1.06 Metos SelfCooking Center
- Tiistai 31.1.06 Metos Proveno -kombipata
- Tiistai 14.2.06 Astianpesu
- Tiistai 28.2.06 Metos CPCM-yhdistelmäuuni
- Tiistai 28.3.06 Metos SelfCooking Center
- Tiistai 11.4.06 Metos Proveno -kombipata
- Tiistai 9.5.06 Metos SelfCooking Center
- Tiistai 16.5.06 Jäähdytys
- Tiistai 30.5.06 Metos Proveno -kombipata

Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa tiedusteluissa sinua palvelee Riina Syrjä, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava.



Toteemi johdattaa perille

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. Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

Mikäli vanhan Lahdentien varrelta Metokselle johtava Ahjonkaarre on jäänyt sinulta joskus huomaamatta, on perille löytäminen jatkossa hieman helpompaa. Metsän reunaan lokakuussa nousut toteemipaalu johdattaa sinut perille.



Gastro lähestyy

Erialaisten teemapäivien ansiosta vuosi 2005 on ollut Metos Centerissä poikkeuksellisen vilkas. Merkittävimmät tapahtumat olivat kouluruokailu-, sairaala- ja hankintaseminaarit sekä opettajapäivät, jotka toivat Keravalle lähes 250 tiedonjanoista alan ammattilaista. Vuosi 2006 on Suomessa jälleen messuvuosi. Metoksen kevätpuolen tapahtumien pääpaino tulee olemaan 15.-17.3. järjestettävässä Gastro-tapahtumassa.

Gastro tuo Helsingin Messukeskukseen keskeisimmät ammattikeittiöalan tuotteet ja palvelut. Messunäyttelyn ohella kävijöille on luvassa houkutteleva kokonaisuus korkeatasoista ammattillista ohjelmaa: huippuluokan seminaareja, kilpailuja ja työnäytöksiä. Vuoden teemana ovat tällä kertaa kattaukset, minkä myötä näyttelyalueelle järjestetään näyttävä kattauskilpailu.

- Metoksen osaston löydät totuttuun tapaan messukeskuksen pääsisäänkäynnin luota. Asiakkailta saamme palautteen kannustamina tulemme panostamaan entistä vahvemmin demoihin ja työnäytöksiin, jotka kertovat konkreettisesti laitteiden ominaisuuksista. Tarkempia tietoja esillä olevista uutuuksista ja muusta tarjonnasta sekä messukutsun lähetämme seuraavassa Metos Uutiset -lehdessä, myyntipäällikkö Antero Salo kertoo.

Joka toinen vuosi järjestettävä Gastro on vaikkein paikkansa Itämeren alueen ykkös-



15.-17.3.2006 HELSINGIN MESSUKESKUS

tapahtumana. Gastro on ollut aina myös vahvasti kansainvälinen tapahtuma. Vuonna 2004 Gastroon tutustui 1 152 ulkomaista kävijää. Prosentuaalisesti eniten ulkomaisia kävijöitä tuli Virossa (58 % ulkomaisista kävijöistä), Venäjältä (11 %), ja Ruotsista (9 %).

- Näytteilleasettajia on tähän mennessä ilmoittautunut mukaan noin 250. Näyttelypinta-alaa on jo nyt varattu noin 90 % edellisen tapahtuman kokonaispinta-alasta. Erityisen huomiota on, että ajankohtaan nähden meiltä kysytään vielä hyvin suuriakin tiloja. Odotettavissa on siis jälleen kerran hieno HoReCa-alan tapahtuma, tiedottaja Minna Korpimies lupaa.

Vuosi 2006 tulee jäämään historiankirjoihin pohjoismaisittain vilkkaana messuvuonna, sillä Suomen Gastro-messujen lisäksi myös Tukholman Gastro Nord (25.-27.4.) sekä Oslon 4 Messer (14.-17.2.) sattuvat lähes samaan ajankohtaan. Metos on mukana kaikissa näissä.

Ajan tasalla olevat Gastro-tiedot löydät osoitteesta www.gastro.fi. Muistathan varata tärkeät päivät 15.-17.3.2006 kalenteristasi jo nyt!

Juho Mäyry

UUSIA NIMITYKSIÄ METOKSEN MYYNNISSÄ

Metos Oy Ab:n myynnissä on tehty syksyn aikana seuraavat uudet nimitykset.

Asko Kotilainen on nimetty myyntijohtajaksi. Hän on toiminut aikaisemmin Metoksen kenttäjohtajana. Sami Kuparinen ja Kari Pusa on nimetty myyntipäälliköiksi. Sami Kuparinen on toiminut aikaisemmin Metoksella tuotepäällikkönä ja Kari Pusa piiripäällikkönä sekä huollon myyntipäällikkönä.

Kouluttaja Anne Wollstén on vuorotteluvapaalla 31.7.2006 saakka. Hän tehtäviään hoitavat Marja-Leena Tuomi (Etelä-Suomi) ja Petri Jurvanen (Länsi-Suomi)

Noutomyymälästä vastaava myyjä Mika Sekouri on ottanut itselleen uuden sukunimen, yhteystiedot löytyvät jatkossa nimen Miika Karvonen alta.



Asko Kotilainen



Kari Pusa



Mika Karvonen



Sami Kuparinen

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.



395,- €

Metos-tarjoilupata

METOS-TARJOILUPADAT

Metos-tarjoilupata on tarkoitettu aamiaispöytään tai tarjoilulinjastoon puurojen ja keittojen
itsepalveluannosteluun. Tarjoilupadan runko on iskunkestävää muovia, sisäastia on ruostuma-
tonta terästä ja kansi läpinäkyvää muovia. Ottaminen käy kätevästi. Kansi on saranoitu runkoon
kiinni (irrotettava). Pataosa on irrallinen ja se voidaan pestä astianpesukoneessa. Tarjoilupadan
tilavuus on 11 litraa. Kannessa on kauhaloveus. Lämpötila on säädettävissä termostaatin avulla.
Padan etuosassa on kiinnike Menu-kortille.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Metos-pata	4162922	Ø 340x407	230V1~ 0,65 kW 10A	395
Sisäosa	4162923	tilavuus 11 litraa		55

METOS-VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-50 viipalo, kuutio, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee he-
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, 4,5 mm raakaraaste				
Sähköliitäntä 230V 1~ 50Hz 1,0 kW 10A hidas				

750,- €



250,- €

Metos SET-75/2

220,- €

Flat pack

METOS-TASOVAUNUT

Kahvallinen Metos-tasovaunu on tukeva ja kauttaaltaan ruostumatonta
terästä. Tasojen alapinnassa on melua vaimentava eristekerros. Tasoissa on
reunakorotus. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kahdessa on jarrut. Maksimi-
kuorma kaksitasoisilla on 80 kg. FLAT PACK - vaunut toimitetaan litteässä
pakkauksessa osina. Vaunut on helppo ja nopea koota mukana toimitetta-
van avaimen ja kokoamisohjeen avulla.

Kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm

Metos	Koodi	Mitat mm	Tasot mm	alv 0 %
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl	250
SET-75/2 Flat pack**	4554218	765x585x800*	2 kpl	220

*kahvaan 900 mm

**pakkaukoko 1480x645x380 mm

METOS M100 -KAHVINKEITIN

Puoliautomaattisen Metos M100 -keittimen rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluuku. Keittimessä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodatuu 6 minuutissa. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinsuppilon ja kahvin mittalasin.

Metos	Koodi	Kapas. l/h	Mitat mm	Sähköliitäntä	Vesil.	alv 0 %
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	-	350



350,- €

Metos M100

METOS-LÄMPÖLEVYT

M22 on termostaattilla ohjattu lämpölevy kahvin tarjoiluun tarkoitettujen lasipannujen lämpösäilytykseen. M22-mallissa kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
M22	4157162	205x380x75	230V 1~ 0,14 kW 6A	135



145,- €

TERMOS HANALLA

Metos	Koodi	alv 0 %
Termos hanalla 2,4 l	4157318	145

Hanallinen termos 2,4 l sisältää varamittalasin sekä lasinpesuharjan



135,- €

Metos M22

METOS-KORKEUSSÄÄTÖPÖYTÄ

Korkeussäädettävät työtasot vievät keittiöergonomian keralla uudelle tasolle. Oikea työskentelykorkeus edesauttaa ergonomisten työasentojen löytymistä. Näin työvälineiden käyttö on entistä helpompaa ja turvallisempaa eikä vaadi myöskään niin paljon voimaa. Metoksen sähkökäyttöisten pöytien työskentelykorkeus säätyy hetkessä välille 70-90 cm. Suojavirralla (24 V) toimiva moottori on turvallinen ja nopea käyttää. Tukeva 40 mm ruostumattomasta teräsputkesta tehty runkorakenne sekä puhdistusta helpottavat pyörästetyt kulmat tekevät Metos-korkeussäätöpöydästä työvälineen, josta on iloa pitkään.

Kysy myös muita pituuksia sekä monipuolisia lisävarusteita. Toimitusaika 4 viikkoa tilauksesta.

Keittiöergonomia uudelle tasolle!



1295,- €

Kuvan korkeussäätöpöytä on varustettu lisävarustein (laatikot ja ritilähylly)

Korkeussäätöpöytä	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
ATE 1500	4136109	1500x650x700..900	230V-0,3 kW 10A	1295



Monipuolinen Pacojet

PacoJet mahdollistaa vaativien makujen tarjoilun - nopeasti, tehokkaasti ja taloudellisesti



Pacojet on ainutlaatuinen ruoanvalmistuslaite, mitä käytetään maailmalla niin makeiden jälkiruokien kuin keittojen ja kastikkeiden valmistuksessa. Pacojetin avulla komponentit voidaan valmistaa suurempina erinä ja pakastaa käytettäviksi tarpeen mukaan. Ruoanvalmistuksen nopeus, tehokkuus ja taloudellisuus ovat Pacojetin etuja. Kaikkein tärkein on aina tasainen laatu – etukäteen mietityt huippumaut ja haluttu rakenne voidaan taata kaikissa olosuhteissa.

Näin saat Pacojet -laitteella aina huipputasalaatuisen lopputuloksen:

- Täytä karkeasti paloittelut raaka-aineet Pacojet -astiaan yhdessä liemen (esim. kerma, sokeriliemi, lihaliemi) ja mausteiden kanssa
- Laita astia kansi päällä pakkaseen (-18 - 20°C)
- Kun on aika valmistaa annos, laita astia Pacojet -laitteeseen, valitse annosmäärä (1-10) ja paina start -painiketta
- Nopeasti pyörivä ja leikkaava terä muuntaa pakastetun tuotteen ilmavaksi ja kiinteäksi massaksi ja juuri niin paljon kuin haluat. Käyttämättömien osien pysyminen edelleen pakastettuna astiassa.
- Muutaman sekunnin kuluttua (n. 20 sekuntia /annos) voit joko tarjoilla annoksen (sorbetti, jäätelö, vaahto) tai työstää sitä edelleen (kastikepohja, keittopohja, maustesekoitukset jne.)
- Astiaan jäljelle jäänyt raaka-aine laitetaan takaisin pakkaseen ja voidaan käyttää taas tarvittaessa, samana päivänä tai vasta kuukauden päästä

Lisätietoja Pacojetin käytöstä ja resepteistä voit kysyä Metoksen Olli Vuorelta, puhelin 0204 39 4464.

PACOJET-JÄLKIRUOKARESEPTEJÄ:

PERUSMASSA

1KG	BOIRON HEDELMÄPYREEE
½	VANILJATANKO
2 RKL	GLUKOOSIA
1DL	HUNAJAA
2KPL	VALKUAISIA
2 RKL	SITRUUNANMEHUA

Sekoita ainekset. Leikkaa vaniljatanko kahteen palaan.

Laita hedelmämassa sylinteriin ja lisää keskelle sylinteriä vaniljatanko.

Pakasta ja anna jäätyä 24 tuntia.

Aja sorbetti / jäätelömassaa tarvittava määrä.

APRIKOOSIKASTIKE

2	APPELSIININ MEHU
3DL	BOIRON APRIKOOSISOSETTA
4-6	VADELMAA
1 1/2 RKL	APPELSIINILIKÖÖRIÄ
1 1/2 RKL	APRIKOOSILIKÖÖRIÄ

Purista appelsiineista mehu ja soseuta appelsiinimehu, aprikoosisose ja vadelmat tehosekoittimessa. Lisää soseeseen liköörit ja sekoita tasaiseksi

MANSIKKA-RAPARPERIKASTIKE

2DL	SOKERIA
1DL	HUNAJAA
3DL	BOIRON RAPARPERIPYREETÄ
7DL	BOIRON MANSIKKAPYREETÄ

Sekoita pyreet, sokeri ja hunaja kattilassa. Keitä seosta kattilassa miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes se on tasaista ja kiteetöntä.

SUKLAASORBETTI

5 DL	VETTÄ
60 GR	GLUKOOSIA
300 GR	TUMMAA SUKLAATA

Kiehauta vesi ja glukoosi. Sulata suklaa joukkoon, sekoita hyvin.

Laita Pacojet-purkkiin ja pakasta 24 h.

17 Metos Provenoa tiukassa ojennuksessa Helsingin Meilahdessa. Ravioli testasi patavaihtotehdot ja valitsi Metos Provenon.



Raviolin keittiössä porisee pata poikineen

HUS:n omistaman Raviolin Helsingin Meilahdessa sijaitsevan pääkeittiön suuri remontti lähestyy loppuaan. 1990-luvun lopulla alkaneen projektin on määrä olla valmis kesäkuun 2006 loppuun mennessä. Ruokatuotanto ei ole kertaakaan keskeytynyt eikä se sitä olisi voinut tehdä. Remontti on pitänyt jakaa useiksi osaprojekteiksi. Nyt ollaan jo selvästi voiton puolella. Näyttävä Metos Proveno pata-arsenaali on porissut keittiössä syksystä 2004 lähtien.

17 Metos Proveno-kombipataa ovat kovassa käytössä. Tuotantohenkilöstö ei peittele tyy-

tyväisyyttään hankintaan, jonka päätöksentekoon he itse saivat oleellisesti vaikuttaa. Ennen valintaa kaikkien potentiaalisten toimittajien padat testattiin käytännön tuotantotoiminnassa ja asennettiin keittiöön. Ravioli valitsi Metos Provenot eikä ole päätöstään katunut.

-Omavalmistussysteemimme on selvästi lisääntynyt uuden tekniikan myötä, kertoo tuotantopäällikkö Ulla Ammunet. – Pyörykät, pihvit jne tulevat edelleen puolivalmiina tai valmiina, mutta pata-, laatikko- ja kastiketyypiset ruuat valmistetaan itse.

Metos Proveno kombipatojen käyttöaste on Raviolin keittiössä todella korkea. Mm. patojen täysautomaattiohjelmointi on käytössä joka aamu: aamupuurot ja -vellit ovat valmiina jo kun henkilökunta saapuu aamulla töihin. Pata on valmistanut sen alusta loppuun täysin itsenäisesti.

Ennen remonttia Raviolin keittiössä oli vain pari sekoitettavaa pataa. Ylipäänsä patoja oli paljon eri kokoisia ja sekoitus tapahtui käsin, ruuanvalmistus niissä sisälsi monta eri työvaihetta ja oli raskasta. Nyt tämä kaikki on siirretty historian kansiin.

Vasemmalta keittäjä Laura Ahokas, tuotantopäällikkö Ulla Ammunet ja keittäjä Marjukka Ikonen.



-Tänään padoilla tehdään todella monenlaisia kylmiä ja kuumia tuotteita, kuten kiisselit, mehukeitot, rahkat, jälkiruoat, erilaiset keitot, perunasose oikeasta perunasta, sekoitetaan erilaisia ruokamassoja kuten esimerkiksi lohipastaa ja sekoitetaan isot majoneesipohjaiset salaattit, kuten peruna- ja kanasalaatit, luettelee keittäjä Laura Ahokas tyytyväisenä.

Kun katselee käynnissä oleva ruokatuotantoa ja näkee sen suuruuden, niin ei ihmettele keittäjien tyytyväisyyttä. Työ on keittäjinä toimivien Marjukka Ikosen ja Laura Ahokkaan mielestä monin verroin helpompaa, kevyempää, nopeampaa ja sujuvampaa kuin aikaisemmillä laitteilla. Entäpä mitkä ovat patojen parhaat puolet? – Toimivuus, luotettavuus, monikäyttöisyys kylmien ja kuumien tuotteiden valmistuksessa sekä nopeus, luettelevat Marjukka ja Laura kuin yhteen ääneen.

–Aikaisemmin teimme paljon suurustuksia saaveissa ”kirahveilla”. Nyt teemme paljon kylmäsuurustuksia kätevästi Proveno-padoissa, Laura jatkaa.

Raviolin henkilökunta on ollut erittäin tyytyväinen Metoksen tarjoamaan koulutukseen,

jota on annettu sekä Metoksen että asiakkaan tiloissa.

–Kaikkiin kysymyksiin on aina saatu vastaus, kiittelee tuotantopäällikkö Ulla Ammunet. Tämä on osaltaan varmistanut Proveno-patojen hyvän käyttöasteen. –Nämä ovat tosi simpeleitä ja selkeitä käyttää, toteavat Laura ja Marjukka iloisesti hymyillen. Tyytyväinen on myös tuotantopäällikkö Ulla Ammunet. Suuret investoinnit on saatava tehokkaaseen käyttöön.

Mitäpä sitten, kun monen vuoden suurprojekti on tehty? Toiminnan kehitys on jatkuvaa. Aina on varaa entisestään tehostaa laitteiden käyttöä ja kouluttaa yhä useampia henkilöitä niiden tehokkaaksi käyttäjäksi. Henkilöstöä on paljon, jolloin joukkoon mahtuu myös poissaoloja. Työnkierto huolehtii osaltaan henkilöstön monitaitoisuudesta. Jatkuvasti on myös mietittävä, mitä uutta voitaisiin tarjota asiakkaille. Niinpä niin. Ensi kesän saapuessa Ravioli on valmis täyteen raviin luotaessa parhaita eväitä HUS:n henkilöstön ja potilasasiakkaiden paremman huomisen turvaamiseksi. Tässä työssä pienetkin tekijät ovat tärkeitä, eikä maittava ja ravitsemuksellisesti hyvä ruoka ole niistä vähäpätöisin.

Juha Jokinen



HUS on keskittänyt suuren osan palveluistaan Helsingin Meilahteen. Osasta sen rakennuksia voi ihailla merellistä Helsinkiä. Täällä sijaitsee myös sen omistama Ravioli, joka tuottaa kaikki sen tarvitsemat ruokapalvelut.



Raviolin keittiö pähkinänkuoressa

RAVIOLI: 100% HELSINGIN JA UUDENMAAN SAIRAANHOITOPIIRIN (HUS) OMISTAMA LIKELAITOS

Ruokatuotanto:

- henkilökunta-annoksia 2300 päivässä (sis. Biomedicum-tutkimuskeskus 700 annosta)
 - 1000 potilasasiakaspaiikkaa, joille neljä ateriaa päivittäin (aamupala, lounas, päivällinen, iltapala)
 - kaikki ruokakuljetukset tunneliyhteyden kautta seuraaville lähiklinikoille: Meilahden sairaala, naistensairaala, silmä-, korva-, nenä- ja kurkkutautien klinikka, sädehoitoklinikka, lastensairaala, Lastenlinna, lisäksi Biomedicum-tutkimuskeskus
- Henkilöstö: 90 (sis. toimistohenkilöstön ja johdon), tuotannossa noin 25 henkilöä vuorossa (keittäjiä ja ravitsemistyöntekijöitä)
Keittiössä toimintaa joka päivä klo 06.00 – 19.15 erilaisin työvuoroin (keittäjät 06.00 – 16.30). Oman leipomon leipuri aloittaa joskus aikaisemmin ja viimeisenä poistuu astianpesu.

Ruokalista: potilaille kolmen viikon kiertävä, henkilökunnalla kuuden viikon kiertävä, jossa päivittäin vaihtoehtoina kaksi lämmintä, yksi kasvis- ja yksi kevytateria. Potilaille suunnitellaan kahdesta kolmeen 3-viikon perusruokalistaa (mm. kesälista ja syksy-talvilista). Lisäksi juhlapyhät huomioidaan ruokalistalla. Lisäksi laajat mahdollisuudet huomioida potilasasiakkaiden erityistoiveita. Lisäksi edustustarjoilu. Oma leipomo valmistaa potilaille kaksi kertaa viikossa tuoreet aamupalasämpylät sekä kaiken kahvileivän. Henkilöstöruokailuun leivotaan kaksi kertaa viikossa leipäpöydän tuotteet sekä päivittäin lukuisa määrä makeaa kahvileipää, kakkupohjia, kuivia kakkuja, pizzoja myyntiin yms. Tuotantokeittiön padat: 17 Metos Provenokombipataa (3x300L, 3x200L, 2x100L, 2x60L, 3x40L sekä dieettikeittiössä 2x80L ja 2x40L).





Tosi **mansikka**paikka

Suonenjoen keskuskeittiö



Suonenjoen julkisen sektorin ruokapalvelut hoidetaan Lintharjun koulun keskuskeittiöltä ja terveyskeskuksen keittiöltä. Vanhusten ateriapalvelu kuuluu terveyskeskukselle ja päiväkotien ruoka valmistetaan Lintharjun koululla. Lisäksi neljässä kyläkoulussa on oma ruoanvalmistus, koska muuten liiallinen jakelureittien pidentyminen olisi riski ruokien lämpösäilytykselle ja taas toisaalta kuljetuskapasiteetin kasvatuskaan ei ole ilmaista. Suonenjoella ruokapalvelun jako on selkeä ja käytännöllinen sekä helpottaa huomattavasti myös ruokalistojen laatintaa.

KEITTIÖ NYT KUIN MANSIKKA

Lintharjun koulu ja sen keskuskeittiö Suonenjoen keskustassa muuttivat vuoden alussa uusiin tiloihin. Alkuperäinen keskuskeittiö perustettiin peruskoulun syntymisen aikoihin vuonna 1979 laajentamalla silloista kansakoulun keittiötä talonmiehen asunnosta jääneihin tiloihin. Tuolloin hankitut keittiölaitteet palvelivat tämän vuoden alkuun saakka. Laskekoon kukin itse käyttövuodet. Tietysti laitteet olivat aina hyvin hoidetut ja huolletut sekä vuosien saatossa täydennyksiäkin on tehty. Keittähenkilökunnalle muutto oli varsin haastava. Talvilomaviikon aikana muutettiin fyysisesti vanhasta keittiöstä muutaman korttelin päähän saneerattuun Lintharjun kouluun, jossa odotti tuliterä tuotantokeittiö, jonka teknologia oli useita laitesukupolvia modernimpaa. Keittiön teknologiseen harppaukseen sai henkilökunta hyvissä ajoin apua Metokselta, pitimmälle ajalle jaksotetun laitekoulutuksen muodossa. Muuttoviikkoa seuraavana maanantaina ruokatuoanto toimi taas täydellä kapasiteetilla. Kaikki keittiöammattilaiset tietävät millaisesta



Vasemmalta Marjo Pakarinen, ruokapalvelun esimies Paula Kemppainen, Tuula Kornilow, Eija Siikanen, Mirja Hämäläinen, Anne Toivanen, Päivi Vainio.

rutistuksesta tässä on kyse.

PAIKALLISET RAAKA-AINEET SUOSIOON

Päivittäin valmistuu nyt 1100 annosta, joista kuljetetaan ulos lämpimänä 800 annosta yhteensä viiteen kouluun ja neljään päiväkotiin. Nuorin asiakas oli kesällä 10 kk ikäinen.

Keittäjät saapuvat kuudeksi työnsä ääreen ja muu henkilökunta puolisen tuntia myöhemmin. Kaikki valmistettava ruoka tarjotaan tai kuljetetaan heti valmistuksen jälkeen kuumana. Ensimmäinen kuljetus käynnistyy klo 9.20. Tilauksissa seuraavalle päivälle tapahtuvat muutokset raportoidaan auton mukana kulkevassa reissuvihkossa. Ruokalista kiertää kuudessa viikossa ja sitä värittää vuodenaikoja peilaavat teemat. Toivomuksiakin mahtuu mukaan. Arvasitte oikein, jos veikkasitte että mansikka on kesällä näkyvästi ja maistuvasti esillä. Paikallisuutta

suositaa myös muiden tuotteiden kuten meijerituotteiden, juureksien ja yrttien hankinnassa. Yhteistyötä paikallisten tuottajien kanssa on kehitetty niin, että jokainen ruokalaji saa juuri oikean tuotelajikkeen. Lisäksi juurekset tulevat keittiölle puhdistettuina ja kuorittuina.

- Huomasimme, että porkkanaraasteen menekki kasvoi kouluilla 30 %, kun vaihdoimme raastekarkeuden hienommaksi ns. vauvараasteeksi. Tämän keksimme vahingossa, kun otimme ruokalistassa huomioon 10-kuisen asiakkaamme tarpeet. Tämä ilahduttaa meitä suuresti, kertoo Suonenjoen keskuskeittiön ruokapalveluesimies **Paula Kemppainen**.

- On hienoa, kun paikalliset tuottajat pystyvät vastaamaan toiveisiimme ja mielellään kehittävät tuotteita ja palvelujaan ruokalistamme pohjalta, jatkaa Paula.

Lintharjun koulun 7, 8 ja 9-luokkalaiset ruokailivat kolmessa vuorossa alkaen 10.45. Keittiön työpäivä päättyi 14.30.



KATSEET RUOANVALMISTUKSEEN

Muuton jälkeisinä kuukausina on keittiöllä keretty enemmän tutustumaan laitteiden monipuolisiin ominaisuuksiin ja niiden tuomiin mahdollisuuksiin. Aikaisemmin esimerkiksi kaikki jauheliha tilattiin valmiiksi ruskistettuna ja murustettuna, mutta nyt kaikki pala- ja jauheliha ruskistetaan ja murustetaan Metos Proveno -padan valmisohjelmien avulla. Lisäksi uunien automatiikan ja valmisohjelmien helppo käyttö on huomattu ja myös omia muutoksia ohjelmiin on tehty ja tallennettu.

- Alkuun opettelimme vain laitteiden peruskäytön, jotta selviämme muuton tuomista haasteista. Nyt uskallamme kokeilla enemmän ja luotamme automatiikan tuomaan helpouteen. Paistomittari vain tuotteeseen ja yhdellä napin painalluksella tulee hyvää ja valmista. Samaan lopputulokseen pääsee tietysti usealla eri tavalla, maku on aina tärkein. Ja tietysti se, että lopputulos on jokaisen valmistuskerran jälkeen sama. Myös puhdistuksessa voimme säästää aikaa, esimerkiksi uunien automaattinen pesuohjelma säästää paljon aikaamme muulle työlle sekä patojen kiinnipalamisen estävä automatiikka, kertoo Paula.

VÄHEMMÄLLÄTYÖLLÄ

Lintharjun keskuskeittiön lämpimän keittiön uuneina on kolme Metos SelfCooking Centeriä, kaksi Metos Proveno ja kaksi Metos Culino -pataa sekä kaksikammioinen Metos Futuramarvel -painekeittokaappi. Keittiössä on erillinen esikäsitelytila kuten myös astianpesuhuone. Astianpesua ohjaa ympäristöystävällinen ja kustannuksia säästävä Metos ICS+ -astianpesukone. Oppilaat palauttavat astiansa suoraan astianpesuosaston palautusyksikköön, millä on aukko salin ja keittiön välisessä seinässä. Patapesunurkaus sijaitsee erillään astianpesuosastosta aivan lastausoven vieressä. Täällä kuljetuslaatikot ja jakeluastiat pestään päivän päätteeksi nopeasti ja tehokkaasti Metos GR-80 -raepesukoneessa. Työpisteissä ja jakelulinjastossa on käytetty Metos Prof -sarjan vakiokalusteita ja -laitteita.



Salissa palautus suoraan palautusyksikköön.



Kuljetusastioille ja -laatikoille oma pesupiste.



Metos SelfCooking Centereiden automatiikka huolehtii valmistusprosessista ja puhdistuksesta.

Salin jakelulinjasto rakentuu Metos Rainbow -linjastolaitteista.

TULEVAISUUS NÄYTTÄÄ VALOISALTA

Suonenjoella koulunsa aloittavien lukumäärä on kääntynyt lievään nousuun. Tämä viestii



Kätevä kansiteline jakeluastioille.



Kiinnipalamisen esto ja automaattiset sekoitusohjelmat säästävät työtä. Proveno-pata tekee vaikka taikinan tai ruskistaa ja murustaa jauhelihan.

paikkakunnan elinkeinoelämän vahvistumisesta. Mansikkaosaamisen lisäksi muunkin alan yrittäjät ovat havainneet maaperän otolliseksi ja työvoiman saatavuuden hyväksi uusille investoinneille. Tulevaisuus näyttää täällä nyt mansikkaiselta.

Juha Björklund

Avara ja valoisa ruokasali on osittain kahdessa kerroksessa. Tilava astianpesuosasto mahdollistaa sen, että suuretkin ruuhkahuiput saadaan käsiteltyä ilman tavaroiden edestakaista siirtelyä. Metos ICS+ -koritunnelikone on saanut seurakseen kulmaan sijoitetun esipesukoneen.





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

Jääpalakoneet kuntoon

Jääpalat ovat myös elintarvikkeita

Jääpalakoneet ovat keittiön ahkeria pikku apulaisia, jotka vaativat nykyaikaisen tekniikan ansiosta varsin vähän käyttäjien huomiota. Yleensä laitteen toimintaan tulee paneuduttua vasta silloin, kun palat jäävät jostakin syystä tulematta. Vaikka laitteet ovat toimintavarmoja, ei niiden puhdistusta ja käyttäjän suorittamia huoltotoimenpiteitä saisi laiminlyödä.

- Jääpalakoneissa, kuten kaikissa muissakin kylmälaitteissa pitäisi muistaa lauhduttimen puhdistus. Tukkeutunut lauhdutin heikentää laitteen tehoa ja saattaa johtaa myös vikaantumiseen. Sopivan puhdistusvälin huomaa laitetta tarkkailemalla, yleensä kaksi kertaa vuodessa riittää normaaliolosuhteissa, Metoksen teknisen tuen päällikkö Kari Willman neuvoo.

Jos laite ei saavuta sille luvattua kapasiteettia, kannattaa syy siihen selvittää. Jääpalakoneissa syy saattaa löytyä esimerkiksi tukkeutuneesta lauhduttimesta tai jääpalakuppien pohjaan haptuneesta kerroksesta, joka toimii lämmön eristäjänä.

MUISTA MYÖS HYGIENIA

Koska jääpalakoneissa ollaan tekemässä matalien

lämpötilojen kanssa, saattaa syntyä harhakäsitys siitä, että hygienia olisi jotenkin itsestään selvää. On muistettava, että jääpaloja on käsiteltävä elintarvikkeina, ja niin tuottavat koneet vaativat puhdistusta siinä missä muutkin laitteet. Peruslähdekohta on, että laitteita käytetään niille määriteltyihin käyttötarkoituksiin. Jääpalakoneen käyttäminen pullojäähdyttimenä on paitsi epähygieenistä, saattaa johtaa myös laitteen vikaantumiseen, kun liuenneet etiketit tukkivat poistoviemärin.

- Kun puhdistus on laiminlyöty tarpeeksi pitkään, muodostuu jääpala- ja vesialtaan pohjalle vihertävää limaa. Tämä on vakava merkki siitä, että jotakin pitää tehdä. Puhdistukseen voi käyttää 10-prosentista etikkaliuosta tai pesuainetointajien erikoisaineita, Willman kertoo.

- Puhdistuksen voi tehdä itsekin, kunhan noudattaa tarkkaan käyttöohjeessa mainittuja ohjeita. Jos puhdistuksen antaa ammattilaisen tehtäväksi, niin samalla kannattaa tarkistuttaa kylmätekniiikan toimivuus. Tämä on hyvä tehdä ennen sesongin alkamista, Willman muistuttaa.

Lisätietoja ammattikeittiölaitteiden huollosta voit kysyä numerosta 020 300 300, josta puhelu ohjautuu lähimpään Metos-huollon palvelupisteeseen.

Kylmälaitteiden lauhduttimia puhdistettaessa on syytä olla huolellinen. Kari Willman esittelee Metoksen jääpalakoneiden ratkaisua, jossa puhdistusta helpottaa se, että lauhdutin on suojattu ritilällä.



Altaan pohja ja jääpalakoneikon verho tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta pinnoille ei kerry ei-toivottua kasvustoa.

Soft Dicing –kuutioteräpaketti tekee veitsenterävää jälkeä



Tietty hedelmät ja vihannekset ovat vaikeita viipaloida vaikka käytät korkealaatuista kokkiveistä. Jotta saisit huippulaatua vihannesleikkurilla, tarvitset myös siihen oikeat välineet. Vihannesleikkurilla on aina voinut kuutioida, mutta nyt myös ”vaikeiden”, pehmeiden hedelmien ja vihannesten kuutiointi on helppoa.

Metoksen Soft Dicing –kuutioteräpakettiin kuuluu viipaleteriä ja kuutioterilä. Viipaleterän ja kuutioterän teräosat ovat korkealaatuista erikoisterästä ja erittäin teräviä. Leikkuuterät ovat teroitettuja viistoon kulmaan siten, että leikkujälki on hyvin puhdas. Tämä on tärkeää,

kun käsitellään mehukkaita ja pehmeitä raaka-aineita.

Viipaleterän teräosan alapuolinen viistomuotoilu edesauttaa raaka-aineen siirtymisen hellästi kuutioterilälle, jossa terävät terät kuutioivat raaka-aineen.

Muutama esimerkki vaikeista raaka-aineista: TOMAATIT

Tomaatit ovat mehukkaita sisältä ohuen kuoren alla. Tarvitset terävän veitsen oikeassa kulmassa, jotta lopputulos ei näytä tomaattimurskalta. Metoksen Soft Dicing –terillä voit kuutioida suuria määriä tomaatteja salsaan, pizzan päällysteeseen yms.

SIPULIT

Jotta sipuleihin ei tulisi karvas maku, tarvitset terävän veitsen. Metoksen Soft Dicing –terillä lopputulos on ilo silmälle ja makuaistille.

BANAANIT

Banaanit ovat pehmeitä, tahmeita ja tarttuvat kiinni. Metoksen Soft Dicing –kuutioteräpaketin avulla saat tasakokoisia kuutioita banaanista hedelmäsalateihin, jäätelön päälle koristeeksi yms.

Kokeile Soft Dicing –kuutioteräpakettia, ja ylläty siitä miten nopeasti ja helposti voit kuutioida suuria määriä todella haastavia vihanneksia ja hedelmiä. Kaikki terät ovat astianpesukoneen kestäviä diwash –teriä. Lisätietoja voit kysyä Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.

Tarjotinradat linjaan

Metoksen Nova –kalusteiden mukana toimittaan erilliset liitoskappaleet, jotka keskittävät tarjotinradat suoraan linjaan. Näin vältetään tarjotinratojen ikävät porrastukset ja kaikki kalusteet asettuvat tukevasti samaan linjaan. Liitoskappaleet voidaan asentaa nopeasti ilman työkaluja. Ne sopivat Nova-kalusteiden lisäksi myös Metoksen Rainbow ja PK Buffet -vaunuihin (ei Menuettiin ja Puhvettiin). Liitoskappaleet maksavat 25 euroa kappale, kysy tarjous suuremmista eristä Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.

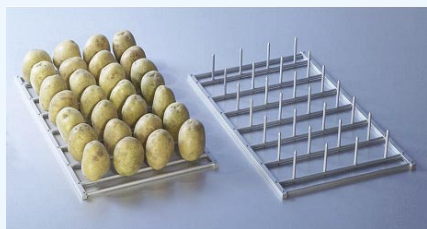


Helpotusta vihannesten käsittelyyn

Metoksen vaunuvalikoima laajenee vuodenvaihteessa kahdella uudella vihannestenpesuvaunulla. Asiakkaiden toiveiden pohjalta kehitetyt vaunut soveltuvat erinomaisesti esimerkiksi salaattien virkistämiseen. Vaunujen 150 mm korkea allas sisältää kahvoilla varustetun reikäkorin, joka sopii mitoituksensa puolesta korijohdevaunuun sekä astianpesukoneeseen. Altaan sakkastia ja palloventtiili helpottavat käyttöä.

Vaunuista matalampi 500 mm korkea versio on mitoitettu siten, että se sopii hyvin omalla ja-lustalla varustetun vihannesleikkurin suuaukon alle. 800 mm korkeaa vaunua voidaan käyttää työpöydän yhteydessä. Vaunujen hinnat ovat 910 ja 950 euroa (alv. 0%). Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.

UUNIPERUNAT KYPSIKSI ENTISTÄ NOPEAMMIN



Metos SelfCooking Centereiden lisävarustevalikoima on täydentynyt uudella kypsennysritilällä, joka on tarkoitettu erityisesti uuniperunoiden valmistamiseen. Ritilän avulla voidaan kypsennää entistä herkullisempia uuniperunoita jopa puolet lyhyemmässä ajassa kuin aikaisemmin. Jo kaikkein pienimmällä SelfCooking Center -malleilla voit valmistaa

helposti jopa 84 uuniperunaa jopa alle puolessa tunnissa.

Kypsennettävän tuotteen sisälle työntyvät metallipiikit toimivat tehokkaina lämmön siirtäjinä, ja niiden ansiosta tuote kypsyy yhtä aikaa sisältä ja ulkoa. Tämä takaa nopeuden lisäksi myös tasaisen laadun. Ritilän materiaali on alumiinia. Tarttumattoman pinnoituksen ansiosta tuote irtoaa ritilästä helposti ja puhdistus on helppoa. Uuniperunoiden lisäksi voit kokeilla rohkeasti myös tuotteita, kuten esimerkiksi lihaa tai maissintähkiä. Ritilän hinta on 115 euroa (alv. 0%). Viimeisimpiä käyttövinkkejä voit kysyä Olli Vuorelta, puhelin 0204 39 4464.

Uusia tuulia kierrätyksessä

LAITETOIMITTAJIEN YMPÄRISTÖVASTUU KASVAA

Tämäkin talteen otettu ruostumaton teräs käy vielä kuumana monessa keittiössä.

Uusi EU-direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä on astunut voimaan 13.8.2005. Suomessa on tehty tulkinta, jonka mukaan myös sähkö ja elektroniikka sisältävät ammattikeittiölaitteet kuuluvat uuden kierrätysvelvollisuuden piiriin. Muutokset ovat tervetulleita, sillä näin voidaan edesauttaa sitä, että yhä suurempi osa kierrätyskelpoisesta materiaalista päätyy uusio- käyttöön sen sijaan, että ne kuormittaisivat kaatopaikkoja, pahimmissa tapauksissa tienvarsia. Ammattikeittiölaitteiden osalta kylmäaineet, sekä viime vuosina lisääntynyt elektroniikka ovat asioita, joihin kannattaa kiinnittää erityisesti huomiota. Keittiöiden osalta voimaan tullut direktiivi selkeyttää tilannetta, sillä se velvoittaa kaikki laitetoimittajat ilmoittautumaan tuottajarekisteriin ja toimimaan samojen velvollisuuksien mukaan. Ammattikeittiöiden osalta syytä huomioida päivämäärä 13.8.2005, joka on rajana sille mitä pelisääntöjä kierrätyksessä noudatetaan.

Ennen 13.8.2005 Suomessa markkinoille saatut sähkö ja elektroniikkalaitteet:

- Ovat käyttäjien kierrätysvelvollisuuden piirissä.
- Poikkeuksena korvaavat laitehankinnat, joiden yhteydessä on kysyttäessä velvollinen osoittamaan paikan, jossa käytöstä poistettu korvattava laite otetaan veloituksesta vastaan.

Päivämäärän 13.8.2005 jälkeen toimitetut sähkö- ja elektroniikkalaitteet:

- Ovat laitteen toimittajan kierrätysvelvollisuuden piirissä.
- On varustettava kierrätysmerkinnällä, joka kertoo laitteen toimittajan.
- Asiakas voi jättää laitteen veloituksesta mihin tahansa vastaanottopisteeseen.

Metoksella on kaikki keskeiset toiminnot kattava ympäristösertifiointi, jolla on haluttu varmistaa se, että koko ketju aina tuotekehityksestä tuotantoon ja huoltoon toimii samojen päämäärien mukaan. Det Noske Veritaksen Metokselle myöntämä ISO 14001-sertifikaatti asettaa tiukat vaatimukset ympäristön huomiointille, joten yrityksessä on huolehdittu kierrätysasioista jo hyvissä ajoin ennen uuden direktiivin voimaantumista. Metoksen ympäristömittareita ovat materiaalin ja energian käytön tehokkuus, jätemäärät sekä ympäristöystävällisten laiteratkaisujen myyntimäärät.

Metos on valinnut kierrätysyhteistyökumppanikseen Kuusakoski Oy:n, jonka 20 palvelupistettä takaavat, että Metos-merkkisten keittiölaitteiden kierrätys toimii koko maan kattavasti. Käytännössä kierrätys hoituu siten, että asiakas saa Metokselta tarvittavat dokumentit, joita vastaan hän voi viedä korvattavat laitteensa Kuusakoski Oy:n kierrätyspisteeseen. Tarvittaessa Metos voi veloitusta vastaan hoitaa myös vanhojen laitteiden purkamisen sekä kuljetukset. Jos tarvitset kierrätyksestä lisätietoja, niin Metoksen myyjät auttavat sinua mielellään.

TERÄS ON IKUISTA

Ammattikeittiölaitteiden materiaalina käytetty ruostumaton teräs on rautapohjainen metalliseos, jonka ainutlaatuinen syöpyminen kestävyys perustuu kromiin. Ruostumaton teräs on monin tavoin ympäristöystävällinen materiaali. Pitkän kestoikänsä ja vähäisen ylläpitotarpeen lisäksi sitä voidaan kierrättää ominaisuuksien kärsimättä yhä uudelleen ja uudelleen. Esimerkiksi Outokumpu Oyj:n Tornion terästehdas, joka toimittaa merkittävän osan Metoksen valmistamien laitteiden teräsräaka-aineesta käyttää prosessissaan noin 65 % kierrätysmateriaaleja.

Suomessa ruostumaton teräs saadaan erittäin tehokkaasti talteen. Metoksen ympäristöasioiden yhteistyökumppani Kuusakoski Oy on yksi maailman suurimpia kierrätysmetallien toimittajia ja jalostajia. Kun Kuusakoski käsittelee kierrätykseen päätyneet Metos-laitteet ja toimittaa raaka-aineen Outokummulle Tornioon, joka puolestaan myy teräslevyjä Metokselle on pyörä sulkeutunut. Teräs on ikuista!

Uudet ammattikeittiölaitteet varustetaan kierrätysmerkinnällä.



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
- Lähetän palautetta

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

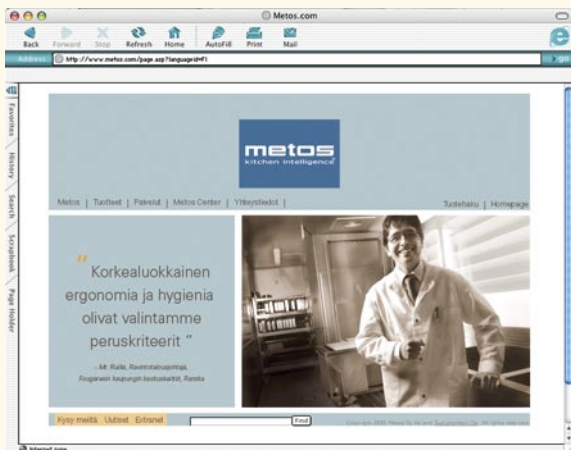
Osoitteenmuutoksissa: tilaajan vanhat yhteystiedot:
Asiakasnumero (takasivun osoitekentstä):.....
Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka.....

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

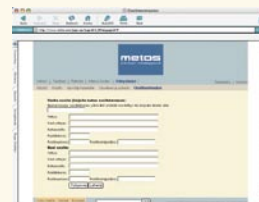
Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

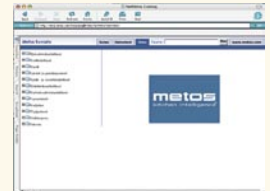
www.metos.com



Nettisivuiltamme löydät kätevästi tuoreimmat laitetiedot, yhteystiedot ja uutiset. Annat palautetta, tilaat painotuotteita ja pyydät tarjouksen.



Osoitteenmuutos kätevästi täältä



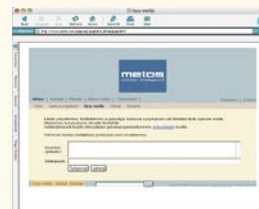
Pyydä tarjous. Reaaliajassa päivittyvä tuotetietokanta.



Tilaa painettu kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelystä ja messuilta poistetuista laitteista.



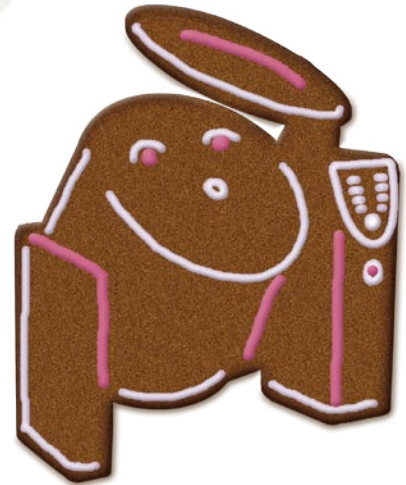
Kysy meiltä ja anna palautetta.



Painetut esitteet ja kuvastomme.



metos
kitchen intelligence®



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta

Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneita kuluneesta vuodesta. Perinteiseen tapaan emme lähetä erillisiä joulutervehdyksiä, vaan lahjoitamme siihen varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2005 kohteena on MS-liiton palvelukotien tukeminen.