

UUTISET

metos

Metos Uutiset, julkaisija Hackman Metos Oy Ab
Ahjonkaarre, 04220 Kerava
☎ 0204 3913, www.metos.com
ISSN 1238-9056
3/2002



80
metos
1922 – 2002

A la Carte

metos

UUTSET

Nro 3 / 2002



METOS CENTER VAUHDISSA 4

Ammattikeittiöalan laajin myyntinäyttely, jossa on esillä aina viimeisimmät uutuudet, konseptit ja kaikki laitteet ammattikeittiöihin. Täältä tavoitat alan parhaat asiantuntijat keittösuunnittelusta keittiömestareihin ja kouluttajiimme.

WORKSHOP 8

Atria Oyj, Valio Oy ja Hackman Metos Oy ovat yhteistyössä aloittaneet suurkeittiöalan ammattilaisille suunnatut koulutustapahtumat.

CM KOTIKEITTIÖ10

Lahden Launeen Citymarketissa toteutettiin kuluvan vuoden alkupuoliskolla mittava remontti, jonka myötä myymälän palvelutarjonta kasvoi kertaheitolla uusiin mittapuihin.



VENEZIA 12

Metos Venezia-salikalustesarjan avulla sinulla on nyt mahdollisuus luoda saliiin aivan uutta tunnelmaa. Jokainen yksityiskohta on hiottu huippuunsa. Tutustu Metos Centerissä.

RAEPESU 13

Vihdoinkin patapeun likainen ja puhdas puoli voidaan erottaa toisistaan. Metos WD järjestää suurten yksiköiden patapesuosaston.



FISKIS 14-17

Täydellinen keittiöremontti, jossa kalustuksen ja laitteistuksen myötä uusittiin myös tuotantotapa vatitarjoilusta lautasbankettiin.



Metos Uutisten päätoimittaja on Jarmo Salminen. Metos Uutiset on Hackman Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Mukavia lukuhetkiä! Toimituksen osoite: Hackman Metos Oy Ab, Juha Björklund, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4275, juha.bjorklund@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com tai soittamalla 0204 39 4275. Metoksen vaihteen numero on 0204 39 13 ja faksi 0204 39 4360.

ELONEN 18-19

Elosen Konditoria Oy pyörittää uuden Jyväskylän korkeimman rakennuksen titteliä kantavan Innova-talon henkilöstöravintolaa.

OLD MASTER 20

Välillä olisi vaan kiva saada jotain uutta, toettiin Suolahtelaisen Suojarinteen keittiössä.

UUTTA 21

Metoksen Proff-valikoimaan uudet jakelusarekkeit ja saliin uudet upeat viinikaapit.



MYYMÄLÄÄN 22

Uusia ideoita myymälöiden astianpesuun.

KATTAUS 26-27

Uusia kuvia kattaukseen.



Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Yleiskone sivulla 25.

Vihannesleikkuri s. 24.



Kahvinkeitin sivulla 25.



Jätevaunu sivulla 24.



Mikro sivulla 25.



Vaaka sivulla 24.

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



p ä ä kirjoitus

Keittiö on tuotantoyksikkö

Perinteisesti keittiöt ovat osa rakennusta, ja ne tuottavat ruokapalveluita rakennuksessa työskenteleville tai asioiville henkilöille, kuten esimerkiksi virastotaloissa, kouluissa, henkilöstöravintoloissa, sairaaloissa tai ravintoloissa ja hotelleissa. Yhä useammin keittiöstä on kuitenkin muodostunut palveluyksikkö, joka tuottaa ateriapalveluitaan laajemmalle alueelle, usein kaukanakin oleville ruokailijoille.

Kuka osaa ohjata ja mistä löytyvät henkilöt, jotka osaavat kehittää ja ohjata kyseistä toimintaa sekä luoda kokonaisvaltaisen suunnittelun kautta uudenlaiset lähtökohdat ja puitteet tuleville vuosille? Lopputuloksen kannalta on ratkaisevaa saako toiminnasta vastaava kantaa aidosti vastuun tulevasta tuotantolaitoksestaan, vai onko koko toiminnan kannalta avainasemassa olevien päätösten takana yksinomaan poliitikkoja, talous- tai teknisiä ihmisiä.

Asiantuntijoita ja suunnittelijoita on alalla vähän. Metos omalta osaltaan panostaa henkilöstönsä ammattitaitoon, Metos Centerin koulutus- ja näyttelypalveluihin, innovatiivisiin tuotteisiin ja tuotekonsepteihin. Pitkä kokemus on opettanut, että aktiivisella verkostoitumisella voidaan tehostaa toimintaa. Tiivistä yhteistyötä eri tahojen kanssa tarvitaan jo paljon ennen kuin uudesta tuotantokeittiöstä on piirretty ensimmäistäkään viivaa. Oleellista on, että päätöksentekijät sitoutuvat asetettuihin tavoitteisiin ja tukevat näin niitä, jotka vastaavat keittiön – tuotantoyksikön – toiminnasta, laadusta ja palvelusta.

Kaikkien metoslaisten puolesta haluan esittää kiitokset hyvästä yhteistyöstä kuluvan vuoden aikana. Samoin toivotamme Teille hyvää ja rauhallista joulua sekä menestyksekkästä uutta vuotta 2003.

Pekka Mönkkönen





METOKSEN JOUKKUE OTTAA SINUT ILOLLA VASTAAN

Tervetuloa Metos Centeriin

*Uusi Metos Center palvelee sinua joka haluat
nähdä ja kokea uusimmat laitteet ja konseptit
sekä testata toimivuuden ennen ostopäätöstä*



Metoksen kansainvälinen keittiömestari- ja kouluttajajoukkue toivottaa Sinut tervetulleeksi uuteen Metos Centeriin. Eturivissä vasemmalta Dalia Bijankiene Liettuaista, Nicklas Pettersson Ruotsista, Anne Wollsten Suomesta, Ander Listra Virosta, Philippe Perrochon Ranskasta, Ritva Seppälä Suomesta, Susan Gadegaard Tanskasta. Takarivi vasemmalta Roland Haist Saksasta, Thomas Loy Ruotsista, Gernot Kröll Ruotsista, Olli Vuori Suomesta, Karlis Visockis Latviasta, Yvan Vrielynck Belgiasta, Marja-Leena Tuomi Suomesta, Edmund Eriksen Norjasta, Alan Evans Iso-Britanniasta



Useimmat laitteemme löydät Metos Centerissä toimintakuntoon asennettuna, jolloin niitä voidaan testata toiminnassa. Seijalta kannattaa varata testipäivä etukäteen, jotta haluamasi laite on varmasti vapaana. Seijan yhteystiedot löydät tässä alta.



Metos Centerin toiminta on käynnistynyt täyteen vauhtiinsa syyskuun avajaisien jälkeen. Vieraita on käynyt parin ensimmäisen kuukauden aikana jo kolmatta tuhatta ja suurin osa heistä on saanut näyttelykierroksen lisäksi seurata erilaisia demoesityksiä ja kuunnella eri asiantuntijoiden luentoja.

Tähän mennessä saamamme asiakaspalaute on ollut myönteistä. Näyttely- ja koulutustilat toimivat hyvin, ja käytäntö on osoittanut, että useampikin ryhmä sopii hyvin sukkuloimaan tiloissa samanaikaisesti. Metos Center on ollut meille valtava investointi ja nyt kun toiminta on saatu kunnolla vauhtiin, haluamme suunnata energiamme siihen, kuinka voimme palvella kaikkia teitä vielä entistäkin paremmin.

Toivottavasti jatkossa yhä useimmat teistä löytävät tiensä Metos Centeriin ja voimme tulevaisuudessa tarjota vieläkin monipuolisempaa palvelua. Tavoitteenamme on saada teidät tänne yhä uudelleen, ensi kerralla vaikkapa tutustumaan barista-pisteemme moniin

kahvilaiteratkaisuihin tai kuulemaan mitä kerrottavaa meillä on ammattikeittojen suunnittelusta.

Muistathan, että näyttelyemäntämme **Seija Lesell-Simpula** on yhteyshenkilösi Metos Centerissä. Seijan tavoitat joko sähköpostitse metos.center@metos.com, puhelimitse 0204 39 4341 tai faxilla 0204 39 4302. Metos Center on avoinna arkisin klo 8.00 – 16.00. Kun ilmoitat tulostasi Seijalle etukäteen, osaamme varata kaikki oikeat asiantuntijat käyttöösi.

Metos Centerin lisäksi Keravalla sinua palvelee myös Metoksen uusi noutomyymälä, joka tarjoaa uuden tavan hankkia ammattikeittiössä tarvittavia laitteita ja tarvikkeita. Noutomyymälämme on avoinna arkisin klo 8.30 – 15.00.

Toivotamme sinut lämpimästi tervetulleeksi Metos Centeriin Keravalle. Ajo-ohjeet meille löydät kotisivuiltamme www.metos.com.



Kolme erityyppistä demokeittiötä, jotka perustuvat alan viimeisimpään tekniikkaan ja laiteratkaisuihin: induktioliiedet ja -wokit, ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunit, Proveno-kombipadat ja paljon muita kiinnostavia ratkaisuja. Demokeittiöissä pääset myös itse käyttämään laitteita kouluttajiemme tai keittiömestareidemme kanssa

ATRIA, VALIO JA METOS KOULUTUSYHTEISTYÖHÖN

Suurkeittiöiden ammattilaisille workshop-koulutusta



Mikko Karell, Olli Vuori ja Kimmo Nikko.

Atria Oyj, Valio Oy ja Hackman Metos Oy ovat yhteistyössä aloittaneet suurkeittiöalan ammattilaisille suunnatut koulutustapahtumat. Hackman Metoksen uudessa Metos Center -koulutuskeskuksessa Keravalla toteutettavat koulutustapahtumat pitävät sisällään uusinta tietoa niin suurkeittiöalan tuotteista, raaka-aineista ja konsepteista kuin laitteistakin.

Asiakas hyötyy

Koulutusyhteistyön tavoitteena on saavuttaa yritysten välillä synergiaetuja koulutustapahtumien järjestämisessä. Samoin uskotaan, että yhteistapahtumat ovat myös osallistujien kannalta tehokkaita, sillä yhdessä koulutustapahtumassa on mahdollisuus perehtyä sekä keskeisimpien tuoteryhmien kehitykseen että paneutua uusimpaan laitetekniikkaan ja sen kehitykseen. Koulutus nähdään myös osana yhä tiiviimmäksi muodostuvaa tavarantai palveluntoimittajan ja asiakkaan välistä yhteistyötä.

Paras aina kokeilla itse

Koulutustapahtumien pääkouluttajina toimivat keittiömestarit **Olli Vuori** Metoksesta, **Kimmo Nikko** Valiolta ja **Mikko Karell** Atrialta. Koulutus järjestetään muutaman tunnin mittaisina workshop-tapahtumina niin, että osallistujat jakautuvat kolmeen ryhmään ja kiertävät ryhminä workshop-teemasta toiseen. Kyseessä on interaktiivinen koulutustapahtuma, jossa osallistujilla on aktiivinen rooli. Tavoitteena on, että osallistujat pääsevät workshoppeissa käytännössä kokeilemaan uusia tuotteita ja laitteita.

- Miten kehittää suurkeittiössä entistä kustannustehokkaampia malleja valmistaa ruokaa, minkälaisin työtavoin ja raaka-ainein tulevaisuuden haasteisiin pystytään vastaamaan ja miten kehittää suurkeittiön toimintaa entisestään – näihin kysymyksiin koulutus pyrkii osaltaan vastaamaan, Mikko Karell Atrialta sanoo.

- Samalla haluamme tuoda esiin uutta tekniikkaa ja sen hyväksikäyttöä. Koulutustapahtumassa uuden teknologian mahdollisuudet tulevat käytännössä esiin. Tällä hetkellä muun muassa tietotekniikan hyväksikäyttö myös ruoanvalmistuksessa on kasvava suuntaus esimerkiksi uunien ohjelmoinnin ja kauko-ohjauksen muodossa, Olli Vuori kuvailee.

Atrian, Valion ja Metoksen tavoitteena on järjestää vielä tämän syksyn aikana yhteensä noin viisi workshop-koulutustapahtumaa. Ensi vuonna ryhmiä on tarkoitus koota Metos Centeriin kymmenkunta. Tapahtumat ovat kutsutilaisuuksia yhteistyöyritysten ja yhteisöjen edustajille.



Metoksen noutomyymälälle uusi vetäjä

Metoksen noutomyymälästä vastaavaksi myyntineuvottelijaksi on nimetty **Arto Pietilä**, 25. Keravan toimipisteen yhteydessä toimivassa noutomyymälässä on esillä ammattikeittiön keskeisimmät pienet laitteet ja tarvikkeet. Myymälästä löytyy heti mukaan mm. kahvinkeitinmiä, grillilaitteita, vihannesleikkureita, uuneja ja muita vastaavia tuotteita, jotka asiakas pystyy itse kuljettamaan ja asentamaan. Luonnollisesti pientarvikkeet kuten astianpesukorit, tarjottimet ja GN-astiat kuuluvat myös valikoimaan.

Noutomyymälän yhteydessä toimii myyntivarasto, jossa on esillä Metoksen koestuksista, messuilta ja näyttelyistä palautuneita uuden veroisia laitteita ja kalusteita.

Myös tuotevalikoiman uudistuessa poistuvat mallit realisoidaan tämän myyntivaraston kautta

Noutomyymälän aukioloajat

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



Ruokatuotannon ammattilaiset Sanna Toivanen ja Anitta Savonen pystyvät hyödyntämään kaikki taitoinsa Metoksen tuotantovälineillä.

METOKSEN MYYMÄLÄKEITTIÖKONSEPTI

Kotikeittiöstä Launeen Citymarketin vetonaula

Lahden Launeen Citymarketissa toteutettiin kuluvan vuoden alkupuoliskolla mittava remontti, jonka myötä myymälän palvelutarjonta kasvoi kertaheitolla uusiin mittapuihin. Liha- ja kalatiski sai seurakseen leipomom sekä CM Kotikeittiö -konseptin mukaan rakennetun myymäläkeittiön. Huhtikuussa käynnistynyt toiminta on löytänyt nopeasti oman asiakaskuntansa ja myynnin kehitys on ylittänyt kaikki odotukset.

Launeen Citymarketin keittiöstä vastaava Anitta Savonen tietää valmistuskeittiön tuoneen tullessaan monenlaisia uusia haasteita vanhaan salaattikeittiöön verrattuna.

- Teimme aikaisemmin itse vain salaatteja ja tilat olivat todella vaatimattomat.

Lattiapinta-alaa oli varmaan joku neljä neliötä, joten seinät sanelivat rajat sille mitä pystyimme tarjoamaan. Se oli sanan varsinaisessa merkityksessä keittokomero, Savonen muistelee.

Uusi keittiö on sijoitettu myymälän kulmaan siten, että kaikki toiminnot ovat asiakkaiden nähtävillä. Keittiön kylmäpuoleen erikoistunut Sanna Toivanen näkee tässä monia etuja.

- Avokeittiö on ehdottomasti toimivin ratkaisu. Asiakas voi omin silmin todeta, että tuotteet tehdään täällä ja ovat taatusti tuoreita. Nyt voimme käyttää henkilökuntaa joustavasti ja hoitaa myös palvelutiskin ruuhkahuiput hyvin. Tämä ei olisi mahdollista, jos keittiö olisi perinteiseen tapaan takatiloissa, Toivanen vertailee.

- Ehkä merkittävin etu on kuitenkin se, että palaute tulee suoraan asiakkailta ruoan tekijöille. Kehut, kehittämiskohteet ja toiveet saadaan suoraan tiskin yli välittömästi. Meiltä kysytään kaikenlaista ruuanlaittoon liittyvää ja on todella palkitsevaa, että voimme olla avuksi, Toivanen jatkaa.

Tärkeä kylmäketju

Vanhasta konekannasta säilytettiin vihannesleikkuri, kylmävetolaatikosto ja broilerin grillauksen tarkoitettu yhdistelmäuuni. Uuden keittiön valmistuslaitteiston muodostavat kombipata, paistinpannu, liesi, yleiskone ja yhdistelmäuuni. Myymälän suuret kylmäsäilytystilat ovat kätevästi lähellä, joten näiltä osin in-



Palvelutiskeissä on panostettu näyttävään esilapanoon. Erikoisvalaistus korostaa tuotteiden värimaailmaa.

vestoinneiksi riitti käteisvarastona toimiva pakastekaappi.

Paikkakunnan terveystarkastajaan oltiin yhteydessä jo suunnitteluvaiheessa. Kotitaloustekniikan koulutuksen omaava Anitta Savonen piti itsestään selvänä, että kylmäketjun katkeamattomuudesta ei tingitä missään vaiheessa.

- Kunnan pikajäähdytyskaappi takaa sen, että tuotteet ovat jäähtyneet oikeaan lämpötilaan kun ne viedään palvelutiskiin. Kun vielä palvelutiskin kylmäkalusteet ovat uusia ja padassa on jäähdytysominaisuus, voidaan sanoa, että homma on loppuun asti mietitty.

- Asiakkaat haluavat ostaa ruoat kylminä ja lämmittää ne joko kotonaan tai työpaikallaan. Tämä on ihan järkevää, sillä lämpimänä myyty ruoka ehtii usein jäähtyä ennen nauttimista. Meidän täytyy katsoa asiaa myös hävikin hallinnan kannalta. Jos haluaa pitää laadusta ja ase- tuksista kiinni, jää lämpimien ruokien myyntiaika palvelutiskissä lyhyeksi. Valikoima ei voi siksi olla kovin laaja, täydet kymmenen vuotta

Launeen Citymarketissa palvelut Savonen perustelee.

Yksilöllistä palvelua

Launeen CM Kotikeittiö sai varsin nopeasti avaamisen jälkeen oman kanta-asiakaskuntansa.

- Lähikulmilla ei ole kovin kattavaa lounastarjontaa, joten me olemme saaneet tästä segmentistä paljon vakioasiakkaita. Iltapäivällä ostetaan ruokaa kotiin vietäväksi. Eläkeläiset muodostavat yhden tärkeän ryhmän, jolle pyrimme tarjoamaan heidän haluamia tuotteita. Myymme jonkin verran myös suurempia eriä pitopalveluiden tapaan, Savonen luettelee.

Seitsemänhenkinen Kotikeittiön tiimi on yhtä mieltä siitä, että palvelulupauksen lunastaminen on ensiarvoisen tärkeä asia. Joku asiakas tuo oman salaattirasiansa ja se täytetään hänen toiveidensa mukaan. Toinen taas soittaa etukäteen ja kyselee mitä hyvää tänään on tarjolla. Tähän kaikkeen on oltava riittävästi ammattitaitoista työvoimaa saatavilla. Toiminta ei voi perustua siihen, että tänään tehdään näin ja huomenna noin.

Kotikeittiön tuotevalikoima elää viikonpäivittäin ja juhlapyhien mukaan. Maanantaipäivän suosikit pyttipannu, perunamuusi ja makaronilaatikko saavat tehdä loppuviikosta tilaa hieman kalliimmille tuotteille, kuten leikkeille. Juhlapyhien jälkeen tekevät salaattikauppaansa ja moni asiakas kyselee annosten kalorimäärien ja "pisteiden" perään.

Suurtalousesimiehen tutkinnon ja pitkän keittiökokemuksen laivoilta hankkinut Toivanen korostaa laadun merkitystä myynnin kulmakivenä. Tuotteiden maun ja ulkonäön on kuljettava käsi kädessä. Ravintolassa annokset nautitaan saman tien, mutta myymälän myyntitiskiä vietävien tuotteiden on oltava hyvän näköisiä koko niiden myyntiajan.

Vierailevia kokkeja

Keittiön laitearsenaalista Savonen ja Toivanen ovat mieltyneet erityisesti Metoksen Provenopataan, jota käytetään monipuolisesti aina jälkiruokien valmistamisesta jauhelihamurekkeen

massan työstämiseen.

- Vispipuuron valmistus padassa käy hyvänä esimerkkinä siitä nykyaikaiset laitteet helpottavat työtä ja parantavat tuotteen lopputulosta. Vispipuurosta tulee todella kuohkeaa ja jäähdytystoiminnon ansiosta säästymme ylimääräiseltä siirtelyltä. Itsepalvelusta myytävät pakatut jälkiruoat ovat saaneet suuren suosion ja se on innostanut kokeilemaan uusia reseptejä. Yksi päivä maistatimme puolukkamoussea ja melkein jokainen kokeillut asiakas osti tuotetta, Toivanen kehaisee.

Launeen CM Kotikeittiö on tehnyt menestyksekkästä yhteistyötä vierailevien kokkien kanssa. Eri tavarantoimittajien asiantuntijat ovat kouluttaneet keittiöväkeä omien tuotteidensa käyttöön ja seuraavana päivänä on tehty porukalla annoksia. Oppimista on tapahtunut molemmin puolin. Toivanen kertoo haluavansa valikoiman kehittämiseen olevan enemmänkin.

- Valitettavasti kokeilulle ja kehittämislle ei tunnu olevan koskaan tarpeeksi aikaa. Tuotteet käyvät tiskistä sen verran vilkkaasti kaupaksi, että koko ajan pitää tietää mitä tekee. Liian kauaksi aikaa ei voi jäädä tuumamaan.

Katse eteenpäin

Kun keittiö on ollut käytössä puoli vuotta on suurimmat kehittämiskohteet tulleet hyvin esille. Anitta Savonen ja Sanna Toivanen painiskelevat ongelman kanssa, jonka moni muukin myymälä ottaisi mielellään omakseen.

- Kotikeittiön myynti on ylittänyt sekä euroina että osuutena koko myymälän myynnistä kaikki odotukset. Sen vuoksi yhdistelmäruokien ja pikajäähdytyskaappien kapasiteetit alkavat olla ääriarjoilla. Suunnittelu lähti aivan tyhjästä, eikä tällaista suosiota osattu aavistaa.

- Seuraavaksi hankintalistalla on wok-pannu. Nyt olemme tehneet joitakin aasialaisen keittiön erikoisuuksia paistinpannulla, mutta laitteisiin panostamalla hommaan saataisiin aivan uutta potkua. Wok sijoitetaan ehdottomasti palvelulinjaston yhteyteen. Valmistus on oltava lähellä asiakasta, kaksikko suunnittelee.

Juha Mäyry



Kaikki valmistus tapahtuu asiakkaiden silmien alla. Tuoreus ja herkullisuus aistittavissa aivan konkreettisesti.



Kotikeittiön vieressä olevan oman leipomon herkuja voi nauttia myös paikan päällä. Yhdessä vastustamaton tuoksumailma.



Kotikeittiön palvelutiskin lisäksi osa tuotteista löytyy valmiiksi annospakattuina myymälän valmisruokaosastolta.

Uutta tyyliä jakeluun



Tässä linjastossa yhdistyvät toimivuus, joustavuus ja tyyli. Free-flow-jakeluun suunnitellut ajattoman kauniit kalusteet sopivat ympäristöön kuin ympäristöön.

Metos Venezia -sarja on salikalusteiden ehdotonta huippua! Yksiköiden tekniikka on tehokasta ja käytännöllistä – ja vie vähän tilaa. Kalusteiden runko on varustettu hyllyillä ja laatikoilla, säilytyksilälle kun on aina tarvetta. Ulkonäköön ja viimeistelyyn on todella kiinnitetty huomiota.

Tässä linjastossa yhdistyvät toimivuus, joustavuus ja tyyli. Free-flow-jakeluun suunnitellut ajattoman kauniit kalusteet sopivat ympäristöön kuin ympäristöön ja niistä saat kokonaisuuden omiin tarpeisiisi. Vakiokalusteissa pintamateriaalina pähkinäpuu tai tammi.

Venus on free-flow-jakeluun suunniteltu keskilattiabuffet. Lämmin-, neutraali- ja kylmävaunuihin kukin ruoka saadaan näyttävästi tarjolle oikean lämpöisenä. Kylmävaunussa on alaslaskettava suojakupu, lämmin- ja neutraalivaunuissa on pizarasuojalasi. Valitse yksi tai useampia yksiköjä tarpeesi mukaan. Vaunut voidaan yhdistää liitoshyllyillä (lisävaruste).

Jokaisessa yksikössä on valaisin, jotta ruoka saadaan houkuttelevasti esille. Sivuilla on tarjotintasot, joten ruoan kokoaminen käy kätevästi. Vakiotoimituksessa tarjotintason leveys on 160 mm, mutta on erillisestä tila-

uksesta saatavana 240 mm leveänä. Vaunuissa on pyörät.

Venus-sarjan vakioverhous on pähkinäpuuta tai tammea.

Crono-kylmäsaarekkeessa on tilaa neljälle GN 2/1 -astialle, joiden maksimikorkeus on 150 mm. Allas on ruostumatonta terästä ja se on eristetty. Eristeet eivät sisällä CFC-yhdisteitä. Yläosan suojalasi voidaan laskea suojakuvuksi tuotteille. Valaisin tuo näyttävyyttä.

Alaosassa on vaihtoehtona laatikollinen malli, jossa on laatikostoja, kaappeja ja avohyllyjä. Toisessa vaihtoehdossa alaosassa on yksi suuri vetolaatiko, kaappeja ja avohyllyjä. Pyörien ja jalkojen avulla saareketta voidaan liikutella.

Kaikki yksityiskohtat – massivipuinen verhous, listat,

ovet, saranat – ovat parhaista materiaaleista valmistettuja ja huolella viimeistelyjä.

Tarjotintasot saatavana lisävarusteena. Lisätiedot: Riina Larpa, riina.larpa@metos.com, 0204 3913. Tule tutustumaan Metos Centeriin.



Metos Venezia salikalustesarjan avulla sinulla on nyt mahdollisuus luoda saliisi aivan uutta tunnelmaa. Jokainen yksityiskohta hiottu huippuunsa. Tule tutustumaan Metos Centeriin.

UUNITUORE INNOVAATIO PATAPESUUN

Uusi raepesujärjestelmä



Vihdoinkin patapesun likainen ja puhdas puoli voidaan erottaa toisistaan.

Metos WD-100GR järkeistää suurten yksiköiden patapesuosaston.

Raepesukone pesee astiat muoviraketta sisältävällä vedellä, jolloin myös vaikeasti kiinnipalanut ruoka irtoaa nopeasti ja vaivattomasti. Pestäviä astioita ei tarvitse liottaa ennen raepesua, ainoastaan irtonaiset ruuantähteet kaavitaan, jotta vältetään pesuveden turhalta likaantumiselta. Muista markkinoilla olevista raepesukoneista Metos WD-100GR eroaa siinä, että läpisyötön ansiosta pesuosaston likainen ja puhdas puoli voidaan erottaa kokonaan toisistaan.

Pesukorien läpisyöttö mahdollistaa osastolla nopean työskentelyn taaten parhaan

mahdollisen pesukapasiteetin myös käytännössä. Pesuun tulevista astioista ruokajäämät kaavitaan pois koneen täyttöpöydällä. Koko täyttöpöydän mittaisen altaan pohjalla on kaksi suurta helposti tyhjennettävää sakkastasia. Kaavinnan jälkeen astiat täytetään pesukoriin. Pesukori liikkuu ja pyörii kevyesti täyttöpöydän rullien päällä. Täysi pesukori liu'utetaan koneeseen ja käynnistetään haluttu pesuohjelma. Pesun jälkeen kori liu'utetaan ulos koneen toisesta päädyistä purkuvaunun päälle, johon se lukkiutuu automattisesti kuljetuksen ajaksi. Koneen molemmat ovet avautuvat ja sulkeutuvat auto-

maattisesti, kun pesuohjelma on valittu ja vastaavasti kun huuhtelu on loppunut. Ylöspäin aukeavat ovet eivät haittaa pesuosastolla kulkemista ja mahdollistavat koneen sijoittamisen pienempään tilaan.

Koneessa on lämmöntalteenottojärjestelmä. Tehokkaan linkouksen ansiosta vettä kuluu vain kuusi litraa pesuohjelmaa kohden.

Koneen automatiikka huolehtii omavalvonnan toteuttamisesta ilman ylimääräistä työtä. Lisätietoja Timo Värpiö, 0204 3913, timo.varpio@metos.com. Tule tutustumaan Metos Centeriin.

Kalastajatorppa sijaitsee meren äärellä Helsingin Munkkiniemessä Laajalahden rannalla



Keittiöpäällikkö Reijo Junkkari on uudistanut Kalastajatorpan tuotantoprosessit vanhoihin tiloihin niin että fiskiksen keittiö on nyt nykyaikisin ja kapasiteetiltaan suurin ruuanvalmistaja Suomen hotelleista.

VATITARJOILUSTA LAUTASBANKETTIIN

Kalastajatorpan keittiö uusiksi

Aina samaa huippulaatua määrästä tai päivästä riippumatta. Valmistusohje tehdään kerran ja siirretään tietokoneella kaikkiin uuneihin.

Ihmisiä on siirretty laitteiden muistiin.

Scandic Hotel Kalastajatorpan ravintola on tarjonnut asiakkailleen elämyksellisiä iltoja hyvän ruuan ja juoman kera jo usean sukupolven ajan. Sen ensiluokkaiset ja monipuoliset majoitus ja -kokoustilat yhdistettynä merelliseen sijaintiin Helsingin Munkkiniemessä Laajalahden rannalla ovat oivallinen areena monelle yritystapah-tumalle kuin valtiomiesten tapaamisellekin. Tyylistä ja laadusta on pidetty kiinni vuosikymmenten saatossa ja keittiötä sekä baareja on tekniikaltaan ja sisustukseltaan uusittu vastaamaan aina ajan henkeä. Tämä vuonna ravintolan perusteellisessa kiinteistöremontissa tehtiin myös täydellinen keittiöremontti, jossa kalustuksen ja laitteistuksen myötä uusittiin myös tuotantotapa vatitarjoilusta lautasbankettiin. Liedet vaihtuivat keskilattiasaarekkeiksi ja keittämisestä huolehtivat nyt tehokkaat kombipadat.

Sokkelista se alkoi

Keittiön lattiapintojen ja kalusteiden uusimisen myötä kaikki aikaisemmin perinteisesti omilla jaloillaan seisovat kalusteet toteutet-

Keittiöpäällikkö Reijo Junkkari on suunnitellut Kalastajatorpan uuden keittiön lay outin lautasbankettia varten. Suunnitteluprosessin aikana ideoitiin myös moni pienempi yksityiskohta uuteen uskoon.

Induktioperiaatteella toimiva keskilattiasaareke on viileä perinteiseen liesipatteriin verrattuna. Suurten massojen käsittely tapahtuu taustalla näkyvissä Metos Proveno -padoissa ja Metos Clima Plus Combi -uuneissa. Keittiön pöytäpinta-alaa on lisätty lautasten kasaamista varten. Käytävät ovat leveitä vaunujen liikkuttamista varten.

tiin nyt lattiasokkelin päälle omien jalkojen sijasta. Näin minkään kalusteen alle ei jää tyhjää tilaa. Lattian puhdistaminen on helppoa sokkeleiden reunoja myöten ja tilojen puhtaus on todettavissa jo silmämääräisesti, sillä konntaamalla puhdistettavia alustoja ei enää ole. Suomalaisissa keittiöissä uusi sokkelirakentamistapa parantaa huomattavasti keittiön perushygieniaa ja säästää puhdistukseen kuluvia työtunteja. Toteutustapana sokkeliratkaisut ovat rakennusvaiheessa aina kalliimpia kuin suora lattiapinta, mutta verrattaessa sokkelin rakennuskuluja keittiön elinkaaren aikaisiin puhdistamiskustannuksiin ja parantuneeseen hygieniaan aletaankin olla jo säästöpuolella. Käytännön kokemuksia kannattaa kysellä sokkeliratkaisuun päätyneiltä

keittiöiltä. Keittiön kalustamisessa käytettiin Metoksen Proff -keittiökaluksesarjaa, joka soveltuu vakiona asennettavaksi myös suoraan sokkelin päälle.

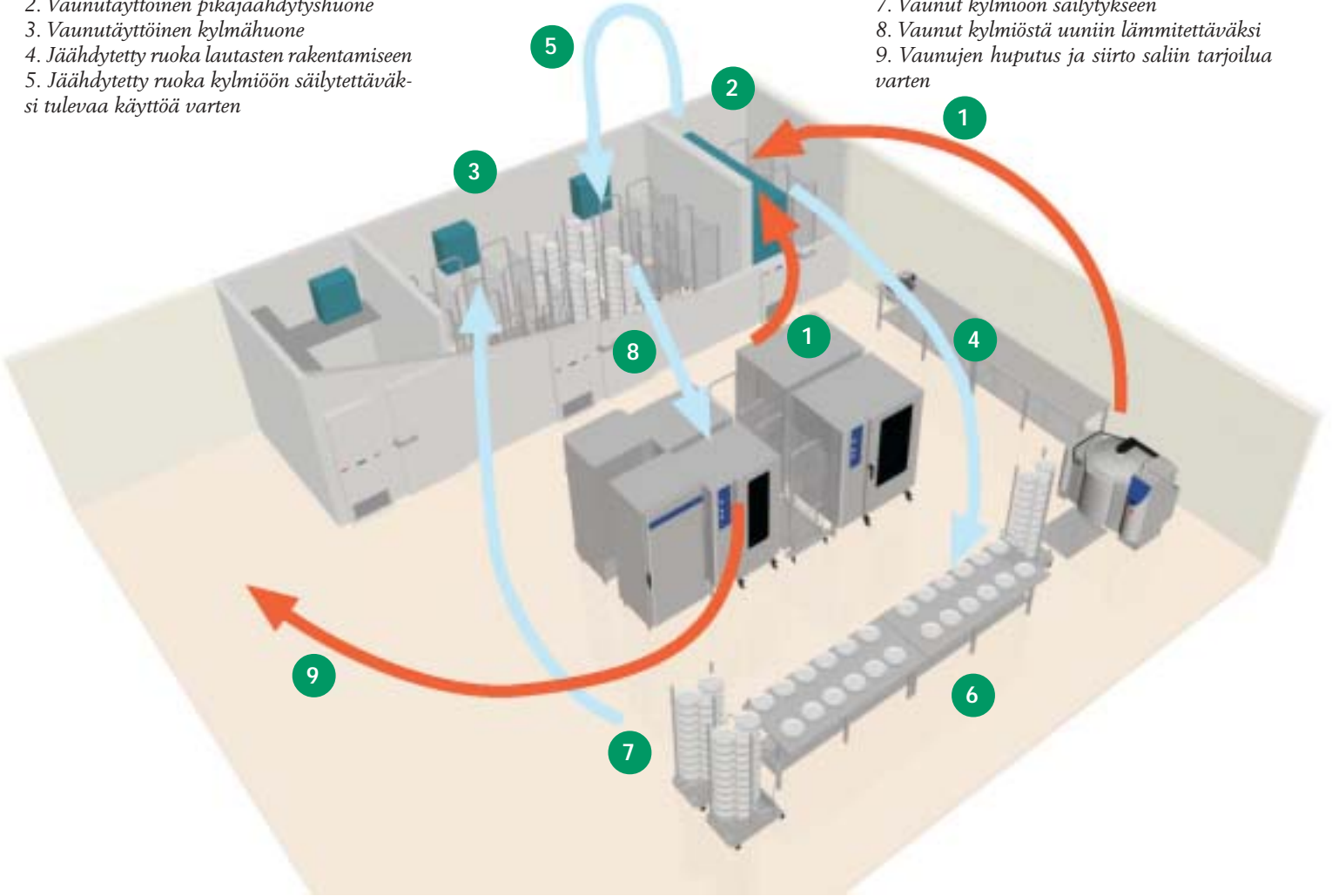
Keskilattiasaareke ja padat

Perinteisen ravintolalaitesarjan tilalle on valittu yhtenäinen induktioperiaatteella toimiva Metoksen keskilattiasaareke. Keskilattiasaarekkeessa on yhtenäinen saumaton kansitaso ja jalusta on toteutettu sokkelin päälle, jolloin perinteisesti erittäin vaikeasti puhdistettava kokonaisuus on nyt todella helppohoitoinen ja jopa houkuttelee käyttämään puhdistusliinaa. Keskilattiasaarekkeessa on runsaasti laskutilaa, sen keskellä ovat induk-



1. Valmistettu ruoka pikajähdytykseen
2. Vaunutäyttöinen pikajähdytyshuone
3. Vaunutäyttöinen kylmähuone
4. Jäähdytetty ruoka lautasten rakentamiseen
5. Jäähdytetty ruoka kylmiöön säilytettäväksi tulevaa käyttöä varten

6. Lautasten rakennus ja vaunuttaminen
7. Vaunut kylmiöön säilytykseen
8. Vaunut kylmiöstä uuniin lämmitettäväksi
9. Vaunujen huputus ja siirto saliin tarjoilua varten



Lautasbanketin toimintaperiaate. Pikajähdytyksen avulla voidaan keittiön ruuhkahuippuja tasata edeltävien työpäivien kontolle. Suurten massojen valmistus tapahtuu Metos ClimaPlus Combi -uuneissa ja Metos Proveno -padoilla. Kaikki uunit ovat vaunutäyttöisiä, kaksi uuneista on GN1/1-mitoitettua ja kaksi GN2/1-mitoitettua. Kaikissa uuneissa voidaan käyttää sekä GN-astiavaunuja sekä lautasvaunuja.

tioliedet, vapo-grilli ja wok-asema, päädyissä ovat lämpöhaude ja parila. Induktiotekniikan ansiosta keskilattiasaareke ei juurikaan säteile lämpöä keittiöön, vaan sen vieressä on miellyttävä työskennellä.

Proveno sopii ravintolaan

Suurempien keittämistä ja sekoittamista vaativien massojen valmistus alusta loppuun aina jäähdyttämistä myöten hoituu automaattisesti Metos Proveno -kombipadoilla. Patojen "Burn Prevent Control" -kiinnipalamisen estotoiminnon ansiosta herkätkin tuotteet voi jättää pataan valmistumaan valitulla ohjelmalla ilman valvontaa.

Banketissa se salaisuus

Keittiön uuden perus-layoutin ratkaisi pitkäl-

le Metoksen bankettijärjestelmään siirtyminen. Ruuat esivalmistetaan ja kypsennetään, jonka jälkeen ne jäähdytetään. Lautasten rakentaminen ja säilytys tapahtuu kylmänä. Juuri ennen tarjoilua valmiit annokset lämmitetään ja siirretään vaunuissa saliin odottamaan samanaikaista tarjoilua. Lautasbanketin ansiosta kaikki saavat juuri samanlaisen huippuluokkaisen annoksen nautittavakseen. Loistavan lopputuloksen mahdollistaa Metoksen ClimaPlus Combi -uunien lämmitysautomaatiikka. Lisäksi uunien kosteudenvalvonta-automaatiikka varmistaa tuotteen oikean kosteuden kypsennysprosessin alusta loppuun uunista riippumatta. Kalastajatorpan keittiössä on useita erikokoisia uuneja, joihin kaikkiin tuotteiden valmistusreseptit kopioidaan suoraan tietokoneen muistista. Näin kaikilla uuneilla on sama valmistusprofiili kullekkin annokselle. Annokset kasataan

kylminä lautasille niille varatuilla työskentelypöydillä. Pöydiltä annokset pinotaan Metos ClimaPlus Combi -uunien lautasvaunuihin ja siirretään kylmään odottamaan lämmitystä ja tarjoilua. Ruuan valmistus, jäähdytys, kasaus ja lämmitys tapahtuu kaikki samassa keittiössä samalle alueelle ketjutettuna. Lautasten siirtoon, lämmitykseen ja kuljetukseen käytetään samaa uunivaunua. Kuljetuksen ja säilytyksen ajaksi vaunu huputetaan erikoislämpöhupulla, joka yhdessä vaunun teräsrakenteisiin ja lautasiin varastoituneen lämmön avulla varmistaa tarjoilun onnistumisen. Koko bankettijärjestelmän käyttäminen on varsin helppoa, sillä jokaisen uunin käyttäminen ei vaadi kuin napin painalluksen valitun ohjelman kohdalta oli kyseessä sitten valmistus tai lämmitys. Myös jäähdytyshuone toimii automaattiohjauksella.

Astianpesu uudelle tasolle

Myös Kalastajatorpan astianpesuosasto uusittiin entistä toimivammaksi ja nykyiset ympäristövaatimukset huomioonottavaksi. Osaston pesukoneeksi valittiin Metos ICS+ -järjestelmä, joka tällä pesukapasiteetilla säästää yli puolet vastaavankokoisen pesukoneen käyttökustannuksista. Kerralla yleensä palautuu usean sadan kokousvieraan astiat, jolloin pitkä lajitteluyksikkö mahdollistaa samanaikaisen joustavan astioiden lajittelun ja nopean korittamisen. Likaisia astioita ei ”varastoida”, vaan ne palautuvat välittömästi pesuosaston läpi varastopaikoilleen. Ruuanvalmistuksessa käytetyt GN-astiat, padat, kattilat ja pannut pestään Metos WD-80GR -raepesukoneessa. Raepesukone sijaitsee pesu-

osastolla lähellä valmistustiloja, joten valmistusastiat saadaan hetkessä puhtaaksi ja nopeasti takaisin tuotantoon.

Kalastajatorpan keittiöpäällikkö **Reijo Junkkari** on uusittuun keittiönsä erittäin tyytyväinen, sillä huolellisen keittiösuunnittelun ansiosta on keittiötyöskentelystä pystytty karsimaan suurin osa turhasta, turhauttavasta ja päällekkäisestä työstä.

- Laitteiden kanssa ei tarvitse osata taikoa päivittäin, vaan automatiikka huolehtii alusta loppuun siitä mitä kertaalleen on jo suunniteltu. Kaikki valmistuvat ja tarjottavat tuotteet valmistuvat tasalaatuisina. Nyt voimme antautua täysin kulinarististen nautintojen palvelemiseen keskittymällä uusien makujen esille tuomiseen ja annosten

rakentamiseen. Jokaisella asiakkaalla on aina edessään huippulaatuinen tuote oli syöjiä siten yksi tai tuhat kerralla, kertoo keittiöpäällikkö Reijo Junkkari.

Jotta päätyön tekemiseen jäisi mahdollisimman paljon aikaa on laite- ja kalustevalintojen avulla keittiöstä on tehty mahdollisimman helppohoitoinen. Pinnat ovat yhtenäisiä ja pyöreäreunaisia. Uunit pesevät itse itsensä ja padan puhdistusta helpottaa kiinipalamisen estoautomatiikka. Kuulostaa aika helpolta, mutta sitähan työskentelyn nykykäsitys keittiössä tulee ollakin.

Juha Björklund



Kalastajatorpan pääravintolan keittiössä on käytössä ympäristöystävällinen astianpesun kustannukset puolittava Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä. Pitkä lajitteluyksikkö mahdollistaa suurten määrien samanaikaisen käsittelyn melko joustavasti. Pitkä ketjukuljetinrata kuljettaa korit esipesualtaan ylitse erilliseen esihuuhteluhuokoon, josta ne jatkavat kaarretta myöten koritunnelikoneeseen. Patapesu tapahtuu tämän osaston vastakkaisessa päädyssä Metos WD-80GR raepesukoneen avulla. Raepesukoneen ansiosta valmistusastiat ja välineet saadaan heti palautettua tuotantoon.



Innova-talo on Jyväskylän korkein rakennus.



Konditoria tuli henkilöstöravintolaan

Kondiittorimestareiden herkut houkuttelevat tietokoneiden ääreltä ruokailemaan tai kahvitauolle henkilöstöravintola Cafe Elonen Innovaan.

Elosen Konditoria Oy pyörittää Jyväskylän korkeimman rakennuksen titteliä kantavan uuden Innova-talon henkilöstöravintolaa. Innovassa työskentelee pääasiassa televiestintään erikoistuneita YOMI Oyj -konserniin kuuluvia yrityksiä. YOMI perustuu vuonna 1885 perustettuun Jyväskylän Tele-foonyhdistykseen. 1929 Tele-foonyhdistys muutti nimensä Keski-Suomen Puhelin Osakeyhtöksi ja vuonna 2000 sen kaikki liiketoiminnot siirrettiin YOMIn hallitsemiin tytäryhtiöihin.

Elosella 10 Suomen mestaruutta

Jämsäläinen Elonen leipoo ja markkinoi Elosen leipomo Oy ja Elosen Konditoria Oy -yhtiöiden voimin. Elosen Konditoria pitää henkilöstöravintolaa Jyväskylän Innova-talon lisäksi Jyväskeskuksessa ja Jämsässä. Elosen leipomo- ja konditoriatuotteet markkinoidaan vähittäiskaupoissa pääsääntöisesti Keski-Suomen alueella, osa keskusliikkeiden välityksellä koko valtakunnan alueelle. Osaamisen tasosta ja tuotekehittelystä kertoo osaltaan hyvin se, että Elosen kondiittorimestareilla on hallussaan jo 10 Suomen mestaruutta leipomo- ja konditoriamestareiden Suomen mestaruuskilpailuista.

Cafe Elosessa on yhdistetty henkilöstöravintola- ja konditoriapalvelut. Cafe Elonen Innovan konditoriapisteestä voi ostaa konditoriatuotteet mukaan pitkin päivää klo 7.30 - 17.00 tai jättää tilauksen kakuista ja muista juhlatuotteista omiin tai yrityksen tilaisuuksiin. Cafe Elonen vastaa myös Innova-talon kokoustilojen markkinoinnista ja järjestää kokous- ja neuvottelukestykset kokotaloon aina ylintä saunasastoa myöten.

Henkilöstöravintolassa tarjottavat ruuat valmistetaan paikan päällä omassa keit-

tiössä. Talossa on työntekijöitä noin 500, joista suurin osa ruokailee omassa henkilöstöravintolassa. Lounas katetaan päivittäin tilavaan buffettilinjastoon. Salissa on asiakaspaikkoja noin 100 ja kesäisin on lisäksi käytettävissä 90-paikkainen terassi. Henkilöstöravintolan konditoriapisteestä voi ostaa mukaan pullat ja leivonnaiset tai nauttia ne kahvin kera siinä paikan päällä.

Muskelia pienissä tiloissa

Keittiö ei ole järin suuri, mutta se on laitteistukseltaan mitoitettu niin, että kapasiteettia riittää myös talon ulkopuolelle myytävän juhlapalvelun järjestämiseksi. Cafe Elonen Innovan tuotanto- ja jakelujärjestelmät on suunnitellut Konditoria Elosen ravintolatoimen pääliikkeen Risto Karjalainen. Tuotanto-keittiön perusvarustuksena ovat Metos Proveno -kombipata ja Metos ClimaPlus Combi -yhdistelmäuunit. Tilausruokailuun pihvin paistoa varten keittiöön on lisätty leveä parila. Ruokailijat palauttavat astiansa pesuosaston jättöpöytään, jolle on avattu aukko salin puolelle. Astianpesujärjestelmä perustuu ympäristöystävälliseen ja astianpesun kustannukset puolittavaan Metos ICS+ -tekniikkaan. Salin buffettilinjastot on rakennettu Metos Menuetti -vakiotuotepereheestä. Konditorialinja on toteutettu Metos Luxus -lasi-koilla.

- Tasaista ja korkeaa laatua tuottavassa keittiössämme on käytetty hyväksi Metoksen tuotantokeittiökonseptia. Laitteiden monitoimisuuden takia pystymme säästämään työtä niin ruuanlaitossa kuin astianpesussa ja laitteiden puhdistuksessa, sillä puhdistavathan Metoksen uunit päivän päätteeksi vielä itse itsensä, kertoo Risto Karjalainen.

Juha Björklund



Sopu sijaa antaa. Metos Proveno valmistaa kaiken pohjaan polttamatta ilman valvontaa.



Metos Clima Plus Combi -uuneilla aina saamaan lopputulokseen. Molemmissa pesurit.



Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä puolittaa keittiön pesukustannukset.



Elosen konditoriatuotteet näyttävästi esillä. Nauti tässä, vie konttoriin tai kotiin.



Risto Karjalainen vastaa Elosen ravintolatoiminnasta. Iris Harju on Innovan keittiömestarina.

ENNÄTYKSET ON TEHTY RIKOTTAVIKSI

30 vuotta kovaa työtä

*Välillä olisi vaan kiva saada jotain uutta,
todettiin suolahtelaisen Suojarinteen keittiössä.*

Suurkeittiölaitteiden käyttötunteja tai vuosia ei vielä toistaiseksi ole kirjattu Guinnessin Ennätystenkirjaan. Aina-kaan Suojarinteen kuntayhtymän Metos-tappimattoastianpesukoneen työsuoritus ei siellä muiden huikeiden suoritusten seassa häpeisi. Kolme vuosikymmentä eli tasan kolmekymmentä vuotta palvellut kone korvattiin nyt kesällä 2002 uudella Metos WD -tappimattoastianpesukoneella. Alakoulun laskuopin mukaan tapaamme Suojarinteen keittiön pesuosastolla seuraavan kerran vasta 2032. Samaisella laskutaidolla voimme tietysti palata myös ajassa takaisin vuoteen 1972 ja kysyä miksi koneemme tuolloin tuli valituksi pesuosaston astianpesukoneeksi. Koska vastaajat, ostajat ja myyjät ovat jo osin eläkkeellä, voimme vain arvailla, että valinta-argumentit ja -kriteerit olivat tuolloinkin varsin samat kuin tänä päivänä: käyttömukavuus, luotettavuus, huolto ja varaosat, suunnittelupalvelu ja kilpailukykyinen hinta. Historian valossa näitä yhä käytössä olevia perusargumentteja tarkastellessa voi vasta ymmärtää niiden suuren arvon arkisessa elämässä. Huolto huoltaa ja tehdas toimittaa varaosia.



Tämä Metos tappimattokone otettiin käyttöön vuonna 1972. Varaosa- ja huoltopalvelu on toiminut siitä lähtien katkeamatta.

Suojarinne sijaitsee Keski-Suomessa Suolahdessa. Suojarinteen taloudesta vastaavat kaikki entiseen Keski-Suomen läänin kuuluneet kunnat. Suojarinteelle kuuluu kyseisten kuntien kehitysvammaisten hoito, Suolahden kaupungin vanhainkoti ja vanhusten ateriapalvelu. Asumisen ja perushoidon lisäksi Suojarinteessä ovat kuntoutusneuvola ja toimintakeskus. Suojarinteen osastot ja palvelurakennukset sijaitsevat hajasijoitettuna kauniiseen metsämaisemaan. Osastot ovat pientaloja, joissa viiden huoneen lisäksi on yhteinen oleskelutila. Kokonaisuuteen kuuluu lisäksi rantasauna.

Nyt Suojarinteeseen hankitussa uudessa Metos WD –tappimattokoneessa voidaan pestä myös patatiskiä, jonka vuoksi yksi koneen pesutankeista on pidennetty ja sen pesupainetta voidaan säätää patatiskille sopi-

Uusi tappimattokone otetaan innolla vastaan, sillä siinä yhden pesutankein pesupainetta voidaan säätää patapesua varten. Tämä helpottaa huomattavasti nykyistä työtämme, ketoo ravitsemustyönjohtaja Raili Järvenpää suojarinteen kauniin luonnon keskeltä.

vaksi. Koneessa pestävien astioiden kokoerot ovat varsin suuria, aina aterimista suuriin lämpökuljetuslaatikoihin ja GN-astioihin saakka. Esipesun jälkeen koneessa on erillinen lisähuuhtelu. Koneen omavalvontaan soveltuva elektroninen ohjausjärjestelmä huolehtii, että hygieniavaatimukset täyttyvät kaiken pestävän osalta.

- Erityisesti olemme ihastuneet täällä koneen hiljaiseen käyntiääneen. Pesuvarret ja muut puhdistettaessa irrotettavat osat ovat keveitä ja helposti käsiteltäviä. Käyttömukavuuden lisäksi ympäristöasiat ja koneen käyttökustannukset olivat toki myös tärkeällä sijalla, jolloin myös vertailuissa Metoksen kone pärjäsi kilpailijoitaan paremmin, toteaa Suojarinteen ravitsemustyönjohtaja **Raili Järvenpää**.

Tietysti ennätykset on tehty rikottaviksi. Näin tapahtuu mikäli tämä uusi koneemme on Suojarinteellä käytössä vielä vuonna 2033. Tässä on haastetta tarpeeksi vielä seuraaville sukupolville.

Juha Björklund



NÄYTTÄVÄSTI VAKIOKALUSTEILLA

Uudet Proff-tarjoiluasemat

Metos tarjoiluasemien avulla rakennat näyttävän tarjoiluratkaisun moduukalusteiden ympärille. Tarjoiluasemat sopivat linjaston tai yksittäisen jakelu- tai demopisteen verhoiluksi. Kokoa tarjoiluasemilla tarpeittesi mukainen yksilöllinen ja helposti muunneltava linjasto!

Metos-tarjoiluasemat on suunniteltu moduulituotteille, joiden mitoitus on 400, 1200, 1600 tai 2000 mm. Kalusteet ovat aseman sisällä irrallisina ja liikuteltavissa tarpeen mukaan.

Tarjoiluaseman rungon muodostaa u-mallinen teräskehikko, johon verhoukset on helposti vaihdettavissa sisustuksen muuttuessa.

Pöytätaaso on säleliimattua massiivikoivua, jonka etureuna on kaareva. Sivujen vuoraus on laminaattipintaista levyä. Vakiopinnat ovat koivu, pyökki, harmaa ja valkoinen. Muut värit ja materiaalit tarjouksen mukaan. Lisätiedot: Tauno Tarna, tauno.tarna@metos.com, 0204 3913. Tule tutustumaan Metos Centeriin.



Vaihda ja yhdistele tarpeesi mukaan, kätevä vakiojärjestelmä omaan värimaailmaasi sointuen.

UPEA TILARATKAISU SALIIN

Uudet Venezia-viinikaapit

Metos Venezia -sarja on salikalusteiden ehdontonta huippua! Venezia-viinikaapit ovat viileäkaappeja, joista pullo tulla näyttävästi esille. Kaappien ulkonäköön ja viimeistelyyn on todella kiinnitetty huomiota. Kaappien lämpötilat voidaan säätää sopiviksi erilaisille viineille.

Kaapeissa on sisällä viineille sopiva valaistus ja ne ovat lukittavia. Kaapit sopivat kaikenlaisille pulloille. Sivu- ja takaseinät on eristetty, eristeet eivät sisällä CFC-yhdisteitä. Kylmäkone voidaan helposti irrottaa kokonaan huoltoon ja puhdistusta varten. Jalat ovat säädettävät. Pintamateriaali pähkinäpuu tai tammi.

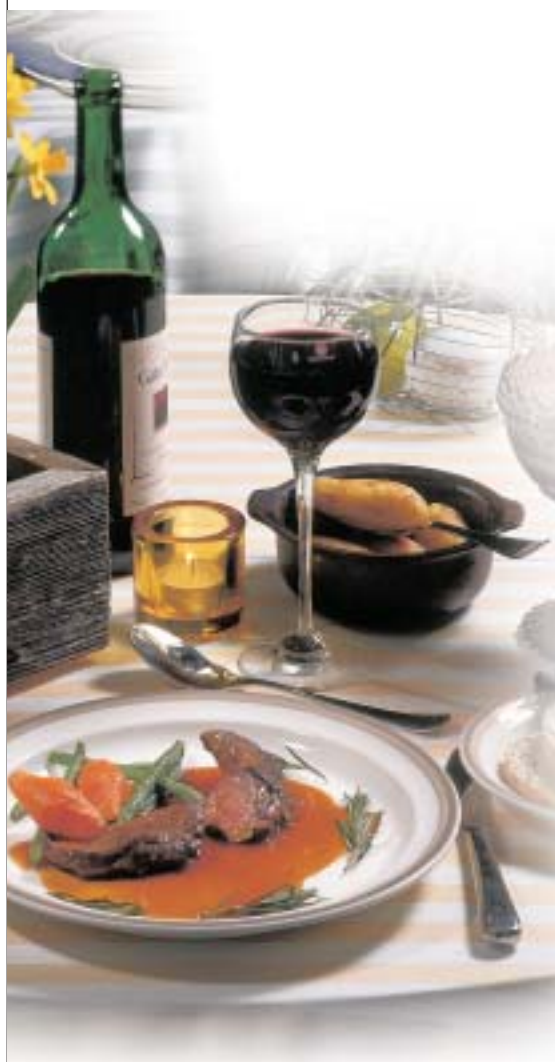
Dionisio-kaappiin mahtuu 120 pulloa. Jäähdyttimessä on termostaatti ja sen säätöväli on +6...+12°C

Bacco-kaapissa on kaksi osastoa, joiden lämpötilat säädetään erikseen. Jäähdyttimessä on termostaattit. Suurempaan mahtuu 120 pulloa ja sen lämpötilan säätöväli on +6...+12 °C. Pienempään mahtuu 48 pulloa ja sen voi säätää +15...+20 asteeseen.

Lisätiedot: Tauno Tarna, tauno.tarna@metos.com, 0204 3913. Tule tutustumaan Metos Centeriin.



Dionisio-viinikaappi pähkinäpuu-verhoilulla.



METOS SUUNNITTELEE JA TOIMITTAA

Astianpesu myymälässä



Oikein mitoitettu pesuosasto on olennainen osa toimivaa kokonaisuutta.

Esipesupöydillä sekä purkupään vaunuilla ja pöydillä materiaalivirta saadaan yhdensuuntaiseksi.

Myymälässä tapahtuvassa astianpesu on peruseräasteeltaan samanlainen prosessi kuin muissakin ammattikeittiöissä. Astiat on saatava puhtaiksi ja tämä on järjestettävä mahdollisimman taloudellisesti. Myymälöissä pestävien esineiden koko ja muoto vaihtelevat paljon, minkä vuoksi koneen mitoitukseen ja astioiden käsittelyprosessiin on kiinnitettävä erityistä huomiota. Pesujen keskittyminen tiettyihin ruuhkahuippuihin aiheuttaa sekin omat haasteensa. Jos pestävää riittäisi tasaisesti koko päiväksi tultaisiin myymälöissä toimeen huomattavasti pienikokoisemmilla koneilla. Tällöin voitaisiin käyttää myös lyhempiä pesuohjelmia - koko päivän kuivanut lika kun ei lähde pinnoista yhtä helposti kuin heti käytön jälkeen.

Tyypillisin myymäläpesukone on patapesukone, joka voi olla joko kuputyypinen tai edestä täytettävä luukkukone. Näissä ns. yksitankkikoneissa kaikki pesuvaiheet tapahtuvat yhdessä tilassa. Kaikkein suurimmissa yksiköissä käytetään korikuljetinkoneita, joissa pestävät kappaleet kulkevat kuljetinta pitkin eri pesuvaiheiden läpi. Oli sitten konevalinta mikä tahansa, niin pesuosasto on toimiva vasta sitten kuin koko käsittelyprosessi on mietitty alusta loppuun. Valitettavan monessa myymälässä astianpesulle on varattu liian vähän tilaa. Mikäli likaisille ja puhtaille astioille ei ole riittävästi asianmukaisia säilytyspaikkoja, kuluu työaika helposti tavaroiden edestakaiseen siirtelyyn. Erilliset esipesu- ja purkupöydät sekä vaunut tehostavat toimintaa ja auttavat omalta osaltaan myös hygieniatason varmistamisessa. Tänä päivänä yhä

useammassa myymälässä astianpesu on ulkoistettu ja se on osana siivousliikkeelle määriteltäviä siivousurakkaa. Tämän vuoksi astianpesun todellisia kuluja ei välttämättä tiedosteta eikä toiminnan tehostamiseen nähdä tarvetta.

Rakeilla lähtee pinttyneinkin lika

Kaikki myymälägrillauksen parissa työskennelleet tietävät, että ritilöihin ja vuokiin tarttunut broilerin rasva on erittäin työlästä puhdistaa ja vaatii usein aikaa vievää esiliotusta. Mikäli kyseistä pestävää on runsaasti, on raepesukone ainut oikea valinta keittiöön. Raepesukoneen teho perustuu pieniin muovirakeisiin, jotka vedenpaineen, lämpötilan, ajan ja pesuaineen yhteisvaikutuksesta saavat pinttyneemmänkin lian irti hetkessä.

Kustannusvertailussa on oleellista erottaa investointi-, työvoima- ja käyttökustannukset toisistaan. Virheellisillä hankinnoilla, oli sitten kyse yli- tai alimitoitetusta investoinnista, on usein taipumus heijastua suoraan työvoima- ja käyttökustannuksiin. Raapesukone on tyyppiesimerkki siitä kuinka investointikustannukset voivat olla yli kaksikertaiset tavalliseen koneeseen verrattuna, mutta vastapainoksi käyttö- ja henkilöstökustannukset ovat oleellisesti pienemmät.

Erilaisia materiaaleja

Useimmat vähittäiskaupoissa pestävät esineet ovat ruostumatonta terästä, joka soveltuu materiaalina erinomaisesti koneelliseen pesuun. Tänä päivänä myös useimmat muovilaadut voidaan pestä koneellisesti. Alumiinisten tuotteiden, joita voivat olla esimerkiksi

GN-astiat ja koneiden osat, kanssa on oltava tarkkana. Useimmat alumiinilaadut kärsivät konepesussa ja niihin voi tulla jo muutaman pesukerran jälkeen syöpymiä ja värivirheitä. Tätä seikkaa on syytä teroittaa henkilöstölle varsinkin silloin kun astianpesua hoitavan henkilöstön vaihtuvuus on suuri. Paisto-ominaisuuksiltaan erinomainen alumiini on menettänyt suosiotaan ruoanvalmistusastioiden materiaalina ja tämä johtuu yksinomaan hankalasta puhdistettavuudesta. Yksi korvaava koneelliseen astianpesuun sopiva tuote ovat olleet graniittiemaloidut GN-astiat, jotka päihittävät alumiiniset astiat myös paremmilla paisto-ominaisuuksillaan. Myymäläkierron sisällä olevat pienet kahvilat tuovat tarpeen pestä myös posliiniasiota, lasia ja aterimia. Mikäli näitä halutaan pestä samalla koneella kuin kaikkia muita-

kin kaupan astioita ja esineitä täytyy koneeksi valita sellainen malli, jonka pesupaine on säädettävä. Yhden koneen käyttö on kuitenkin perusteltua vain silloin, kun kapasiteettia on riittävästi ja järjestely voidaan tehdä ilman turhia astioiden siirtelyä ja ylipitkiä kuljetusmatkoja.

Metokselta on saatavissa myymäläastianpesua käsittelevä esite, jossa on kerrottu tarkemmin ei konevaihtoehdoista. Mikäli haluat tilata esitteen tai muita lisätietoja aiheesta voit ottaa yhteyttä Metoksen myyntipäällikkö Reijo Vidlundin, puhelin 0204 39 4348, email reijo.vidlund@metos.com.

Juho Mäyry

Metoksen patapesukonevalikoima täydentyy

Hackman Metoksen pesukonevalikoima on täydentynyt uusilla LP-sarjan malleilla, jotka on soveltuvat päivittäistavarakaupan ohella kaikkiin muihinkin ammatti-keittäisiin ja pienimuotoiseen elintarviketeollisuuteen.

Uudet LP Zero ja LP1 -koneet ovat edestä laadattavia ns. luukkutyyppisiä patapesukoneita, jotka voidaan kompaktin kokonsa ansiosta sijoittaa pieneenkin tilaan. Suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota laitteiden helppokäyttöisyyteen ja toimintavarmuuteen. Kaikissa LP-sarjan koneissa on vakiona diagnostiikkatoiminto, joka ilmoittaa käyttäjälle käyttövirheistä kuten esimerkiksi kiinni unohtuneesta vesihanasta. Paineenkorotuspumppu ja tukkeutumattomat huuhtelusuuttimet takaavat sen, että loppuhuuhtelu on aina riittävä niin paineen kuin lämpötilankin puolesta.

- LP-sarjan koneet soveltuvat erinomaisesti myymälöiden käyttöön, jossa pesutarve ajoittuu usein tiettyihin ruuhkauipeihin ja pestävien kappaleiden koko vaihtelee aina GN-astioista koneiden osiin. Kun käyttäjiä saattaa olla saman päivän aikana useita on laitteiden oltava helppokäyttöisiä ja vankkarakenteisia. LP Zero ja 1 -mallien ansiosta patapesukoneiden valikoima on nyt todella kattava ja siitä löytyy sopiva ratkaisu kaikkiin tarpeisiin, lupaa myyntipäällikkö Reijo Vidlund.



Metos Master LP Zero



Metos Master LP 1

Metos LP-patapesukoneet:

Koodi	Ulkomitat	Pesukammion koko	Sähköliitäntä	Hinta alv. 0 %
4195674 LP Zero	650x750x1490	550x665x550	400 V 3N~ 7,1 kW, 16A	3 500,-
4195676 LP 1	650x750X1690/2030	550x665x805	400 V 3N~ 8,0 kW, 16A	4 350,-
4195671 LP 2	760x850x1770/2230	650x650x650	400 V 3N~ 11,5 kW, 20A	6 900,-
4195678 LP 4	1340x870x1920/2230	1120x720x820	400 V 3N~ 15,0 kW, 25A	10 000,-

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

Merja Jääskeläinen (puh. 0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616) tai Susanna Haikonen (0204 39 4421)



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466



€ 850,-

Metos RG-30

Vihannesleikkuri RG-30

Huom! Rajoitettu erä, toimi nopeasti!

Käytössä kätevä vihannesleikkuri, Metos RG-30, viipalointiin, raastamiseen ja suikalointiin.

Tarjouspaketti sisältää kaksi tehoviipaleterää 2 ja 4 mm, 2 mm raastinterän ja 4,5x4,5 mm suikaleterän. 2 mm tehoviipaleteri soveltuu esim. kurkun, porkkanan ja retiisin viipalointiin sekä amerikansalaatin suikalointiin ja 4 mm terä esim. tomaatin, paprikan, perunoiden, sipulin ym. viipalointiin.

2mm raastinterällä tulee mehukasta raastetta esim. porkkanasta, lantusta, kurkusta ja kukka- tai parsakaalista. 4,5x4,5 mm suikaleterällä perunasta tulee Janssonin kiusaukseen tikkuperunat, kurkusta ja punajuuresta suikaleita salaattiin. Paketti sisältää lisäksi yhden terätelineen kolmelle terälle ja terien puhdistusharjan. Terät ja syöttölaitteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Laite on varustettu pistokkeella.

Tyyppi	Koodi	Hinta alv 0 %
RG-30	4192751	850,-

Vaakavaraston tyhjennys!

Huom! Rajoitettu erä, toimi nopeasti!

Vaakamallistomme uusiutuu. Myymme varastossa olevat valikoimista poistuvat mallit huippuedullisesti ensin ehtiville. Selkeä digitaalinäyttö. Paristokäyttöinen. Vaaka silta ruostumatonta terästä, koko 336 x 230 mm. Helppokäyttöinen: käynnistys, taa-raus, lopetus yhden painikkeen takana. Huom! Ei suositella kuumien tuotteiden punnitukseen!

Tyyppi	Koodi	Punnitus	Hinta alv 0%
Vaaka DVSO 7740.01	4144469	10 kg, jako 5 g	163,-
Vaaka DVSO 7740.02	4144476	20 kg, jako 10 g	163,-



€ 163,-

Vaaka DVSO 7740.01



€ 115,-

Jätevaunu JA-60

Jätevaunu JA-60

Sisältää ruostumattomasta teräksestä valmistetun jalustan ja 60 litran jäteastian.

Tyyppi	Koodi	Hinta alv 0 %
Jätevaunu JA-60	4206034	115,-

Tarjouksia



Kenwood PM900

€ 880,-

Yleiskone Metos Kenwood PM 900 ja lihamylly tarjoushintaan!

Näppärä yleiskone kaikenlaiseen leivontaan ja ruoanvalmistukseen. 6 litran kulhossa valmistuu 1,2 l hiivataikina, sekoitettu voitaikina 1,2 kilosta voita, kermavaahto 2,5 litraa kermaa ja perunasose 4,5 litraa perunoita.

Lihamyly on oivallinen apu erilaisten massojen, kuten kala- tai lihapullien, pateitten ja terrinien valmistamiseen. Pakettiin kuuluu myös makkarapursotin ja kolme reikälevyä, joilla jauhetaan hienoa, keskikarkeaa ja karkeaa massaa.

Yleiskone on varustettu portaattomalla nopeudensäätimellä, turvasuojuksella ja pakettiin kuuluu vispilä, K-vatkain ja taikinakoukku.

Mukana on myös reseptikirja. Laite on varustettu pistokkeella ja on heti valmis käytettäväksi.



Tyyppi	Koodi	Hinta alv 0 %
PM900	4221995	880,-

Nyt joulukahvin keittoon!

Metos M100 -puoliautomaattinen kahvinkeitin nyt joulukahvin keittoon tarjoushinnalla! M100 on kannutäyttöinen keitin, jossa on kaksi kannua ja kaksi teflon-lämpölevyä ja tippalukolla varustettu suodatinsuppilo.

Metos M-sarjan kahvinkeitimien ylivoimaiset ominaisuudet: kannun tunnustin, suppilon tippalukko, suodatuksen merkkiäni, ylikuumenemissuoja, kalkkipuhdistuksen ilmainen, teflonpinnoitteiset termostaattiohjatut lämpölevyt, läpivirtauskuumennin, ruostumaton teräsrakenne.

Myös kahvinkeitimien oheistarvikkeet nyt tarjoushintaan!

Tyyppi	Koodi	Hinta alv 0%
M100	4157100	350,-
Lasipannu 1,8 l	4102074	13,-
Suodatinpaperi (90/250)	4103166	17,-



Metos suodatinpaperi 90/250



€ 350,-

Metos M100



Alkaen € 690,-

Metos DEC11E

Joulun huipputarjous mikroaaltouuneista!

Tehokkaat ja suosittu Metos MenuMaster -mikroaaltouunit nyt todelliseen lahjahintaan. Kaikissa malleissa 100 esiohjelmoitavaa muistipaikkaa, joihin kuhunkin asetettavissa 4 eri kuumennusvaihetta. Tilava 17 litran uunikkamio.

Tyyppi	Koodi	Teho	Hinta alv 0%
DEC11E	4133309	1100 W; 11 tehoaluetta	690,-
DEC14E	4133310	1400 W; 11 tehoaluetta	880,-
DEC18E	4133320	1800 W; 11 tehoaluetta	960,-

Tarjoukset ovat voimassa 31.1.2003 saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

YKSILÖLLISET ASTIASTOT ARABIALTA

Koristeen uusi tuleminen

Yksilöllinen, tiettyä tilaa varten suunniteltu astiasto on monen ravintoloitsijan ja emännän haave. Arabia toteuttaa toiveet nyt entistä joustavammin.

– Tämä on koristeen uusi tuleminen, sanoo taiteilija Pekka Paikkari.

Arabia tarjoaa asiakkaan käyttöön oman suunnittelijansa ammattitaidon. Taiteilija tutustuu tilaan, havainnoi sen tyylin, värit ja valaistuksen sekä ottaa valokuvia muistinsa tueksi. Idea astiaston koristeeseen saattaa tulla vaikka pylvään muodosta tai tapetin kuviosta.

– Lähtökohtana on asiakkaan tarve uusia astiasto. Ravintolan ilmettä ja liikeideaa halutaan ehkä muuttaa. Sisustus voi olla uusittu tai entinen astiasto alkaa käydä vähiin. Toki teemme yksilöllisiä astiastoja myös kokonaan uusiin tiloihin, Pekka Paikkari kertoo.

Usein tila on kuitenkin vanha, jopa hyvin vanha ja arvokas. Ei ole ennenkuulumatonta, että koristeelle tarvitaan museoviraston hyväksyntä. Joskus suunnitellaan erilaiset, mutta samansukuiset koristeet saman tilaajan eri luonteisiin tiloihin. Näin astiastoja voidaan käyttää tarpeen tullen yhdessäkin.

Värit ja kuvio tilan mukaan

Taiteilija valitsee yleensä kaksi asiakkaan tilaan ja toimintaperiaatteeseen sopivaa astiastoa ja suunnittelee niitä varten 1–2 koristekuvioita sekä niistä 2–3 väri vaihtoehtoa. Asiakas valitsee toteutettavan mallin kansiosta, jonka piirroksissa koristeet näkyvät luonnollisessa koossa. Mallipiirros voidaan lisäksi sovittaa lautasen pintaan. Parhaasta mallista tehdään koepolttu ennen tuotantoa.

– Minulle on tärkeää, että koriste on toimiva. Esimerkiksi koulussa tai vanhainkodissa lautanen tai kahvikuppi on tärkeä osa päivän kohokohtaa. Kirkkaille väreille ja selkeille kuvioille on oma paikkansa, samoin hillityn eleganteille väreille ja kuvioille. Sama astiasto näyttää aivan erilaiselta, kun koriste vaihtuu.

– Lempiajatukseksi on valkoisten ja koristeltujen astioiden yhdistäminen. Esimerkiksi henkilöstöravintolassa voidaan nostaa kattauksen tasoa edustustilaisuutta varten yhdistämällä valkoinen katelautanen ja koristeltu lautanen, Paikkari sanoo.

Ammattitaito säästää aikaa

– Yksilöllisen koristeen suunnittelutyö on suhteellisen nopeaa. Koska tunnen oman talon



– Lautasten vaihtaminen on helpoin ja nopein tapa vaihtaa ravintolan ilmettä, sanoo taiteilija Pekka Paikkari.

astiastot, pystyn piirtämään koristeen, joka sopii astian kaariin ilman isompia korjailuja. Tiedän myös vanhastaan, miten eri värit käyttäytyvät poltossa ja millaisesta koristeesta tulee kestävä. Tämä säästää sekä aikaa että kustannuksia, Paikkari sanoo.

Myös tietotekniikka tuo suunnittelijan työhön joustavuutta ja nopeutta. Väriyhdistel-

miä on helppo kokeilla tietokoneen ruudulla, ja värieroteltu kuva voidaan siirtää suoraan koneelta painofilmille. Filmit säilytetään, joten astiastoa voi täydentää myöhemmin. Oman kuvion teettämistä kannattaa harkita, kun tilattavien astioiden yhteismäärä ylittää 300 kappaletta.

Maija Rauha

Vaihtelua kattauksiin

Monet tutut, valkoiset astiastot ovat saaneet rinnalleen koristeltuja versioita. Niitä sopii mainiosti käyttää yhdessä – kattauksen tunnelman muuttamiseksi tai vaikkapa vaihtelun vuoksi.

Valkoinen Sans, hienolla platinaraidalla kuvioitu Corona sekä kukkakuvioinen Qvint ovat uudet sisarastiastot. **Jonas Bohlinin** suunnittelemat, modernit lautaset ovat kookkaita ja näyttäviä, joten ne sopivat hyvin annoksille. Vahvistetut reunat antavat siroille astioille kestävyyttä. Platinanvärinen reunaraita tekee Coronasta erityisen juhlanan. Myös Qvintin kuvio on metallinhoitoinen.

Sans-, Qvint- ja Corona-sarjojen matala lautanen on halkaisijaltaan 29 cm ja syvä lautanen 24 cm. Hauskasti pyöreämuotoisten kahvi- ja teekuppien lisäksi astiastoihin kuuluu muki, kolme kulhoa, kastikeastia, kermakko/maitokannu sekä soikea, keskeltä kapeneva vati.

Reippaita raitoja

Hällfast-astiaston uusi koriste on Nocturne, jonka siniset ja mustat raidat elävöittävät koko kupin pintaa ja lautasen reunaa. Vaikutelma on rytmikäs ja raikas. Nocturne sopii hyvin esimerkiksi lounasravintoloiden, henkilöstöravintoloiden ja kahviloiden käyttöön.

Hällfast on paljon käytetty astiasto ajattomuutensa, moniosaisuutensa ja käytännöllisyytensä vuoksi. Hällfastin ja Nocturnen osat pinnoutuvat tukevasti ja kupit voi latoa päällekkäin myös ylösalaisin. Hällfastin muotoili **Bertil Lundgren** jo vuonna 1979. Nocturne-koriste on **Marianne Abelssonin** suunnittelema. Kuvioitunut Nocturnet yhdistyvät luontevasti valkoiseen Hällfastiin.

Nocturne-sarja sisältää matalat lautaset, joiden halkaisijat ovat 24, 21 ja 17 cm, syvät lautaset, joiden halkaisijat ovat 21 ja 16 cm sekä kahvikupin lautasineen ja mukiin.

Eläviä linjoja

Siniset ja harmaat raidat koristavat Swing-lautasia ja kuppeja, jotka lainaavat muotonsa Diamant-astiastolta. Swingin ohuet väriviivat eivät kuitenkaan pysy harpilla piirretyllä radalla vaan lähestyvät toisiaan ja loittonevat taas.

Swing ja Diamant ovat vahvistettua maasälpäposliinia, mikä tekee niistä kestäviä. Diamantin muotoilija on **Jacqueline Lynd**, ja Diamant-koriste on **Maria Olofssonin** käsialaa. Astiaston valkoisilla osilla on helppo täydentää Swingiä, josta on saatavana 27, 24, 21 ja 17 cm:n matalat lautaset, 21 ja 16 cm:n syvät lautaset, kahvikuppi lautasineen sekä muki.

Lämpimiä värejä

Vikingsar-astiasto tunnetaan pohjoismaiseen kulttuuriperintöön liittyvistä reliefeistään. Nyt on tullut markkinoille samaan muotoiluun perustuva uusi astiasto nimeltä Akacia. Siinä on **Sanna Öhlinin** suunnittelema lehtikuvioinen reliefi ja värillinen lasite.

Pihlajanlehtiä muistuttava reliefi täyttää lautasen koko reunan. Lasite on joko vaalean siniharmaa tai keltaiseen vivahtava vaalea beige. Akacia-lautasten halkaisijat ovat 29, 26 ja 23 cm. Syvän lautasen halkaisija on 24 cm.

Siro uutuus



Tuulia-aterinsarja on moderni, mutta ajaton.

Hackmanin uudet Tuulia-aterimet ovat muotoilultaan siroja ja niin ajattomia, ettei niitä tarvitse vaihtaa uusiin heti muodin taas vaihtuessa. Laadukas ruostumaton teräs kestää hyvin käyttöä. Aterimet myös istuvat mainiosti käteen.

Keveytensä ansiosta Tuulia-aterimet sopivat arkeen, mutta muotoilun eleganssi vie ne juhlaiviinkin pöytiin. Keveys saa alkunsa sirosta varresta. Veitsessä se jatkuu kauniina kapeutena kärkeen asti, kun taas haarukat ja lusikat ovat kapeita kaulastaan ja levenevät sitten käytännöllisesti.

Sarjaan kuuluu ruokahaarukka, -veitsi ja -lusikka sekä kahvilusikka ja aterimet alku- tai jälkiruokaa varten.



Valkoisen Sans-astiaston juhlatavat sisaret Qvint ja Corona.



Akaciassa on uutta sekä väri että reliefikuvio – muoto on Vikingsar-astiaston.



Swingin raidat svengaavat. Muoto on Diamantin.



Raidallinen Nocturne on käytännöllisen Hällfastin koristeltu muoto.



Kiitämme Teitä kuluneesta vuodesta ja toivotamme menestystä vuodelle 2003.

*Joulutervehdysvarat olemme lahjoittaneet Hyvä Lapsuus -yhdistyksen
Päivänsäde-projektille, joka tukee ensi- ja turvakotien toimintaa ja ylläpitoa.*

Hyvän joulun toivotuksin Metoksen kotimaan myynti.

