

metos

UUTISSET

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

1/2005

Stockmann hemmottelee Moskovan herkkusuita

**Kevään
koulutuskalenteri**

**Kouluruoka
puhuttaa**

Paljon tuotteita kevättarjouksessa



A LA CARTE



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



MOSKOVAAN 4

Andrei Arapov, joka on ollut Stockmannin palveluksessa jo 11 vuotta, muistelee että 40 vuotta sitten Venäjällä nimellä Stockmann oli eksklusiivinen kaiku. Lapset luulivat Stockmannin olevat Suomen pääkaupungin nimi.

UUTUUKSIA 8

Uudet pikajäähdytyslaitteet, induktioliedet, vihannesleikkuri ja leipomouuni.

KOULURUOKA 10

Päivittäinen lämmin ateria kuuluu oleellisena osana suomalaisen ruokakulttuuriin. Kouluissa ruokahetki katkaisee päivän kiireet ja on osa oppimista.

RAKEITA 12

Ruoanvalmistusastioiden peseminen on perinteisesti ollut keittiössä vähiten suosituimpien työtehtävien joukossa. Raepesukoneet hoitavat työn hetkessä ja parantavat keittiötyön ergonomiia ja turvallisuutta.

KOULUTUSTA 14

Metos Centerin alkuvuoden koulutuslenteri on monipuolinen. Tarjolla on koulu-

ruokailupäivät, sairaalakeittiöpäivät sekä käyttökoulutusta laitteille.

UUTUUKSIA 16

Uudet vakuumpakkalaitteet ja mikroaal-touuni.

Uusi vihannesleikkuri sivulla 8



AKAVATALO 18

Akavatalon jakelulinjastot toteutettiin Metoksen Drop-in -kalusteilla.

VILNA 22

Vilnaan lokakuussa 2004 valmistunut Siemens Arena toimii Liettuan merkittävimpien tapahtumien näyttämönä.

JANNE 25

Janne Tirkkonen valmistaa pinaattilasagnea.

TARJOUKSIA 26

Laaja valikoima hyviä keittiölaitteita reiluin tarjoushinnoin.

PROVENO 30

Kurkistus Proveno-padan valmistukseen Keravan tehtaallamme.

TANGO 32

Tango-pyörien ansiosta Metos-keittiövaunut ovat huoltovapaita ja kulkevat kevyesti.

ERIKOISASTIA 34

Erikoiskypsennysastiat saattavat avata ruoka-tuotannolle aivan uusia mahdollisuuksia.



RIISTAVUORI 36

Helsinkiläinen Riistavuoren vanhustenkeskus on ollut usein esillä yhtenä vanhustenhuollon edelläkävijöistä. Se toimii hyvänä esimerkkinä muille alan toimijoille ikääntyneiden elämänlaadun kokonaisvaltaisena ylläpitäjänä ja edistäjänä.

HUOLTO 38

Yksi kevään suurimmista uudistuksista huollossa on käsipäätelaitteet, jotka jo muutamat asiakkaat ovat jo nähneetkin huoltomiestemme varustuksessa.



Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Juomavetolaatikko
sivulla 26



Jääpalakone
sivulla 26



Vapo-grilli
sivulla 26



Muoviset GN-astiat
sivulla 27



Astianpesukone
sivulla 27



Pacojet
sivulla 27

.....sekä sivulla 28
uuni ja vaaka.....

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



pääkirjoitus

Evästystä koulutielle

Suomi on saanut olla tietyillä alueilla suunnannäyttäjänä koko maailmalle. Yksi tällainen vientituote on suomalainen kouluruokailu.

Kouluruokailu on kulkenut pitkän tien 1950-luvun eväskulttuurista koulukeit-
toloiden kautta nykyisiin monipuolisia palveluja tarjoaviin kouluravintoloihin.
Meille suomalaisille niin itsestään selvä päivittäinen kouluateria on herättänyt
ihastusta muissa maissa. Viime aikoina mm. Saksan, Iso-Britannian ja Norjan ope-
tusviranomaiset ovat käyneet meillä hakemassa oppia. Kun suomalaisoppilaat ovat
samaa aikaa menestyneet mainiosti myös kansainvälisissä osaamisvertailuissa,
on aiheellisesti kysytty olisiko terveellisellä ravitsemuksella ja koulumenestyksellä
kenties joku yhteys. Korkeasta verotuksesta puhuttaessa tulisikin aina muistaa se,
mitä rahalla saadaan. Suomi tulee tuskin koskaan kuulumaan edullisen verotuksen
maihin, mutta vastapainoksi sille esimerkiksi meidän koulutusjärjestelmämme
aina peruskoulusta yliopistoihin kestää vertailun mihin tahansa maahan.

Koulujen makeis- ja virvoitusjuoma-automaateista sekä lapsille suunnatun pika-
ruokamainonnan rajoittamisesta käyty keskustelu kertovat omaa kieltään siitä,
että kouluruokailun asema ei ole itsestään selvä. Kilpailua riittää myös tällä sekto-
rilla. Parhaimmillaan kouluravintolat eivät ole jääneet toimeettomina odottamaan
muutoksia, vaan lähteneet kehittämään toimintaansa asiakaslähtöisesti. Toimen-
piteet ovat saattaneet olla näkyvimmillään jakelukulusteiden ja salin kalusteiden
uusimisia. Muutokset ovat näkyneet myös lautasilla; vaihtoehtojen määrä on
kasvanut ja maut parantuneet.

Kun antaa mielikuvitukselle tilaa, niin kehittäminen ei aina edellytä mittavia
investointeja ja budjettikiirroksia. Realiteettina on kuitenkin tunnustettava, et-
tä loputtomasti vyötä kiristämällä ja leikkaamalla toimintaa on vaikea kehittää.
Kunnan ruokapalveluammattilaisten osaamista ei saa unohtaa hankintapäätök-
siä tehdessä. Parhaaseen lopputulokseen päästään usein silloin, kun eri tahojen
osaaminen yhdistetään jo projektin suunnitteluvaiheessa. Kaikkien yhteisenä ta-
voitteena tulee olla laadukkaiden aterioiden tuottaminen kustannustehokkaasti -
investoinnin koko elinkaaren aikaiset kustannukset huomioiden.

Toivottavasti voimme jatkossakin löytää keinoja, joilla kouluruokailu saadaan
säilytettyä yhtenä terveellisen ravitsemuksen tukipilarina.

Toivoo eväsleipä ja maitopullo repussa koulutiensä aloittanut

Asko Kotilainen





Rakennuksen keskeisimmällä paikalla sijaitseva Stockmann Café houkuttelee asiakkaita virkistytymään kahvikupin ääressä.

METOS MAAILMALLA

Stockmann palvelee Moskovan herkkusuita

Stockmannin nimi tunnetaan Venäjällä jo 1960-luvulta asti, jolloin Moskovassa toimivat eri maiden lähetystöt olivat asiakaskuntana. Noista ajoista lähtien itänaapurin elinkeinoelämä on kokenut rajuja muutoksia, mutta Stockmannin nimi on säilynyt markkinoilla. Vuonna 1862 perustettu suomalainen pörssi-yhtiö on hyödyntänyt kotimarkkinoilta hankittua osaamistaan onnistuneesti niin Balttiassa kuin Moskovassakin, jossa ketjulla on jo kolme tavarataloa. Stockmann on osoittanut vanhan väitteen ”tavaratalo matkustaa huonosti” vääräksi.

Ruokamyymälöistä vastaava myyntipäällikkö

Andrei Arapov, joka on ollut Stockmannin palveluksessa jo 11 vuotta, muistelee että 40 vuotta sitten nimellä Stockmann oli eksklusiivinen kaiku. Lapset luulivat Stockmannin olevat Suomen pääkaupungin nimi.

Stockmannin ensimmäinen varsinainen ruokamyymälä avattiin 1990, jolloin myös Moskovassa muissa kuin lähetystötehtävissä työskentelevät suomalaiset pääsivät hankkimaan kaipaamiaan ruoka-aineita: hapanleipää, viiliä, silliä, hernekeittoa. Yhdeksänkymmentäluvun aikana Moskovaan perustettiin useita Stockmannin myymälöitä. Vuonna 1998 avattiin kaupungin keskustan ympäri kiertävälle Puistokehälle, vastapäätä korkeaa Stalinin

aikaista Venäjän sisäministeriön rakennusta, Smolenskajan tavaratalo, jonka alakertaan tuli herkkumyymälä.

Kaksi uutta tavarataloa vuonna 2004

Vuosituhanen vaihtuessa Moskovaan oli rakentunut useita Stockmannin kanssa kilpailevia ruokakauppoja. Stockmann on vastannut kiristyvään kilpailuun monistamalla menestyksestä tavaratalokonseptiaan. Vuonna 2004 Moskovaan avattiin kaksi uutta tavarataloa, jotka ovat lähes kaksi kertaa Smolenskajan kokoisia. Näiden molempien yhteyteen rakennettiin aivan uuden konseptin mukaiset



Myymälän puolelle valittiin vaunutäyttöinen Metos CPCM -yhdistelmä-uuni. Kokki Natasha Chagrovan mukaan kapasiteetti on toistaiseksi vennyntä riittävästi myös kampanjapäivinä, eivätkä grillituotteet ole päässeet tiskistä loppumaan.



Jukka Kyllönen valitsi henkilöstöravintolaan rohkeasti osittaisen itsepalvelun, vaikka se ei olekaan saavuttanut suosiota Venäjällä. Salaattien itseotto sekä astianpalautus, jossa ruokailijat joutuvat lajittelemaan astiat itse ovat osoittautuneet toimiviksi ratkaisuuksi. Kaikki 400 ruokailijaa ovat omaksuneet uuden systeemin vaivattomasti.

herkkumyymälät. Toisen yksikön yhteyteen avattiin muita myymälöitä palveleva keskuskeittiö.

Molemmat uudet tavaratalot toimivat Ikean rakennuttamissa Mega-kauppakeskuksissa, joissa on useita satoja pienempiä myymälöitä sekä isona isäntänä Ikea huonekalutavaratalo. Kauppakeskukset ovat kooltaan kaksi ja puoli kertaa Itäkeskuksen kokoisia. Toinen kauppakeskuksesta sijaitsee Moskovaa kiertävän ulomman kehätien varrella lounaassa ja on nimeltään Mega South ja toinen pohjoisessa Moskovasta Pietariin vievän valtatievarrella, hieman kehätiestä pohjoiseen ja on nimeltään sopivasti Mega North.

Moskovan herkkukeittiöistä vastaava Jukka Kyllönen kutsuu myymälöitä kodikkaasti Ete-

lä, Pohjoinen ja Smolenskaja. Kyllönen toimii lisäksi koordinaattorina siten, että ketjun yhteinen elintarvikeosaaminen tulisi hyödynnettyä Moskovaa lisäksi myös Tallinnan ja Riikan tavarataloissa.

Keskuskeittiö huolehtii myös henkilökunnan ruokapalveluista

Kussakin herkussa on henkilökuntaa noin 130 ja keskuskeittiössä 33. Myymälät ovat auki päivittäin 10:00 - 22:00, joten vuoroja on kaksi. Mega Ykkösen keskuskeittiö palvelee myös talon omia henkilöstöravintoloita Etelässä ja Pohjoisessa. Päivittäin ruokitaan noin 1000 stockmannilaista. Venäläiseen tapaan henkilökunnan ruokapalvelun hintataso on

“kohdallaan”, sillä oma henkilökunta syö ruokalassa ilmaiseksi ja ulkopuoliset omakustannushintaan.

Laatutasosta on taas omakohtainen kokemus, ja sen mukaan voi todeta, että hyvistä raaka-aineista valmistettu tyyppilinen venäläinen lounas: salaatti, iso lautasellinen keitto, jauhelihakotletit riisin kera, leipä ja tuoreen makuinen mansikoista valmistettu jälkiruoka “kompotti” (=mehujuoma) olivat erinomaisia. Laadun todeten ei ole ihme, että käyttöaste on korkea. Jukka Kyllösen mukaan talon ulkopuolisella henkilökunnalla, kuten vartioilla ja siivoojilla, oli alkuun omat eväät mukanaan, mutta nykyään lähes kaikki nauttivat oman talon antimista.

Venäjän ammattikeittiömarkkinoilla ei ole kat-

Myymälän taustapöydät on rakennettu yhdistelemällä liukuovipöytiä ja kylmävetolaitteita.

Talon omiin henkilöstöravintoloihin valmistetut tuhat annosta takaavat keskuskeittiölle perusvoivyymin ja pitävät 200-litraisen Metos Viking Pro -kombipadan kiireisenä. Uutuutensa kiilteleviä tiloja esittelevät Jukka Kyllönen (kuvasa oikealla), Elena Grigorieva ja Andrei Arapov.





Leivällä on merkittävä rooli venäläisen kuluttajan ruokapöydässä, joten leipomotuotteet ovat myös myymälöissä vahvasti esillä. Venäläinen toivottaa ystävälleen ja naapurilleen onnea sanomalla "Olkoon talosi leipäinen".

tavaa tarjontaa puolivalmisteista, joten keskuskeittiö joutuu vastaanottamaan esimerkiksi kaikki vihannekset käsittelemättöminä. Samoin kananmunat täytyy erikseen pestä, liha toimitetaan paloina - ei tosin ruhoina, kuten useissa muissa kaupungeissa on vielä tapana. Keskuskeittiön toiminnasta vastaavan Elena Grigorievan mukaan Metoksen laitteiden kapasiteetti on täydessä käytössä ja esimerkiksi vihannesten käsittelyssä joudutaan joskus turvautumaan käsityöhön.

Erikoisuuksien rinnalla tuttuja ja turvallisia makuja

Mega Etelän herkkukeittiön tiskillä on päivittäin tarjolla erilaisia salaatteja 40-50 ja muita valmiita ruokalajeja noin 25. Viikonloppuisin perjantaista sunnuntaihin myytäväksi tehtävän ruoan määrä kaksinkertaistuu. Venäläinen vaurastunut keskiluokka haluaa herkutella erikoisuuksilla. Esillä on aasialaista keittiötä, japanilaista sushia jne.

Andrei Arapov ja Jukka Kyllönen totesivat kuitenkin, että varsinaisia hittituotteita salaateissa ovat venäläiset majoneesipohjaiset salaatit, rosolli ja "turkilla" peitetty silli, joka sisältää perunaa, silliä, sipulia, punajuurta ja kananmunaa kaikki kauniisti kerrostettuna. Suomessa asiakaskunta on auliimpi omaksumaan uusia lihan- ja kalankäsittelymuotoja kuten esimerkiksi marinadeja ja maustoja. Moskovassa luotetaan enemmän vanhaan tuttuun. Niinpä eksoottisempien ruokalajien menekkiä parantamaan Mega Etelän herkkumyymälässä on erillinen promootiokeittiö, jossa konsulentit maistattavat uutuuksia. Tavaratalossa, herkkukeittiön vieressä toimii myös Stockmann Deli, jossa myymälöissä kiertävät asiakkaat voivat lepuuttaa jalkojaan ja nauttia erilaisista juomista, paikan päällä raakapakasteista paistetuista leivonnaisista, sekä wrapeista ja toasteista.

- Venäläiset ovat ottaneet vastaan suurella innolla wrapit ja toastit. Ne ovat osoittautuneet myyntimenestyksiksi. Myös näiden tuotteiden

tuoreet täytteet valmistetaan keskuskeittiössä, Jukka Kyllönen kertoo.

Meillä yleisesti käytetty myynninedistäjä, tuoreen paistetun leivän ja leivonnaisten tuoksu, ei itänaapurissa houkuttele myymälän puolelta. Venäläisten hygieniamääräysten mukaisesti paistouunit pitää erottaa seinällä varsinaisesta myyntitilasta.

Rosollia hullun lailla

Kun on kyse Stockmannista, niin tietysti tulee mieleen "Hullut Päivät". Myös Moskovassa pidetään kaksi kertaa vuodessa "Stockmann Päivät", jolloin meininki on samanlainen kuin Suomessa. Tällöin ostetaan "hullun" lailla myös ruokatarvikkeita, joita on tarjouksessa 100 -150 erilaista. Osa näistä superhintaan, "Super Ceny", myytävistä tuotteista on omassa keittiössä valmistettuja, esimerkiksi rosollia ja makaroonia, jotka Andrei Arapovin mukaan olivat huippuosittuja edellisellä kerralla. Samoin Stockmannilla on täällä käytössä kanta-



Näyttävä gourmet-tiski saa viikonlopuksi sisälleen aasian keittiön erikoisuuksia. Kaupankäynti painottuu myös Moskovassa loppuviikkoon.

asiakaskortti, eikä Stockmannin myymälään tuleva asiakas voi olla huomaamatta suuria tienvarsimainoksia, joissa toistetaan kanta-asiakkuuden etua ja alennuksia. Myös herkukeittiö ja Deli osallistuvat parilla tuotteella kuukausittain kanta-asiakastarjouksiin.

Jukka Kyllösen mukaan Moskovassa työskentely ei poikkea radikaalisti suomalaisesta ympäristöstä. Hänen mukaansa vieraassa ympäristössä ja vieraalla kielellä työskentely tuo haasteita, mutta on myös työn suola. Työn teko itsessään on molemmissa maissa samanlaista, ja kun saa tiimiinsä erinomaiset alaiset, niin työn tuloskin on hyvä. Poikkeavaa Suomen olosuhteisiin on vain vaivalloisempi erilaisten lupien ja sertifikaattien saaminen. Elena Grigorieva totesi puolestaan, että suomalainen työnantaja on kurinalaisempi ja järjestelmällisempi kuin venäläinen.

Leena Koskelainen

Mahdollisuuksien Venäjä

Venäjän vähittäiskauppaa alettiin yksityistää pian Neuvostoliiton romahtamisen jälkeen ja sektori siirtyi markkinatalouteen varsin nopeasti. Tänä päivänä valtiollisten organisaatioiden osuus kaupan volyyymista on kutistunut alle kolmeen prosenttiin. Vähittäiskauppa on yksi Venäjän voimakkaimmin kasvavista talouden osa-alueista. Paikallisten ketjujen lisäksi Venäjän vähittäiskauppamarkkinoilla on useita kansainvälisiä yrityksiä. Erityistä potentiaalia nähdään Moskovan talusalueella. Pääkau-

punki muodostaa suuren kokonsa (noin 10 miljoonaa asukasta) sekä muuta paremman ostovoimansa ansiosta erittäin houkuttelevan markkina-alueen. Päivittäistavarakaupan investointeja on kiihdyttänyt ostovoiman kasvun ohella myös se, että kaupankäynti on siirtynyt yhä enemmän toreilta ja basareilta marketteihin ja ostoskeskuksiin. Jos tämä kehityssuunta jatkuu yhtä voimakkaana mahtuu markkinoille vielä runsaasti uusia ostoskeskuksia ja tavarataloja.

Metos Ardox IC – induktion ja infrapunalieden edut

Induktiotekniikan kiistattomat edut – ylivoimainen nopeus ja reagointi säätöön, minimaalisen pieni hukkalämpö, turvallisuus sekä energian säästö – ovat tunnettuja ominaisuuksia. Monesti päätöstä induktiolieteen siirtymisestä on kuitenkin jarruttanut induktiolieden tavallista liettä korkeampi hankintahinta. Myös epäilyksiä siitä, että kaikki käytössä olevat vanhat kattilat eivät sovellu induktioliellä käytettäväksi on hidastanut siirtymistä uuteen tekniikkaan.

Tällaisissa tapauksissa ihanteellinen ratkaisu ongelmaan on uusi yhdistelmäliesi Metos Ardox IC. Siinä on kaksi salamannopeaa induktiokeittoaluetta ja kaksi perinteisempää keraamisista liesistä tuttua infrapunakeittoaluetta.

Lieden vasemman puolen induktioalueet ovat erittäin nopeita ja tehokkaita. Kaksi nopeaa keittoaluetta riittää moneen tarpeeseen – harvemminhan on tarve nopeasti kiehua tai paistaa useammalla keittoalueella samanaikai-

sesti. Näillä keittoalueilla voidaan hyödyntää kaikki induktiotekniikan tuomat edut.

Lieden oikean puolen infrapunakeittoalueilla voidaan puolestaan käyttää kaikenlaisia astioita, myös alumiinirunkoisia tai keraamisia, jotka eivät induktiokäyttöön sovellu. Näin vanha kattilavarustus ei jouda heti museoon, vaan niillekin on oma käyttönsä. Myös infrapunakeittoalueet lämpenevät sekunneissa käyttökuntoon ja reagointi tehon säätöön on huomattavasti esim. perinteistä valurautalietettä nopeampaa.

Lieden puhtaanapito on helppoa, sillä kaikki keittoalueet ovat yhden yhtenäisen erikoiskovan lasipinnan alla. Myös yhtenäisen kansitason saumattomuus helpottaa lieden puhdistusta. Ylikuohuva neste ohjataan lasia kiertävän leveän syvennyksen kautta pois.

Metos Ardox IC:n mitat ovat 800x800x900 mm, joten se sopii hyvin esim. vanhan valurautalieden paikalle.



Metos CC-32 on pienen keittiön monipuolinen tehopakkaus

Metos CC-32 on edullinen monitoimikone, jota on saatavana vihannesleikkuri, kutteri sekä yhdistelmämallina. Laite soveltuu erinomaisesti diettikeittiöihin sekä pienille keittiöille, joiden annosmäärät päivässä ovat noin 10-80. Vihannesleikkurilla voidaan työstää noin 2 kg tuotteita minuutissa terävalinnasta riippuen. Kutterin ruostumattomasta teräksestä valmistetussa 3 litran kulhossa voidaan soseuttaa noin 1,2 l nestemäisiä ruokia, kuten keittoja, kastikkeita, jälkiruokia ym.

CC-32 on helppo pitää puhtaana. Vihannesleikkuriosa, muovirunkoiset terät ja kutterin kansi ja terä voidaan pestä astianpesukoneessa. Kompaktin kokoinen laite tarvitsee erittäin vähän tilaa ja se on kevyt nostaa sivuun silloin, kun sitä ei tarvita. GN1/2-150 -astia mahtuu työpöydällä vihannesleikkurin eteen.

Mini Rotor on uudistunut – vanhat hyvät ominaisuudet ja paljon uutta



Metoksen Mini Rotor -leipomouunit ovat vakiinnuttaneet asemansa suomalaisissa ammattikeittiössä ja erityisesti myymälöiden paistopisteissä. Uunit ovat saaneet kiitosta erityisesti ensiluokkaisesta paistotuloksesta. Pyörivän johteikon sekä lämpöä varaavan massavaraajan ansiosta uunilla on päästy tasaiseen paistotulokseen ja suureen kapasiteettiin vaativissakin olosuhteissa.

Nyt tätä vanhaa, tuttua uunia on uudistettu vastaamaan entistä paremmin nykyajan vaatimuksia. Suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota helppoon puhdistettavuuteen ja ergonomiaan. Uunin muotoilu on kokonaan uudistettu. Ohjauspaneelissa ei ole yhtään ulkonevaa osaa, joten se on helppo pyyhkiä puhtaaksi. Puhdistusta helpottaa myös se, että johteikko on irroitettavissa nopeasti ilman työkaluja. Merkittävimmät parannukset löytyvät kuitenkin laitteen sisästä. Toimintoja

ohjaava elektroninen ohjausyksikkö tuo mukanaan täysin uusia ominaisuuksia. Älykäs lämpötilaohjaus pienentää lämmitystehoa kun ollaan lähellä asetettua lämpötilaa. Tällä voidaan vaikuttaa sekä tuotteiden laatuun että käyttökustannuksiin. Viikkoajastimella uuni voidaan ohjelmoida lämpenemään joka aamu automaattisesti haluttuna aikana. Usein paistettaville tuotteille voidaan tallentaa omat ohjelmansa esilämmityksineen ja kostutuksineen.

Ovea avattaessa johteikko pysähtyy automaattisesti oikeaan asentoon lastausta tai purkamista varten. Kirkkaiden halogeenivalojen polttimot ovat käyttäjän vaihdettavissa ilman huoltomiestä.

Uunista on saatavissa 7- ja 10-johteiset versiot. Molempien käyttämä peltikoko on leipomopelti 450x600 mm.



Uudet Metos Blitzmatic -pikajäähdytyslaitteet

Entistä helppokäyttöisemmät ja suorituskykyisemmät pikajäähdytyskaapit tekevät jäähdyttämisestä entistä vattomampaa.

Metoksen uusien Blitzmatic-pikajäähdytyslaitteiden edistyksellinen ohjauselektronikka tekee jäähdytyksestä entistä tehokkaampaa ja helpompaa.

Käyttäjän tarvitsee vain kytkeä virta päälle, valita tuotteen mukaan sopiva kuudesta pikajäähdytys- tai kahdesta pikapakastusohjelmasta ja painaa valintakiekkoa. Siinä kaikki. Laite ohjaa jäähdytystä automaattisesti tuotteen sisälämpötilan mukaan ja siirtyy tuotteen jäähdyttyä automaattisesti säilytysvaiheeseen odottamaan tuotteiden siirtoa varsinaiseen kylmäsäilytyspaikkaan. Koko prosessi sujuu automaattisesti, joten pikajäähdytyslaitteen voi jättää jäähdyttämään tuotteita vaikka päivän päätteeksi.

Prosessin aikana laite valvoo jatkuvasti jäähdytettävän tuotteen lämpötilaa ja säätää prosessia vastaavasti siten, että saavutetaan nopein mahdollinen jäähtyminen kuitenkin tuotteen pintaa jäädyttämättä. Pikapakastusprosessissa vastaavasti tuote jäähdytetään ja pakastetaan mahdollisimman nopeasti, jotta saadaan minimoitua pakastamisen aiheuttamat muutokset tuotteen rakenteessa.

Metos Blitzmatic-pikajäähdytyslaitteiden laaja mallisto kattaa ammattikeittiöiden kaikki jäähdytystarpeet. Kokoluokat ulottuvat pienimmästä 5 x GN1/1 -kokoisesta aina kolme vaunua kerrallaan jäähdyttävään malliin. Blitzmatic-pikajäähdytyskaapit jäähdyttävät +70°C:stä +3°C:en 90 minuutissa. Pikapakastuslaitteet pakastavat +70°C:stä -18°C:an neljässä tunnissa.



Merjan palsta



Kurikan yhteiskoulu

Puhutaan kouluruoosta

Muutama vuosi sitten kävin Yhdysvalloissa Minnesotassa kouluruokailumessuilla. Tapahtumassa pääsin tutustumaan paikalliseen keittiölaitevalikoimaan, raaka-aineisiin sekä ravitsemustietoi-kuihin. Suomalaista kuulijaa hämmästytti painottuminen ravitsemukseen. Ministeritason luennoitsijat puhuivat siitä, miten kouluruokailua tulisi muuttaa. Kun messuhalli aukeni, en enää ihmetelty. Näytteilleasettajat kilpailivat kävijöiden huomiosta erilaisilla kilpailuilla, joissa saattoi voittaa toistaan herkullisempia välipaloja. Maistiaiset näyttivät olevan tärkein houkutin, asioidon saaminen esittelijöiltä oli työn ja tuskan takana. ”Rakennustyömaan” läpi kulkijat saivat varustukseensa muovilapion ja -sangon. Siihen sai kauhoa erilaisia jälkiruokavanukkaita. Näytillä oli erilaisia välipaloja kuten sipsejä, karamellisnäckejä, karamelliväreillä värjättyjä jäätelöitä. Laitenäyttelyn puolella argumentoitiin sitä kuinka laitteilla voitiin pitää pizzat rapeina ja hampurilaiset kuumina. Oltiin kou-

luruokailumessuilla! Yhdysvalloissa mietitään kuumeisesti sitä kuinka koululaisten lautasille saataisiin muutakin kuin sipsejä, hampurilaisia, pizzoja ja jälkiruokavanukkaita. Kampanjat salaattien ja hedelmien puolesta ovat käynnissä. Myös aamupalojen ja terveellisten välipalojen myynti kouluissa on aloitettu.

Vaikka suomalainen kouluruokailujärjestelmä kuulostaakin edellä esitetyn esimerkin valossa lähinnä paratiisilta, riittää meilläkin haasteita. Kouluruokailussa taistellaan päivittäin säästöjen parissa. Muutamalla eurolla pitää valmistaa ja tarjoilla ravitsemuksellisesti täysipainoinen lounas, mahdollisimman vähäisellä henkilöstöllä ja samalla huomioiden tapa- ja terveyskasvatukseen liittyvät asiat. Professori Antti Aro on herättänyt keskustelua (Suurtalousuutiset 1-2/2005) kouluruokailusta ja erityisesti sen merkityksestä lapsen ravitsemuksessa. Aron mukaan sekä keittiöhenkilökunnan että opettajien tulisi

kantaa kasvatusvastuuta kouluruokailussa. Valitettavan monessa kodissa yhteiset ruokahetket ovat vähentyneet, jopa kadonneet kokonaan. Koulujen ruokatunti pitäisi nostaa omaksi oppitunniksi, jolloin yhdessä aterioiden voidaan seurata, että oppilaat syövät ja samalla opettaa tapakasvatusta. Tähän tavoitteeseen tähtää myös opetushallitus, joka on uusiin opetussuunnitelmiin huomioinut myös kouluruokailuun liittyvän terveys- ja tapakasvatuksen, jossa keittiöhenkilökunnan ammattitaitoa voitaisiin myös hyödyntää. Näin saataisiin aitoa yhteistyötä keittiön ja opetustyön välille

Keskitys herättää keskustelua

Suomessa koulukeittiöistä merkittävä osa kaipaasi peruskorjausta, mutta yhden kunnan alueella tuskin kaikkia keittiöitä samanaikaisesti remontoidaan. Yleensä ainoa mahdollisuus on keskittää ruoanvalmistus yhteen tai

muutamaan keittiöön, muiden muuttuessa palvelukeittiöiksi. Ruoan valmistuksen keskittäminen nostattaa usein tunteet pintaan. Yleisönsoston kirjoitukset ja keskustelun taso on helposti ”kumiperuna” –tasolla. Jos keittiö voidaan suunnitella/peruskorjata alusta lähtien tuotantokeittiöksi, on mahdollista toteuttaa tuotantoyksikkö, joka toimii kustannustehokkaasti ja täyttää ravitsemukselliset kriteerit. Ja mikä tärkeintä, valmistaa aterioita, jotka maistuvat oppilaille.

Tuotantokeittiön laitehankinnat vaativat käytäjäiltä, tekniseltä henkilökunnalta, hankinnoista vastaavilta ja keittiösuunnittelijalta yhteistä tavoitetta ja kriteerejä. Hankintojen tulee perustua tuotantosuunnittelun pohjalta tehtyihin laitekapasiteetilaskelmiin. Ongelmiin ajaututaan usein silloin, kun suunnitelma on tehty tehokkaille tuotantolaitteille, mutta tarjouspyyntö lähetetään ilman hankintakriteerejä. Tällöin hankintalaki pakottaa ostamaan halvimmat laitteet. Kun laitteiden ominaisuudet poikkeavat oleellisesti niistä, mitkä ovat olleet tuotantosuunnitelmien poh-

jana, ei kokonaisuus enää toimikaan. Yllätyksiä saattaa tulla myös tilankäytön kanssa. Tehokkailla tuotantolaitteilla, niin laitteiden kokonaisuus kuin tilantarvekin ovat usein pienempiä kuin pyrittäessä samaan tuotantokapasiteettiin peruslaitteilla.

Lounas on päivän kohokohta

Myös ruokasalien suunnitteluun tulisi kiinnittää entistä enemmän huomiota. Suunnittelussa pitäisi muistaa, että lounasruokailu on päivän kiireet katkaiseva rauhallinen tilaisuus ja osa oppimista. Joissakin kouluissa ruokasali palvelee yhteisenä kokoontumistilana. Tuloksena on usein kaoottinen toritunnelma, jossa osa oppilaista viettää välituntia, osa tekee läksyjä ja osa yrittää keskittyä ruokailuun. Ruokasali tulisi sijoittaa rauhaisaan paikkaan, jossa voidaan keskittyä oleelliseen - nauttimaan hyvästä kouluruoasta. Selkeä ruokailulinjasto, jossa ruoka on kauniisti tarjolla ja komponentit erillään, houkuttelee täyttämään lautasen. Linjastojen määrä tulee suunnitella yhdessä henkilöstön kanssa huomioiden ruokailuajat

ja asiakasmäärät. Jos oppilaiden ruokailuun varatusta ajasta puolet kuluu jonottamiseen ollaan pahasti hakoteillä. Myös linjaston korkeudessa voidaan huomioida eri ikäiset asiakkaat (ala- ja yläaste). Keittiön ja ruokasalin yhteyteen voidaan suunnitella ”kioski”, jossa tarjoillaan aamu- ja välipalat pientä korvausta vastaan. Näin voitaisiin kilpailevat juoma- ja karkkiautomaatit poistaa käytäviltä.

Suomalaisen kouluruoan eteen liitetään usein etuliite ”ilmainen”. Ilmaisia lounaita ei ole kuitenkaan olemassa - myös koululaisten ateriat ovat meidän veronmaksajien kustantamia. Kasvatuksellisesti ja ravitsemuksellisesti oikein toteutettu kouluruokailu on sijoitus, joka maksaa varmasti itsensä takaisin onnellisempina ja terveempinä kansalaisina.

Merja Salminen

Harjun koulu Pieksämäellä





Raeastianpesukoneen oikea käyttö

Ruoanvalmistusastioiden peseminen on perinteisesti ollut keittiössä vähiten suosituimpien työtehtävien joukossa. Manuaalisesti tehtynä puhdistus on työlästä ja epäergonomista, sekä vie runsaasti aikaa. Ei ihme, että tänä päivänä yhä useampi keittiö on antanut tämän työn raeastianpesukoneen tehtäväksi. On huomattu, että ennen astioiden liotteluun ja kuuraamiseen käytetty aika voidaan käyttää tehokkaammin muuhun mielekkäämpään tekemiseen keittiössä.

Raeastianpesukone hankitaan yleensä isoihin keittiöihin, joissa päivittäin valmistettava annosmäärä on suurempi kuin 200. Koneen hankinta on erityisen perusteltua silloin, kun ruokaa kuljetetaan keittiöstä muihin ruoanjakelupisteisiin. Tällöin pestävien astioiden lukumäärä kasvaa samalla, kun kuljetusmatkojen johdosta lika ehtii kuivua tiukemmin kiinni.

Ennen raeastianpesukoneen hankintaa kannattaa käydä keittiön pesuprosessit huolellisesti läpi. Näin saadaan näkemys siitä kuinka paljon ja minkälaisia astioita koneella tullaan pesemään. Suurin haaste liittyy yleensä tilankäyttöön. Tehokas pesuysikkö vaatii tilaa koneen ympärille. Lasku- ja käsittelytilaa on varattava sekä likaisille että puhtaille astioille. Hyvä työjärjestys helpottaa toimintaa monin tavoin tekemällä työskentelystä turvallisempaa ja miellyttävämpää.

Toimiva työjärjestys on myös yksi hyvän hygienian kulmakivistä. Raeastianpesukoneen valintaa on syytä pohtia myös omavalvonnan näkökulmasta. Nykyaikaiset raeastianpesukoneet, joissa on huuhtelu- ja pesuveden lämpötilaa tarkkaileva automatiikka sekä HACCP-liitäntävalmius helpottavat omavalvontaa.

Tehokas ja taloudellinen astianpesuprosessi

Astianpesu muodostaa keittiössä merkittävän kustannuserän, tehtiin se sitten manuaalisesti tai koneella. Eri koneiden välillä on huomattavia eroja veden, energian ja pesuaineen kulutuksessa. Astianpesun kustannusten hallinta ei kuitenkaan ulotu pelkästään pesuprosessiin. Koneen käyttökustannuksia ja ja ennen kaikkea manuaalista työtä voidaan säästää tehokkaasti valitsemalla oikeat ruoanvalmistusmenetelmät ja oikea kypsäysaste. Näillä voidaan vaikuttaa radikaalisti ruoanvalmistusastioiden pesutarpeeseen. Ruoanvalmistusastioiden pesun huoneentaulu voisi olla

vaikkapa seuraava:

- Valitse oikea pesuohjelma:
- astian likaisuuden mukaan
- ei raepesua muoviasiaille
- Perushuolla (perusliotus) astiat tarpeen mukaan
- Lajittele astiat ennen pesua, vältä sekakoritusta. Jos kori täytetään niin, että samalla kertaa on pesussa esimerkiksi kaksi pisimmän raepesuohjelman vaativaa kiinnipalanutta astiaa sekä kevyemmällä pesulla puhdistuvia keittoastioita, käytetään pesuun turhaan aikaa, vettä, pesuainetta ja rakeita.
- Älä liota astioita turhaan; pelkkä ruoantähteen kaapiminen astioista ennen pesua riittää.

Astianpesuosastolla kuultua...

Astianpesijä: "Kun näen pesuun tulevat astiat, tiedän aina, kuka kokki on ollut valmistamassa ruokaa"

Kouluttaja: "Oletko kertonut tämän kokeille?"

Astianpesijä: "No, en ole tohtinut."

Liottaminen saattaa jopa heikentää raepesukoneen tehoa.

- Vaihda puhdas vesi koneeseen aina tarpeen mukaan.
- Puhdista kone ja sen rakeet kunnolla riittävän usein. Likaisella koneella ei voida saavuttaa hyvää pesutulosta.
- Vaihda rakeet kun ne ovat kuluneet. Vaihda kerralla kaikki rakeet. Kuluneet rakeet ovat menettäneet suurimman osan pesutehostaan ja aiheuttavat ongelmia jäämällä reiällisiin astioihin kiinni.
- Huollata kone säännöllisesti niin, että se on jatkuvasti toimintakunnossa. Tuotantokatkokset ovat kalliita ja stressaavia.

Muista käyttöohje

Käyttöohjeesta löydät koneen turvallisen ja asianmukaisen käytön perusasiat sekä toimintaohjeet ongelmatilanteita varten. Koneen käyttöohje kannattaa lukea huolella silloin, kun kone otetaan käyttöön. Näin säästyään monelta turhalta pikatilanteelta konetta käytettäessä, ja varmistutaan siitä että toimitaan oikein. Mikäli käyttöohje jostain syystä häviää, pyydä koneen valmistajalta uusi.

Marja-Leena Tuomi



Ei turhaa liotusta, pelkkä ruoantähteen kaapiminen astioista ennen pesua riittää.

Mitä kaikkea raeastianpesukoneella voidaan pestä?

Perussääntönä astioiden sijoittamisessa koneeseen on, että niiden on pysyttävä tukevasti paikoillaan, ja ne on saatava oikeaan asentoon, jotta ne puhdistuvat kunnolla. Raeastianpesukoneella voidaan pestä:

- GN-astioita
 - teräksisiä
 - graniittimaloituja
 - muovisia (ei raepesuohjelmalla!)
 - teflonpinnoitettuja alumiinisia (ei raepesuohjelmalla!)
- Teräskattiloita ja -kulhoja (yleiskoneen kulho silloin, kun se mahtuu koneeseen)
- Kansia
- Kauhoja
- Ruoankuljetuslaatikoita (vaatii oman korinsa)

Muista myös lisävarusteet, mieltä:

- Mitä varusteita koneessa on vakiona, riittävätkö ne oman keittiösi tarpeisiin? (esimerkiksi kuljetuslaatikoiden- tai kahvullisten GN-astioiden pesukori)
- Kannattaako hankkia vaihtokori? Vaihtokori nopeuttaa huomattavasti työtä. Toisen korillisen puhdistuessa koneessa toista voidaan tyhjentää ja täyttää.
- Mitä lisävarusteita (esimerkiksi siirtovaunuja) tarvitaan?
- Mihin sijoitat koneen varusteet? Seinään tai koneen sivulle kiinnitettävä lisävarusteline säästää tilaa.



Metos Centerissä runsas koulutustarjonta

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.

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

Koulutusohjelma:

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

Koulutuspäivät:

- Tiistai 5.4.2005 Metos CPCM -yhdistelmäuuni
- Tiistai 19.4.2005 Metos Proveno -kombipata
- Tiistai 3.5.2005 Metos CPCM -yhdistelmäuuni
- Tiistai 17.5.2005 Metos SelfCooking Center



Kouluruokailupäivä Metos Centerissä 13.4.2005

Metos järjestää keskiviikkona 13.4.2005 kouluruokailupäivän. Olet lämpimästi tervetullut Keravan Metos Centeriin saamaan viimeisintä tietoa ammattikeittiölaitteista, elintarvikelainsäädännöstä sekä muista kouluruokailun kehittämiseen liittyvistä asioista.

Ilmoittautumisia, jotka toivomme saavamme maalis loppuun mennessä, ottaa vastaan Seija Lesell, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Mukaan mahtuu 70 nopeinta ilmoittautunutta. Tilaisuus on maksuton

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

Klo	Luennoitsija / Aihe
8.30 – 9.00	Ilmoittautuminen ja aamukahvi
9.00 – 9.45	Merja Ahonen, Rovaniemen maalaiskunta Keskuskeittiöprojektin haasteet ja toteutus kunnassamme
9.45 – 10.30	Merja Salminen Tuotantokeittiöiden suunnittelusta
Tauko 15 min	
10.30 – 11.30	Uusi elintarvikelainsäädäntö
11.30 – 13.45	Metos SelfCooking Center -demo Lounas Näyttelyyn tutustuminen
13.45 – 14.15	Merja Salminen Ruoankuljetusratkaisut
14.15 – 14.45	Juha Tanskanen, iittala Laadukkailla kattaustuotteilla uutta ilmettä ja elämyksiä
Tauko 15 min	

Sairaalakeittiöpäivä Metos Centerissä 15.6.2005

Metos järjestää Keravan Metos Centerissä keskiviikkona 15.6.2005 koulutuspäivän, jossa perehdytään ammattikeittiölaitteisiin ja niihin liittyviin palveluihin erityisesti sairaalakeittiöiden näkökulmasta.

Ilmoittautumisia, jotka toivomme saavamme toukokuun loppuun mennessä, ottaa vastaan Seija Lesell, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Mukaan mahtuu 70 nopeinta ilmoittautunutta. Tilaisuus on maksuton

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

Klo	Luennoitsija / Aihe
8.30 – 9.00	Ilmoittautuminen ja aamukahvi
9.00 – 9.45	Timo Värpiö Astianpesun kustannukset ja kapsiteetilaskenta
9.45 – 10.30	Merja Salminen Keittiöhallintajärjestelmä osana keittiön ruokatuotantoa
Tauko 15 min	
10.30 – 11.30	Merja Salminen - Ruoankuljetusratkaisut
11.30 – 13.30	Metos ruoankuljetusvaunu -demo Lounas / Näyttelyyn tutustuminen
13.30 – 14.00	Jari Väisänen - Ennakkohuolto
14.00 – 14.45	Pasi Karhunen Jäähdyttäminen osana ruoanvalmistusprosessia
Tauko 15 min	
15.00 – 15.30	Sami Kuparinen Jakelukalusteilla toimivuutta ja viihtyisyyttä



Eväitä elämälle -ohjelmalla oppikirjoja nuorille



Pelastakaa Lapset Ry:n pääsihteeri Hanna-Markkula Kivisilta kävi vastaanottamassa lahjoituksen myyntijohtaja Merja Salmiselta.

Pelastakaa Lapset -järjestön Eväitä elämälle -ohjelma kannustaa nuoria jatkamaan opiskeluaan peruskoulun jälkeen. Jatko-opiskelut lukiossa ja ammattioppilaitoksissa eivät kuitenkaan ole enää ilmaisia. Kuluttajavirasto on laskenut, että lukion oppikirjat ja -materiaalit maksavat noin 1 500 euroa. Myös ammattioppilaitoksissa opiskelukustannukset nousevat korkealle. Oppikirjojen lisäksi joudutaan hankkimaan ammatissa tarvittavia erityisvälineitä ja -vaatteita. Tilanne on erittäin hankala etenkin vähävaraisten perheiden nuorille, jotka saattavat joutua valitsemaan opiskelun sijaan työssäkäynnin tai pahimmassa tapauksessa työttömyyden.

Metoksen kotimaan myynti lahjoitti vuoden 2004 joulutervehdyksiin varaamansa rahat Eväitä elämälle -ohjelmaan. Lahjoituksen vastaanottanut pääsihteeri Hanna Markkula-Kivisilta kertoo ohjelman kattavan noin 300 nuorta eri puolella Suomea.

- Nuoret saavat meiltä oppikirjat suorittaakseen ammatti- tai ylioppilastutkinnon. Toteutus hoidetaan yhteistyössä Suomalaisen Kirjakaupan kanssa, joka hoitaa kirjojen toimitukset. Monet tutkinnon suorittaneet nuoret muistavat meitä valmistuttuaan kiitoskirjeellä. Nämä ovat mieluisaa luettavaa ja kertovat siitä, että toiminnalla on saatu tuloksia aikaan.

Uudet vakuumpakkauslaitteet

Metoksen vakuumpakkauslaitteet ovat uudistuneet. Laajentunut valikoima ja laitteiden kehittyneet ominaisuudet antavat entistä paremmat mahdollisuudet valita kunkin keittiön pakkaustarpeita vastaava laite.

Compact-sarjan laitteet ovat edullisia ja helpokäyttöisiä peruslaitteita, joiden toimintaa ohjataan vakuumointiajan sekä vakuumpussin saumausajan säädöillä. Yksiosainen saumauslista sijaitsee kammion etuosassa.

Suuremmille volyymeille suunnitelluissa täysautomaattisissa malleissa on yhdeksän erilaista vakuumointiohjelmaa, jotka voidaan asettaa lukuisten eri tuotteiden vakuumointiin. Kaikissa ohjelmoitavissa malleissa on vakiona tunnistinohjaus, pehmeä vakuumointi, suoja-kaasuliitäntä sekä kaksoissaumauslista. Prosessia voidaan seurata kammion läpinäkyvän kannen läpi. Laitteissa on myös oma vianetsintäohjelma.



Metos Mini on valikoiman edullisin vakuumpakkauslaite, hinnat alkaen 1990 euroa.

Metos mukana Elintarviketeollisuus -messuilla

Elntarviketeollisuus 2005 -messut kerää alan ammattilaiset Tampereen Pirkkahalliin 11.-13.5.2005. Tapahtumassa on näyttelyn lisäksi seminaareja ja tietoisuuksia. Myös leipurit mittelevät Suomen mestaruudesta. Metoksella on tapahtumassa oma osasto, jossa on esillä pienen elintarviketeollisuuden käyttöön soveltuvia Metos-laitteita.



Uusi Metos Menu-master

Metos Menu-master -mikroaaltouunisarja Mon täydentynyt uudella DEC11MA-mallilla. Uutuus on helpokäyttöinen ja varmatoiminen peruslaite, joka kestää vaativaa ammattikäyttöä. Laitteen toimintoja voidaan ohjata säätöpyörän avulla, jonka ajastus riittää aina 60 minuuttiin saakka. DEC11MA-uunin ulkokuori on polttoaalattua terästä. Kammiotilavuus on 32 litraa / GN1/2-200. Uunin veron myyntihinta on 590 euroa.

Kokoa vapaasti

ARABIA
FINLAND



KoKo

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

www.arabia.fi

Akavatalo sai uuden ilmeen

Metos-Uutiset kävi tutustumassa Helsingin Pasilassa sijaitsevaan Akavataloon, jossa pidetään huolta yli 436 000 akavalaisen palkansaajan ja ammatinharjoittajan asioista. Ensi vuonna 30 vuotta täyttävä Akavatalo on kokenut useita remontteja, joista viimeisin valmistui 2003 syksyllä. Tämän saneeraus- ja yhteydessä henkilöstöravintolan jakelulinjat ja astianpalautusjärjestelmä uudistettiin nykyiseen muotoonsa.







Salaattien esillepano on oma taiteenlajinsa. Tyylikkääst jakelukalusteet luovat esillepanolle näyttävän alustan. Käyttäjät arvostaa lisäksi helppohoitoisuutta.

Akavatalon ruokapalveluista vastaa Amica. Kyseinen kohde on Amican edeltäjän Fazer Cateringin nimissä tehdyistä yhteistyösopimuksista se kaikkein ensimmäinen. Amica vastaa Akavatalon työntekijöiden ja kiinteistössä koulutuksessa käyvien ryhmien lounasruokailusta ja edustustilojen tarjoiluista. Edustustilat

ovat aikojen saatossa vaatineet yhä suuremman huomion, kun kiinteistön kokoustilaja on remonttien yhteydessä kasvatettu. Kokoustilojen lisäksi Amican vastuualueeseen kuuluu kiinteistön saunatilojen tarjoilujen järjestäminen.

Keittiöltä vaaditaan joustoa

Nykyään Akavatalossa työssäkäyvien määrä on noin 240 henkilöä. Henkilöstö matkustaa paljon. Tämä yhdessä koulutusryhmien aikataulujen kanssa tekee ravintolassa ruokailevien määrän päivittäisen vaihtelun suureksi. Kun lounasmäärä heittelee 70-250 annoksen välillä, asettaa se oman haasteensa keittiön toiminnalle. Lounasravintolaa käytetään ajoittain myös iltaisin ja viikonloppuisin edustustilaisuuksissa. Akavatalossa ruokailevat koulutusryhmät ovat tyypillisesti oppi-

laitosten henkilökuntaa, josta opettajat muodostavat suurimman yksittäisen ryhmän. Ravintolasalissa on 90 istumapaikkaa ja tarpeen tullen määrää voidaan lisätä 150 paikkaan ottamalla käyttöön salin viereisten kabinetien kapasiteetti.

Ravintolasalin Free Flow -linjastojen tyylikäs ulkonäkö on projektissa mukana olleiden arkkitehtien käsialaa. Suunnittelusta vastasivat arkkitehtitoimisto Markku Aalto Oy:n arkkitehdit Markku Aalto ja Olli Nieminen. Linjastojen tekniikkaratkaisut on toteutettu Metoksen Drop-in laitteilla. Metoksen Drop-in malliston joustavuus mahdollistaa yksilöllisten ja tyylikkäiden jakelulinjastojen toteuttamisen, josta Akavatalon linjastokokonaisuus on esimerkki.

- Rakennus itsessään edustaa 1970-luvun betoniarkkitehtuuria tyyppisimmillään. Uudistuksen kantavana ideana oli vaaleat sävyt. Betonisen sisäpinnan kattamisella, valaistuksella ja vaaleilla sävyillä saimme yleisilmeen kerralla muuttumaan. Keittiön ja salin kannalta suurin haaste oli tilaa vievä tekniikka. Sähköt ja ilmastointiratkaisut saatiin lopulta hyvin piilotettua, arkkitehti Markku Aalto selvittää.

Amican Ravintolapäällikkö Pekka Venton mukaan Akavatalon oma väki ja koulutuksessa käyvät ryhmät ovat olleet tyytyväisiä uusittuihin linjastoihin. Free Flow -toimintatapa on otettu hyvin vastaan.



Ravintolasalin Free Flow -linjastojen tyylikäs ulkonäkö on projektissa mukana olleiden arkkitehtien käsialaa. Suunnittelusta vastasivat arkkitehtitoimisto Markku Aalto Oy:n arkkitehdit Markku Aalto ja Olli Nieminen.

Amican Ravintolapääällikkö Pekka Venton mukaan Akavatalon oma väki ja koulutuksessa käyvät ryhmät ovat olleet tyytyväisiä uusittuihin linjastoihin. Free Flow -toimintatapa on otettu hyvin vastaan.

- Suurimpana rajoitteena linjastojen uudistamisessa oli kiinteistön olemassa olevat rakenteet, joilla oli monia vaikutuksia kokonaisuuden suunnitteluun. Viimeisimmän remontin yhteydessä myös ravintolan astiainpalautusjärjestelmä uudistettiin. Nykyään palautus toimii pesuosaston yhteydessä lajitelperiaatteella. Muutos entiseen astianpa-

lautusvaunuja hyödyntävään järjestelmään on ollut suuri, Vento kertoo.

Erikoisuudet otettu hyvin vastaan

Akavatalon ruokalista on kiertävä, jota kuitenkin vaihdellaan sesongin mukaisilla aterioilla. Kahdeksan vuotta ravintolapääällikkönä työskennellyt Pekka Vento kuvaa asiakkaitaan valistuneiksi. Tämän vuoksi heitä voidaan hemmotella myös harvemmin henkilöstöravintoloissa tarjolla olevilla ruokalajeilla, kuten munuaisilla ja muilla sisäelimillä sekä

kateenkorvilla. Nämä erikoisuudet Vento laittoi aluksi tarjolle kokeeksi ja huomattuun näiden olevan asiakkaiden mieleen, on hän jatkanut tapaa. Nykyään jos tarjoiluväli mainituilla herkuilla kasvaa liian pitkäksi, tullaan Vennolta jo pyytämään kyseisiä erikoisherkuja. Lisäksi Amican henkilökunta järjestää asiakkaidensa iloksi teemapäiviä noin kerran kahdessa kuukaudessa. Näiden aiheena on tyypillisesti tuore kala, riista tai valittu kansainvälinen keittiö. Näissä uudet jakelukulusteet ovat osoittautuneet toimivuutensa mukautuen joustavasti erilaisiin tarpeisiin.

Sami Kuparinen





METOS MAAILMALLA

Siemens Arena mukautuu urheiluun ja kulttuuriin

Vilnaan lokakuussa 2004 valmistunut Siemens Arena toimii Vilnan merkittävimpien tapahtumien näyttämönä. Koripalloa rakastavat liettualaiset ovat ottaneet uuden hallin riemulla vastaan, mutta monikäyttöinen rakennus mukautuu suomalaisen Hartwall Arenan ja Virolaisen Saku Suurhallin tavoin hetkessä moniin muihinkin käyttötarkoituksiin. Yhteistä näille halleille on suomalaisen konsultointiyhtiön JHC Arena Holding Oy:n kädenjälki sekä Metos-keittiöt.

200 000 lattianeliön Siemens Arena on Lietuan mittakaavassa merkittävä investointi. Monikäyttöiseksi suunniteltuun rakennukseen saadaan parhaimmillaan 12 000 istumapaikkaa. Ykköslaji koripallon lisäksi tilat muuttuvat vaivattomasti myös jääkiekko-, ja konserttikäyttöön tai vaikkapa teatteriksi. Yritysvieraita on varten on varattu kuusi loungea sekä 42 Sky Boxi-aitiota.

Vilnan keskustan läheisyydessä sijaitsevan areenan omistaa liettualainen Rubicon Group.

Suomalainen JHC Arena Holding on toiminnut projektissa konsulttina.

- Tietyt lainalaisuudet toimivat kaikkialla maailmassa, niin urheilutapahtumissa kuin konserteissakin. Vilnassa on hyödynnetty sitä osaamista, jota olemme hankkineet konsulttoimistamme areenoista esimerkiksi Hampurista ja Prahasta, kertoo seniorikonsultti Jarmo Räikkönen.

- Ruokapalvelujen kohdalla yhteinen nimittäjä kaikissa tapahtumissa on asiakkaiden nälkä



Lokakuussa 2004 valmistunut Siemens Arena toimii Vilnan merkittävimpien tapahtumien näyttämönä. Koripalloa rakastavat liettualaiset ovat ottaneet uuden hallin riemulla vastaan, mutta monikäyttöinen rakennus mukautuu suomalaisen Hartwall Arenan ja Virolaisen Saku Suurhallin tavoin hetkessä moniin muihinkin käyttötarkoituksiin.

ja jano sekä se, että heitä on pystyttävä palvelemaan lyhyessä ajassa. Logistinen tehokkuus on avainasemassa. Kun prosessit ovat hallinnassa, saadaan kaikenlainen siirtely minimoitua vaikka rakennus on pinta-alaltaan suuri ja toimitaan useammassa kerroksessa. Tilat on suunniteltava siten, että homma toimii vaikka tänään myydään hampurilaisia ja huomenna jotakin muuta, Räikkönen opastaa.

Hallista löytyy 10 pikaruokapistettä, viisi baaria sekä yksi ruokaravintola. Palvelut on jaettu sulassa sovussa kahdelle eri yritykselle, joiden molempien hoidossa on baareja. Ruokapuolella UAB Ucobas on keskittynyt pizzaan. UAB Uzsukin vastuulle kuuluu hot dog -pisteet, 114-paikkainen Svyturus-ruokaravintola sekä aitiotarjoilut.

Svyturuksen keittiö on varustettu kahdella Metos SelfCooking Centerillä, joiden kapasiteetti on venynyt aina massatapahtumista pienempiin bankettitilaisuuksiin. Keittiössä



Suurissa tapahtumissa ravintoloiden todellinen palvelukyky mitataan. Kaikki asiakkaat on pyritävä palvelemaan lyhyiden taukojen aikana.



Svyturus-ravintolaan mahtuu 114 asiakasta.

työskentelee tilaisuuksien aikana 13-15 henkeä. Kahta kerrosta alempana on tilavaraus toiselle keittiölle siltä varalta, että kapasiteettia tarvitaan lisää.

Tunnelma katossa

Yksi asia, jossa liettualaisilla olisi opettamista mille tahansa maalle ja mille tahansa urheilulajille on katsomon tunnelma. Kaikki areenan koripallo-ottelut on myyty viimeistä sijaa myöten täyteen ja katsojat eläytyvät tapahtumaan koko sielullaan. Suomalaisista tapahtumista poiketen oluttuopin saa vielä myös katsomon puolelle. Olutta saattaakin mennä yhdessä ottelussa 12 000 puolen litran tuoppia.

Siemens Arenan ruokapalveluista vastaava johtaja Sarunas Vilcinskas näkee myynnissä paljon kehittämismahdollisuuksia, vaikka koripallo-otteluissa peräti 60% katsojista käyttää pikaruokapisteiden palveluita.

- Otteluun tullaan usein 15 minuuttia ennen pelin alkua ja tapahtuman päätyttyä halli on nopeasti tyhjä. Meidän puolestamme asiakkaat voisivat viihtyä täällä pidemminkin ajan.

Tilaukset mielellään etukäteen

Sarunas Vilcinskas kertoo keittiöiden toiminnan lähteneen sujuvasti liikkeelle. Ensimmäiset puoli vuotta ovat luonnollisesti sisältäneet paljon myös uuden opettelemista pioneeri-hengessä.

- Yksi vaikea asia on ollut aitiotilausten saaminen etukäteen. Kerta toisensa jälkeen jou-

dumme perustelevaan asiakkaille miten me pystymme palvelemaan heitä paremmin, mikäli saamme tilaukset hyvissä ajoin. Toinen iso haaste liittyy pikaruokakulttuuriin, joka hakee meillä vielä muotoaan. Pizzat, hampurilaiset ja hot dogit sopivat valmistusprosessinsa puolesta mainiosti tämän tyyppiseen toimintaan, mutta niiden suosio on Liettuassa vielä suhteellisen pientä, Vilcinskas kertoo.

Metoksen paikallinen tytäryhtiö Metos UAB saa Arenan ruokapalveluista vastaavalta johtajalta tunnustuksen vaativan projektin hoitamisesta. Suunnitteluvaiheesta lähtien projektissa mukana ollut Sarunas Vilcinskas kertoo Metoksen osoittautuneen luottamuksen arvoiseksi.

- Laitteet ovat suoriutuneet tehtävästään hyvin, eikä käyttökatkoksia ole esiintynyt. Seuraava askel on osaamisen syventäminen. Meillä on vielä paljon oppimista uuden tekniikan hyödyntämisessä. Uskon, että saamme enemmän tehoja irti ja entistä tyytyväisempiä ravintola-asiakkaita, mikäli koulutamme henkilökuntamme uuteen laiteteknologiaan, Sarunas Vilcinskas kertoo.

Janne Tirkkonen

Lisätietoja Siemens Arenasta voit katsoa www.siemens-arena.com.



Pikaruokakulttuuri hakee Liettuassa vielä muotoaan. Suurin tarjonta on pizzoissa, joiden varaan paikalliset ketjut ovat rakentaneet valmiita konsepteja.

Jannen reseptit

KIPPARIN PINAATTILASAGNE
25 ANNOSTA Á 0,250 KG (1 KPL GN 1/1-65)



KIPPARIN PINAATTILASAGNE

0,100 kg	VOITA
0,300 kg	SIPULIA
0,700 kg	PINAATTIA
3,600 kg	MAITOA
0,500 kg	SULATEJUUSTOA
0,140 kg	MAISSITÄRKKELYSTÄ
	SUOLAA
0,080 kg	VALKOPIPPURIA
	AURINGONKUKAN- TAI
	PINJANSIEMENIÄ
0,100 kg	PESTOKASTIKETTA
0,800 kg	LASAGNELEVYJÄ
0,250 kg	JUUSTORAASTETTA
	(halutessasi voit korvata osan juustoraasteesta savujuustoraasteella)

- Kuumenna Metos Proveno kombipata + 100 °C:een. Lisää pataan rasva ja anna rasvan sulaa. Käynnistä edestakainen sekoitus 45 kierr/min. Lisää sipuli ja hienonnettu pinaatti. Freesaa hetki.

- Lisää kylmä maito, paloitettu sulatejuusto sekä maissitärkkelys ja sekoita tehosekoituskella kunnes tärkkelys on sekoittunut nesteeseen. Kuumenna
- Laske padan lämpötila + 87 °C:een ja anna hautua kypsäksi käyttäen sekoitusnopeutta 20 kierr/min edestakainen sekoitus. Mikäli Proveno-padassasi on CoolPlus varustepaketti voit tarvittaessa jäähdyttää kastikkeen käyttäen jäähdytystoimintoa.
- Kokoa lasagne 1/1-65 Gn-vuokaan kerroksittain niin että alimmaisiksi sekä päällimmäiseksi tulee pinaattikastiketta. Jaa pestokastike ja siemenet kahteen väliin. Lasagnelevyjä tulee viiteen kerrokseen. Sirottele lopuksi pinnalle juustoraastetta.
- Paista lasagne Metos SelfCooking Centerissä prosessilla Oheisruoat-Laatikot/Gratiinit-Väri tumma-llman gratinointia.
- SelfCooking Centerin prosessia käyttäen paisto kestää n. 45 minuuttia ja painohävikki on n. 4 %.
- Voit halutessasi tarjota lasagnen kanssa tomaattikastiketta.

Janne Türkkonen
Metos Centerin keittiöpäällikkö

Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

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



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466

1 895,- €



Juomavetolaatikosto

Metos Proff NT -juomavetolaatikoissa on kevyesti liikkuvat rullateleskooppijoh-teet. Pyöreäreunainen yhtenäinen rakenne on ergonominen ja helposti puhtaana pidettävä. Tehokas kylmäpuhallus jakautuu tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Elektroninen ohjausjärjestelmä ja digitaalinen lämpötilanäyttö. Kaikissa yksiköissä on ulosvedettävä, kasettimallinen tehokas kylmäkoneisto. Tässä esiteltujen vakiotuotteiden kapasiteetti on seuraava:

NT-1200-BO2-MBO-BO2: viisi vetolaatikkoa juomakoreille (4 viinipulloille)
Sähköliitäntä on 230V1~0,6 kW 10A.

Juomavetolaatikosto	Koodi	Mitat mm	alv 0%
NT-1200-BO2-MBO-BO2	4200882	1200x650x900	1 895

Metos Proff NT-1200 viidelle juomakorille.

Jääpalakone

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkäitä jääntuottajia jatkuvaan ko-vaan käyttöön. Valikoima on laaja kattaen kaikki ravintoloiden, myymälöiden ja suurkeitti-öiden tarvitsemat mallit ja kokoluokat. Ulkovuoraus on kauttaaltaan kulutusta kestävästi helposti puhdistettavaa ruostumatonta terästä 18/8. Koneiden kylmäaineena on ympäristöystävällinen CFC-vapaa R404. Kaikissa malleissa on vesiliitäntä Ø 3/4". CB- ja GB -mallien lauhduttimissa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

Metos	Koodi	Tuotto*	Säiliö	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
CB 425A	4131396	45 kg/vrk	25 kg	500x580x870	230V1~0,45 kW 10A	995

995,- €



Lattiamallit 425A

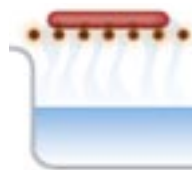
Vapo

Grillaus tapahtuu suoraan vastusten päällä. Vapo-grillissä on 2 erikseen säädettävää, nopeasti kuumenevaa sähkövastusta. Ne kääntyvät sivulle vesialtaan ja sisäpuolen puh-distusta varten. Kostutusvesiallas kerää ruuasta putoavan rasvan. Käryä syntyy huomattavasti vähemmän kuin muissa grilleissä. Vapo-grilli on turvallinen, koska rasva tippuu veteen, eikä pääse syttymään. Emaloitu allas on irtonainen ja siten helppo puhdistaa rasvasta ja muista roiskeista. Pistokeliitäntä

1 250,- €



Vapo GT2



Vapo-grilleissä on patentoitu kosteutusmenetelmä. Vesialtaasta nouseva höyry estää grillattavaa ruokaa kuivumasta ja säilyttää mehevyyden. Silti ruoka saa rapean, grillatun pinnan.

Tuote	Koodi	Mitat mm	Grillialue	Sähköliitäntä	alv 0%
Vapo-grilli GT2	4230002	435x545x130	310x360	230V 1~ 3.2 kW 16A	1 250

Tarjoukset ovat voimassa 29.4.2005 saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetyskset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Tarjouksia

Astianpesukone Metos WD 6

3 290,- €

WD 6E on elektronisella ohjausjärjestelmällä varustettu kupukone. Kolme ohjelmaa: 1,2, 1,7 ja 3,2 minuuttia (tehdasasetus). Ohjelmien pesu- ja huuhteluajat voidaan säätää keittiökoh-
taisesti. Kupu kallistuu kaikissa malleissa ensin eteenpäin, jolloin höyry nousee kuvun takaa
ylöspäin. Kun pestäviä astioita ei ole, kone asetetaan taukotilaan odottamaan astioita ja kupu
suljetaan.

Kone tarkistaa aina, että loppuhuuhtelussa käytettävän veden määrä on oikea. Jos huuhtelu-
veden lämpötila laskee alle 85°C, kone jatkaa pesua, kunnes oikea lämpötila on saavutettu.
Jäljellä oleva pesuaika näkyy aina näytössä.

Automaattinen huuhteluvien määrän tarkistus, aina oikea huuhtelulämpötila ja itsepuh-
distusohjelma 85°C vedellä helpottavat osaltaan keittiön omavalvontaohjelman rakentamis-
ta. Korilaskuri. Kone on lämpö- ja äänieristetty. Allastilavuus on 50 litraa ja pesutilan vapaa
korkeus on 400 mm.



WD-6

Metos	Koodi	Mitat mm	Vedenkuumennin	Sähköliitäntä	alv 0 %
WD6E	2027010	600x671x1420/1875	9 kW	400V3N~ 9,75kW 16A	3 290
Pesuaineannostelija	4158279				228

Koneissa on vakiovarusteena huuhteluaineannostelija, lautas-, väline- sekä kuppikori. Koneisiin on saatavana myös tyhjennys- ja pai-
neenkorotuspumput sekä automatiikka ulkoisen ilmastointipuhaltimen ohjaamiseen. Koneet voidaan liittää kylmään veteen varustamal-
la kone tehokkaammalla vedenkuumentimella (kylmävesiliitäntä laskee hiukan koneen kapasiteettia ja nostaa liitäntätehoa 3 kW).

PacoJet -laite Muoviset GN-astiat

2 450,- €



Tuote	Koodi	alv 0%
PacoJet	4144890	2 450

(8 lisäkulhoa kaupanpäälle)

PacoJet on ainutlaatuinen ruoanvalmistuslai-
te, mitä käytetään maailmalla niin makeitten
jälkiruokien kuin keittojen ja kastikkeitten
valmistuksessa. Syväpakasteesta valmiiksi an-
nokseksi muutamassa sekunnissa.



39,- €

69,- €

Tuote	Koodi	alv 0%
GN 1/1-65 muovi 6 kpl nippu	4181245	69
GN 1/2-65 muovi 6 kpl nippu	4181291	39

Pinnoitettu alumiinipelti



55,- €

Soveltuu kaikenlaisten kappaletuotteiden kypsennykseen. Muodostaa
kauniin värin tuotteen pintaan, nopea kypsennys, kypsentää leivonnaiset
erinomaisesti myös pohjasta. GN1/1. Teflonpäällystettyä alumiinia. Pesu
astianpesukoneessa tietyin rajoituksin.

Tuote	Koodi	alv 0%
Pinnoitettu alumiinipelti	4214733	55

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 vetäjä on vaihtunut vuoden 2005 alusta. Arto Palsion siirtyessä Etelä-Suomen ravintolamyynnin piiripäälliköksi on Mika Sekkouri ottanut myymälän vetovastuun. Mika on työskennellyt aikaisemmin Metoksen varaosamyynnissä.

Kevätalven rajut realisointitarjoukset

Mallistosta poistuneet vaa'at uloskantohintaan

Metos DVSO 7740.02
Koodi 4144476
Punnitus 20 kg, jako 10 g
Hinta alv. 0% 120,-

- Helppokäyttöinen; käynnistys, taaraus ja lopetus yhden painikkeen takana
- Paristokäyttöinen
- Selkeä digitaalinen näyttö
- Vaakasilta ruostumatonta terästä, koko 336 x 230 mm.

7 900,-



Mallistosta poistuneet yhdistelmäuunit 30 % alennuksella, vielä muutama jäljellä

Metos CPCM 10 -yhdistelmäuuni
Koodi 4193339
Hinta alv. 0% 7 900,-
4177827 Jalusta tasohyllyllä 390,-

- Huippuyhdistelmäuuni todelliseen poistohintaan
- Kosteudenhallinta, älykäs paistomittari, automaattinen pesujärjestelmä sekä paljon muita ominaisuuksia, soita ja kysy lisää

120,-



Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava.

Yhteystiedot:

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





Höganäs

Inspiroidu mahdollisuuksista! Höganäsin pitkä kokemus kivitavaran työstämisestä yhdistyy henkeäsalpaavan leikittelevään trendikkyyteen. Yksikin Höganäs-astia on jo piristys, mutta värejä ja muotoja yhdistelemällä luot loputtomasti uudenlaisia, ilmeikkäitä kattauksia.



HACKMAN

iittala





Näin syntyy suomalainen Metos Proveno-kombipata

Yö on tuskin tahtunut auringon päälään kurkistaessa horisontissa noustakseen esiin ja luoden aamun ensimmäiset valonsäteet Keravan Ahjon kaupunginosassa sijaitsevat suuren tehdasrakennuksen pihapiiriin. Maassa on jo polkupyörän, autonrenkaiden ja kenkien jälkiä. Työpäivä Metoksen ISO-9001-sertifioitussa patatehtaassa on alkanut.

Täysautomaattinen väsymätön laserleikkuri on saanut tarkat levynteikkausohjeet tietokoneelta, joka on laskelmissaan huomioinut mahdollisimman hyvin levyn jokaisen millimetrin hyötykäytön. Näin hukkapaloja jää mahdollisimman vähän ja yhdestä levystä syntyy monen muotoisia ja kokoisia osia, joita väkivahvat koneet taivuttavat ja vääntävät haluttuun muotoon. Vahvakin ruostumaton teräs tottelee kiltisti raskaiden koneiden voimakkaita leukoja. Seuraavaksi padan pyöreät vaippaosat rulla-

taan muotoonsa ja padan kaulukset käännetään vetokoneessa. Aamuhämärissä ympärivuotiset tehtaan jouluvalot eli hitsipillien liekit syttyvät ja alkavat polttaa yhteen suomalaisen Outokummun terästehtaan toimittamista ruostumattomista teräslevyistä valmistettuja osia. Hitsipilliä ei pitele kuka tahansa hitsaaja. Vain parhaat luokkahitsarit, joiden ammattitaito testataan ja tutkitaan joka toinen vuosi erityisellä hitsauskokeella, saavat hitsata Metos Proveno kombipatoja.

Tässä kokeessa ei voi luntata, vaan jäljen on oltava moitteetonta. Hitsausnäyte joutuu silmämääräiseen testiin ja rankkoihin taivutuskokeisiin. Tämäkään ei vielä riitä. Röntgenin avulla opinnäytetyö tutkitaan niiltäkin osin, joita silmä ei havaitse. Testin läpäisseet voivat taas seuraavana päivänä tyytyväisenä tipauttaa suojakypärän otsalta kasvojen ja tarkkojen silmiensä suojaksi ja syyttää liekin hitsipilliinsä, jota teräskin tottelee.

Komponentit jäljitettävissä

Kun pataosan pystysaumot ja pohjan osat hitsataan kokonaisuudeksi, syntyy paineastian perusosa. Yhdestä tulee suuri 300-litrainen XL-kokoinen mörssäri tyydyttämään suuren joukon suurta nälkää, kun taas toisesta tulee pieni 40-litrainen S-kokoinen kaunokainen, joka pienemmissä erissä tuottaa makunautintoja hieman pienemmille joukoille eikä päästä pienissäkään vatsoissa nälkää herraksi.

Kun pataosa on valmis se viedään hiomoon, jossa hitsauksen aiheuttamat kemialliset jäljet hiotaan tarkasti pois näkyvistä osista. Hionnassa käytetään apuna yli kymmentä eriasteista laikkaa ja hiontanauhaa ja näin lopputulos on peilinkirkas pinta, johon ruoka ei tartu ja joka on helppo pitää puhtaana.

Sen jälkeen pataosaan kiinnitetään akselit, lämmitysvastukset ja muut tarvittavat osat. Nyt perusosa on valmis painetestiin. Pieniäkään vuotoja ei sallita. Testipaine on huo-

mattavasti maksimikäyttöpainetta korkeampi. Merkinnät testistä tehdään dokumenttiin, joka seuraa pataosaa läpi tuotannon. Suomalaisessa elintarviketuotannossa pystytään tarvittaessa liha jäljittämään aina karjatilalle ja tiettyyn eläimeen asti. Myös Provenopadan raaka-aine, ruostumaton ja haponkestävä teräs, voidaan tarvittaessa jäljittää ei vain Metoksen tehtaalle, vaan aina raaka-ainetoimittajan tiettyyn tuotantoerään saakka.

Pata saa älyn sisälleen

Kokoonpano jatkuu. Provenoon lisätään lisää osia, jotka luovat siihen sellaiset ominaisuudet, joita kukin asiakas on tilannut. Yhtään Provenoa ei odota varastossa, vaan jokainen tehdään tilauksesta asiakastoiveiden mukaisesti. Patatehtaalla jokaisella valmistettavalla tuotteella on oma nimi – ne kulkevat prosessissa asiakkaan nimellä. Sitten vihdoin koko komeus nostetaan jaloilleen. Provenon "aivot" eli elektroniikka-kokonaisuus on samanaikaisesti valmistettu omalla linjallaan ja valmis "pääkoppa" liitetään pataosaan. Vielä tässä vaiheessa luomus on kaukana lopullisista muodostaan koska verhous vielä monilta osin puuttuu. Koteloiden sisällä risteilevät johdot ja putket viestivät katsojalle, että kuoren alle on rakennettu paljon suomalaista osaamista, johon laitteen suorituskyky ja helppokäyttöisyys perustuu. Monia ulkoisia metallipintoja suojaa tässä vaiheessa vielä muovinen kelmu, jolla estetään naarmuuntuminen tuotannon aikana. Mutta mitä vielä puuttuu? Lakki päähän! Kiiltävä, helposti irrotettava ja pestävä kansi on Provenon kruunu, joka asennetaan vasta kokoonpanon lopussa, aivan kuin ulkoilemaan lähdeessä – lakki päähän ja menoksi.



Testin kautta maailmalle

Kun paketti on valmis on edessä vielä finaali, tinkimätön lopputestaus, jonka suorittaa yhdessä ihminen ja tietokone, joilta mikään ei jää huomaamatta. Kaikki toiminnot testataan ja kokonaisuus tarkastetaan kaikilta osin. Tarkastuskorttiin tehdään kaikki tarvittavat merkinnät ja vain testin läpäisevät Provenot toimitetaan eteenpäin. Testin päätteeksi Provenolle annetaan sarjanumero. Tämä "sosiaaliturvatunnus" kertoo tarvittaessa jopa Provenon syntymää edeltävästä ajasta ja mahdollistaa sen, että juuri tähän laitteeseen tarkoitettuja varaosia, varaosaluetteloita, huoltomanuaaleja ja käyttöohjeita voidaan toimittaa vielä vuosikymmenten päästäkin. Seuraavaksi on vuorossa loppupuhdistus, jossa poistetaan tehdaspöly ja muu lika. Samalla pakataan mukaan mahdollisesti tilattuja lisävarusteita sekä käyttöohjeet ja muut dokumentit. Paketti peitetään vielä muovilla ja kylkeen kiinnitetään osoitelappu, joka kertoo Provenon tulevan kodin. Haarukkatukki siirtää kiiltävän kaunokaisen lähettämöön odottamaan kuljetusta, asennusta ja käyttöönottoa.

Asiakaskohtaiset parametrit viimeistelevät tuotteen

Lopullisen toimintamuodon Metos Provenon löytää kohteena olevassa keittiössä, kun asiakas päättää mitä toimintoja hän haluaa käyttää ja miten. Kaikki keittiöt eivät ole samanlaisia, siksi asiakkaille on suotu mahdollisuus säätää keskeisimmät padan toiminnot mieleisekseen. Jokainen kombipata aloittaa taipaleensa Metoksen kouluttajan saattelemana. Tällä koulutuksella varmistetaan sitä,

että asiakas saa ensimetreiltä lähtien täyden hyödyn hankkimistaan laitteista.

Yhteistä kaikille Metoksen kombipadoille, menivätpä ne sitten lähelle tai kauas, on se, että ne on hankittu vuosien ja vuosikymmenten käyttöä varten. Yksi lähtee huolehtimaan, että ekaluokkalaiset suomalaiset koululaiset saavat vatsansa täyteen ravitsevaa ruokaa jokaisena koulupäivänään. Toinen lähtee valmistamaan jäätelöpohjia ja gourmet-kastikkeita Suomen johtaviin ravintoloihin. Kolmas lähtee paistattelemaan päiviään isoon australialaiseen cook&chill keittiöön ja neljäs huolehtimaan eskimoiden ravitsemuksesta Grönlantiin. Ammattikeittiöön kurkistaessaan voi siis kohdata tutun näyn. Siinä se on – taidonnäyte suomalaisesta osaamisesta!

Juha Jokinen

Pitkät pataperinteet



Metos on valmistanut ammattikeittiöpatoja yli 70 vuoden ajan. Alkuaikojen paras referenssi oli vuonna 1931 toimitetut Paimion parantolan padat. Vientitoiminta käynnistettiin 1950-luvulla ja laajeni yrityksen kansainvälistyessä seuraavalla vuosikymmenellä. Tänä päivänä yhä useampi Metospata asennetaan Suomen rajojen ulkopuolelle. Keravan patatehtaan tuotteet tunnetaan Pohjoisen Euroopan lisäksi niin ranskalaisissa keittiöissä kuin maailman merillä seilaavilla rahtilaivoillakin. Yksi kehityksen mahdollistanut tekijä on ollut suomalainen ruokakulttuuri, joka on rakentunut pitkälle padalla valmistettavien ruokien varaan. Sekä koulu-ruokailu että henkilöstöravintolat ovat meillä muodostaneet merkittävän osan kodin ulkopuolella nautittavista aterioista. Tämä on tarjonnut Metokselle mahdollisuuden panostaa patojen tuotekehitykseen ja luoda osaamista, joissa suomalaiset ovat saaneet olla sunnannäyttäjinä muulle maailmalle.

TempGuard

Lämpötilaohjaus

CSFP

Asiakaskohtaisuus



Käyttäjäturvallisuus



Mannerin konepajan markkinointijohtaja Jukka Manner (kuvassa vasemmalla) ja tuotepäällikkö Seppo Immonen korostavat oikean pyörävalinnan merkitystä. Tango-pyörien kantokykyä testaa kuvassa Metoksen suunnittelija Jari Räsänen.

Metos-vaunuilla tangon tahdissa

Erilaiset vaunut ovat perinteisesti kuulleet suomalaisten ammattikeittiöiden tarpeeseen. Vaunut ovat yleistyneet tasaisen varmasti niin valmistuksen, säilytyksen kuin ruoan esillepanonkin apuvälineinä. Vaikka vaunujen pyörät jäävät usein vähälle huomiolle niin puhdistuksen kuin huoltotoimenpiteidenkin suhteen, ovat ne kuitenkin vaunun tärkein komponentti.

Metoksen keittiövaunumallisto koki vuonna 2004 täydellisen uudistumisen. Vaunut suunnitellut Jari Räsänen testasi projektin edetessä useita pyörävaihtoehtoja. Valinta kohdistui lopulta kotimaiseen Tango-pyörään. Mannerin Konepajan valmistaman pyörän valtteina olivat erityisesti kestävyys sekä helppo puhdistettavuus. Nämä ominaisuudet eivät ole syntyneet itsestään. Ammattikeittiöt ovat olleet jo kyseisen pyörän suunnittelusta lähtien yksi erityishuomion saanut käyttäjäryhmä.

Tangon kehitystyössä lähtökohtina olivat herkkyyden, äänetön kulku sekä huoltovapaus. Rungon materiaaliksi valittiin lasikuituvahvisteinen polyamidi (nailon), koska se antoi parhaan mahdollisuuden muotoiluun. Lähdimme hakemaan kaarevia helposti puhdistettavia linjoja sekä tyylikästä ulkonäköä. Tangon teollisesta muotoilusta vastasi ko-

kenut Juhani Salovaara yhteistyössä meidän kanssamme, Mannerin markkinointijohtaja Jukka Manner kertoo.

- Kestävyys osalta emme tehneet muoviin päätyessämme kompromisseja, vaan lähdimme siitä, että saavutamme saman kantavuuden kuin metallirunkoisissakin tuotteissa, Manner jatkaa.

Pyörän liukuvuuden kannalta laakerit ovat avainasemassa, ja muodostavat usein myös kestävyys kannalta arimman paikan. Keittiössä erityishaasteita asettavat kosteus ja lämpötilan vaihtelut. Salin puolella käytettävien sekä muiden ravintolan asiakkaille näkyvien vaunujen osalta myös ulkonäöllä on merkitystä. Pyörissä käytettävien materiaalien ja muotojen on oltava helposti puhdistettavia ja säilytettävä ryhtinsä kovassakin käytössä.

- Meidän kokemuksemme mukaan pyöriä puhdistetaan varsin harvoin ja huolletaan vasta sitten kun ne rikkoontuvat. Tämän vuoksi Tangosta on tehty täysin huoltovapaa. Pyörät on varustettu herkkäliikkeisillä kuulalaakereilla, jotka on suojattu kumitiivisteillä, Mannerin tuotepäällikkö Seppo Immonen perustelee.

Juho Mäyry

Pyörät pyörimään

- Tarkista vaunun maksimikantavuus. Ylikuormat lyhentävät sekä vaunun että pyörien kestoikää. Metoksen tasovaunujen maksimikantavuus on 40 kg per taso.
- Puhdistä pyörät tarpeen mukaan. Käytä mielellään kosteaa liinaa, vältä liian väkeviä pesuaineliukuksia. Vältä painepesurin käyttöä, sillä pyörän sisärakenteisiin pääsyt vesi tuhoaa laakerit.
- Säännöllinen voitelu pitää laakerit liikkeessä. Kuulalaakeroitua pyörät ovat huoltovapaita eivätkä tarvitse voitelua.
- Vältä pyöriin kohdistuvia iskukuormituksia. Näitä aiheuttavat mm. vaunun pudottaminen ja korkeat kynnykset.
- Huolehdi, että pyörien kiinnitykset eivät ole löystyneet. Kiinnityksistään irronneilla tai rikkoutuneilla pyörillä varustetut vaunut muodostavat tapaturmariskin.

Uutta iloa ruokapöytään!



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



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





KOKO KETJU KUNTOON

Erikoisen hyvää – erikoisastioilla

Edellisessä Metos Uutisissa kerrottiin oikean kypsennysastian merkityksestä lopputulokseen sekä opastettiin oikeassa astiavalinnassa. Näiden lisäksi on olemassa suuri joukko GN-mitotettuja erikoisastioita, jotka laajentavat yhdistelmäunien ja uusien ”automaattisten kypsennyskeskusten” (Metos SelfCooking Center) käyttöaluetta, samalla kun voidaan tuottaa yhä parempaa laatua entistä lyhyemmässä ajassa. Parantuneen tuloksen asiakkaat voivat nähdä ja maistaa. Parhaimmillaan erikoiskypsennysastioiden käyttöönotto on avannut ruokatuotannolle aivan uusia mahdollisuuksia.

Oikea kypsennysastia vaikuttaa merkittävästi sekä valmistusaikaan että lopputulokseen. Tämän voi jokainen todeta kypsentämällä samanaikaisesti perinteisessä ruostumattomasta teräksestä valmistetussa astiassa sekä verrokiksi alumiinisella, tarttumattomalla ruskis-

tus- ja leivontapellillä. Samaan aikaan kun erikoisastiassa kypsennetyt pihvit ovat kypsiä ja saaneet tasaisen kauniin värin, on ruostumattoman teräsastian päällä oleva tuote vielä aivan raaka ja sisältä punainen.

Erikoisastioiden tärkeimmät ominaisuudet ovat hyvä lämmönsiirtokyky sekä helppo puhdistettavuus. Hyvä lämmönsiirtokyky vaikuttaa erityisesti tuotteen värin ja pinnan laatuun, sekä nopeaan lopputulokseen. Eräissä tapauksissa erikoisastia voi lyhentää kypsennysaikaa yli puolella ja pienentää kypsennys-hävikkiä niin ikään alle puoleen verrattuna perinteiseen tapaan. Hyvä esimerkki tästä on Metoksen valikoimassa oleva patentoitu SuperSpike –kanaritiä. Saman tyyppisiä erikoisastioita on kehitetty myös muille tuotteille, kuten kokonaisille ankoille, kalkkunoille ja jopa kokonaisille porsaille.

Ennen erikoisastioiden hankintaa kannattaa käydä keittiön nykyinen ruokalista läpi. Samalla voidaan pohtia voitaisiinko astiahankinnoilla mahdollisesti laajentaa tarjontaa tai vaihtoehtoisesti vaikuttaa siihen mitä ruokia kypsennetään milläkin laitteella. Parempi kypsennystulos, nopeampi kypsennys ja helpompi puhdistettavuus saattavat maksaa tehdyn investoinnin hyvinkin nopeasti takaisin. Myös luovan mielikuvituksen käyttö on sallittua. Esimerkiksi kunnat voivat nostaa erikoisastioiden käyttöastetta kierrättämällä astioita ruokalistan ja tarpeen mukaan eri toimipisteissä.

Lisätietoja tuotteista voit kysyä puhelinmyynnistä: Merja Jääskeläinen (0204 39 4466), Lea Eriksson (0204 39 4616) tai Susanna Haikonen (0204 39 4421).

Juha Jokinen



CombiGrill-paistoritilä

Materiaali: silikonipäällystetty alumiini.
Ominaisuudet: erinomainen lämmönjohtokyky, voidaan pestä helposti tietyin rajoituksin tavallisessa astianpesukoneessa.
Käyttötarkoitus: soveltuu lihalle ja kalalle. Kypsentää nopeasti ja muodostaa kauniit paisto- ja grillausraidat tuotteen pinnalle.
Valikoima: GN 1/1



Kypsennyskoukku lampaalle tai porsaalle

Materiaali: ruostumaton teräs
Ominaisuudet: helppo ja nopea kiinnitys kypsennysvaunuun
Käyttötarkoitus: kokonaisen lampaan tai porsaan kypsentyminen halutuissa olosuhteissa
Valikoima: malleille Metos SelfCooking Center 201 (1 x 30 kg ruho) ja 202 (2 x 30 kg ruho)



Rasvankeräysastia

Materiaali: ruostumaton teräs
Ominaisuudet: irrotettava kansi, jonka reistä rasva valuu alla olevaan astiaan, tyhjensletku
Käyttötarkoitus: kätevä ja turvallinen keino kerätä talteen paiston ja kypsennyksen aikana kypsennystilan pohjalle valua rasva. Voidaan sijoittaa alimmalle ylimääräiselle johteelle (kaikki Metos SelfCooking Centerit), jolloin astia ei pienennä kypsennyskapasiteettia, vaan kaikki varsinaiset johteet ovat edelleen käytettävissä kypsennysastiaille.
Valikoima: GN1/1 40 mm



CombiFry-paistokori

Materiaali: ruostumaton teräs
Ominaisuudet: patentoitu erikoismuotoilu takaa ensiluokkaisen kypsennystuloksen ja rapeuden Käyttötarkoitus: soveltuu esikypsennetyille ja friteeratuille tuotteille. Korin avulla esimerkiksi ranskalaiset perunat voidaan valmistaa suurina erinä Metos SelfCooking Centerissä ilman lisättyä rasvaa.
Valikoima: GN1/1 ja GN1/2



Rei'itetty patonkipelti

Materiaali: silikonipinnoitettu alumiini
Ominaisuudet: erinomainen lämmönjohtokyky. Reikien ansiosta hyvä ilmankierto ja väri myös tuotteen pohjassa
Käyttötarkoitus: soveltuu patonkien ja vastaavien tuotteiden paistamiseen, ei kuitenkaan tuotteille, joissa taikina voi valua reikien sisälle Valikoima: GN1/1, GN2/1, 400 mm x 600 mm



SuperSpike-kanaritilä

Materiaali: ruostumaton teräs
Ominaisuudet: patentoitu menetelmä ja muotoilu kokonaisen grillatun broilerin valmistamiseen Metos SelfCooking Centerissä.
Käyttötarkoitus: tarjoaa suuren kypsennyskapasiteetin kokonaisille grillatuille broilereille. Kypsennysaika lyhimmillään jopa alle 30 minuuttia. Kypsennyshävikki jopa yli 50% pienempi kuin perinteisillä varrasgrilleilla.
Valikoima: GN1/2 (4:lle broilerille), GN1/1 (8:lle, 10:lle tai 12:lle broilerille)



Ruskistus- ja leivontapelti

Materiaali: teflonpäällystetty alumiini
Ominaisuudet: erinomainen lämmönjohtokyky, voidaan pestä tavallisessa astianpesukoneessa tietyin rajoituksin
Käyttötarkoitus: soveltuu kaikenlaisten kappaletuotteiden kypsennykseen. Muodostaa kauniin värin tuotteen pintaan, nopea kypsennys, kypsentää leivonnaiset erinomaisesti myös pohjasta. Valikoima: GN1/1 ja GN2/1



Rei'itetty leivontapelti

Materiaali: silikonipinnoitettu alumiini
Ominaisuudet: erinomainen lämmönjohtokyky. Reikien ansiosta hyvä ilmankierto ja väri myös tuotteen pohjassa
Käyttötarkoitus: soveltuu kaikenlaiseen leivontaan, ei kuitenkaan tuotteille, joissa taikina voi valua reikien sisälle
Valikoima: GN1/1, GN2/1, 400 mm x 600 mm



Graniittimaloitu paistopelti

Materiaali: graniittimalipinnoitettu teräs
Ominaisuudet: hyvä lämmönjohtokyky, voidaan pestä tavallisessa astianpesukoneessa, raupesukoneessa tietyin rajoituksin, suorat (ei pyöristetty) kulmat astian sisänurkissa
Käyttötarkoitus: soveltuu monipuolisesti kaikenlaisten kappaletuotteiden kypsennykseen. Erityisesti ruskistettavat tuotteet ja leivonnaiset kypsyvät nopeasti ja saavat hyvin väriä. Astian suorien kulmien ansiosta piirakan koko pinta-ala voidaan hyödyntää (nurkkiin ei jää paloja, joissa on pelkkää taikinaa). Valikoima: GN1/2 (20, 40 ja 60 mm), GN1/1 (20, 40 ja 60 mm) ja GN2/1 (20, 40 ja 65 mm)

Riistavuori on vanhustenhuollon edelläkävijä

Helsinkiläinen Riistavuoren vanhustenkeskus on ollut usein esillä yhtenä vanhustenhuollon edelläkävijöistä. Se toimii hyvänä esimerkkinä muille alan toimijoille ikääntyneiden elämänlaadun kokonaisvaltaisena ylläpitäjänä ja edistäjänä. Toiminnasta saa hyvän käsityksen selaamalla vaikkapa keskuksen tapahtumakalenteria, josta löytyy monipuolista ohjelmaa aina kuntosaliliikunnasta kiinalaiseen aamuvoimisteluun.

Yksi tärkeä osa ikääntyneiden elämänlaadussa on ruokapalvelukokonaisuus. Riistavuoressa ikärasismi on vierasta, sillä asiakkaat osallistuvat myös ruokapalvelujen kehittämiseen. Kurkistus keittiöön paljastaa, mitä lautasella olevan annoksen takaa löytyy: hymyilevä, iloinen henkilökunta, viimeisin tuotantoteknologia sekä kosolti hyvää suunnittelutyötä ja ammattitaitoa.

Riistavuori sijaitsee noin kuuden kilometrin päässä Helsingin keskustasta. Vaikka ollaan suuressa kaupungissa takapiha aukeaa vihreään metsään, jota voi ihailla terassilla istuessaan. Jos mielikuvissaan ei vielä pääse lapsuutensa maalaismaiseisiin, niin lisäksi voi piipahtaa kauppa-autossa, joka poikkeaa paikalle kahdesti viikossa.

Ruokalistan perustan muodostaa Palmian Catering -hoitoalan ruokapalveluiden kuuden viikon kiertävä lista. Lounasvaihtoehtoja on useimmiten kolme: kaksi ”Kokilta tänään” kotiruokavaihtoehtoa sekä yksi kasvispitoinen ”Soppa & salaatti” -vaihtoehto. Riistavuoressa toimii moniammatillinen asukasruokailua ja sen kehittämistä mieltävä työryhmä, Siivilä. Työryhmän tavoitteena on kehittää asukasruokailua ja ravitsemusta esimerkkien kautta. Kehittämisen ja suunnittelutyössään työryhmä käyttää välineenään RAI:sta (Resident Assessment Instrument) saatuja asukasohjattavia palautetietoja. Ruokia siis muunnellaan asiakaskunnan mukaisesti. Niin ikään suola, sokeri, kerma ja voi eivät ole pannassa, vaan niitä saa. Ruokailunhan pitää olla myös nautinto ja mikään ei estä ottamasta vaikka lasil-



Riistavuoren vanhustenkeskuksen ravintolapäällikkö Johanna Katajala, keittiöpäällikkö Mikko Sievers ja kokki Antti Hartikainen hyödyntävät työssään aktiivisesti asiakaspalautetta. SelfCooking Centerin monipuolisuus on ollut tervetullut ominaisuus.

lista viiniä tai 2 cl konjakkia ruoan kanssa, sillä ravintolalla on täydet A-oikeudet.

Lounas tarjoillaan klo 11-14. Kaikki asiakkaat saavat tulla ja heitä myös kannustetaan tulemaan ravintolaan. Niille, jotka eivät pääse tulemaan, ateria toimitetaan etukäteisilmoitusten mukaisesti osastoille lämpövaunuissa. Helmikuun alusta 2005 myös päivällistä tarjoillaan ravintolassa klo 17-18. Saman tien halukkaat voivat ottaa iltapalan mukaansa.

Ravintola- ja kahvilatila toimii samalla vanhustenkeskuksen kokoontumistilana, jossa järjestetään yhteistilaisuuksia. Tarvittaessa on käytössä erillinen kerhotila, jonne voi keittiöstä tilata täyden ruokapalvelun ruokineen, kakkuneen ja kahveineen. Asiakkaita pyritään palvelemaan monin tavoin.

- Joskus tuntuu, että ravintolamme on aikamoinen sekatarvakauppa, kun niin monenlaista kysytään, ravintolapäällikkö Johanna Katajala kertoo.

Keittiölaitekannasta ehdoton henkilökunnan suosikki on vastikään marraskuussa 2004 hankittu Metos SelfCooking Center – yhdistelmäuunin seuraaja, joka on koko lämpimän ruokatuoannon tukipilari.

- Ja heti kun tuo vanha iso uuni leviää lopullisesti, niin hankitaan toinen SelfCooking Center, pamauttaa Eeva Tiira ylistäen keittiön viimeisintä laitehankintaa.

Ravintolapäällikkö Johanna Katajala myönsi jännittäneensä, kuinka uusi ällistytävä teknologia otettaisiin vastaan. ”Tuntui uskomattoman mukavalta, kun huomasi, kuinka innoissaan keittiöhenkilökunta oli uudesta laitteesta”, Katajala iloitsee. Varmana merkinä henkilökunnan innostuksesta on SelfCooking Centerin kypsennysprosessikirjaston täyttyminen. Useita älykkäitä kypsennysprosesseja on jo tallennettu laitteen muistiin ja nimetty suomen kielelle. Hankala ohjelmointi voidaan unohtaa. Pitää vain antaa prosessille nimi ja sen jälkeen kuka tahansa voi koska tahansa saavuttaa saman kypsennystuloksen, vaikka tuotteen lähtöolosuhteet vaihtelevatkin. Perinteinen kypsennysohjelma tietää ainoastaan, koska ohjelma-aika on kulunut loppuun, mutta SelfCooking Centerin älykäs kypsennysprosessi tietää, koska tuote on juuri siten valmis kuin käyttäjä haluaa.

- Älykkäät kypsennysprosessit toimivat erittäin hyvin. Muun muassa laatikkoruokat laite kypsentää erittäin tasaisesti ja samalla prosessilla voi tehdä oikeastaan kaikki laatikot, keittiöpäällikkö Mikko Sievers kehuu.

Ensiesittelyn jälkeen myös Johanna Katajalalle nousi päällimmäiseksi tuntemukseksi ”ei voi olla totta”. Miten SelfCooking Center voi osata kypsentää erilaiset tuotteet ilman, että käyttäjä valitsee lämpötilaa tai kypsennysaikaa? Nyt on kuitenkin omassa keittiössä

todeksi todistettu, että SelfCooking Centerin älykkyys todella tekee tämän. ”Helppokäyttöisyys, tasalaatuinen kypsennystulos ja erinomainen ja helppo täysautomaattinen pesuratkaisu”, luettelee Katajala Metos Self-Cooking Centerin parhaita puolia.

Helsingin Riistavuoren vanhustenkeskus on todellakin oiva esimerkki, kuinka yhdessä tehden, asiakkaita kuunnellen ja kehitystä seuraten saavutetaan haluttuja tuloksia. Pyörät eivät pysähdy. Uusia kehityssuunnitelmia on jo olemassa, joiden myötä myös ruokapalvelut paranevat ja monipuolistuvat entisestään. Kehitys pitää virkeänä sekä nuoret että vanhat ja mikä tärkeintä kehitystä ei tehdä kehityksen, vaan ihmisten vuoksi.

Juha Jokinen

Lisätietoja Riistavuoren vanhustenkeskuksesta löydät: www.hel.fi/sosv/ypke/riistavuori

Riistavuoren vanhustenkeskuksen ruokapalvelut lyhyesti

- Rakennus valmistui vuonna 1966 ja remontoitiin keittiö mukaan lukien kokonaan vuonna 2001.
- Ruokapalveluista vastaa Palmia Catering-palvelut.
- Asiakaskunnan muodostaa 100 vuodeosasto- ja 86 palvelutalon asiakasta. Lisäksi ravintolassa ruokailee päivittäin noin 60 palvelukeskusasiakasta.
- Kokonaisannosmäärää tulee noin 250, josta erityisruokavalioita noin kymmenesosa.
- Ruokapalveluhenkilöstöön kuuluu ravintolapäällikkö, keittiöpäällikkö, kolme kokkia ja kuusi ruokapalvelutyöntekijää.

Lämpimän keittiön laitteet:

- Metos Self CookingCenter 101
- Vaunutäyttöinen perinteinen yhdistelmäuuni
- Kombipataryhmä 50+50+30, joista kahdessa ensinmainitussa sekoitin
- 2-paikkainen keraaminen liesi
- 2-paikkainen induktioliesi

Iittalan tuotekehitystiimi kokkaamassa

Iittalan tuotekehitystiimi kävi vuodenvaihteessa Metos Centerissä perehtymässä viimeisimpään ammattikeittiötekniologiaan. Luentoja ja näyttelykierroksen lisäksi vieraat pääsivät käytännön harjoituksiin, eli valmistamaan ruokaa viimeisintä teknologiaa edustavilla ammattikeittiölaitteilla. Marja Järkkä, Juha Pimiä, Janina Ollbergin, Niina Tiittasen, Arja Monnin ja Hilikka Hiltusen muodostaman tuotekehitystiimin erityisenä mielenkiinnon kohteena oli induktio tekniikka, jonka hyödyntämiseksi tehdään tiiviisti töitä niin laitevalmistaja- kuin välinepuolellakin.

- Yhteistyöllä pyritään varmistamaan, että keitto- ja paistoastiat toimisivat yhtä tehokkaasti kaikkien merkisissä induktiolaitteissa, niin kotitalous- kuin ammattipuolellakin, iittalan kehityspäällikkö Juha Pimiä kertoo.

Metoksen ja sen yhteistyökumppaneiden tekemissä induktiotesteissä Iittalan Tools-sarjan kattilat ovat osoittautuneet yhdeksi kaikkein aikojen parhaista välineistä.

- Alumiinia sisältävien astioiden kehitystyössä suurimpana haasteena on, että niiden toimivuus voidaan taata kaikilla induktiolaitteilla. Tools-sarjan erinomaiset lämmönjohtominaisuudet perustuvat kolmikerroslevyyn, jossa 2,5 mm paksu alumiinilevy on puristettu kahden rst-levyn väliin. Näin rakenteesta on saatu todella jäykkä, Pimiä kehuu tuotetta, joka on saanut tunnustusta myös muotoilun-



sa puolesta.

Iittalan Sorsakosken tehtaalla työskentelevä Pimiä kertoo hakevansa uusiin tuotteisiin materiaaleja ja valmistusmenetelmiä, joilla astioiden puhtaanapito olisi entistä helpompaa. Toinen merkittävä painopistealue on materiaalien kestävyys. Iittala ei halua valmistaa kertakäyttötuotteita, vaan välineiden on palveltava vuosia. Tuotteiden kestoikään vaikuttaa myös se miten niitä käytetään ja puhdistetaan. Pimiä kehoittaa tutustumaan tuotteiden käyttöohjeisiin huolellisesti.

- Kuumaa paistinpannaa ei saisi koskaan pestä juoksevan veden alla. Siitä aiheutuu kova lämpöshokki, joka voi vetää pohjan kuperaksi. Juuri pannujen stabilisuus on meillä yksi merkittävä kehityskohde.



Rungossa sen salaisuus. Marja Järkkä, Janina Ollberg ja Juha Pimiä lupaavat Tools-kattiloiden tarjoavan huippumuotoilun lisäksi myös erinomaiset lämmönjohtominaisuudet.

Kannettavat päätelaitteet asiakaspalvelun avuksi

Yksi kevään suurimmista uudistuksista huollossa on käsipäätelaitteet, jotka jo muutamat asiakkaat ovat jo nähneetkin huoltomiestemme varustuksessa. Alkuvuoden aikana varustamme jokaisen huoltoasentajan laitteella, jonka avulla heillä on reaaliaikainen yhteys päätietojärjestelmämme laite-, huoltohistoria- ja varaosatiekantomoihin. Järjestelmän tärkeimpiä ominaisuuksia ovat:

- huoltoasentaja löytää huoltotunnuksen perusteella välittömästi oikeat asiakas- ja laitetiedot.
- jokaisen laitteen huoltohistoria on nähtävillä reaaliaikaisena.
- varaosavarastojen saldot ja osien sijainti ovat nähtävissä reaaliaikaisena.
- tehty huoltotyö raportoidaan välittömästi työn valmistuttua ja on nähtävissä sähköisessä

huoltokirjassa.

- huoltoraportti voidaan siirtää sähköpostitse asiakkaan toivomaan osoitteeseen ja on luettavissa sieltä välittömästi.

Näiden ominaisuuksien ansiosta huoltotyöhön valmistautuminen helpottuu. Järjestelmän avulla voidaan varmistua siitä, että mukana on aina oikeat osat ja manuaalit, ja näin edesauttaa ”kerralla kuntoon” -periaatteen toteutumista. Kun ylimääräinen paperityö ja tiedon etsiminen vähenevät, on huoltomiesten työaika on tehokkaammin käytävissä asiakaspalveluun. Asiakkaille tämä merkitsee vasteaikojen vähenemistä.

Jari Väisänen



Laitteissa olevat huoltotunnukset ovat kaiken avain. Päätelaitteen viivakoodilukijalla saadaan laitetta koskevat tiedot reaaliaikaisena huoltomiesten ulottuville.

Huollon asiakastyväisyys tarkastelun alla

Metos suoritti loppuvuoden 2004 aikana asiakastyväisyyskyselyn. Kirjekyselyllä kartoitettiin asiakkaiden mielipiteitä huollon eri osa-alueista ja pyrittiin löytämään löytää eväitä toimintojen kehittämiseksi. Palaute oli erittäin monipuolista. Huoltoasentajiemme ammattitaito ja palveluasenne saivat erinomaisen hyvää palautetta, lähes 90% vastaajista koki huoltoasentajan toiminnan positiivisesti ja sai selvityksen ongelmista välittömästi huoltokäynnin yhteydessä. Myös teknisen tuen palvelun laatuun ja saatavuuteen oltiin yleisesti hyvin tyytyväisiä. Yksi Metos-huollon kulmakivistä on ollut valtakunnallisuus. Tämä seikka sai myös tässä tutkimuksessa arvostusta ja koettiin tarpeelliseksi.

Eniten kehittämisen varaa oli kyselyn mukaan palveluajoissa sekä ja aikataulujen pitävyydessä. Yhä useammat toimipaikat ovat auki ns. normaalin työajan ulkopuolella ja jopa 24 tuntia vuorokaudessa ja silloin esiintyviin ongelmatilanteisiin toivottaisiin luonnollisesti välitöntä palvelua.

Metos huollossa jatketaan kyselyn tulosten ja kehittämisehdotusten työstämistä alueellisesti. Kiitos kaikille kyselyyn vastanneille. Eri-tyisen mielissämme olemme niistä lukuisista sanallisista kommentteista, joita vastaajat antoivat. Nämä yhdessä korkean vastausprosen-



Jari Väisänen kiittää huollon asiakkaita asiakastyväisyyskyselyyn vastaamisesta. Saatu palaute on olennainen osa huoltopalvelujemme kehittämisessä.

tin (46%) kanssa kertovat omaa kieltään siitä, että palveluita kannattaa jatkossakin kehittää läheisessä yhteistyössä asiakkaiden kanssa.

Bocuse d'Or –makuja ja tunnelmia

Metos Center sai maaliskuun alussa odotetun vieraan kun Bocuse d'Or -kilpailussa Suomea edustanut Petteri Luoto kävi kertomassa kuuluisia tapahtumasta ja valmistamassa osan kilpailumenusta. Ranskan Lyonissa joka toinen vuosi järjestettävä Bocuse d'Or on maailman arvostetuin kokkilpailu. Helsingissä Palace Gourmet -ravintolassa työskentelevä Petteri Luoto osallistui Bocuse d'Or -tapahtumaan toista kertaa. Suomalaiskilpailijan taidot arvostettiin 24 kilpailijan joukossa hienosti seitsemänneksi ja hänen valmistamansa lihavati valittiin koko kilpailun parhaaksi.

Metos Centerissä nähtiin myös kaksi muuta Bocuse d'Or -kävijää. Kilpailun tuomari Jarmo Vähä-Savo (Ravintola G.W. Sundmans) kertoi tapahtuman kulusta ja esitteli näkemyksiään suomalaisten kokkien mahdollisuuksista kansainvälisissä kilpailuissa. Kaksi vuotta sitten Suomea Lyonissa edustanut Henry Tikkanen (Restaurant est. 1887) esitteli Metos Centerin tilaisuudessa Pacojet-laitteen avulla jälkiruokaosaamistaan.

Kansikuvamme annos on Petteri Luodon tekemä muunnelma voitokkaan lihavatinsa antimista.

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 osoitekentästä):.....
Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka.....

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

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com



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



Osoitteenmuutos kätevästi täältä



Pyydä tarjous. Reaaliajassa päivittyvä tuotetietokanta.



Tilaa painettu kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelyistä ja messuista poistetuista laitteista.



Kysy meiltä ja anna palautetta.



Painetut esitteet ja kuvastomme.



metos
kitchen intelligence®

Tervetuloa Metos Centeriin



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

Kevään ohjelmassa:

- Käyttökoulutukset: Proveno-kombipata, CPCM-yhdistelmäuuni ja Metos SelfCooking Center
- Kouluruokailupäivä 13.4.2005
- Sairaalakeittiöpäivä 15.6.2005

Katso ohjelma ja ilmoittautumisohteet tämän lehden sivuilta 14-15.