

metos

UUTIS E T

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

1/2006

Kierroksella keittiöissä

Klaus K - Peurankalliokeskus

Piiraskartano - VARIA

Messut:

GASTRO 2006 lähestyy -
tutustu uutuustuotteisiin



Metos Center:

Uusin eväin kevättä kohti

Käyttövinkki:

Matalalämpökypsennys

Pirteät

kevättarjoukset





metos UUTISET NRO 1/2006

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Klaus K
- 16 Piiraskartano
- 36 Peurankallio
- 40 Vantaan ammattiopisto VARIA

Metos Center ja koulutus

- 10 Uusi keittiöpäällikkö
- 24 Kevään käyttökoulutukset

Uutuuksia

- 12 Konditoriasikot
- 13 Asennusseinä
- 20 Provenon uusi ilme
- 45 Esipesukone ja astioiden palautusyksikkö
- 45 Perkolaattori
- 46 Linjastolasikot

Gastro-uutuuksia

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 22 Jannen reseptit
- 28 Pacojet -herkkuja
- 30 Matalalämpökypsennys

Huolto

- 14 Jyväskylän tilapalvelu kehittää laatua

Laatu ja ympäristö

- 21 Asiakaspalaute kehitystyön perustana
- 21 Metos voitti ympäristöpalkinnon

Tarjouksia

- 26 Runsaat ja edulliset laitetarjoukset
- 19 Noutomyymälän poistoerät

Poimintoja

- 34 Gastro-messut kalenteriisi
- 25 Uusia nimityksiä
- 12 Joulukorttivarat MS-liitolle
- 38 Arabia avaa koristepankin
- 42 Alan vaikuttaja Ragni Rissanen

Vakiot

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



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

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



441-629

PÄÄKIRJOITUS

Helsingin Messukeskus toimii jälleen maaliskuun puolivälissä Gastro-messujen näyttämönä. Vuodesta 1994 lähtien parillisina vuosina järjestetty Gastro on kasvanut seminaareja, kilpailuja ja muita oheistapahtumia käsittäväksi alan ammattilaisten ykköstopahtumaksi.

Suomen kokoisilla markkinoilla kahden vuoden väli on sängen lyhyt näin mit-tavan tapahtuman järjestämiseksi. Se asettaa järjestäjälle ja näyttelleasettajille kovat haasteet messujen kiinnostavuuden säilyttämiseksi. Molempien yhteisenä tavoitteena on tyytyväinen messuvieras. Tehtyjen kävijätutkimusten mukaan Gastroon tullaan katsomaan uutuuksia. Asiakkaat hakevat ratkaisuja ajankohtaisiin hankintoihin, prosessin parantamiseen tai vaikkapa myyntivalikoiman kehittämiseen. Yhteisenä otsikkona näille on kävijöiden tarve kehittää oman toimintansa kannattavuutta ja kilpailukykyä.

Keittiölaitehankinnat ovat aina pitkäaikaisia ratkaisuja, joilla on usein merkittävä osuus tietyn toiminnon tai prosessin onnistumisessa. Metoksen messuosastolla pääpaino on keittiön prosessien tehokkuutta ja tuotteiden laatua parantavilla laiteratkaisuilla. Havainnollistamme näitä mahdollisuuksia lukuisin demo-esityk-sin. Näiden seuraamiseen kannattaa varata riittävästi aikaa. Tarjonnasta voidaan mainita lisäksi kalusteutuudet, joilla parannetaan ruoan esillepanoa ja jakelun sujuvuutta.

Kuitenkin messuilla voidaan raapaista vain tarpeen pintaa ja varsinainen hankinta-päätös vaatii tarkempaa tutkimista. Tätä varten on käytettävissänne Metos Center Keravalla, jossa voimme tarkemmin paneutua asiakkaan tarpeisiin ja kokeilla lait-teita juuri hänen määrittelemää käyttötarkoitusta varten. Nämä Metos Centerin "messut" ovat käytössäsi vuoden jokaisena arkipäivänä.

Messujen merkitystä punnitessa, ei pidä myöskään unohtaa tapahtuman sosiaa-lista merkitystä. Messuilla tapaa runsaasti kollegoita, tavarantoimittajia ja muita oman alan sidosryhmien edustajia. Nämä kontaktit ovat hyvä tapa pysyä ajan ta-salla kehityksen suunnasta

Me metoslaiset olemme valmiina palvelemaan sinua. Kaikkina kolmena mes-supäivänä paikalla on koko Suomen myyntiorganisaatiomme, kouluttajamme, suunnittelijamme, tuoteasiantuntijat sekä huollon edustajat. Voit tulla ja tarttua tuttua hihasta tai halutessasi sopia tapaamisen etukäteen. Voit myös mainiosti kysyä osastomme info-pisteestä mistä löydät tutun yhteyshenkilösi tai kuka asi-antuntijoistamme voisi parhaiten auttaa juuri sinun asiassasi.

Tapaamisiin

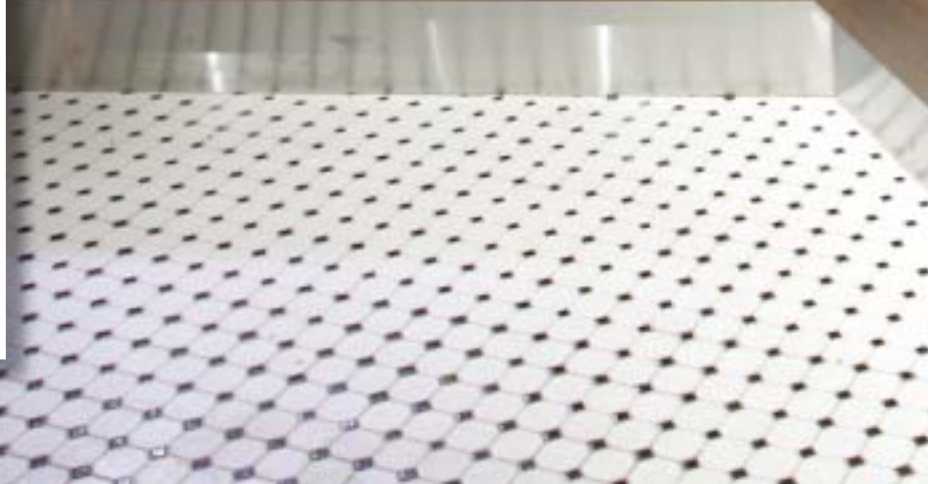
Heikki Törmä, myyntipäällikkö



P.S. Muistathan Gastro-messujen uuden rekis-teröitymiskäytännön. Messukutsun ja oman henkilökohtaisen rekisteröitymistunnuksesi löydät tämän lehden takakannesta.



KLAUS K JATKAA KALEVALAN TARINAA





Toscaninin avokeittiössä italialaiset keittiöherkut valmistuvat asiakkaiden silmien alla. Kuvassa Filip Forsberg (vasemmalla) ja Jukka Arola.



Ilmattaren uudessa keittiössä on tekemisen meininki. Markus Maulavirran kanssa kuvaan ehtivät Pasi Partio (vasemmalla), Maria Rätty ja Eero Suhonen.

Helsingin keskustassa Bulevardin ja Erotajan kulmauksessa sijaitseva Kotkan kortteli on ollut 60 vuotta tunnettu hotelli- ja ravintolatoiminnastaan. Korttelin toimintaan tuli uutta eloa, kun Klaus Kurkena tunnettu rakennus vaihtoi operaattoria vuonna 2004. Tässä Lars Sonckin suunnittelemassa rakennuksessa alkoi mittava remontti, joka valmistui viime vuoden lopulla. Uudeksi nimeksi tuli Klaus K. Täydellisen muodonmuutoksen kokenut ravintolamaailma pitää sisällään kolme erilaista ruokaravintolaa, joilla kullakin on oma keittiönsä.

Uuden Klaus K:n taustalta löytyy vahvaa alan osaamista. Pääomistaja NEXT Hotels & Restaurants Oy tunnetaan mm. Rivoli-, Salpaus- ja Linnea -hotelleistaan sekä Hirvihaaran ja Bodomin kartanoistaan. Klaus K on ensimmäinen kansainvälisen Design Hotels -ketjun suomalainen toimipiste. 38 maassa toimivan ketjun hotelleille yhteistä on se, että ne tarjoavat asiakkailleen mieleenpainuvia elämyksiä. Uuden hotellin kantavaksi teemaksi valittiin supisuomalainen Kalevala. Tämä käy hyvin yksin rakennuksen historian kanssa, onhan Klaus Kurki -niminen henkilökin tullut tunnetuksi Kantelettaren sivuilta.

Lifestyle-hotelliksi itsensä luokittelevan Klaus K:n rakennussuunnittelun on tehnyt suomalainen SARC ja sisustan suunnittelusta on vastannut ruotsalainen arkkitehtitoimisto Stylt. Panostuksesta kertoo se, että uuden hotellin huoneet kalustettiin yhtä tuolia lukuun ottamatta juuri tähän kohteeseen räätälöidyillä kalusteilla. Yksilöllinen ja moderni ovat oikeat sanat yleisilmettä kuvaamaan.

Kun tavoitteena on tarjota asiakkaiden kaikkia aisteja miellyttävä kokemus, asettaa se myös hotellin ravintolapalveluille kovat laatuvaatimet. Klaus K:n ravintolat saivat julkisuutta jo

Suomi-Filmi -teema toistuu sekä ravintola Filmitähden sisustuksessa että sen ruokalistalla, josta löytyy mm. "Jäniksen vuosi" ja "Suomisen Olli yllättää". Hauki kuuluu Ilmattaren sisustukseen ja menuun. Kuvassa oikealla taiteilija Virgini Loyn näkemys kotimaisesta kalasta.





Keittiöiden suunnittelussa on huomioitu myös astiahuollon tarpeet.

Katutason Toscanini on helposti lähestyttävä pistäytymispaikka.

kahdeksan kuukautta ennen avajaisia, kun yhtiö tiedotti palkanneensa keittiöpäälliköksen Markus Maulavirran. Suomalaisen ruoan ja erityisesti kotimaisten raaka-aineiden puolesta saarnannut Markus Maulavirta, jos kuka on mies paikallaan, kun lähtökohtana on Suomen kansalliseepos Kalevala.

- Minulla ei ollut mitään syytä vaihtaa työpaikkaa, mutta kun Harri Ojanperä otti yhteyttä ja kertoi tämän tarinan, niin innostuin siitä valtavasti. Samalla kyllä tiedostin, että haaste on valtava. Ehkä suurin haaste koko urallani, pohdii Maulavirta, joka vastasi edellisessä työssään Ravintola Nokan keittiöstä.

KOLME KEITTIÖTÄ JA IDENTITEETTIÄ

Klaus K sisältää kolme erilaista ruokaravintolaa, joilla kaikilla on omat keittiöt, vaikka paikat sijaitsevat hyvin lähellä toisiaan. Maulavirrasta tämä on välttämättömyys, jotta ravintoloille saadaan oma identiteetti ja mahdollisuudet kehittyä.

- Ravintoloista Ilmatar lukeutuu niin sanottuun fine dining -segmenttiin, ja sen ruokatuote lähtee vahvasti suomalaisista raaka-aineista. Alakeran Toscanini puolestaan on helposti lähestyttävä italialainen deli, jossa voi käydä nauttimassa pastaa ja lasin viiniä ilman suuria kumarruksia. Ravintola Filmitähden idea lähtee vanhoista 1940-luvun Suomifilmeistä, joista tullaan aina tähän päivään saakka, Maulavirta kertoo.

Keittiön noin 20 henkeä käsittävän tiimin kasamisessa auttoi oma rekrytointipäivä, joskin myös perinteinen viidakkorumpu sai alan ammattilaisia suuntaamaan uuteen paikkaan.

- Löysimme loistavan porukan. Näen tässä jou-

kossa oman roolini valmentajana, joka rohkaisee nuoria löytämään omat juttunsa. Tämä ei onnistu keittiöstä käsin, vaan on lähdettävä ulos. Itse kävin viime viikolla Kuhmossa, ja löysin sieltä paljon meille hyvin istuvia juttua, kuten esimerkiksi pettuleipäkiekot, Maulavirta innostuu ja painottaa kotimaisten raaka-aineiden erinomaisuutta.

- Selkeä tahtotila on, että meidän tulee olla ylpeä suomalaisuudesta. Meillä on lukematon määrä hienoja asioita, joista voimme olla ylpeitä.

ILMATARYHDISTEE ROHKEASTI

Haastatteluhetkellä hotellin sisustus oli viimeistelyvaiheessa ja avajaisiin oli aikaa kolme viikkoa. Ravintola Ilmattaren listaa lukemalla sekä keittiöpäällikkö Maulavirran innostunutta esitelyä kuuntelemalla voi ennustaa, että ravintola Ilmatar tulee olemaan Klaus K:n keulakuva, josta paikka tunnetaan. Listan makujen kehittämisessä työparina on ollut maailmalla mainetta niittänyt ruotsalainen huippumestari Marcus Samuelsson.

- Ilmattaren lista jakautuu kolmeen eri kokonaisuuteen. Makuja menneestä sisältää mm. sellaisia erikoisuuksia kuin hirvikaalikäärteet ja 15 tuntia haudutettu porsaankylki. Marcus & Markus -kokonaisuus käsittää mausteisempia vaihtoehtoja. Kalevala maailmalla -kokonaisuuden valitseva voi nauttia esimerkiksi appelsiinimaustetusta poronseläkkeestä tai Janssonin leivoksista, Maulavirta luettelee.

- Liian tiukkapipoinen ei saa olla. Kalevalan tarina on vahvasti mukana, mutta modernilla tavalla. Kaviaaria ja sampanjaa voi nauttia vilpusero päällä, Maulavirta rohkaisee.

TEKNIikka KÄDENTAITOJEN JATKEENA

Arkkitehti Lars Sonck käytti aikanaan kynää niin kaukonäköisesti, että kaikki kolme uutta ravintolakeittiötä saatiin sopimaan rakennukseen ilman suurempia seinien siirtelyjä. Keittiölaitteiden valinnassa haettiin toimivaa kokonaisuutta, jossa hyödynnetään alan viimeisintä tekniikkaa.

- Laittevalinnoilla ja niiden sijoittelulla voidaan vaikuttaa moniin asioihin. Suunnitteluvaiheessa ratkaistaan aika pitkälle se kuinka monta ihmistä kutakin tehtävää hoitaa. Induktiolaitteet olivat meille itsestään selvä valinta. Työviihtyvyys ja ergonomia ovat aivan eri tasolla, jos vertaa siihen, että täällä paahtaisivat valurautaliedet aamusta iltaan, Maulavirta vertailee.

Klaus K:n keittiöt ovat avoimia, joten ruoanvalmistus tapahtuu asiakkaiden silmien alla. Tämän vuoksi kaikissa ratkaisuissa on mietitty sitä, että työskentely sujuu mahdollisimman jouhevasti ja tilat saadaan pidettyä helposti puhtaina. Yksi yksityiskohta on sokkeleiden päälle nostetut työpöydät, joiden alle ei jää hankalasti puhdistettavia katveita.

- Keittiöhygienian suhteen ollaan menty viime vuosina paljon eteenpäin. Hygienian merkitystä ei saa unohtaa. Keittiö pitää olla aina siinä kunnossa, että sitä ei tarvitse hävetä. Siisteyteen voidaan vaikuttaa sekä työtavoilla että laiteratkaisuilla. Voimakkaasti kehittyneet astianpesuosastot ovat hyvä esimerkki siitä kuinka uusi tekniikka on helpottanut työskentelyä, Maulavirta kertoo.

Juho Mäyry

Ilmattaren tyylikästä avokeittiötä hallitsee Metos System Mont Blanc -liesisaareke, joka on integroitu pilarin ympärille.





Klaus K:n Ravintola Ilmattaren viihtyisästä ravintolasalista on näköala avokeittiöön.



Vallanvaihto, Janne Tirkkonen luovuttaa valtik-
kansa Paavo Lintuselle (kuvassa oikealla)



Paavo Lintusesta Metos

Centerin uusi keittiöpäällikkö

Metos Center on toiminut tammikuun toiselta viikolta lähtien uuden keittiöpäällikön Paavo Lintusen komennossa. Vuonna 1959 syntynyt Lintunen omaa pitkän kokemuksen erilaisista ravintoloista. Hänen ansioluettelossaan on merkintöjä yli tuhannen annoksen henkilöstöravintoloista pieniin fine dining –paikkoihin.

- Olen ollut aina innostunut ruoanlaitosta. Toinen kiinnostuksen aihe on tekniikka. Tässä uudessa hommassa yhdistyvät nämä molemmat. Tämä ja tietysti uteliaisuus oppia uutta, saivat minut vaihtamaan keittiöstä laitetoimittajan palvelukseen, Lintunen kertoo.

JÄRVISIMPUKOITA JA VALKOVIINIÄ

Dragsfjärdin kunnan Taalintehtaalta lähtöisin oleva Paavo Lintunen on opiskellut kokin ammattiin kolmeen eri otteeseen; Paraisilla suurtauloukokiksi, Maarianhaminassa ravintolakokiksi ja Tukholmassa keittiömestariksi. Ruokaa tuli laitettua toki ennen muodollista pätevyyttäkin. - Ensimmäinen keikka oli teini-ikässä. Luin äidin Kotikasari-lehteä ja sain sieltä innostuksen ranskalaisiin simpukoihin, Lintunen muistelee. - Ei muuta kun resepti talteen ja mopolla hakemaan simpukoita läheisestä järvestä. Kotibileissä syötiin sitten simpukoita ja juotiin valkoviiniä. Maku ei ollut kyllä mikään kummoinen, kaikki olivat sitä mieltä, että simpukat tuntuivat kumilta ja maistuivat mudalta, kertoo kunnollisten raaka-aineiden merkityksen kantapään kautta oppinut Lintunen.

KEN VOIS LIEKIN SAMMUTTAA

Ensimmäisen ammattikoulussa vietetyn vuoden jälkeen Lintunen pääsi kesätöihin Ruotsinlaivalle. - Olin ollut kyllä henkilöstöravintolassa kesätöissä, mutta laivalla opin kyllä kerralla mitä kova työtahti merkitsee. Kun kerran tulin töihin odotti keittiössä kolmen vuoron tiskit. Edellinen kaveri oli ottanut loparit, joten pesuosastolla pukkasi hieman ruuhkaa samaan aikaan kun laivasta meinasivat astiat loppua. Siitäkin selvittiin, vaikka välillä piti käydä vaihtamassa kenkiä, kun varpaista meinas tunto hävitä, Lintunen kertoo. Koulun jälkeen Lintunen sai pestin Ruissalon Rantasipiin. Vihreä kokki oppi yrityksen ja ereh-

dyksen kautta, että alkoholin kanssa ei sovi lät-rätä.

- Flambeerasin ensimmäistä kertaa salissa. Olin juuri virittelemässä pannua, kun yksi pikkupoika tuli viereen ihmettelemään ja huusi vielä isän ja äitinsäkin paikalle. Jotenkin tuli lorautettua sitä konjakkia liikaa, ja lieskat vetivät kattoon saakka. Pokka kuitenkin piti ja sain tilanteen hallintaan, vaikka säikähdin vähintään yhtä paljon kuin pakoon juosseet asiakkaat, Lintunen tunnustaa.

KOLME TYÖTARJOUSTA PÄIVÄSSÄ

Ruotsinlaivoilla työskennellessään Paavo Lintunen ehti piipahtaa tutustumassa Tukholman ruokaravintoloihin. Rujianpallas, hummerit, kuningaskatkaravut ja monet muut tuoret merenherkut saivat nuoren kokin muuttamaan länsinaapuriiin.

- Tein pienen kierroksen ja yhtäkkiä minulla oli kolme työpaikkaa, joista valita. Menin töihin hyvämaineiseen Wallonen-ravintolaan. Ruokatuote oli tasokas, olihan asiakkaina väkeä aina ministereistä lähtien, Lintunen kuvailee.

- Seuraava työnantaja, kalaravintola Kaj Plats 9, oli kyllä paikka, jossa opin todella paljon. Raaka-aineita tuli lentorahdilla ympäri maailmaa ja välillä juostiin tarjoilemaan ruokaa suoraan läheiseen laituriin parkkeerattuihin veneisiin, Lintunen kertoo.

KELPASI TRAKTORIKUSKILLEKIN

Paavo Lintusen mukaan yksi parhaita kokemuksia 20 vuotta kestäneeltä Ruotsin komennukselta oli Carl Butler –niminen ravintola. Ravintoloitsija Carl Butler oli valtakunnan julkis ja hänen vuonna 1974 kirjoittamansa keittokirja klassikko. Paikka veti asiakkaita magneetin lailla ja sinne järjestettiin fun club –matkoja myös Suomesta.

- Tehtiin jämäkkää perusruokaa ilman mitään krumeluureja. Reseptiikka oli kunnossa ja osaamista löytyi valtavasti. Keittiön laitteet olivat kyllä auttamattoman vanhanaikaiset, ja sitä puutetta jouduttiin paikkailemaan sitten monin tavoin, Lintunen kertoo.

Ravintola Gröna Jägaren on jäänyt Lintusen mieleen paitsi suosituista hanhipäivällisistään niin myös yhdestä harjannostajaiskeikasta.

- Meiltä oli tilattu aika suuritoinen joulupöytä yksin harjannostajaisiin. Teimme kaiken ajoissa

valmiiksi, pakkasimme tavarat muovilaatikoihin ja nostimme ne takapihalle hetkeksi odottamaan. Sillä aikaa kun haimme omia autojamme, niin kauhakuormaaja vei kaikki ruoat. Takapihalle ei jäänyt kuin renkaanjaljet, Lintunen selostaa ja kehuu tiiminsä venyneen myös tuon katastrofin paikkaamiseen.

- Onneksi meillä oli illan misat valmiina, joten inspiroimme niistä pikavauhdilla uuden joulupöydän. Sitten soitettiin ekstrapaikalle tekemään illaksi uudet.

HENKILÖSTÖRAVINTOLAT KIEHTOVAT

Myös henkilöstöravintolapuoli ehti tulla Paavo Lintuselle tutuksi Ruotsissa. Partena-nimisen catering-yrityksen palveluksessa hän pääsi myös talon omiin kokkikilpailuihin, joista tuli myös menestystä.

Vuosituuhannen vaihteen lähestyessä Lintunen päätti muuttaa nelihenken perheensä kanssa Suomeen. Uusi työpaikka löytyi Lordista, mutta kun perhetilanne muuttui, päätyi Lintunen pian hakemaan päivätoita. Tie vei Sodexholle, jossa Lintunen työskenteli neljässä eri keittiössä ennen Metokselle tuloaan.

- Koen henkilöstöravintolat todella haastavaksi toimintaympäristöksi. Olen saanut työskennellä paikoissa, joissa olen päässyt itse vaikuttamaan toimintaan. Muuttuva toimintaympäristö, erilaiset teemapäivät ja edustustarjoilujen kirjo ovat taanneet sen, että työpäivät eivät ole olleet samanlaisia.

- Mieleen on jäänyt mm. se, kun yhden talon ruokailijamäärä kasvoi kasvamistaan ja me hiimme samaa tahtia jakelun pullonkauloja pois. Kaikki onnistui hyvin, mutta viimeiseksi kasvun jarruksi tuli sali – istumapaikkoja ei enää riittänyt kaikille, Lintunen muistelee ja kertoo juuri suuren volyymin tuovan oman mielenkiintoisen haasteen toimintaan.

- Hienona tiimityön tuloksena muistan sen kun käynnistimme yhden keittiön viikonlopun aikana. Edellinen catering-yritys lähti perjantaina pois ja illalla keittiössä ei ollut laitteiden lisäksi muuta kuin kaiku paikalla. Lauantaiaamuna laituriin alkoi tulla kuorma-autoja ja maanantaina tehtiin lounas 1200 hengelle.

Metos Centerin keittiöpäällikkö Paavo Lintusen tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4210.

Joulukorttirahat MS-liiton palvelukotien toimintaan



Varainhankintapäällikkö Leena Reunanen (kuvassa vasemmalla) ja toimitusjohtaja Liisa Leiva kävivät joulukuussa Keravalla kertomas-
sa MS-liiton toiminnasta. Samalla he vastaanottivat lahjoituksen,
jonka luovutti Metoksen toimitusjohtaja Jarkko Ahlsten.

Metoksen Suomen myyntiyksikössä on tehty päätös lahjoittaa joulutervehdyksiin varatut rahat yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2005 kohteena oli Suomen MS-liiton palvelukotitoiminta.

MS (multippliskleroosi) on etenevä keskushermoston sairaus. Suomessa on 6000 - 7000 tautiin sairastunutta. MS ilmenee tavallisesti 20-40 vuoden iässä. Sairauden yleisimpiä oireita ovat normaalia nopeampi uupuminen, lihasten jäykkyys, tasapainovaikkeudet, näköhäiriöt ja virtsanpidätysongelmat.

MS-tautiin liittyy paljon selvittämättömiä asioita. Sairauden aiheuttajaa ei toistaiseksi tunneta, eikä siihen ole parantavaa lääkitystä. Arvoituksena on myös pysynyt se miksi MS-tauti on Varsinais-Suomessa ja Etelä-Pohjanmaalla yleisempää kuin muualla maassa.

Laaja kansainvälinen tutkimus on kuitenkin ottanut merkittäviä askeleita sairauden kulkuun vaikuttavien lääkehoitojen kehittämiseksi. Suomi on ollut MS-taudin tutkimuksen ja erityisesti kuntoutuksen saralla yksi edelläkävijämaita.

- Suomessa järjestäytyneen MS-toiminnan alkuna voidaan pitää tautia sairastaneen Greta Grönbergin työtä. Yhdistys perustettiin hänen aloitteestaan vuonna 1965, mutta omaa toimintakeskusta saatiin odottaa aina vuoteen 1988 saakka. Raha-automaattiyhdistyksen tuella rakennettua Maskun neurologista kuntoutuskeskusta on tämän jälkeen laajennettu, viimeisin lisärakennus valmistui vuonna 2002, liiton toimitusjohtaja Liisa Leiva muistelee.

KOLMAS PALVELUKOTITULOSSA

- Vaikka MS-tauti vaikeuttaa sairastuneen päivittäistä elämää monin eri tavoin, ei se suoranaisesti lyhennä elinikää. Sairastuneet ihmiset ovat usein perheellisiä ja mukana työelämässä,

joten MS koskettaa välillisesti varsin monia suomalaisia. Kuntoutuksella ja sopeutumisvalmennuksella on erittäin tärkeä rooli hoidossa, Liisa Leiva selvittää.

Yli 10 vuotta toiminnassa olleet Lappeenrannan ja Seinäjoen palvelukodit tarjoavat asumis- ja kuntoutuspalveluja niille, jotka eivät enää kykene asumaan kotonaan. Koska tulijoita on ollut jatkuvasti enemmän kuin vapaita paikkoja, ovat Suomen MS-liitto ja Uudenmaan MS-yhdistys käynnistäneet projektin uuden palvelukodin rakentamiseksi Helsingin Arabianrantaan.

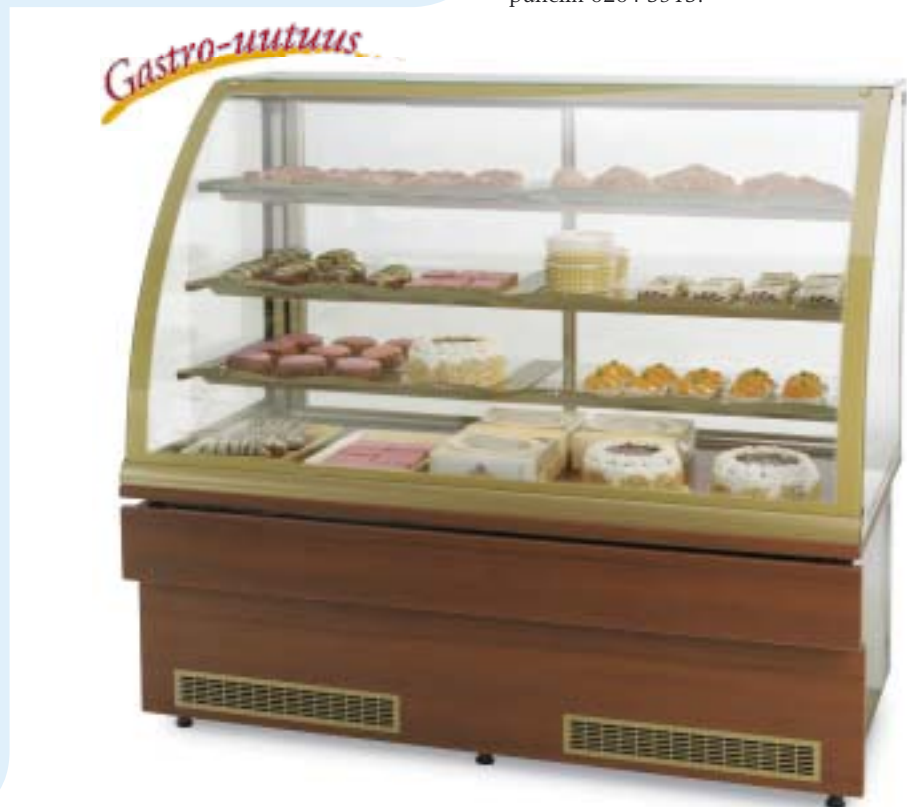
Metos-konditoriasasikot

Tyylikkää myyntikalusteet ovat kahvilan näyteikkuna ja luovat hyvän perustan niin koko sisustuksen yleisilmeelle kuin myynnin kehittymiselle. Uusien Metos-konditoriasasikojen linjakas muotoilu ja hyllyjen valaistus tuovat lasikoista myytävät tuotteet houkuttelevasti esiin.

Muotoilun lisäksi konditoriasasikkojen suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota puhtaanapitoa helpottaviin yksityiskohtiin. Sekä kaareva etulasi että hyllyt ovat helposti irrotettavissa. Tuplalasit sekä tiiviisti sulkeutuvat takaosan liukuovet vähentävät energiakulutusta ja estävät kosteuden muodostumisen lasipinnoille. Sisä- ja ulkokulma-asennuspala sekä kassapöytä tarjoavat runsaasti lisämahdollisuuksia rakentaa tyylikkää kokonaisuuksia. Väri vaihtoehdot ovat vakiona kirsikka, pähkinä ja hopea, joiden lisäksi lasikkoja voidaan toimittaa erikoistilauksesta asiakkaan haluamalla RAL-värillä.

Metoksen uusista konditoriasasikoista on saatavissa 900 ja 1400 mm pitkät versiot joko kylmäkoneella tai ilman. Kylmäkoneellisista malleista on tarjolla myös versiot, joissa käyttäjä voi säätää lasikon sisällä kiertävän ilman kosteustasoa. Tämän ansiosta esimerkiksi suklaa ja muut herkät tuotteet säilyttävät ulkonäkönsä ja rakenteensa pitempään.

Metoksen lasikkouutuuksiin voi tutustua Gastro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.



Metos-asennusseinä

Ammattikeittiön hygieniaan kuuluu oleellisenä osana kaikkien pintojen helppo puhdistettavuus. Tämä on ollut jo pitkään Metoksen rst-kalusteiden suunnittelun ja toteutuksen johtoajatus. Tämä näkyy muun muassa siinä, että kaikkien Metos-pöytien kansien alarakenne on aina pestävissä vedellä. Myös keittiön sähkö- ja vesiliitäntöjä tulee arvioida hygienian kannalta. Ratkaisuksi tähän haasteeseen on löytynyt Metos-asennusseinä, josta on erinomaisia käyttökokemuksia erilaisista keittiöistä.

Asennusseinä parantaa ammattikeittiön hygieniaa monin eri tavoin. Lattianpinnoitteessa ei ole enää reikiä sähköjohtojen läpivienneille ja pistotulpat asennetaan suojaaviin syvennyksiin. Esimerkiksi grillilaitteiden pistotulpat on suunniteltu oikealle korkeudelle, jolloin ne ovat täysin suojassa rasvaroiskeilta. Sähköliittymä asennusseinään tulee useimmiten katosta. Seinän sisälle on suunniteltu kannattimet sähköasennuksille. Lattialla makaavat sähköjohdot eivät enää ole siivouksen tiellä. Myös sähköasennusten ja huoltotoimenpiteiden helpottuminen ovat tervetulleita hyötyjä. Sekä veden että kaasun syöttö lait-

teille hoidetaan luontevasti seinän avulla. Asennusseinän sisällä keittiön dataliikenneyhteydet kulkevat turvallisesti ja se tarjoaa erinomaisen sijoituspaikan myös turvakytkimelle.

Asennusseinä voidaan kiinnittää kolmella eri tavalla. Alle voidaan tehdä sokkeli, joka päällystetään saumattomasti. Seinä voidaan kiinnittää myös suoraan olemassa olevan lattianpinnoitteen päälle. Kolmantena vaihtoehtona on kiinnitys jalkojen varaan, jolloin seinän alle jää 400 mm korkea tila. Seinän vakiokorkeudet ovat 1300 ja 1700 mm.

Matalamman seinän päälle voidaan lisätä erillinen hyllytaso pienille apuvälineille ja maustepurkeille. Hyllylle on käyttöä erityisesti silloin, kun asennusseinä sijaitsee kahden työyksikön välissä. Korke-

ampi asennusseinä palvelee myös näkösuojana ja tarjoaa korkeamman liitäntäpisteen sähkölle, vedelle tai kaasulle.

Metos-asennusseinä on moduulirakenteinen, joten se mukautuu vaivattomasti erilaisiin käyttöympäristöihin. Rakenteen on suunniteltu siten, että keittiössä tehtävät muutostyöt voidaan suorittaa joustavasti ja pienin kustannuksin.

Asennusseinä on nähtävissä Gastro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.



Gastro-uutuus





Jyväskylän Tilapalvelun tavoitteena tyytyväinen asiakas

Jyväskylän kaupunki keskitti vuonna 1992 kiinteistö- ja tilaomaisuuden hoidon yhdelle vastuorganisaatiolle. Seuraavana vuonna Jyväskylän Tilapalvelusta muodostettiin aito itsenäinen kiinteistöliikelaitos. Molemmissa jyvaskyläläiset tekivät pioneerityötä ja olivat liikkeellä ensimmäisenä Suomen kuntasektorilla.

Jyväskylän Tilapalvelun hallintaan kuuluu yli 80 keittiötä. Nämä on rakennettu eri aikakausina, joten sekä tilat että laitevarustus ovat varsin kirjavia. Mukana on sekä uusia kohteita, peruskorjattuja keittiöitä sekä myös vanhemmalla laitteistolla toimeen tulevia yksiköjä, joiden varustusta uusitaan laite kerrallaan sitä mukaa kun niiden korjaaminen ei ole enää taloudellisesti järkevää.

Yhteistä kaikille keittiöille on se, että Jyväskylän Tilapalvelun alla toimiva Kiinteistö- ja tilapal-

velut – tiimi koordinoi niiden ylläpitoa. Laitehankintojen valmistelussa tehdään yhteistyötä mm. kaupungin ruokapalveluyksikön, Kylän Kattauksen kanssa.

- Tiimiorganisaatiota rakentaessamme mietimme tarpeita asiakkaan lähtökohdasta. Löysimme ratkaisuksi kiinteistömanagerit, joiden lisäksi meillä on kaksi teknistä isännöitsijää, kiinteistöpäällikkö Olli Salmela selvittää.

Kolmen kiinteistömanagerin vastualueet ovat sosiaali- ja terveystoimi, sivistystoimi ja yhdyskuntatoimi. Kaupungilla on laskutavasta riippuen noin 150 – 200 aktiivikiinteistöä, jotka jakautuvat tasan managereiden kesken.

- Asiakkaan ei tarvitse miettiä kuuluuko joku asia suunnittelun, rakentamisen vai ylläpidon vastuulle, vaan hän saa kaiken palvelun omalta manageriltaan. Vuosittain tehtävät asiakastyty-



Kiinteistöpäällikkö Olli Salmela ja Metoksen palvelupäällikkö Armi Simonen käyvät läpi koneelta tulostettua listaa kaupungin keittiöistä. Uusia kohteita tulee nykyään harvemmin, kiinteistöjen saneerauksia ja pienempiä kunnostuksia sitäkin useammin.

väisyskyselyt toimivat meillä vertailukohtana. Niissä olemme pärjanneet varsin hyvin myös valtakunnallisesti, Salmela kertoo.

PAINOPISTE ENNAKOINNISSA

Myös Jyväskylässä painopiste on siirtynyt jo ai-koja sitten uuden rakentamisesta kiinteistöjen saneeraamiseen ja ylläpitoon. Kiinteistöpäällik-
kö Olli Salmelalla on asiaan hyvä vertailupoh-
ja, sillä hän on ollut kaupungin palveluksessa
30 vuotta. Työtehtävät kunnossapitomestarina,
koulumestarina, työpäällikkönä, teknisenä isän-
nöitsijänä ja kiinteistöpäällikkönä ovat antaneet
rakennusmestarille varsin kattavan kuvan Jy-
väskylän kiinteistöistä. Salmelan mukaan mer-
kittävin asennemuutos on tullut ennakoivassa
huollossa.

- Itse sain herätyksen joskus 1990-luvulla, kun
keskustelin paperiteollisuuden edustajien kans-
sa. Ei siellä odoteta koska joku kone putoaa pois
pelistä, vaan panostetaan ennakkohuoltoon ja
pyritään siihen, että yllättäviä käyttökatkoksia ei
synny. Toinen hyvä esimerkki löytyy hissien kun-
nossapidosta, jossa jo laki edellyttää, että laitteet
käydään säännöllisesti läpi, Salmela vertailee.

- Jos ajatellaan kiinteistön kunnossapitokus-
tannuksia per neliö, niin keittiöt ovat sieltä
kalleimmasta päästä, joten niillä on merkitystä
myös kokonaisuuden kannalta. Niukat määrä-
rahat ohjaavat suunnitelmalliseen toimintaan.
Tulevat korvausinvestoinnit tulisi pystyä en-
nakoimaan, eikä vain luottaa siihen, että rahat
ilmestyvät jostakin, Salmela painottaa.

- Juuri tässä tarvitaan keittiölaitteita huol-
tavien yritysten ja kaupungin kiinteistötoimen
yhteistyötä. Huoltoliikkeellä on varmasti paras
näkemys laitteiden kunnosta ja niiden jäljellä
olevasta käyttöiästä. Laitteiden käyttöasteet ovat
niin erilaisia, että pelkkä vuosimalli antaa vain
viitteellistä informaatiota, Salmela jatkaa.

MYÖS VANHAT LAITTEET KIRJOISSA JA KANSISSA

Metoksen Jyväskylän huoltotiimi on käynyt
kaupungin kaikki keittiöt läpi. Laitteet on nyt
dokumentoitu ja sovitut kohteet ennakkohuol-
lettu. Kolmevuotisen projektin hyödyt näkyvät
päivittäisessä toiminnassa mm. nopeampana ja
täsmällisempänä palveluna.

- Uudemmat laitteet olivat tietokannassa jo
aikaisemminkin, mutta nyt saimme myös kaikki
vanhemmat koneet dokumentoitua ja varus-
tettua huoltotunnuksin. Kun kaupungilta tu-
lee huoltotilaus, niin huoltotunnuksen avulla
saamme välittömästi tiedon siitä mikä laite on
kyseessä ja mitä toimenpiteitä sille on tehty.
Viime vuonna käyttöön otetut uudet käsipää-
telaitteet mahdollistavat sen, että tieto on aina
huoltomiesten saatavilla, Metoksen Keski-Suo-
men alueen palvelupäällikkö Armi Simonen
kertoo.

Myös asiakas voi tunnuksillaan seurata mm.
laitteiden huoltotilannetta Metoksen Extranet-
in avulla.

TULEVAISUUDEN HAASTEITA

Tulevaisuuden haasteista kysyttäessä kiinteistö-
päällikkö Olli Salmela mainitsee kaksi kuntapo-
liitiikasta tuttua sanaa, kuntien välinen yhteistyö
ja ulkoistaminen.

- Yksi asia on selvää – rahat tulevat olemaan
jatkossakin tiukalla, joten meidän täytyy löytää
uusia keinoja, jotta voimme tuottaa laadukkaita
palveluja. Teemme jo nyt läheistä yhteistyötä
maalaiskunnan kanssa, ja jatkossa tämä tulee
varmasti tiivistymään, Salmela arvelee ja kertoo
esimerkkinä päiväkodit, joita voidaan sijoittaa
aidon tarpeen, ei kuntarajojen mukaan.

- Ulkoistaminen tulee väistämättä yleisty-
mään. Jos esimerkiksi kaupunki ostaa kapasiteet-
tia ulkoa, niin myös Tilapalvelun vastuut ja rooli
täytyy määritellä uudelleen, Salmela kertoo.

Kiinteistöala on monen muun toiminnon
ohella saanut oman annoksensa tietotekniikkaa



Jyväskylän Tilapalvelu on hyödyntänyt menes-
tyksekkäästi tilaaja-tuottaja –mallia. Kiinteistö-
päällikkö Olli Salmelan vastuulle kuuluu kuu-
den hengen Kiinteistö ja tilapalvelu- tiimi.

ja kiihtyvällä tahdilla tulevia muutoksia. Oman
kuusihenkisen tiiminsä osaamisesta Salmela on
huolehtinut panostamalla koulutukseen.

- Alaan liittyvää koulutusta saa käytännössä niin
paljon, kuin kukin katsoo tarvitsevansa. Aika hy-
vin ihmiset ovat oma-aloitteisesti itseään kou-
luttaneetkin, Salmela kehaisee.

Tilapalvelun nimestä voisi päätellä, että he ovat
hankkineet omaan käyttöönsä kaupungin par-
haat tilat?

- No itse asiassa nykyiset tilat ovat varsin
epäkäytännölliset, mutta jonkin ajan kuluttua
päästään muuttamaan juuri peruskorjattuun
virastotaloon. Sitten meidänkin tilamme ovat
asianmukaiset, sijaiten muiden tilaajapalvelujen
yhteydessä, parantaen osaltaan myös asiakaspal-
velua, Salmela iloitsee.

Juho Mäyry



Piiraskartano



Kuvissa tuotannon alku- ja loppupää. Sami Siira ja Mitja Päivinen kaatavat Metos Proveno -padassa valmistetuneen lihapiiraan täytemassan anosteluvaunuun. Linjan lopuksi valmiit jäähtyneet lihapiirakat pakataan suojakaasupakkauksiin.

Piirakka- ja munkkituotteita valmistavan Piiraskartanon tuotemerkin tunnettavuus alkaa jo 80-luvulta. Viimeiset kymmen vuotta se on sijainnut Mäntsälässä ja on kasvanut tuotannoltaan keskisuureksi teollisuuden ja kaupan alihankijaksi. Vaikka suurin osa Piiraskartanon tuotteista myydään eri markkinointiyhtyritysten brändeillä on myös oma Piiraskartano-tuotemerkki valtakunnallisessa jakelussa mm SOK ja Tradekan -ketjuissa. Piiraskartanon tuotanto voidaan pääsääntöisesti jakaa neljään tuotantolinjaan, lihapiirakoihin, riisipiirakoihin, munkkituotteisiin ja pakasteviinereihin. Munkkituotteet markkinoidaan pelkästään sk-puolelle. Rinkeli-, possu- ja vadelmamunkit ovat valmispakasteita, joita ei tarvitse enää paistaa. Kahden - kolmen tunnin sulatus riittää, jonka jälkeen ne sokeroidaan ja tarjoillaan. Perinteisten riisipiirakoiden rinnalla tehdään raakapakasteena myös pienempää suureen suosion saavuttanutta cocktail-piirakkaa. HK:n lihapiirakat ovat Piiraskartanon suurin sopimusvalmistuksessa oleva tuoteryhmä. Lihapiirakoita valmistetaan puolessatoista työvuorossa aamun puoli neljästä aina iltaan puoli seitsemään. Paiston jälkeen lihapiirakat jäähdytetään, pakataan ja toimitetaan tuoretuotteena heti asiakkaan varastoon.

Piiraskartanon tuotantolinjat on ideoitu yrityksen sisällä omin voimin ja rakennettu useiden innovaatioiden kautta vastaamaan juuri parhaiten markkinoilta tulevaan kysyntään. Viimeisin panostus Piiraskartanossa tapahtui nyt vuodenvaihteessa lihapiirakoiden tuotantolinjan täytemassan valmistukseen. Kaksi Metoksen vanhaa keittopataa korvattiin yhdellä uudella Metos Proveno -kombipadalla. Molemmissa vanhoissa padoissa oli itse tehty patasekoitin. Toisessa padoista lihapiirakan sisusmassa ruskistettiin, jonka jälkeen se kipattiin vaunun kautta toiseen pataan jatkamaan kypsymistään. Voimia vaativaa siirtotyötä, kaapimista ja puhdistusta oli oltava tarjolla, eräkokojen olessa 200 – 300 kg. Nyt piirasmassa valmistuu uudessa Proveno-kombipadassa yhdellä napin painalluksella kerralla alusta loppuun. Yhden valmistuserän koko on noin 280 kg. Pata tyhjenetään kallistamalla sen sisältö kokonaisuudessaan siirtovaunuun, jolla se viedään tuotantolinjalle. Tästä lähtien massa jatkaa taas täysin automaattisesti.

Juuri kypsennetty lihapiirakan täytemassa irtoaa vaivattomasti uudesta padasta. Tuotantoerien välillä ja päivän päättyessä padan puhdistus on nopeaa, koska Metos Proveno ei polta tuotetta

padan pohjaan tai sivuihin kiinni.

- Tämähän on vielä liiankin hyvää ollakseen totta, olemme tehostaneet lihapiirakan täytemassan valmistusprosessia aimo harppauksen. Raskasta työtä säästyy huomattavasti. Tärkeimpänä olemme kuitenkin samalla huomanneet massan rakenteen ja maun paranemisen. Tasalaatuisuuteen päästään nyt myös vähemmällä valvonnalla, kertoo Eero Siira Piiraskartanosta.

- Tämä makuseikka on nyt vielä meidän toteamamme, mutta odotamme tästä vielä asiakkaan kommentteja, jotta voimme todeta asian puolueettomasti, lisää Eero.

Piiraskartano on perheyritys, jossa jatketaan töitä jo toisessa sukupolvessa. Tuotannon tehokkuus, nopea reaktiokyky kysyntämuutoksiin ja laatu ovat jatkuvan kehityksen ja tarkastelun alla. Kovan kotimaisen kilpailun ja ulkomaisen tuonnin paineessa vain jatkuva tuotekehitys varmistaa tuotemerkin säilymisen jatkossakin.

Juha Björklund



Metos Burlodge -vaunu mullistaa ruoanjakelun

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

Tervetuloa tutustumaan Burlodge-vaunuihin!

Burlodge-ruoankuljetusjärjestelmä on nähtävillä ja kokeiltavissa Keravan Metos Centerissä sekä Gastro-messuilla. Tule seuraamaan demoa.

Gastro-uutuus



Novaflex-tarjotinvaunu

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



Multigen- ja Minigen- ruoankuljetusvaunut

Monipuolinen järjestelmä hajautettuun jakeluun. Toimii tarjoilun apuna sekä soveltuu myös cook & chill-toimintaympäristöön.



RTS-tarjotinvaunu

Eristetty väliseinä jakaa tarjottimen lämpö- ja kylmäsäilytettävään puoleen.



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava
Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360
www.metos.com




ARABIA
FINLAND



ilo on pienestä kiinni.

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

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

Tervetuloa edullisille ostoksille

Poistoerä

9,90 €



Nyt realisoidaan viimeiset vanhalla muotilla tehdyt 500 x 500 mm pesukorit todelliseen uloskan-tohintaan. Korit eivät ole enää normaalissa myyntivalikoimassa, joten kannattaa hankkia kerralla suurempi erä.

4106142	Kuppi- ja lasikori	9,90	alv 0%
4106135	Lautaskori	9,90	
4106174	Aterinkori	9,90	

Poistoerä

-30%

Neljän kappaleen erä uudenkarheita Metos Multiline 3500 -induktioliesiä. RTCS-lämpötilanhallinta mahdollistaa lämpötilan automaattisen säätymisen halutulle tasolle. Kompaktin koon ja yksivaiheisen sähköliitännän ansiosta liesi on helppo asentaa ja se voidaan tarvittaessa siirtää eri työpisteisiin. Tuotekoodi Z4231303-E05. Hinta 2095,- alv 0%.



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.

Tässä yhteystiedot noutomyymälään:

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

Tuotteita rajoitettu erä, toimi nopeasti! Toimitus vapaasti Keravan varastosta välimyyntivarauksin. Tarjoukset voimassa niin kauan kuin tavaraa riittää.

Proveno-padoilla uusi ilme

Metoksen Proveno-kombipata on uusi-
nut ilmetään. Monipuoliset toimin-
not ovat nyt entistä helpommin käy-
tettävissä. Uusi pirteä ilme näkyy ennen kaikkea
padan toimintopaneelissa.

Kaikissa Proveno-padoissa on vakiovarusteena
ilman lisähintaa ruoanlämpötilaohjaus. Tämä
tieto on käyttäjälle paljon tärkeämpi kuin tek-
ninen höyrytilan lämpötila. Ruoanlämpötilatie-
toa tarvitaan myös omavalvontaa varten. Nyt
padan käyttöpaneeliin on lisätty oma HAC-
CP-näppäin, josta lämpötilatietojen keräämi-
nen voidaan käynnistää ja lopettaa. Merkkivalo
ilmoittaa milloin tietoa kerätään.

Ainoana valmistajana Metos tarjoaa patoja, jois-
sa on kokonaan varrestaan irroitettava saranoitu
kansi. Näin kannen puhdistaminen on äärettö-
män helppoa ilman kurkottelua.

Myös padan sisällä on tapahtunut teknistä kehi-
tystä. Jo ennestään erinomaista kosteudensuoja-
usta on edelleen parannettu. Proveno-padat ovat
alusta alkaen olleet suojausluokaltaan tiukim-
mat vaatimukset täyttäviä, kuului luokkaan
IPX5, mikä tarkoittaa, että laite kestää rois-
kuvan veden. Ainoastaan painepesurin käyttö
on kielletty. Suojausluokka testataan erityisellä
standardin määrittelemällä testillä, jossa vettä
suihkutetaan eri suunnista laitetta kohti. Am-
mattikeittiöissä paras yleinen suojausluokka on
juuri edellä mainittu IPX5.

Uudet Metos Provenot ovat nähtävissä Gast-
ro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä,
puhelin 0204 3913.

Gastro-utuus



Asiakaspalaute on kehitystyön perusta

Asiakaspalautteen kerääminen ja hyödyntäminen on yksi Metoksen laatujärjestelmän kulmakivistä. Vuoden 2005 aikana erilaiset palautteen keräysmenetelmät yhdenmukaistettiin. Tutkimuksen toteuttajaksi valittiin tamperelainen Innolink Research Oy.

Toukokuussa käyttöön otettu palautejärjestelmä toimii siten, että rekisteristä poimitaan kuukausittain satunnaisotannalla tietty määrä Metoksen tuotteita ja palveluita ostaneita asiakkaita. He saavat Innolinkiltä kyselylomakkeen joko postitse tai sähköpostin välityksellä.

Tuloksia tarkastellaan yhteenvetoina toiminnoittain ja alueittain, jolloin kehityskohdeet saadaan nopeasti eteenpäin. Asiakkailta tulleet yhteydenottopyynnöt yms. välitetään viipymättä asiasta vastuussa olevalle henkilölle. Asiakastytyväisyyskyselyt toteutetaan Suomen lisäksi saman sisältöisinä myös muissa maissa. Näin saadaan vertailutietoa eri markkinoilta.

Haluamme tässä yhteydessä kiittää kaikkia niitä satoja asiakkaita, jotka ovat antaneet meille arvokasta palautetta toiminnastamme. Korkean vastausprosentin lisäksi olemme erityisen ilahuneita siitä, että monet asiakkaat ovat kirjoittaneet vastauksiinsa lisäkommentteja. Nämä tiedot tarjoavat erinomaisen taustan numeroarvosanojen tueksi.



Keravan kaupungin ympäristöpalkinto Metokselle

Keravan kaupunki on myöntänyt vuoden 2005 ympäristöpalkinnon Metos Oy Ab:lle. Palkinto myönnettiin yrityksen ympäristö- ja laatujärjestelmän ansiosta sekä sen vaikuttavuudesta ja ulottuvuudesta yrityksen kaikille tasoille. Koska Metos on mukana keittiön kaikissa vaiheissa aina suunnittelusta koulutukseen ja huoltoon saakka, antaa se yritykselle myös aidoista mahdollisuuksista vaikuttaa siihen millaiseksi ympäristövaikutus lopulta muodostuu. Kaiken lähtökohdaksi on elinkaariajattelu.

- Erityisen palkittavaa Metoksella on ympäristöajattelun ja ympäristöjärjestelmän kattavuus kaikilla organisaatiotasolla. Metokselle on myönnetty ISO 9001 laatu- ja ISO 14001 -ympäristösertifikaatit, jotka kattavat Keravan tuotannon ja tuotekehityksen lisäksi Suomen kaikki myynti-, markkinointi-, huolto- ja logistiikkatoiminnot. Yhtiö on myös sitoutunut jatkuvaan kehittämiseen ympäristöasioissa", totesi ympäristöpalkinnon julkistanut kaupunginhallituksen puheenjohtaja Markku Liimatainen itsenäisyyspäivän aattona järjestetyssä palkinnonjakotilaisuudessa.

Palkinnon myöntämisen perusteissa raati kiinnitti huomionsa myös Metoksen kiinteistöön sekä kaupunkikuvan ja elinympäristön kehittämiseen. "Yrityksen kiinteistö on hyvin hoidettu ja ympäristöltään siisti. Se sopeutuu hyvin ympäröivään alueeseen ja kaupunkikuvaan", perusteli palkintoraadin puheenjohtajana toiminut Keravan kaupungin kehitysjohtaja Harri Nikander.

- Ympäristöpalkinto on hieno tunnustus tehostyöstä, ja rohkaisee edelleen kehittämään toimintaa, kertoo toimitusjohtaja Jarkko Ahlsten.



Metokselle myönnetyn Keravan kaupungin ympäristöpalkinnon kävivät noutamassa Pentti Kivinen (kuvassa vasemmalla), Pekka Mönkönen ja Jarmo Salminen.

Ympäristöpalkinnon myöntämisestä päätti kaupunginhallitus. Yrityksiä arvioi palkintoraati, jonka puheenjohtajana oli Keravan kaupungin kehitysjohtaja Harri Nikander ja jäsenenä kaupunginarkkitehti Irja Hult-Visapää ja ympäristösuojelupäällikkö Tapio Reijonen.

Ympäristöpalkinto jaettiin ensimmäisen kerran vuonna 2002. Ympäristöpalkinnolla Keravan kaupunki haluaa edistää ympäristöasioita ja kestävän kehityksen periaatetta pienessä suuressa kaupungissa.

- Keravan kaupunki on ihmisystävällinen ja tiivis yhteisö, jossa asuminen ja elinkeinotoiminnot ovat lähellä toisiaan. Tämän vuoksi on tärkeää, että kehitämme kaupunkia ja sen ympäristöä yhdessä siten, että niin asukkaat kuin yrityksetkin viihtyvät Keravalla, Liimatainen painotti.



Jannen reseptit



HÄRKÄRILLETTE (10 ANNOSTA)

LIHAN KYPSENTÄMISEEN:

1,0 KG	SONNIN RINTAA
2,0 L	ANKANRASVAA
0,2 KG	PORKKANAA
0,2 KG	PALSTERNAKKAA
0,1 KG	SELLERIÄ
1 KPL	LAAKERINLEHTI SUOLAA

RILLETEMASSAN MAUSTAMISEEN:

ROUHIHTUA MUSTAPIPPURIA	
2 TL	DIJON-SINAPPIA
1 TL	RAASTETTUA PIPARJUURTA
0,05 L	PUNAVIINIÄ
1 TL	VALKOSIPULIA (SUOLAA) (TIMJAMIA)

Ota sonnin rinnasta suurimmat kalvot pois ja mausta suolalla. Laita

gn-astiaan.

Laita ankanrasva, laakerinlehti ja paloittellut juurekset gn-astiaan. Tarkista että rasvaa tulee niin paljon, että liha peittyy rasvan sulaessa.

Valitse Metos SelfCooking Centerin kypsennysvalikosta prosessi Paistit/Yön yli kypsennys/Sisälämpö + 85 °C ja laita liha kypsennystilaan. Sulje ovi. Ohita ensin esilämmitys painamalla esilämmitys- kosketusnäppäintä, jonka jälkeen ohitetaan vielä käristysvaihe painamalla käristys- kosketusnäppäintä. Tässä tapauksessa lihan pintaan ei saa tulla väriä, joten kuumat kypsennysvaiheet ohitetaan em. näppäimiä painamalla. Yön yli kypsennys –prosessia käytettäessä Metos SelfCooking Center siirtyy lihan kypsyttyä automaattisesti lämpösäilytystilaan, jolloin lihan kypsyyssaste ja rakenne säilyvät juu-

ri halutunlaisena tarjoiluhetkeen asti.

Kun liha on kypsää, ota se pois rasvasta ja revi liha pieneksi ja kaada sekaan hieman sulaa ankanrasvaa. Mausta rouhitulla mustapippurilla, dijon-sinapilla, piparjuurella, punaviinillä ja valkosipulilla. Tarkista suola. Laita muottiin esim. gn-astiaan painon alle vähintään vuorokaudeksi.

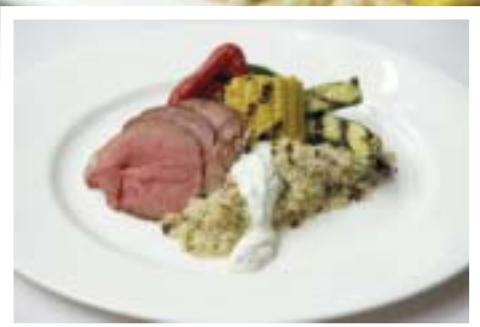
Tarjoiltaessa leikkaa rilletestä viipaleita tai ota annospaloja muotilla ja tarjoile paahdetun leivän päällä. Lisänä voit tarjota esim. salaattia ja piparjuurituorejuustoa.

PIPARJUURITUOREJUUSTO

0,1 KG	MAUSTAMATONTA TUOREJUUSTOA
0,1 KG	SMETANAA
0,01 KG	RAASTETTUA PIPARJUURTA

Sekoita kaikki aineet ja vatkaa hie-man. Tee massasta quenellejä, tarjoa härkärilleten kanssa.





KARITSAN PAISTIA, COUSCOUSIA JA JOGURTTI-MINTTUKASTIKETTA (10 ANNOSTA)

1,500 KG LUUTONTA KARITSAN PAISTIA MIELELLÄÄN TUOREENA SUOLAA ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA VALKOSIPULIA

Laita verkkoon tai sido paisti, mausta suolalla, pippurilla ja murskatulla valkosipulilla. Laita paisti ritilälle ja ritilä gn-astian päälle.

Valitse Metos SelfCooking Centerin kypsennysvalikosta Paistit/ Matalalämpökypsennys/Keskiväri/Sisälämpötila + 60 °C. Esilämityksen jälkeen laita paisti Self-Cooking Centeriin ja laita kypsennysmittari paikalleen, sulje ovi.

COUSCOUS

0,5 KG COUSCOUSIA
0,5 L VETTÄ
0,05 KG PINJANSIEMENIÄ
0,05 KG KORINTEJA TAI HIENONNETTUJA RUSINOITA
0,05 KG HIENONNETTUA PUNASIPULIA
0,075 KG VOITA
SUOLAA

Paahda pinjansiemenet paistinpannulla.

Sulata 1/3 voista kattilassa ja freesaa punasipuli voissa, lisää korintit ja pinjansiemenet. Lisää vesi ja mausta suolalla.

Kun vesi kiehuu, kaada sekaan couscous ja sekoita. Keitä pari minuuttia ja siirrä kattila liedeltä.

Lisää loppu voi, sekoita haarukalla irtonaiseksi ja anna seisoa n. 5

minuuttia, jotta couscous turpoaa kypsäksi.

Sekoita haarukalla vielä kerran, tarkista maku ja tarjoile.

JOGURTTI-MINTTUKASTIKE

0,300 KG MAUSTAMATONTA JOGURTTIA
½ PUNTtia TUORETTA MINTTUA HIENONNETTUNA

0,005 KG TUORETTA
RAASTETTUA
INKIVÄÄRIÄ
½ LIMEN MEHU
SOKERIA
SUOLAA

Sekoita kaikki aineet keskenään ja anna makujen tasaantua ainakin pari tuntia.



Janne Tirkkonen
Kehityspäällikkö



Metos Centerissä

tapahtuu aina - kevään uutuutena astianpesu- ja jäähdytyskurssit

Vuonna 2002 avattu Keravan Metos Center on lähtenyt neljänteen toimintavuoteen uuden keittiöpäällikön Paavo Lintusen johdolla. Paavo on 46-vuotias keittiömestari, jonka monipuolisessa ansioluettelossa on työnantajia aina ruotsalaisista fine dining-ravintoloista laivakeittiöihin. Edelliset viisi vuotta Paavo työskenteli Sodexholla, joten hän tuntee hyvin myös henkilöstöravintoloiden toimintaympäristön.

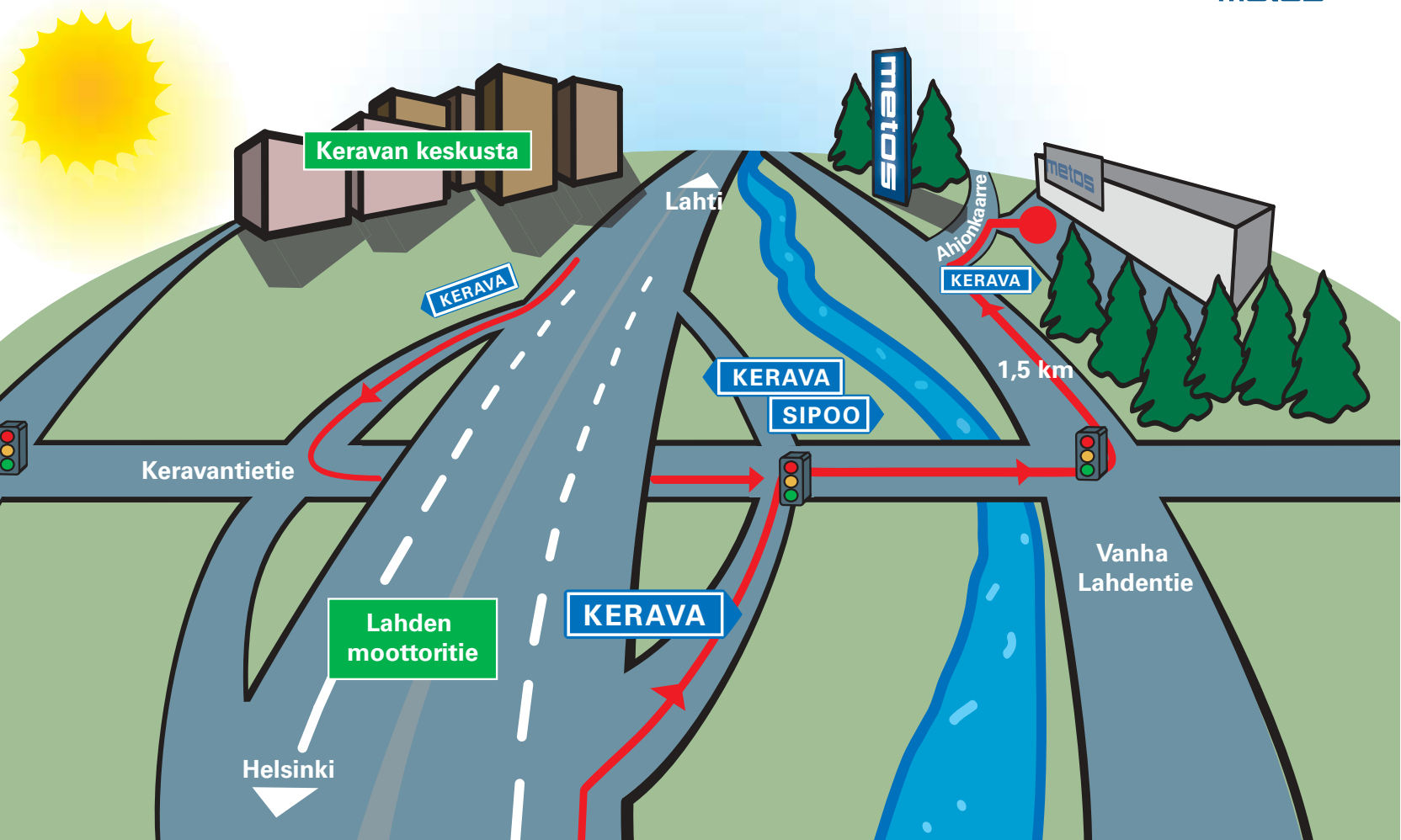
SUOSITUT KÄYTTÖKOULUTUKSET JATKUVAT

Metos Proveno-kombipadan, CPCM-yhdistelmäuunin ja SelfCooking Centerin käyttökoulutuksissa perehdytään laitteiden ominaisuuksiin teoriassa ja käytännön esimerkein. Opetus tapahtuu tehokkaissa pienryhmissä, joihin otetaan korkeintaan 15 henkilöä. Koulutukset on räätälöity kyseisille laitetyppeille ja ovat Metoksen

asiakkaille maksuttomia. Ohjelma on suunniteltu siten, että se sopii sekä keittiöille, jotka ottavat lähiaikoina käyttöön kyseiset laitteet että niille, jotka tarvitsevat aiheesta jatkokoulutusta. Kevään 2006 uutuutena otimme mukaan omat kurssit astianpesusta ja jäähdytyksestä. Näissä teorialuennot ja käytännön esimerkit antavat eväitä laitteiden oikeaan käyttöön. Kevään ohjelmassa on jäljellä vielä yksi jäähdytyskoulutus, seuraavan astianpesukurssin järjestämme syksyllä.

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





OHJELMA ON SEURAAVA:

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

Ti	28.3	Metos SelfCooking Center
Ti	11.4	Metos Proveno -kombipata
Ti	9.5	Metos SelfCooking Center
Ti	16.5	Jäähdytys
Ti	30.5	Metos Proveno -kombipata

UUSIA NIMITYKSIÄ METOKSEN MYNNISSÄ

Metos Oy Ab:n myynnissä on tehty alkuvuoden 2006 aikana seuraavat uudet nimitykset.

Keittiömestari Janne Tirkkonen, 34, on nimitetty kehityspäälliköksi. Hän vastuualueelleen kuuluu myynnin ja suunnittelun tukeminen tuotantokeittiöprojekteissa. Janne Tirkkosen tilalle Metos Centeristä vastaavaksi keittiöpäälliköksi on nimitetty keittiömestari Paavo Lintunen, 46.

MUITA MUUTOKSIA

Myyntineuvottelija Arja Rantanen on avioitunut ja ottanut itselleen uuden nimen Arja Söderholm.



Janne Tirkkonen



Paavo Lintunen

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

Tarjouksia



Lea Eriksson 0204 39 4616
Seija Lesell 0204 39 4421
Merja Jääskeläinen 0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa 13.4.2006 saakka! Toimitus varastosta välimyynnivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

METOS-MAUSTEVAUNU

Metos-maustevaunuissa mausteet kulkevat kätevästi työskentelypisteeseen. Vaunut ovat tukevia ja kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joissa kahdessa jarrut. Vaunuissa voidaan käyttää sekä Tetrapak-mallisia että muovisia Ø 90 mm mausteastioita.

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	alv 0 %
SPT-600	4554130	600x550x850	28 Tetra-Pak	345

Metos SPT-600 -maustevaunu



METOS-ASTIANPESUKONE



1 580,- €

Metos Master 2 on käyttäjäystävällinen perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Koneen katto ja luukku on eristetty. Näin pintalämpötila ja äänenpainetaso on saatu matalammaksi. Koneessa on tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalot sekä yksi kahden minuutin pesuohjelma. Koneen hygieeninen rst-rakenne ja altaan pyörästetyt nurkat helpottavat koneen puhtaana pitämistä. Helposti irrotettavat pesu- ja huuhtelubarret on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta. Altaan tilavuus on 25 litraa.

Astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Kohteisiin, joissa koneen tyhjennystä ei voida liittää lattiakaivoon, sopivat tyhjennyspumpulliset mallit (taulukossa DP-merkintä), joissa pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemärointiin. Pesukone liitetään lämpimään veteen.

Toimitus sisältää liitäntäsarjan veteen ja viemäriin, huuhteluaineannostelijan sekä lautas- ja välinekorin. Lisävarusteena koneeseen on saatavissa jalusta, lisäkorit, kalusteet, esipesusuihku, pesuaineannostelija nestemäiselle pesuaineelle ja paineenkorotuspumppu.

Master 2	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0 %
MM2	4195086	590x600x850	3,0 kW	400V3N~ 3,5kW 16A	1 580
MM2 DP	4195079	590x600x850	2,5 kW	230V1~ 3,2kW 16A	1 680
MM2 DP	4195093	590x600x850	3,0 kW	400V3N~ 3,5kW 16A	1 680
Lisävarusteet	Koodi	Mitat mm			alv 0 %
Pesuaineannostelija, neste	4158277				228
Jalusta MM2	4158871	590x535x500			197

Metos Master 2 jalustan päälle asennettuna. Jalusta, pöytä ja vaunu ovat lisävarusteita.

METOS-TEHOSEKOITIN

Metos SB-4 -tehoosekoitin on jokaiseen keittiöön sopiva tehopakkaus. Tarkasti leikkaavat terät, portaaton nopeudensäätö, helppo puhdistettavuus sekä lukuisat muut loppuun saakka mietityt yksityiskohdat ovat tehneet laitteesta yhden keittiömestareiden suosituimmista työvälineistä.

Vahva 1000 W moottori sekä portaaton nopeudensäätö pulssikytkimellä, ja erikois-pitkät terät takaavat täydellisen tehokkuuden ja erinomaiset tulokset käsiteltäessä sekä suuria, että pieniä ainesmääriä. Tilava, 4 litran kannu on erittäin kestävä, kevyt, läpinäkyvä ja siinä on tukevat kahvat. Mitta-asteikko: 0,5 – 3,8 litraa. Erikoispitkät leikkuuterät (72 mm). Syöttöaukko (läpimitta 26 mm). Annostelijan tilavuus 1dl. Kannu leikkuuterineen, kansi ja annostelija voidaan pestä astianpesukoneessa

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1 kW 10A hidas	625



625,- €

METOS-YLEISKONE

Metos Karhu 5 on ammattikäyttöön sopiva, 5 litran yleiskone vispaamiseen, vaimamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa.

Kahta säätönappia voi käyttää samanaikaisesti tai erikseen sekä portaattoman nopeuden säätämiseen että avaamis- ja sulkemistoimintoon. Lisälaiteliitin lihamylyllylle ja vihannesleikkurille. Kapasiteetti: Hiivataikina 2,5 kg, murotaikina 2 kg. Kermavaahto 1 ltr, valkuainen 16 munaa. Sokerikakku 12 kpl munia, jauheliha 4 kg. Vakiovarusteet: kulho ruostumatonta terästä, 5 ltr, valkoinen muovikansi kulholle, täyttökouru, taikinakoukku, lapa ja vispilä, kaikki rst. Lisävarusteet: Lihamylylly ja vihannesleikkuri. Tekniset tiedot: Ulkomitat: L 240, S 462, K 400 mm. Kansi ylhäällä syvyys 537 ja korkeus 558 mm. Sähköliitäntä: 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Nettopaino varusteiden kanssa: 22 kg

790,- €



LISÄKULHO JA KANSI
KAUPANPÄÄLLE

Metos	Koodi	alv 0%
Karhu 5 yleiskone	4191620	790
Lisäkulho 5 litraa	4191630	sis. hintaan
Kulhon kansi valkoinen	4191640	sis. hintaan

METOS PACOJET

Metos Pacojetin avulla loihdit huippumakuja tehokkaasti ja taloudellisesti. Laite sopii erinomaisesti esimerkiksi jäätelöiden, sorbettien, moussejen ja kastikkeiden valmistukseen. Tuotteita valmistetaan kerralla suurempi erä ja pakastetaan. Pacojetin avulla jäisestä massasta voidaan rouhia aina tarvittava määrä, jolloin hävikkiä ei synny käytännössä lainkaan. Toimitus sisältää kaksi kannellista astiaa.

Metos	Koodi	alv 0%
PacoJet-laite	4144890	2 450

2 450,- €

MESSUTARJOUKSENA
KAHDEKSAN ASTIAA JA
KANTTA KAUPANPÄÄLLE



Gastro-utuus

Pienet Metos Profi Light -rasvakeittimet on tarkoitettu kioski- tms. käyttöön. Keitin vie vähän tilaa ja se on helppo puhdistaa. Vastuselementti ja allasosa irtoavat nostamalla. Allas voidaan pestä koneessa. Toimitukseen kuuluu myös altaan kansi. Pistokeliitäntä.

Metos	Koodi	Til. l	Kap. kg	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0 %
Profi Light	4172127	4	6	203x376x296	230V 1~2,3kW 16A	99



99,- €

Monipuolinen Pacojet

Pacojet mahdollistaa vaativien makujen valmistuksen tehokkaasti ja taloudellisesti. Laitteella teet nopeasti esimerkiksi maistuvat kastikkeet.

Pacojet on ainutlaatuinen ruoanvalmistuslaitte, jota käytetään maailmalla niin makeiden jälkiruokien kuin keittojen ja kastikkeiden valmistuksessa. Pacojetia hyödynnettäessä komponentit voidaan valmistaa suurempina erinä ja pakastaa käytettäviksi tarpeen mukaan. Koneessa olevat terät rouhivat jäisestä massasta halutun annosmäärän. Loput voidaan laittaa pakastimeen odottamaan myöhempää käyttöä, joten hävikkiä ei käytännössä synny lainkaan.

Ruoanvalmistuksen nopeus, tehokkuus ja taloudellisuus ovat Pacojetin etuja. Kaikkein tärkein on aina tasainen laatu – etukäteen mietityt huippumaut ja haluttu rakenne voidaan taata kaikissa olosuhteissa.

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

KASTIKERESEPTJÄ PACOJETILLE

PAPRIKAKASTIKE

PUNAISTA TAI KELTAISTA PAPRIKA

SIPULIA
VALKOSIPULIA
OLIIVIÖLJYÄ
SUOLAA
PIPPURIA
KASVISLIENTÄ

Kuutioi paprikat, leikkaa sipulit ja valkosipulit. Freesaa paprika, sipuli ja valkosipuli oliiviöljyssä, lisää mausteet.

Laita seos Pacojet-sylinteriin anna jäähtyä ja pakasta.

TAPENADETAHNA

550 G MUSTIA OLIIVEJA
80 G SARDELLIA
40 G KAPRISMARJOJA
25 G VALKOSIPULIA
0,04 L SITRUUNAMEHUA
1 DL OLIIVIÖLJYÄ
200G MUSTIA OLIIVEJA

Laita 550 g oliiveja, sardellit, kaprikset, kuorittu

valkosipuli, sitruunamehu ja oliiviöljy PacoJet-sylinteriin.

Pakoteeraa kerran lisävarusteena saatavalla ”kutteriterällä”. Paina massa tiiviiksi sylinteriin ja laita sylinteri pakastimeen vuorokaudeksi.

Pakoteeraa pakastettu perusmassa kerran kokonaan.

Hakkaa 200 g oliiveja karkeaksi ja lisää tapenade perusmassaan saadaksesi massan rakenteen oikeanlaiseksi.

PESTO

650 G TUORETTA BASILIKAA
40 G PINJANSIEMENIÄ
1,2 DL OLIIVIÖLJYÄ
50 G VALKOSIPULIA
1 TL SUOLAA

Kiehauta basilika ja jäähdytä jäävedessä.

Purista kuivaksi ja hienonna karkeaksi. Sekoita kaikki aineet kunnolla ja laita Pacojet sylinteriin Paina tiiviiksi ja laita pakastimeen.

Tarjottaessa pakoteeraa kerralla vain se määrä, jonka tarvitset.

YRTTIVESI

400 G LEHTIPERSILJAA
150 G KIRVELIÄ
150 G RAKUUNAA
20 G VOITA
40 G SALOTTISIPULIA
3 DL VETTÄ

Poista yrteistä varret, kiehua ja jäähdytä jäävedessä.

Hienonna yrtit karkeaksi. Kuullota salottisipuli voissa, jäähdytä.

Sekoita kaikki aineet ja laita Pacojet sylinteriin, kaada vesi päälle, sekoita. Pakasta sylinteri.

Vinkki: Kesäaikaan, jolloin yrttien hinta on edullisempi ja laatu parempi, tee kerralla isompi määrä. Pakoteeraa kokonainen sylinteri kerralla ja vakumoi tuote välittömästi, niin saat talveksi edullisempia ja korkealaatuisempia tuotteita.



TOMAATTICONSOMME

100 G	TOMAATTEJA
30 G	AURINKOKUIVATTUJA TOMAATTEJA
0,02 L	OLIIVIÖLJYÄ
50 G	SIPULIA
1 KPL	VALKOSIPULIN KYNSI
60 G	TOMAATTIPYREETÄ
300 G	NAUDAN PAISTIA
1 TL	SOKERIA
1 OKSA	TUORETTA BASILIKAA
½	TUORETTA LAAKERINLEHTEÄ
10 KPL	TUORETTA PIPPURIA
2 KPL	MUNANVALKUAISTA
3 L	LIHALIENTÄ

Kuutioi tuoreet ja aurinkokuivatut tomaatit, sipuli ja valkosipuli.

Kuutioi naudan paisti pieneksi. Suikaloi basilika ja laakerinlehti, murskaa pippuri. Freesaa sipuli ja valkosipuli oliiviöljyssä. Lisää tomaatit, tomaattipyre ja sokeri.

Anna jäähtyä ja laita Pacojet-sylinteriin.

Lisää lihakuutiot, mausteet ja munanvalkuainen. Sekoita hyvin.

Tiivistä massa sylinteriin ja pakasta.

Tarjoiltaessa pakoteeraa annos kerrallaan tai tarvittaessa koko sylinteri.

Laita kattilaan ja lisää kylmää vahvaa lihalientä 3 dl/Pacojet-annos. Sekoita hyvin, kiehauta ja hauduta 5 minuuttia.





HILJAA HYVÄ TULEE – RUOANLAITOSSAKIN

Matalalämpökypsennys

Kiire on tänä päivänä valitettavan yleinen ilmiö, josta on tullut hyväksyttävä selitys yhteen jos toiseenkin epäonnistumiseen. Tiedämme, että monessa paikassa, kuten esimerkiksi liikenteessä liiallinen kiire on pahasta, joten miksi sitten ruoanlaitossa pitäisi kiirehtiä, jos se kerran huonontaa lopputulosta? ”Hiljaa hyvä

tulee” -sanonta kuuluu myös ammattikeittiöön. Matalalämpökypsennyksessä ei pidetä kiirettä ja se näkyy lopputuloksessa – ruoka maistuu hyvältä ja jää mieleen.

Kypsennysteknologia on kehittynyt viime vuosina suurin harppauksin. Tämän myötä myös kypsennysajat ovat lyhentyneet. Lähestymmekö

jo rajaa, jota nopeammin ruokaa ei enää yksinkertaisesti voi kypsentää ottamatta riskiä, että lopputulos onkin huonompi?

Elintarvikkeiden pakastamisessa ei sovi hidastella, koska silloin pääsee muodostumaan suuria jääkiteitä, jotka rikkovat tuotteen solurakenteen. Mitä nopeammin jäätyminen etenee, sitä



pieni keskiosa on halutunlainen. Lämmölle pitää siis antaa aikaa siirtyä hitaasti, jolloin saadaan näyttäviä ja maukkaita tuotteita; pinnassa haluttu väri ja tuote on sisältä täysin tasalaatuinen.

LIHAN RAKENNE JA KÄYTTÄYTYMINEN KYPSENNYKSESSÄ

Lihasset muodostuu lihassyistä, jotka puolestaan muodostavat lihassykimppuja. Lihassyiden ja lihassykimppujen ympärillä on sidekudosta. Kun joukko lihassykimppuja ”paketoidaan” vielä sidekudoksella yhteen, muodostuu lihas.

Haastavaksi lihan kypsennyksen tekee se, että mureuden, mehukkuuden ja osin sitä kautta maittavuuden kannalta olisi huomioitava sekä lihassyiden että koossa pitävän sidekudoksen käyttäytyminen eri lämpötiloissa. Koska eri lämpötilat vaikuttavat itse lihassyihin ja lihan sidekudokseen eri tavalla, on kypsennys ikään kuin tasapainoilua etujen ja haittojen välillä.

Lihassyiden kannalta lämpötila vaikuttaa seuraavasti: lihassyiden proteiinien denaturoituminen sitkistää lihaa 40-50 asteessa. Sen jälkeen lihassyt alkavat mureutua mureuden ollessa suurimmilla 60-64 asteessa. Kun lämpötila nousee tätä korkeammaksi lihassyiden proteiinit alkavat koaguloitua, jolloin lihasmehu valuu ulos, lihasta tulee kovaa ja kuivaa ja painohävikki suurenee.

Lihan sidekudokseen lämpötila vaikuttaa puolestaan seuraavasti: 50 asteesta alkaen sidekudoksen kollageeni kutistuu, tehden sitä voimakkaammin 65-70 asteen lämpötilassa. Kun lihaa pidetään pitkään +65 asteessa, kollageeni alkaa pehmetä. Sidekudoksen rakenne pehmenee aina jopa lähelle sadan asteen lämpötilaa, mutta lihassyiden kannalta näin korkea lämpötila ei ole toivottava.

Myös kypsennysajalla on suuri vaikutus molempiin lihan osiin. Pitkäaikainen kuumennus sitkistää lihassyitä, kun niiden proteiinit koaguloituvat. Toisaalta pitkäaikainen ja kostea kuumennus pehmentää sidekudosta muuttamalla sen kollageeniin gelatiiniksi.

Matalalämpökypsennyksen erinomaisuus perustuukin siihen, että kypsennettäessä lihaa pitkään alhaisessa lämpötilassa sidekudos alkaa pehmetä ajan myötä, mutta alhaisen lämpötilan ansiosta lihassyt eivät vielä juurikaan kovetu. Näin myös lihasneste pysyy tuotteen sisällä.

Liha on mureimmillaan noin +60 - +64 asteisena. Lämpötilan kohotessa tätä suuremmaksi, painohävikki kasvaa ja liha kuivuu. Yli +70 asteen lämpötilat ovat monen tuotteen kohdalla jo liian korkeita.

Yksiselitteisiä kypsennysohjeita eri ruhon osille ja lihatuotteille ei voida määrittellä, koska esi-

merkiksi jo lämmön etenemisnopeus riippuu useasta eri tekijästä. Lämpö etenee eri tavoin muun muassa lihan koosta, muodosta, sidekudoksen- ja rasvapitoisuudesta sekä luiden määrästä riippuen.

Liha johtaa melko huonosti lämpöä, jolloin lihan koko ja muoto vaikuttavat merkittävästi kypsennykseen. Kaksi lihanpalaa voivat olla saman painoisia, vaikka toinen on päälle päin katsottuna tuplasti suurempi. Koon kasvaessa kaksikertaiseksi saattaa kypsennysaika pidentyä jopa nelinkertaiseksi.

MITKÄ LIHATUOTTEET OVAT SOPIVIA?

Hallitulla matalalämpökypsennyksellä voidaan todellakin vaikuttaa lihan tarjoilulaatuun. –Oikeastaan kaikki naudan osat soveltuvat hyvin matalalämpökypsennykseen, toteaa Metoksen kehityspäällikkö ja keittiömestari Janne Tirkkonen. –Esimerkiksi usein sitkeä härän rinta saadaan matalalämpökypsennyksessä mureaksi ja huomattavasti sisäfilettä edullisemmasta raaka-aineesta saadaan erittäin laadukas lopputuote, jatkaa Janne Tirkkonen. Porsaanlihan kohdalla matalalämpökypsennys ei ole niin käyttökelpoinen kuin naudanlihan kohdalla. Tosin esimerkiksi joulukinkut ja potkat tulevat erinomaiseksi käyttämällä kypsennysmenetelmänä yön yli haudutusta.

MATALALÄMPÖKYPSENNYKSEN MIKROBIOLOGIAN KANNALTA

Mikrobien kasvuun vaikuttavat ravinto, kosteus, lämpötila, happi/hapettomuus sekä aika. Matalalämpökypsennyksessä tuotteen lämpötila on pitkän aikaa mikrobien kasvulle otollinen. Hyvän hygienian avulla voidaan matalalämpö-

vähemmän ja sitä pienempiä jääkkeitä syntyy ja sitä vähemmän tuotteen rakenne rikkoutuu. Liian hitaasti pakastettu tuote ”laskee alleen” eli sen sisältämä neste ”karkaa” tuotteen sulaessa lätköksi lautaselle.

Lihan kypsennyksessä tilanne on toinen. Jos haluttu sisälämpötila yritetään saavuttaa mahdollisimman nopeasti, joudutaan käyttämään liian korkeaa lämpötilaa. Tämän seurauksena tuote kypsyy liikaa pinnasta ja sen alta ennen kuin tuotteen keskiosassa saavutetaan haluttu kypsyyssaste ja lämpötila. Korkea kypsennyslämpötila nostaa tuotteen pintalämpötilan lähelle sataa astetta ja vielä syvällä alapuolessakin lämpötila saattaa nousta esimerkiksi 80 asteeseen. Lopputuloksena kova ja kuiva lihatuote, ainoastaan





- Kontaminaatio kosketuksen kautta, kuten työvälineistä, työpinnoista tai suojarahansikkaista, on oleellisempi huomioitava riski kuin ilman välityksellä tapahtuva kontaminoituminen, opastaa LTK:n Tarja Kärkkäinen.

kypsennyksen eduista kuitenkin nauttia turvalisin mielin.

Muutaman pääasian hallitseminen ja muistaminen antaa jo varsin kattavan turvan mikrobiologisia riskejä vastaan.

- Puhtaus, lämpötila ja toimintojen pitäminen erillään, luettelee LTK:n elintarvikehygieniapalvelujen ja mikrobiologian projektipäällikkö Tarja Kärkkäinen varmalla, jo vuosikymmenien kokemuksellaan.

On syytä pitää mielessä, että kypsennyksen kannalta laadukkaasti matalassa lämmössä pitkään kypsennetyssä tuotteessa ainoastaan hyvin ohut pintakerros saavuttaa lyhyeksi ajaksi sellaisen lämpötilan, joka tuhoaa mahdollisia pilaajamikrobeja. Valtaosassa tuotetta lämpötila jää alhaiseksi esimerkiksi vain alle +65 asteen ja suuressa osassa tuotetta lämpötila on pitkään mikrobikasvustolle otollinen. Kun hygienia-asioista huolehditaan ammatti-

maisesti ja tinkimättömästi, mikrobiologiset riskit myös matalalämpökypsennyksen osalta ovat pieniä, joskaan ei voida sanoa, etteikö niitä olisi lainkaan.

- Kaikissa ohjeissa pitäisi mennä aina huonoimman vaihtoehdon mukaan, toteaa Tarja Kärkkäinen ja korostaa koko ketjun merkitystä.

- Aina ei riitä, että oma toiminta on kunnossa, koska koko tuotantoketjussa pelloilta pöytään ja suuhun on myös monia muita tekijöitä ja käsitelijöitä. Aina ei voi tietää, ovatko kaikki lenkin ketjut pitäneet ja hoitaneet osuutensa hyvin.

Myös lihan temperoituminen saattaa askarruttaa hygieniasta huolestunutta kokkia. Tunnettu tosiasiahan on, että liha kypsyy tasaisemmin ja kypsennystulos on ”parempi”, kun lihan annetaan temperoitua huoneenlämmössä ennen varsinaista kypsennystä.

- Suuret tuotteet on aina sulatettava kylmätiloissa, muistuttaa Tarja Kärkkäinen.



☆☆☆ ☆▲◆◆▲*◆■▼❁

Vuonna 1940 perustetun osuuskuntamuotoisen Lihateollisuuden tutkimuskeskuksen omistavat Atria, HK-Ruokatalo ja Järvi-Suomen Portti. 25 henkilön voimin se tuottaa koulutus-, konsultointi-, tutkimus-, laboratorioanalyysi-, koetehdas- ja -leikkaamopalveluja sekä toimittaa Lihtalustuslehteä. LTK:n tehtävän on kehittää omistajiensa ja asiakkaidensa liiketoimintaa. Sen ydinosaamisalueita ovat lihateknologia, tuotekehitys ja koko tuotantoketjun tehokkuus ja laatu. LTK:n toimipiste on Hämeenlinnassa (www.ltk.fi).

– Sulatuksessa syntyvät valumat eivät myöskään saa levitä. Varsinaisen temperoitumisajan huoneenlämmössä tulee olla järjevä, esimerkiksi 30 ehkä 60 minuuttia, ei siis liian pitkä. Jos tuotteiden suojana käytetään huppua (esimerkiksi kylmiössä), mikä estää myös kuivumista, niin huput ovat sitten kertakäyttöisiä, neuvoo Tarja Kärkkäinen.

SUOMI ON MALLIMAA

Suomen lihatuotteiden elintarvikehygieninen taso läpi koko ketjun, alkaen tuotantotiloilta kuluttajille on erinomaisella tasolla. Meiltä tullaan ottamaan oppia muualle maailmaan. Hyvin suurella todennäköisyydellä voidaan sanoa, että tunnetun teollisen yrityksen pakkaama ja pitävän kylmäketjun läpikulkenut liha on ongelmatonta pinnalta aina tuotteen sisäosiin. Riski kasvaa, kun liha on pakkaamatonta ja leikkaamista tai jalostusta tehdään tiloissa, joiden hygienia on puutteellista tai lihan käsittelyssä tehdään virheitä.

- Kontaminaatio kosketuksen kautta, kuten työvälineistä, työpinnoista tai suojahansikkaista, on oleellisempi huomioitava riski kuin ilman välityksellä tapahtuva kontaminoituminen, opastaa

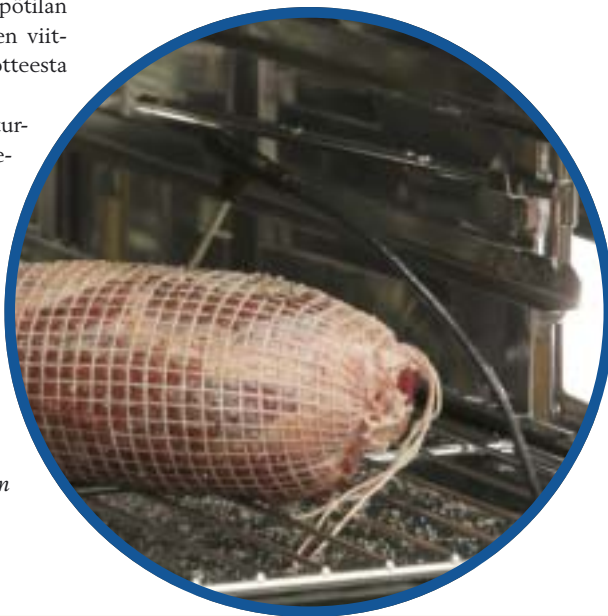
Tarja Kärkkäinen.

Niinpä niin, samoilla suojakäsineillä ei pidä käsitellä pakkaamatonta lihaa, käydä varastossa ja käsitellä rahaa kassalla.

Matalalämpökypsennyksen kohdalla koko tuotantoketjun hygienian merkitys korostuu. Jos kypsennettävässä lihassa on runsaasti pilaajamikrobeja, ne ehtivät erittäin hitaan lämpötilan nousun aikana aiheuttaa pilaantumiseen viittaavia muutoksia, jotka voivat tehdä tuotteesta elintarvikkeeksi sopimattoman.

Lihankaan kohdalla ei maittavuuden ja turvallisuuden tarvitse olla toisiaan poissulkevia. Ammattitaitoa on hallita molemmat asiat yhtä aikaa ja joka kerta. Suomessa laadukas ja osaava alkutuotanto ja jalostusketju luo onnistumiselle hyvät edellytykset, joten kun oma ruokatuotanto pidetään yhtä hyvällä tasolla, niin on varmaa, että yhä useampi asiakas toteaa, että ”nyt olisi taas hyvän pihvin paikka!”

Juha Jokinen



Hyvät kypsennyslaitteet ”varjelevat” lihan arvokkuutta

Koska lihan kypsäminen vaatii tarkkuutta, on kypsennyksen apuna syytä käyttää laitteita, joiden lämpötilanohjaus on tarkka. Kypsäysastetta kannattaa seurata laadukkaalla ja tarkalla kypsennysmittarilla. Aikaisemmin kypsennettiin enemmän ”näppituntumalla”, mutta hyvä kypsennysmittari on oiva apuväline varmistamaan, että tuote saadaan tarjolle halutunlaisena myös suu- ralle joukolle.

Metoksen vuonna 2004 markkinoille tuomassa uudessa kypsennyskeskuksessa Self-Cooking Centerissä on useita täysautomaattisia älykypsennysprosesseja erilaisille arvokkaille lihatuotteille. Näiden ansiosta vaativankin kypsennys onnistuu joka kerta yhtä vaivattomasti ja tasalaatuisena.

Kypsennysprosessien käyttäjän ei tarvitse miettiä eri kypsennystoimintoja, höyryn käyttöä, lämpötiloja, kypsennysaikaa tai puhaltimen nopeuksia. Käyttäjän ei myöskään tarvitse ohjelmoida tai käyttää hankalia ohjelmia – määritelty laatu voidaan saavuttaa kaikissa olosuhteissa.

ÄLYKÄSTEKNOLOGIA HUOLEHTII KYPSENNYKSESTÄ

- Valmiit älykypsennysprosessit: paistit, kuorutetut paistit, matalalämpökypsennys, matalalämpöhöyrytys, Delta-T jne.
- Älykkäät prosessit eri kokoisten tuotteiden samanaikaiseen kypsennykseen – kun pienin on valmis, muiden kypsennystä jatketaan
- Älykkäät yön yli –kypsennysprosessit, joiden avulla voidaan valmistaa huippulaatua olematta

itse paikalla. Aamulla vuoron alkaessa kaikki on valmiina. Tuotteessa on mehukkuus tallella ja kypsennysväkivi hämmästyttävän pieni.

- Vakiovarusteena erittäin tarkka ja älykäs kypsennysmittari, jossa on kuusi lämpötilanmittauspistettä. Mittari on kiinteästi kypsennystilassa, joten se on mikrobiologisesti puhdas, kun se työnnetään kypsennettävään tuotteeseen.

Juha Jokinen



Tervetuloa Gastro-messu

Joka toinen vuosi järjestettävä Gastro-tapahtuma on vakiinnuttanut paikkansa ammattikeittiöalan ykköstapahtumana. Metokselle Gastro on ollut aina näytön paikka, näin myös tänäkin vuonna. Haluamme tarjota asiakkaillemme mahdollisimman monipuolisen kuvan erilaisista ratkaisuista, jotka auttavat ammattikeittäjiä menestymään.

Osastollamme voit tutustua viimeisimpiin laiteuutuuksiin ja lukuisat demot kertovat havainnollisesti mitä uusi tekniikka mahdollistaa. Parhaat osaajamme ovat valmiina palvelemaan sinua. Toivotamme sinut lämpimästi tervetulleeksi.

Osastomme 6a19 löydät vanhalta tultalta paikalta pääsisäänkäynnin vierestä. Messukutsun löydät tämän lehden takakannesta. Muistathan rekisteröityä kävijäksi etukäteen!

Metos Burlodge –ruoankuljetusvaunut ovat oikea valinta silloin, kun ruoan oikea maku, rakenne ja lämpötila ovat tärkeitä. Tule seuraamaan demoa!

Metos Nova ja Metos drop-in –jakelulaitteiden avulla voit toteuttaa yksilölliset linjatokokonaisuuden juuri sellaisena kuin sinä sen haluat.

Metos -linjasto- ja konditoriasikot ovat tyylikkäästi muotoiltuja uutuuksia, joiden kylmäteho riittää vaativissakin olosuhteissa.

Metos –vihannesleikkurit ovat uusien Soft Dicing –terien ansiosta entistä monipuolisempia. Tule seuraamaan demoa!

Metos SB-4 –tehosekoitin ja Metos Pacojet ovat keittiön tehokaksikko. Tule seuraamaan demoa!

Metos Proven...
tistä käyttäjä...
neelin ja uusia...
maan demoa!



uille



15.-17.3.2006 HELSINGIN MESSUKESKUS

Metoksen palvelut: suunnittelu, huolto ja koulutus. Asiantuntijat paikalla sinua varten.

Metos ICS+ -astianpesukone on saanut uusia oheislaitteita. Metos WD PRM-esipesukoneen ja Metos WD EasyClean -palautusyksikön avulla rakennat pesuosastostasi todellisen tehoyksikön.

Metos SelfCooking Center on automaattinen kypsennyskeskus, joka mullistaa käsityksesi nykyaikaisesta yhdistelmäuunista. Tule seuraamaan demoa!

Metos-asennusseinä tekee keittiön siivousta haittaavista johdoista ja putkista historiaa

Messutarjoukset – tilaisuus hankkia laatuotteita edulliseen messuhintaa. Katso tämän lehden sivulta 26.

o-kombipata on saanut enyvästäväisemmän käyttöpaominaisuuksia. Tule seuraa-

Metos System Mont Blanc on ravintolakeittiön sydän, joka säväyttää upealla ulkonäöllään ja monipuolisilla ominaisuuksillaan.

Peurankalliossa panostetaan ruokapalveluihin

Tampereella Näsinneulan lähellä sijaitseva Peurankalliokeskus tarjoaa asumispalveluja ikäihmisille. Keskus ei solmi asiakkaiden kanssa hoivasopimuksia, vaan omissa osakehuoneistoissaan tai yhdistyksen vuokraamissa asunnoissa asuvat asiakkaat voivat ostaa keskuksesta tarvittavat palvelut. Toiminnasta vastaa Tampereen Kaupunkilähetys ry.

- Tämä kaupunginosa oli jo sata vuotta sitten meidän yhdistyksen aktiivista toiminta-aluetta. Monet Pispalan ja Amurin ikäihmiset ovat kiin-

tyneet tähän alueeseen, ja haluavat viettää täällä myös eläkepäivänsä, joten tällaiselle keskukselle oli aikanaan todellinen tarve, palvelupäällikkö Marja Leskinen selvittää.

Peurankalliokeskuksen toiminnan ydin on tietysti ravintola. Keskuksen keittiössä tehdään ruokaa 110 asukkaan lisäksi myös muille asiakkaille. Annoksia lähtee lisäksi kahteen vanhainkotiin sekä kotipalveluun. Myös pito- ja juhlapalvelun ruokien valmistaminen kuuluu kahden vuoropäällikön ja neljän kokin toimenkuvaan. Vuoden

2005 volyymi oli 123 500 annosta.

Valmistusmäärän suuret vaihtelut pystytään hallitsemaan tehokkaasti, sillä keittiö toimii cook & chill –toimintaperiaatteella. Keittiön perusvarustus on kymmenen toimintavuoden aikana mukautunut hyvin muuttuneisiin tarpeisiin, mutta viime vuonna jakelukalusteiden uusiminen tuli ajankohtaiseksi.

- Kun asukasmäärä kasvoi, niin linjastoratkaisu piti miettiä uudelleen. Samalla saimme tilaisuuden muuttaa salin ilmettä viihtyisämmäk-

Metoksen Nova –kalusteiden vuoraukset toistavat Peurankallion vihreää teemaväriä ja istuvat hyvin salin rauhalliseen yleisilmeeseen.



si. Yhtenä lähtökohtana oli se, että muutoksen pitää näkyä, kertoo palvelupäällikkö Marja Leskinen.

LÄHTÖKOHTANA IKÄIHMISET

Peurankallion asiakkaat saattavat viihtyä ravintolassa jopa puolitoista tuntia, onhan ruokailu useimmille ihmisille päivän kohokohta. Uuden linjaston suunnittelussa täytyi ottaa lisäksi huomioon volyymin vaihtelu sekä se, että monia asiakkaita autetaan ruoan otossa.

Ratkaisu löytyi Metoksen Nova –kalusteista, joista Marja Leskinen ja Metoksen piiripäällikkö Anna-Maria Tolvanen valitsivat sopivan kokonaisuuden suunnittelija Seppo Kuparin työstettäväksi.

Kokonaisuudessa hyödynnettiin hyvässä kunnossa olevia vanhoja Metos Menuetti -kalusteita. Näistä muokattiin takaseinälle erillinen linjasto ruokajuomia, leipää ja kahvileipää varten. Myös kahvipiste sai erillisen sijoituspaikan ja jälkiruoka oman saarekkeen.

- Kokonaisuus toimii nyt mainiosti. Olen tyytyväinen sekä salin yleisilmeeseen että jakelukalusteiden toimivuuteen. Kahdelta puolelta otettava linjastomalli oli oikea ratkaisu meille. Se, että hitaasti otettavat tuotteet on sijoitettu päälinjastosta erilleen, on omalta osaltaan tuonut sujuvuutta, Marja Leskinen kehuu.

Linjaston yksityiskohdissa on huomioitu käyttäjän erityistarpeet.

- Kunnan valot tuovat ruoan selkeästi esille ja helpottavat ottamista. Lisäksi otimme tarjotinradan 90 senttimetrin vakiokorkeudesta pois muuttaman sentin, ja tästä olemme saaneet todella hyvää palautetta, Marja Leskinen kertoo.

KAALIKÄÄRYLEET SUOSIKIRUOKA

Peurankallion 75 istumapaikkaa käsittävä ravintolasali alkaa täyttyä kello 8.15 ensimmäisistä aamiaisasiakkaista ja lounaalle pääsee kello 11 – 14. Lounasvaihtoehtoja on kolme erilaista. Päivän keitto on otettavissa linjastoon upotetusta



Palvelupäällikkö Marja Leskinen ja ravintolapäällikkö Siru Lindegren ovat tyytyväisiä salin puolella tehtyihin muutoksiin. Sekä paikan viihtyisyyttä että linjaston toimintaa saatiin parannettua samalla kertaa.

tarjoilupadasta. Iltaruoat myydään pakattuina ja tilataan aina erikseen.

Keittiön ruokatuotanto on järjestetty siten, että viikonloppuisin tullaan toimeen yhdellä kokilla, joka kuumentaa ruoan ja tekee salaattit valmiiksi. Sunnuntaisin syödään hieman juhlavammin ja silloin aterian hinta on hieman korkeampi.

Ravintolaan ovat tervetulleita omien asukkaiden lisäksi muutkin yli 55-vuotiaat tamperelaiset. Kaupunki tukee aterian hintaa.

- Meidän suosikkiruokia ovat esimerkiksi ruokaisat keitot ja paistettu tuore kala. Jälkiruoista voisi mainita mustikkamuropaistoksen vaniljakastikeella. Ihmiset tuntuvat vaihtavan lounaspaikkaa aina ruokalistan mukaan. Kaalikäärylepäivänä ravintola vetää asiakkaita aina Hervantaa myöden, Leskinen kertoo hymyillen.

NAAPURIKEITTIÖSTÄ UUSIA IDEOITA

Peurankallion keittiölaiteiden kova käyttöaste ja toiminnan monimuotoisuus ovat saaneet Marja Leskinen arvostamaan toimivaa huoltoa.

- Meille on ollut suuri apu siitä, että Metoksen huoltomiehet ovat tunteneet Peurankallion laitteet ja niiden huoltohistorian. Kun joku laite on poissa pelistä, niin se pitää saada nopeasti kuntoon.

Peurankalliosta vietettiin viime vuonna kymmenvuotisjuhlia. Vaikka ruokapalvelutoiminta on laajentunut vuosien edetessä, on keittiössä tultu toimeen melko pienillä lisäinvestoinneilla. Yksittäisistä täydennyshankinnoista merkittävin on ollut raepesukoneinvestointi.

- Olimme Pirkanmaan Taitokeskuksen keittiössä evakossa, kun oman keittiön lattiaa korjattiin. Koululla oli käytössä raepesukone ja me ihastuimme siihen. Päätimme yksimielisesti, että GN-astioiden kuuraaminen ja liottaminen saa loppua. Koneelle löytyi lopulta paikka, vaikka keittiö olikin jo täynnä, Marja Leskinen muistelee opettavaista evakkoreissua.

Juho Mäyry

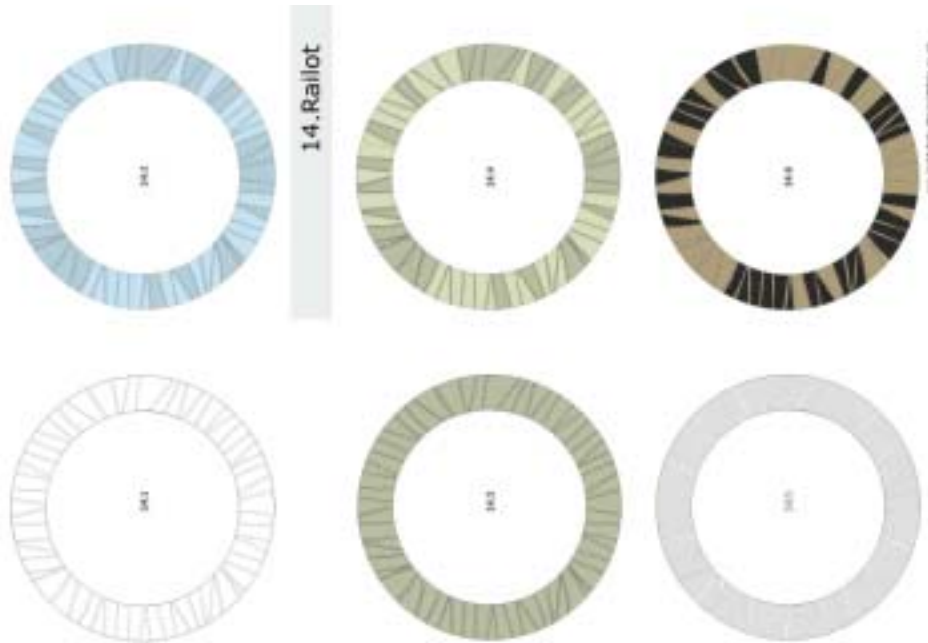
Tyylikkäästi sisustettu kabinetti tarjoaa tilan rauhallisempiin ruokahetkiin.



Jakelun nopeuttamiseksi jälkiruokapiste sijoitettiin päälinjastosta erilleen. Ratkaisuksi löytyi Metos Nova –huurrepöytä.



Arabia avaa koristepankin



Kun ravintolat ja suurtalouskeittiöt suunnittelevat astiahankintojaan, saattaa koristeen valinta aiheuttaa päänvaivaa. Arabialla on kautta aikojen tehty tilaajan toiveiden mukaisia koristeita eri astioihin.

Jotta koristeiden valinta olisi mahdollisimman helppoa, on Arabia kehittänyt koristepankin, josta tilaaja voi heti valita mieleisensä koristeen. Koristepankin on toteuttanut Taideteollisessa korkeakoulussa opiskeleva Satu Niemi. Satu on laatinut koristepankin lopputyönään.

Koristepankkiprojekti lähti käyntiin luotaamalla eri sidosryhmien toiveita syväanalyysissä keväällä 2005. Tutkimuksen loppuvaiheessa ryhmät loivat tunnelmataulut arki- ja juhla-astia-asteista, joita analysoimalla Satu alkoi luoda erilaisia koristevaihtoehtoja koristepankkia varten.

Opiskelussaan Satu on erikoistunut tekstiilien ja pintojen suunnitteluun, joten tekstuuriin luominen keramiikalle oli hänelle hyvin hedelmällinen kokemus:

- Samat lainalaisuudet ovat periaatteessa voimassa niin keramiikalle kuin painokankaallekin suunniteltaessa. Itse koen litteälle pinnalle suunnittelun erittäin mielenkiintoiseksi.
- Astioita suunniteltaessa tulee myös ottaa huo-

mioon astioiden erilaiset kaltevuussuhteet, mikä tekee suunnittelusta toisinaan hyvin haastavaa, toteaa Satu Niemi.

- Tämän vuoksi onkin erityisen tärkeää, että voimme tarjota valmiin koristepankin, jossa koriste on sommiteltu tuotteeseen valmiiksi, nuori suunnittelija jatkaa.

Koristepankki antaa uusia ideoita ravintola-alan ja suurtalouskeittiöiden asiakkaille ja auttaa siten astiahankintaa.

- Halusin luoda koristeita ja värimaailmoja, joita voi soveltaa keramiikalle tehokkaasti ja kauniisti. Kun värit ja mallit on määritelty valmiiksi, asiakkaan on helpompi löytää itselleen parhaiten sopiva vaihtoehto. Asiakkaan valintaprosessi myös nopeutuu, kun koristeet ja värit on jo "esitarkastettu" tehtaan tuotantomahdollisuuksiin sopiviksi, kertoo Satu.

Markkinointipäällikkö Heikki Antolainen Arabialta jatkaa:

- Koristepankki ja värikartat toimivat ideapankkina asiakkaille. Koristeita voi tapauskohtaisesti räätälöidä kullekin asiakkaalle sopiviksi koristepankin ja värikarttojen avulla.

Koristepankin tekeminen vaalii Arabian koriste-

taidon ylläpitämistä ja sen kehittämistä. Tämän projektin lisäksi Arabia on järjestänyt viime syksynä Suomen kouluille piirustuskilpailun, johon kukin koulu sai osallistua oppilaidensa toilla. Piirustuskilpailun voittaja julkistetaan maaliskuun Gastro-messuilla, joilla voi myös tutustua Satu Niemen luomaan koristepankkiin ja muutamiin koristeltuihin esimerkkilautasiin. Koristepankki lautasiin on lisäksi esillä Taideteollisen korkeakoulun Masters of Arts -näyttelyssä toukokuussa.



Viime vuonna Arabian kouluille julistaman piirustuskilpailun voittaja julkistetaan nyt maaliskuun Gastro-messuilla.

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



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



Osoitteenmuutos
kätevästi täältä



Pyydä tarjous. Reaaliajassa
päivittyvä tuotetietokanta.



Tilaa painettu
kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia
löytöjä näyttelystä ja messuista
poistetuista laitteista.



Kysy meiltä ja anna
palautetta.



Painetut esitteet ja
kuvastomme.



Oppilasravintolan keittiössä valmistuu lounas tuhannelle henkilölle. Metoksen omavalvontajärjestelmä kerää tietoa kylmälaitteista, pikajäähdytyslaitteista, padoista, SelfCooking Centreistä sekä astianpesukoneesta. Omavalvonnan lisäksi järjestelmä palvelee myös opetuskäyttöä.

Vantaan ammattiopisto **VARIA**

Uusi nimi ja uudet tilat

Aikaisemmin Vakes-nimellä tunnettu Vantaan ammatillinen koulutuskeskus muutti vuoden 2006 ensimmäinen päivä nimensä Vantaan ammattiopisto Variaksi. Lyhenne Varia on latinan kieltä ja se tarkoittaa muun muassa vaihtelevaa tai monenlaista, joten se katsottiin soveltuvaksi monipuoliselle ja laaja-alaiselle ammattiopistolle. Muutokset eivät ole olleet pelkkää nimikyltien ja lomakkeiden uusimista, vaan Vantaalla on investoitu voimakkaasti myös uusiin opetustiloihin ja -laitteisiin. Tikkurilan Tennistien toimipisteen viereen on noussut uudisrakennus, josta myös catering- ja ravintolokokkiopiskelijat saivat uudet opetustilat. Samaan yhteyteen valmistui uutuuttaan kiiltävä tuhannen annoksen oppilasravintola.

UUDEN OPPIMISTA

Metos Uutiset kävi tutustumassa Variaan tilojen ollessa viimeistelyvaiheessa. Opetusalojohtaja Eeva Rahikainen oli päässyt opettajatiiminsä kanssa valmistelemaan tiloja opetuskuuntoon. Aikaa oli varattu erityisesti uusien laitteiden käytön hallintaan. Opettajajoukko kävi Kervan Metos Centerissä tiiviin päivän kestäneen perehdytyksen, jonka jälkeen Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi on jatkanut koulutusta Varian omissa tiloissa.

- Opettajalla on vastuu omasta ryhmästään, joten jokainen haluaa varmasti oppia hyödyntämään laitteiden kaikkia ominaisuuksia. Uusi tekniikka vaatii myös opettajalta paljon, kertoo

ensimmäisen vuoden ravintolakokkeja kouluttava lehtori Tarja Ukonaho.

- Opettajan ura jos mikään on jatkuvaa uuden oppimista. Meidän porukka on kyllä kouluttanut itseään todella ahkerasti. Työssäoppimisjaksojen lisäksi moni on suorittanut työnsä ohella erilaisia tutkintoja. Viime vuosina joukkoon on tullut uusia restonomeja peräti kahdeksan kappaletta, ja uusia opettajantutkintojakin on useita, Eeva Rahikainen luettelee.

Vuodesta 1999 opetusalojohtajana toiminut Eeva Rahikainen on itsekin näyttänyt esimerkkiä elinikäisestä oppimisesta. Haastattelupäivän aamuna hän juhli työtovereidensa kanssa tuoreita kasvatustieteen maisterin papereita. Tätä aikaisemmin hän on suorittanut kotitalousopettajan,



Vantaan Tikkurilaan noussut Varian uudisrakennus pitää sisällään yhdeksän opetuskeittiötä. Väljissä tiloissa mahtuu työskentelemään suurempikin opiskelijaryhmä.

oppilaanohjaajan ja restonomin tutkinnot. Opettajien vaihtuvuus on ollut Eeva Rahikaisen mukaan varsin pientä. Tämä on luonut tiiviin työyhteisön, jossa kaikki tuntevat toisensa hyvin.

KÄYTTÄJÄT MUKANA SUUNNITTELUSSA

Varian yhdeksän uutta opetuskeittiötä ovat rakentuneet tiiviissä yhteistyössä tilojen käyttäjien kanssa. Lehtori Jari Heiska pitää tätä erinomaisena seikkana.

- Nämä laitteet ja tilat ovat meille opettajille todella tärkeitä työkaluja. Erityisen tyytyväinen olen siihen, että nyt hankittu tekniikka vastaa sitä mitä oppilaat kohtaavat työelämässä. Näillä ei jäädä heti jalkoihin ja tullaan toimeen vielä kymmenen vuoden päästäkin, Jari Heiska vakuuttaa.

Varian edelliset keittiöt olivat suurelta osin jo elinkaarensa päässä, joten kontrasti uuden ja vanhan tekniikan välillä on selkeä. Vanhat laitteet aiheuttivat suuremmilla oppilasryhmillä jo kapasiteettiongelmia, kun kypsennysajat olivat pitkiä.



Varian opettajat ovat osallistuneet tiiviisti uusien tilojen suunnitteluun. Lehtori Jari Heiska (kuvassa vasemmalla) ja Tarja Ukonaho sekä opetusalojohtaja Eeva Rahikainen odottavat innolla uudisrakennuksen käyttöönottoa.

- Tämän päivän ammattikeittiössä henkilökunta on jo niin tiukoilla, että asetettuihin tehokkuuslukuihin ei yksinkertaisesti päästä vanhalla tekniikalla, Eeva Rahikainen vertailee.

Erityisen ilahuneita opettajat ovat keittiöiden yhteyteen rakennetuista työhuoneista sekä pienistä ruokailutiloista, jossa oppilaiden valmistamat ateriat voidaan nauttia rauhassa.

Varian opettajat ovat ottaneet vastuun myös siitä, että tilat pysyvät jatkossakin asianmukaisessa kunnossa. Jokaiselle yhdeksälle keittiölle on nimetty vastuupettaja, joka huolehtii siitä, että kaapit ovat järjestyksessä, koneet siistejä ja käyttökunnossa.

HYVÄ TYÖLLISYYSTILANNE

Ammattikoulun toimintaa peilataan usein kahden tärkeän mittarin kautta: on tärkeää, että kouluun saadaan oppilaita ja toisaalta yhteiskuntaa kiinnostaa valmistuneiden opiskelijoiden työllistyminen. Variassa seurataan tarkasti näitä molempia, sillä oppilaitoksen aloituspaikkojen määrä on tarkoitus nostaa lähiaikoina vajaasta 2200:sta 2500:aan.

- Meiltä valmistuneet catering- ja ravintolakokit ovat työllistyneet erittäin hyvin. Vantaalla tilanne on kääntynyt niin päin, että esimerkiksi Jumbon tyyppisiin keskuksiin ei ole tahtonut löytyä tarpeeksi ammattilaisia.

Varian erikoisuutena on englanninkielinen ravintolakokkien koulutusohjelma. Tämän vetäjä Jari Heiska kertoo yli 30 kansalaisuudesta koostuvan joukon opettamisen olevan täynnä mielenkiintoisia haasteita. Kansainvälistä keittiökemusta mm. Sveitsistä ja Monacosta hankkinut Jari Heiska kertoo saavansa motivaatiota siitä, että pitkään Suomesta työtä etsineet henkilöt



Opetusalojohtaja Eeva Rahikainen on mielisään siitä, että opetuskeittiöihin saatiin yhtä tehokkaita laitteita kuin millä oppilaat valmistuttuaan tekevät töitä.

ovat työllistyneet opintojen jälkeen todella hyvin.

- Englanninkielisen porukan ikähaitari ulottuu 17 vuodesta 54:ään. Opiskelijoilla on takanaan mitä uskottomampia tarinoita. Pohjakoulutus voi olla kaikkea peruskoulun ja akateemisten opintojen väliltä, Jari Heiska selvittää.

Osa opiskelijoista saa kontaktin tulevaan työnantajaansa jo opiskeluaikana työssäoppimisjaksolla.

- Opiskeluihin kuuluu vähintään 20 opintoviikkoa työssäoppimista. Meillä on hyvä yhteistyö alan yritysten kanssa. Työnantajista pidetään omaa rekisteriä ja työssäoppimispaikkoja on löytynyt todella mukavasti, Tarja Ukonaho kiittelee.

Juha Mäyry

Varian opetuskeittiöiden perusvarustus koottu seuraavista laitteista, joita on täydennetty keittiökohtaisilla erikoislaitteilla.

*Metos Proveno -kombipata
Metos SelfCooking Center
Metos Ardox -liesi
Metos Futura -paistinpannu
Metos Karhu 5 -yleiskone
Metos WD9A Duplus -astianpesukone
Metos BF 151 Blizmatic -pikajäähdytyskaappi
Metos Vapo-grilli
Metos Base-line -induktiotasoliesi
Metos Wok-line -induktiowok*

Ragni Rissanen 50 vuotta ravintola-alalla

Vuonna 1962 perustettu Rivoli on osa suomalaista ravintolahistoriaa. Albertinkadun ja Kalevankadun kulmauksessa sijaitseva ravintola on tunnettu etenkin kala- ja äyriäisruokien sekä ranskalaisten klassikkoannosten esiintuojana.

Rivolin mielenkiintoisen tarinan takaa löytyy ravintoloitsija Ragni Rissanen. Vuonna 1956 alalle tullut Ragni Rissanen on ollut aina avoin uusille ideoille ja voidaan hyvällä syyllä sanoa, että suomalainen ravintolamaailma olisi erilainen ilman hänen panostaan.

Tänä päivänä Rissanen perheyriyksellä on kolme eri tyyppistä ravintolaa. Rivolin lautasilla näkyy ranskalaisuus, Bellevue on tunnettu venäläisestä menustaan ja Trattoria Rivoletto puolestaan on yksi suomalaisen pizzakulttuurin uranuurtajia. Näiden lisäksi yritysryhmään kuuluu myös Rivoli Jardin niminen hotelli.

Monen muun yrittäjän tapaan Ragni Rissanen innostus ravintola-alaan tuli verenperintönä. Hänen äitinsä piti omaa kahvilaa. Isoäiti oli karjalainen ruoanvalmistusosaaja.

- Oma ravintolaurani alkoi Mini-bar -nimisen kahvilan perustamisesta Malmille. Vuosi oli tuolloin 1956. Seuraavat paikat tehtiin Lautasaareen ja Leppäsuon Shellille, Rissanen luettelee.

RIVOLI OLI KALARAVINTOLOIDEN PIONEERI

Vuosi 1962 oli Rissanen uralla merkittävä kää-

nekohta. Silloin hänen yrityksensä teki vuokrasopimuksen Helsingin Albertinkadun ja Kalevankadun kulmassa olevasta huoneistosta. Näin sai Ravintola Rivoli alkunsa.

Uusi ravintola erottautui kilpailijoistaan keskittymällä kalaan ja äyriäisiin, mikä oli 1960-luvun alussa jotakin täysin uutta. Sattumaa oli, että toinen saman alan taitaja Havis Amanda avasi ovensa samalla viikolla.

-Innostuin ostereista ja simpukoista Pariisin matkalla aivan valtavasti. Suurin haaste oli se, että raaka-aineita ei ollut Suomessa saatavilla, joten ne täytyi tuoda itse maahan. Solmimme tavarantoimittajiin kontaktit Pariisin halleilla ja teimme Finnairin kanssa kuljetussopimukset. Rivoli ehti lanseerata myös karahviiniit ennen Alkoa. Rissanen sai jälleen yhden hattuunsa, kun Alko kääntyi asiassa hänen puoleensa. Kun valtion viinamonopolyhtiö lähti suunnittelemaan omaa karahviiniivalikoimaa, lainasi se karahvit Rivolista.

500 PIZZAA PÄIVÄSSÄ

Pizza on viimeisen kymmenen vuoden aikana vakiinnuttanut paikkansa yhtenä suomalaisten suosikkiruokana. Kun mennään ajassa 30 vuotta taaksepäin, oli pizzakin eksoottinen ulkomaa-herkku. Rivolin viereen vuonna 1972 perustettu pizzeria oli aikansa erikoisuus, jota tultiin ihmettelemään kaukaa.

- Lähdimme rakentamaan amerikkalaistyypp-



pistä pizza-ravintolaa. Avainasemassa oli tarvittavan tieto-aidon hankkiminen. Tukholmassa oli tuohon aikaan kaksi pizzaravintolaa. Yksi keittiömestareistamme oli siellä opissa, Rissanen kertoo.

Pizzeriasta tuli hetkessä menestys ja parhaimmillaan tarjottiin 500 pizzaa päivässä. Keittiöön hankittu kaasukäyttöinen "Bakers Bride"-uuni osoittautui loistoinvestoinniksi. Uuni on edelleen käytössä.

Rissanen huomasi pizzan laajentavan ravintoloiden käyttäjäkuntaa, sitä söivät niin opiskelijat kuin professoritkin. Pizzeria Rivolin oven sarnat kuuluivat suuren asiakasvirran lisäksi myös sen vuoksi, että muut ravintoloitsijat kävivät paikkaa katsomassa. Myös myöhemmin Suomen pizza-keisariksi kruunattu Rabbe Grönblom kuului ihmettelijöihin. Uutuuksien tuominen jatkui kiivaana myös seuraavina vuosina.

- Punainen hattu oli ensimmäinen steak hou-



se. Sen erikoisuutena oli ruletti, jota pelattiin myös päiväsaikaan. Myös Mikadossa toteutettu ruokaravintolan ja pubin risteytys oli aikanaan uutta. Vitriinit tuotiin saliin ja kylmäköt työskentelivät asiakkaiden silmien alla, Rissanen kuvailee.

EI AINA PÄIVÄNPAISTETTA

On selvää, että alan pioneerinä joutuu ottamaan myös taka-askeleita. Kun Ragni Rissasta pyydetään kertomaan ideoista, jotka eivät ottaneet tulta alleen, hän pysähtyy hetkeksi miettimään.

- Kun omia ravintoloita oli seitsemän, niin ajattelin, että valmistuksen osittaisella keskittämisellä toimintaa olisi voinut tehostaa. Ratkaisuksi löysin sous vide -menetelmän. Ajattelin, että pariisilaisessa Flo-ketjussa hyvin toimiva järjestelmä olisi otettu myös meillä hyvin vastaan. Kaksi mestaria kävi Genevessä opissa, jonka jälkeen tehtiin keittiöporukan kanssa valtava määrä töitä, sokkomaistatuksia ja muuta vastaavaa, Rissanen muistelee.

Kaikki karahti kuitenkin kiville. Rissanen mukaan henkilökunnan muutosvastarinta oli niin suurta, että hommasta oli luovuttava. Tämän jälkeen hän antoi sous vide -reseptiikan ja muun tieto-aidon Hotelli- ja ravintolakoululle.

Toisena esimerkkinä liian aikaisin markkinoille tuodusta ideasta Ragni Rissanen mainitsee free flow -periaatteelle muutetun Stockmannin yläkerran ravintolan.

- Olin kuin Liisa ihmemaassa, kun näin 1970-luvulla free flow -linjaston berniläisessä tavaratalossa. Ostimme vastaavan paketin Saksasta ja se asennettiin Stockmannille. Eri tuotteille oli omat antopisteet. Kahvi ja kahvileipä haettiin omista pisteistään ja voileipätiskiltä sai myös pikkulämpimiä. Tarjolla oli myös lämpimät päivän annokset sekä grilliruuat. Keskellä koko tarjoilualuetta sijaitsivat kylmät eturuuat ja salaattit, jotka punnittiin kassalla, Rissanen kuvailee konseptia, jonka vastaanotto ei kuitenkaan ollut toivottu.

- Paikka haukuttiin lehdistössä aivan lyttyyn, vaikka saimme kyllä asiakkailta rohkaisevaa palautetta.

YHTEISIÄ ASIOITA AJAMASSA

Heti uransa alkuvaiheessa Ragni Rissanen tuli mukaan myös järjestöelämään. Suomen raittiusravintola- ja kahvilaliiton puheenjohtajana hän sai näköalapaikan alan edunvalvontaan.

- Järjestöasioille olen mielestäni antanut oman panokseni, enkä enää seuraa asioita niin aktiivisesti kuin ennen, Rissanen kertoo, mutta suostuu kuitenkin toimittajan pyynnöstä lähettämään lainsäätäjille terveisiä.

- Suomalaiset ravintolat eivät ole kansainvälisen vertailun mukaan kalliita. Arvonlisävero voisi kuitenkin olla alempi. Verokannan muuttaminen näyttää olevan näin jälkikäteen hankalaa, espanjalaiset osasivat ajaa asiaa jo jäsenyysneuvotteluissa.



Kaikki ravintoloitsijat tietävät, että välillä pitää tehdä myös niin sanottuja lapiohommia. Ragni Rissanen näyttää miten pizza paistuu vuodesta 1972 palvelleella uunilla.

Myös tupakkalakiin kaavailut muutokset saavat Ragni Rissaselta kommentin. Hän ei haluaisi laittaa asiakkaitaan ulos sauhuttelemaan.

- Tupakoinnin kieltäminen ravintoloissa tuntuu kyllä kohtuuttomalta. Olemme aina panostaneet kunnan ilmastointiin, joten täyskielto kyllä ärsyttää. Toisaalta ymmärrän kyllä lainsäätäjääkin, sillä ravintoloissa on varsin kirjavia ilmastointitratkaisuja.

NUMEROT MUISTETTAVA KEITTIÖSSÄKIN

Kun Ragni Rissasta pyydetään antamana eväitä nuorille keittiömestareille, nousee ensimmäisenä mieleen laskentatoimen tärkeys.

- Pelkkä taiteellinen vaikutelma ei riitä. Reseptin tarkka kirjoittaminen ja annoskortiston ylläpito ovat myös tärkeitä asioita, vaikka niiden parissa puurtaminen ei aina olisikaan niin mukavaa.

- Ruoan esillepano pääsee joskus korostumaan muiden asioiden kustannuksella. Maku on kuitenkin se tärkein, sitä ei saa unohtaa, Rissanen muistuttaa ja heittää oman mausteensa suolakeskusteluun:

- Ensi varoiteltiin suolan haitoista, ja sen vähentämisessä mentiin liiallisuuksiin. Minunkaan mielestäni kala ei maistu miltään ilman suolaa, mutta liika on aina liikaa. Nyt ollaan menossa taas toiseen äärilaitaan. Monet pääkaupunkiseudun fine dining -paikat tarjoavat aivan liian suolaisia annoksia. En tiedä onko suuntaus tullut Ruotsista.

UUTTA JA VANHAA SOPIVASSA SUHTEESSA

Ravintola Rivolin keittiössä tehdään töitä Metoksen uusilla laitteilla. Salin puolella muutoksia on tehty maltillisemmin. Sen perusilme on

peräisin 1980-luvulta, pintamateriaaleja on toki uusittu. Perinteet näkyvät myös ruokalistalla, jolta löytyy muutama sama annos kuin perustamisvuonna 1962.

- Meillä on toki paljon perinteitä, mutta niiden vastapainoksi kehitämme jatkuvasti myös uutta. Aina pitää olla joku uusi juju vetämässä.



Esimerkiksi kiinalainen ravioli dim sung. Tämä tuli meidän listalle niin, että singaporelainen kokki kävi sen meille opettamassa, Ragni Rissanen innostuu.

- Kilpailu ei tule vähenemään, joten meidän on löydettävä se oma paikkamme. Meidän ravintoloidemme hintatasolla ei pysty rakentamaan annoksiin paljon työtä vaativia piperryksiä. Lähdemme kuitenkin siitä, että annosten on oltava houkuttelevan näköisiä ja ennen kaikkea hyvän makuisia - nälkäisenä ei saa talosta lähteä, Rissanen sanoo päättäväisesti.

Juho Mäyry

Melitta Alpha – tinkimätöntä laatua ja nykyaikaista muotoilua kahvinvalmistukseen

Gastro-muutos

Melitta Alpha on nykyaikainen täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite, joka sopii sekä tarjoilijakäyttöön että itsepalveluun.

Käyttömukavuus ja helppous on tässä laitteessa parasta; kosketusnäyttö toimii kuin ajatus. Tuotteelle voi valita kolme eri kokoa yhdellä painalluksella.

Annosteluhanan korkeutta voidaan säätää niin, että myös korkea Latte Macchiato -lasi sopii hanan alle.

Laitteessa on vakiona yksi kahvipapumylly ja kaksi papusäiliötä, sekä annosteluluukku esim. jauhetulle kofeiinittomalle kahville.

Maitopohjaiset erikoiskahvituotteet syntyvät vaivatta; maitojärjestelmä valmistaa aina täydellisen vaahdon ja huuhtelee itsensä määrääjain. 9 litran vetoinen kylmämaitosäiliö pystyy vastaamaan isoonkin kulutukseen, vaihtoehtoisesti maidonjäähdyttimeen voi sijoittaa 2 kpl 4 litran maitosäiliötä, toinen kokomaidolle ja toinen ke-

vyemmälle maidolle.

Tuntikapasiteetti on 250 kupillista espressoa, 200 kupillista cappuccinoa, 150 kupillista lattea, 200 kahvikupillista tai 50 l kuumaa vettä.

u jauhaa pavuista ja suodattaa annoksen kerrallaan

■ kuumentaa ja vaahdottaa maidon maitokahveille

■ huuhtelee maitoputket määrääjain

■ suodatuspaine säädettävissä 8 – 10 bar

■ papusäiliöiden tilavuus 2 x 1,5 kg

■ selkeät kosketus tuotepainikkeet 5 kpl

■ 100 ohjelmoitavaa tuotetiedostoa

■ jokaisen tuotteen parametrit ohjelmoitavissa erikseen

■ automaattinen pesuohjelma

■ itsevalvontalogiikka kontrolloi laitteen toimintoja

■ vastaa HACCP:n vaatimuksia

■ tukeva teräsrunkorakenne, ulkopaneelit kovamuovimassaa

■ perusväri metallinharmaa



Metos Optivend –kuumajuoma- automaatti

Metoksen uusi Optivend –kuumajuomalaitteiden sarja täyttää nykyaikaisen modernin kuluttajan tarpeet täydellisesti. Napin painalluksella herkullinen kuuma juoma hetkessä mukiin. Uutta muotoilua edustavasta Optivend-tuoteperheestä löydät myös termoskannuille sopivat mallit. Metos Optivend –laitteet ovat helppoja asentaa, käyttää ja huoltaa. Laitteiden erinomainen laatu-hintasuhte miellyttää vaativia asiakkaita, jotka arvostavat tuotteen makua ja valikoiman laajuutta.

Metoksen Optivend-automaattiin voi tutustua Gastro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.



Gastro-muutos

Uudella astioidenpalautusyksiköllä ja esipesukoneella tehoa ja ergonomiamia astianpesuun

Tehokkaasti ja taloudellisesti toimiva astianpesuosasto tarvitsee oikean pesukoneen ja sen ympärille asianmukaiset oheislaitteet. Erityisesti tunnelikoneilla varustetuissa pesuosastoissa oheislaitteilla on ratkaiseva merkitys sille miten kustannuksille ja työergonomialle asetetut tavoitteet toteutuvat. Pesuosastoilla tehdään usein toistuvasti samoja liikkeitä, joten pienillä ergonomiamia parantavilla yksityiskohdilla voidaan saavuttaa nopeasti tuloksia. Metos PRM-esipesukone ja Metos WD Easy Clean -astioidenpalautusyksikkö nopeuttavat ja helpottavat astianpesuprosessia ja omalta osaltaan varmistavat puhtaan pesutuloksen myös silloin kun pestävä astiamäärä ja niiden likaisuusaste vaihtelevat.

METOS PRM-ESIPESUKONE

Metos PRM-esipesukone korvaa astioiden manuaalisen esipesun ja nostaa pesutehoa lisäämällä kontaktiaikaa. Kone voidaan tarvittaessa kytkeä siten, että se hyödyntää koritunnelikoneesta poistuvan pesuveden. Näin käyttökustannukset jäävät minimaalisiksi, sillä koneen tuoreveden kulutus on ainoastaan allastäyttöön tarvittava 30 litraa. Koneen huuhtelu tapahtuu erillisen pesupumpun avulla, joten se poistaa ruoantäh-



teet tehokkaasti eikä päästä niitä kyllästämään koritunnelikoneen pesuaineliuosta. Pesukoneen vesi säilyy puhtaampana ja veden vaihdon tarve vähenee.

METOS WD EASY CLEAN - ASTIOIDENPALAUTUSYKSIKÖ

Helppo puhdistettavuus ja työergonomia ovat astianpalautusyksikköjen tärkeimpiä ominaisuuksia. Nämä ovat olleet myös uuden Metos WD Easy Cleanin suunnittelun lähtökohtana. Lähes äänettömästi toimiva helposti puhdistettava kaksoispyörönauha, ylösnostettava kuljetinelementti, irrotettavat korirtilät sekä suuri

sivusta tyhjennettävä sakka-astia tekevät sekä käytön että puhdistamisen helpoksi. Säätynneen siivousajan lisäksi Easy Clean tarjoaa myös lukuisia muita etuja, jotka näkyvät mm. parantuneena työergonomiana. Esimerkiksi sekä korkeus- että etäisyysuuntaan säätävä välilyly auttaa löytämään oikean työasennon. Kattavan lisätarvikevalikoiman avulla Easy Clean mukautuu joustavasti erilaisiin käyttöympäristöihin sopivaksi.

Metoksen astianpesu-uutuuksiin voi tutustua Gastro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.

Perkolaattorilla perinteitä kunnioittaen

Perkolaattori –kahvinkeitin tunnettiin jo isomummun aikaan. Yhä vieläkin asiakkaat rakastavat tämän keittimen aromikasta ja täyteläistä kahvia.

Perkolaattori toimii missä vain, kunhan on sähkövirtaa saatavilla. Kun keitin on lisäksi helppo käyttää ja pitää puhtaana, soveltuu se erinomaisesti kaikenlaisiin tilanteisiin, missä tarvitaan paljon hyvää kahvia samalla kertaa. Perkolaattori toimii seuraavasti: Kaada keittimeen raikasta vettä ja kahvijauhetta. Kytke

keitin päälle ja muutaman kymmenen minuutin jälkeen saat haluamasi määrän valmista kahvia.

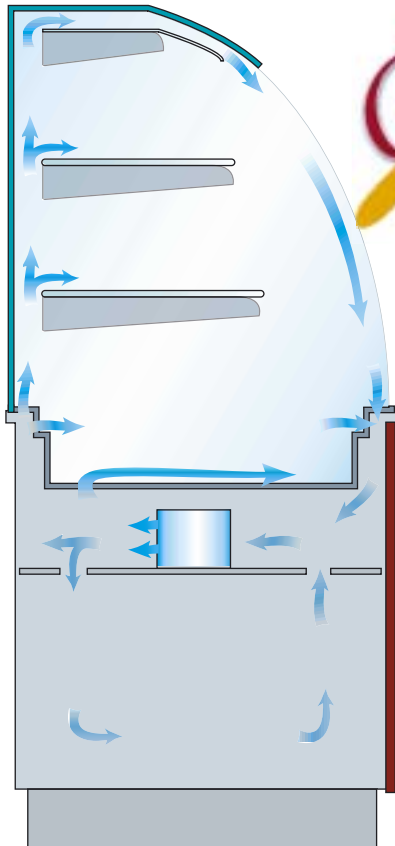
Keittimen rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Metoksen valikoimaan kuuluu kolme kokoa, joiden tilavuudet ovat 5, 10 ja 15 litraa.

Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.



Malli	Perco 5	Perco 10	Perco 15
Kapasiteetti	5 ltr (40 kuppia)	10 ltr (80 kuppia)	15 ltr (120 kuppia)
Suodatusaika	27 min.	38 min.	55 min
Minimi suodatus	2,5 ltr	5 ltr	7,5 ltr
Tuntikapasiteetti	10 ltr	15 ltr	20 ltr
Ylikuumenemissuoja	kyllä	kyllä	kyllä
Tipparitä	kyllä	ei	ei
Sähköliitäntä 230V1~	1,2 kW	1,6 kW	2,0 kW
Ulkomitat	ø185*485 mm	ø257*532 mm	ø257*620 mm
Hinta alv 0%	350	430	490
Tuotekoodi	4157230	4157232	4157234

Metos-linjastolasikot



Gastro-uutuus

Altaan järjestämisessä voi käyttää apuna irrotettavia välijohteita. Allas on jäähdytetty tehokkaasti puhalluksen avulla.



Metoksen lasikkovalikoima täydentyy kesän jälkeen uusilla linjastolasikoilla. Laaja mallisto tarjoaa erinomaiset mahdollisuudet löytää kuhunkin tilanteeseen sopiva esillepanoratkaisu. Lukuisilla yksityiskohdilla, kuten valaistuksella sekä hyllyjen ja luukkujen muotoilulla on pyritty siihen, että lasikoista myytävät tuotteet ovat selkeästi esillä ja helposti otettavissa. Myös altaiden erillispohjat helpottavat esillepanoa ja puhdistusta.

Metos-linjastolasikkojen rakenteessa on hyödynnetty erilaisista käyttöympäristöistä kerättyjä kokemuksia. Lasikkojen kaksoislasit, altaaseen ja hyllyille ohjattu ilmankierto sekä tehokas kylmäkone auttavat saavuttamaan oikeat säily-

Asiakas voi valita lasikon joko luukuilla varustettuna tai ilmaverhoversiona. Luukkulisistä lasikoista on olemassa myös kaksipuoleiset versiot. Lasikkojen alaosat voidaan varustaa GN-mitotetuilla kylmäkaapeilla.

Uudet lasikot sopivat sekä mitoituksen että ulkonäkönsä puolesta suoraan Metoksen Nova-linjastokalusteisiin. Saatavissa on myös räätälöityihin linjastoratkaisuihin suunnitellut drop-in-versiot. Mallistoon kuuluu 800, 1200 ja 1600 mm pitkät versiot.

Metoksen lasikkouutuuksiin voi tutustua Gastro-messuilla. Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 3913.



Kompaktin kokoinen Metos Profi Light -rasvakeitin



Uusi Metos Profi Light -rasvakeitin kompaktin kokoinen ja edullinen työkalu, joka sopii erinomaisesti pienten erien valmistamiseen; esimerkiksi annoslisäkkeiden friteeraamiseen tai vaikkapa keittiön kakkoskeittimeksi. Profi Light -rasvakeittimen öljytilavuus on kolme litraa, jolla valmistuu maksimitäytöllä noin 500 g ranskalaisia perunoita.

Uutuuskeitin on helppo käyttää ja pitää puhtaana. Allas voidaan nostaa hetkessä tyhjennystä varten paikoiltaan.

Metos Profi Light rasvakeittimen tekniset tiedot:

- ulkomitat: 220 x 430 x 345 mm
- sähköteho 2,3 kW, 230V, 1~, 16A
- paino 4,6 kg
- tarjoushinta 99,- alv 0%



15.-17.3.2006 HELSINGIN MESSUKESKUS

Metos kutsuu sinut Gastro-messuille

Pääsylippusi löydät tämän lehden takakannesta. Lippukäytäntö on muutunut edellisistä vuosista niin, että nyt sisäänpääsyyn oikeuttaa takakanteen painettu henkilökohtainen rekisteröintinumero.

Rekisteröidy nyt etukäteen internetissä www.gastro.fi ja tulosta itsellesi sisäänpääsyyn oikeuttava rintakorttisi. Tällä varmistat itsellesi joustavimman sisäänpääsyn. Voit myös rekisteröityä messuiskuksen sisäänpääsyaulassa olevien tietokoneiden avulla, mutta muista, sinulla tulee olla mukana tämä takakannesta oleva henkilökohtainen rekisteröitymisnumero.

Tervetuloa, nähdään Gastrossa.

www.metos.com

Metoksen kotisivujen tuoteportaali on uusiutunut

Tuoteportaali löytyy entiseltä paikaltaan kotisivujen www.metos.com tuotteet-osion alta. Samalla kannattaa vilkaista myös sen vierestä löytyvää realisointivarastoa. Realisointivaraston sivulla on myynnissä Metoksen näyttelyistä, messuilta ja koekeittioistä sekä palautuksina tulleita tuotteita, tietysti edullisesti. Tuotetietojen yhteydessä on kuva sekä lyhyt kuvaus laitteen historiasta.

Uudessa tuoteportaalissa tuotteet on järjestetty osin uudestaan. Nyt löytyvät myös saman tuotteen lisätarvikkeet ja varusteet jatkona kyseisen tuotteen alta. Miniaturikuvat tuotelistan vasemmassa reunassa auttavat erottamaan nopeammin tuotteet toisistaan. Lisäksi uuden tuotemenun avulla tuotteet löytyvät nopeammin ja hiiren käyttäminen jää vähemmälle. Pääjako on

seuraava: keittölaitteet, ruuanjakelu, kylmäsäilytys, kahvi, drinkkibaari ja keittiökalusteet. Kaikkia tuotekuvia ei vielä ole netissä, mutta niitä lisätään jatkuvasti.

Netin käyttö lisääntyy amattikeittioissa kovalla vauhdilla. Myös meillä Metoksessa kehitetään sivustoja jatkuvasti. Halutessasi voit antaa meille palautetta tämän uuden tuoteportaalin uudistuksesta tai muista asioista. Palautesivu löytyy kotisivuiltamme Kysy meiltä -nimellä.



Uusi tuoteportaali www.metos.com



Realisointivarasto www.metos.com



Henkilökohtainen rekisteröitymisnumerosi:

TÄSSÄ ON PÄÄSYLIPPUSI GASTROON!

Gastro näyttää selkeän suunnan alan tulevaisuuteen. Lunasta ilmainen sisäänpääsy henkilökohtaisella rekisteröitymisnumerollasi!



Tervetuloa Gastroon – se on ylivoimaisesti tehokkain tapa tankata uusinta tietoa!

www.gastro.fi

HoReCa-alan koko tarjonta kerralla ja runsain mitoin tuoretta ammattiohjelmaa

Gastrosta löydät kaikki uusimmat tuotteet ja palvelut. Saat käyttöösi parhaat ideat ja tuoreimmat trendit. Keräät kerralla ammatilliset eväät koko vuodeksi. Gastro on myös tulvillaan tasokasta asiaa ammattilaiselle: monipuolisessa ohjelmassa on mm. seminaareja ja työnäytöksiä. Lavalle astelevat myös venäläiset keittiömestarit Pietarista. Ja erikoistemana Gastrossa ovat nyt kattaukset.

Ilmainen sisäänpääsy henkilökohtaisella rekisteröitymisnumerollasi

Tämän sivun yläreunasta löydät henkilökohtaisen rekisteröitymisnumerosi, jolla voit rekisteröityä Gastro-messujen kävijäksi veloitusetta. Rekisteröityminen on mahdollista kahdella tavalla:

1. Ennakkoon internetissä:

Rekisteröidy etukäteen osoitteessa www.gastro.fi käyttämällä henkilökohtaista rekisteröitymisnumeroasi. Tulosta rintamerkki ja ota se mukaan messuille. Rintamerkkikotelon saat Messukeskuksen sisäänkäynniltä.

2. Messukeskuksessa:

Voit rekisteröityä myös Helsingin Messukeskuksen sisäänkäynnillä tapahtuman aukioloaikana; ota silloin tämä lehti mukaasi.

Gastro-bussit kulkevat kautta Suomen

Nyt pääset huoletta ja helposti messuille myös Gastro-erikoisbussilla. Bussit ajavat seitsemää eri reittiä kautta maan. Tarkat aikataulut sekä reitti- ja hintatiedot löydät netistä. Matkalle voit ilmoittautua joko netissä tai puhelimitse numeroon (09) 150 9219.

Aukioloajat

Gastro avoinna alan ammattilaisille ke-to klo 10–18, pe klo 10–17. Ikäraja 18 vuotta. Järjestäjä Suomen Messut, puh. (09) 150 91



Suomen Messut