

Kierroksella keittiöissä
Wanha Bensis – Emäkosken koulu
Sörnäisten viinikellari – Riihimäen terveyskeskus
Krapihovi – Radisson SAS Marina Palace
Baltic Beach Hotel

Metos Center:

Uusia käyttökoulutuksia

Käyttövinkki:

Noutopöytä näyttäväksi - katteet kotiin

**Suuri
ammattikeittiölaitteiden
huutokauppa**





metos UUTISET NRO 2/2006

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Wanha Bensis
- 8 Emäkosken koulu
- 12 Sörnäisten viinikellari
- 20 Riihimäen terveyskeskus
- 30 Krapihovi
- 40 Radisson SAS Marina Palace
- 44 Baltic Beach Hotel

Metos Center ja koulutus

- 26 Syksyn käyttökoulutukset
- 27 Liettualaiset mestarit opissa

Uutuuksia

- 46 Ribs-paistoritilä

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 6 Kypsennysastian valinta
- 24 Paavon resepti
- 34 Pacojet ja mousse
- 38 Noutopöytä näyttäväksi

Laatu ja ympäristö

- 36 Huolto koulunpenkillä

Tarjouksia

- 28 Syksyn laitetarjoukset
- 19 Noutomyymälän poistoerät
- Takasivu Suuri ammattikeittiölaitteiden huutokauppa

Poimintoja

- 11 Kouluruokailu haasteiden edessä
- 14 Uusi turvallisuusstandardi padoille
- 27 Uusia nimityksiä

Vakiot

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



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

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



441-629



PÄÄKIRJOITUS

Ruoan esillepano- ja myyntikalusteet ovat saaneet yhä suuremman merkityksen ammattikeittäissä. Jakelukalusteiden vahva esiintulo ei ole ollut sattumaa. Viihtyvyys, näyttävä ja myyvä esillepano sekä oikeat lämpötilat ovat tulleet yhä tärkeämmiksi suunnittelua ja hankintoja ohjaaviksi tekijöiksi.

Ruokailutapahtuma on kokonaisvaltainen elämys, jonka kokemiseen meillä kaikilla kuluttajina on mahdollisuus valita suuresta määrästä vaihtoehtoja. Tämä korostuu yksityisellä sektorilla, mutta viihtyisyyden merkitystä ei voi missään nimessä vähätellä myöskään julkisella puolella. Hyvänä esimerkkinä on kouluruokailu, joka joutuu lunastamaan paikkansa karkkilounaiden ja välipala-automaattien puristuksessa. Vaikka kaikki osapuolet tuntuvat tiedostaneen viihtyisyyden ja jakelukalusteiden merkityksen, näkyy tämä valittavan harvojen julkisten kohteiden tarjouspyynnöissä. Laitetoimittajat voidaan haastaa kilpaan salin viihtyisyydestä ja esteettisistä arvoista. Hankintalaki antaa täydet mahdollisuudet ostaa sellaista laatua kun käyttäjä haluaa, joten jakelulaitteiden estetiikkaa voidaan käyttää yhtenä päätöksentekokriteerinä siinä missä teknisiäkin ominaisuuksia.

Metos on panostanut tuotesuunnittelussa toiminnallisuuden ohella myös visuaalisuuteen. Teolliset muotoilijat, alansa parhaat ammattilaiset, suunnittelevat tänä päivänä yhä useamman Metos-tuotteen ulkonäön. Teemme tiivistä yhteistyötä arkkitehtien ja sisustusarkkitehtien kanssa. Jakelulaitteita suunniteltaessa yhdeksi lähtökohdaksi otetaan aina se, että tuotteet mukautuvat mahdollisimman joustavasti sisustusarkkitehtien määrittelemiin muotoihin ja väreihin.

Oikein suunnitelluissa jakelukalusteissa ruoka on aina pääosassa – sitähän ruokailijat tulevat hakemaan, eivät kalusteita. Näyttävyyttä esillepanoon saadaan käyttämällä tarjoilussa esimerkiksi keraamisia astioita GN-astoiden sijasta tai rinnalla. Astiatyyppi on syytä huomioida jo suunnitteluvaiheessa. Esimerkiksi lämpimän ruoan jakelussa on tarjolla vaihtoehtoja perinteisten haudealaiden rinnalle. Paljon käytetty ja hyvin jakelussa toimiva keraaminen lämpötao antaa mahdollisuuden näyttäviin kattauksiin kohteissa, jossa ruoan kierto jakelussa on nopea.

Hyvä jakelukaluste ei tietenkään ole pelkästään korean näköinen, vaan sen on täytettävä imagoarvon lisäksi monta muutakin kriteeriä. Kun jakelun toimintaperiaate on päätetty, ovat seuraavia kalusteiden valintaominaisuuksia mm. sopiminen keittiön prosesseihin, asiakasvirtojen kulku sekä laitteiden monikäyttöisyys erilaisissa tilanteissa. Jotta kaikki tarvittavat elementit aina laitteiden ulkonäöstä niiden puhdistettavuuteen ja huoltoon tulevat huomioituiksi, on myös jakelualue syytä antaa ammattilaisen suunniteltavaksi. Tässäkin haasteessa Metoksen suunnittelupalvelun vuosikymmenien kokemus on käytössäsi.

*Sami Kuparinen
Myyntipäällikkö*





Ravintolan omistaminen on monen suomalaisen unelma. Kotikadun Wanha Bensis on perehdyttänyt Ville Keskilän ja Anitta Niemen yrittäjäperheen riemuihin ja murheisiin.

Wanha bensis on Kallion helmi

Helsingin Kalliossa sijaitseva Wanha Bensis on yksi Suomen mielenkiintoisimmista ravintoloista. Ravintoloitsija Hannes Luotola oli aikaisemmin huoltoasemayrittäjä. Kun bensanmyynti ja korjaamotoiminta eivät enää lyöneet leiville, oli pakko etsiä uutta suuntaa. Kaikkien tuntema Sulo Vilén ryhtyi aikanaan saman tilanteen edessä lammastarjaksi. Kokkiastainen Hannes Luotola valitsi toisen tien, hän päätti perustaa ravintolan.

Vuodesta 1995 Ylen ykköskanavalla pyörinyt Kotikatu-tv -sarja kerää viikoittain noin 800 000 katsojaa. Metos Uutiset sai ainutlaatuisen tilaisuuden ja pääsi kurkistamaan kulissien taakse miten tapahtumien keskipisteessä olevaa Wanha Bensis -ravintolaa oikeasti pyöritetään. Elokuva-

maailmassa salin ja keittiön varustamisessa on käytössä iso joukko erikoisvapauksia, joilla voidaan kompensoida sitä, että investointibudjetti on pienempi kuin oikeassa ravintolassa.

- Lavasteiden pitää tietysti olla uskottavan näköisiä, mutta ne tehdään aina tiettyyn käyttötarkoitukseen. Jäkäappien ja liesien ei tarvitse toimia, eikä hanoista tule vettä. Aina toimitaan kuvauspaikan ehdoilla. Budjetti antaa aika tiukat raamit sille mitä tehdään, sarjan lavastaja Leena Tiihonen kertoo.

Wanha Bensis sijaitsi alunperin Helsingin Puna-vuorella, kiinteistössä, joka palveli aikaisemmin huoltoasemana. Suurilla ikkunoilla varustettu tila oli upea, mutta kuvaukset tulivat huomattavasti studio-olosuhteita kalliimmiksi. Kun ra-

vintola muutti sarjassa Kallioon, niin kuvaukset siirrettiin Pasilaan. Samalla hävisivät myös keittiökohtaukset, koska uuteen tilaan ei saatu mahtumaan keittiötä.

- Kyllä se keittiö täällä kuitenkin on, mutta meillä tekijöilläkin on hieman erilaisia käsityksiä siitä missä. Aluksi ei päästy edes yhteisymmärrykseen siitä missä ulko-ovi on. Tämä ei haittaa niin kauan, kun ovea ja keittiötä ei näytetä katsojille, Kotikadun vastaava tuottaja Pekka Ruohoranta kertoo.

JÄRJESTÄJÄ HOITAA

Järjestäjä on se henkilö, joka suunnittelee ja toteuttaa kuvausrekvisiitan esillepanon. Hän

saa kaksi viikkoa etukäteen tiedot sarjan tahtumista ja hankkii sen mukaan tarvittavan rekvisiitan. Haastattelupäivän aamuna järjestäjä Pirkko Pöyry käy kaatamassa ämpärillisen vettä lattialle, nostaa pesuainepullot sohvan nurkkaan ja varustaa Kaarin Luotolan (näyttelijä Anitta Niemi) mopilla ja ämpärillä.

Sillä aikaa, kun lattian moppausta kuvataan, rientää järjestäjä takahuoneeseen valmistelemaan seuraavaa kohtausta. Pian pakastewokki ja nuudelit tirisevät liedellä ja Pirkko Pöyry kaivaa kaapista kattaustarvikkeet esille. Kaikki on valmiina seuraavaan kohtaukseen.

Haastattelupäivänä Bensis oli virallisesti kiinni, mutta keittiössä valmistettiin kolme wokki-annosta sekä yksi sämpylä. Järjestäjän työkalut tuskin herättävät kenessäkään kateutta. Muovilaatikon päälle viritetty pieni pöytäliesi sekä 15 vuotta vanha Strömbergin mikro ovat mielikuvituksen ohella tärkeimmät työvälineet.

- Teen sellaisia annoksia, jotka näyttävät kuvissa hyvältä. Palautetta saadaan katsojilta aika paljon netin kautta. Annoksista en muista nähneeni kommentteja, mutta esimerkiksi paistolastan käytöstä tuli palautetta, kun teflon-pannalla käytettiin metallista lastaa, Pirkko Pöyry kertoo sekoittaen samalla wokia – puulastalla.

Järjestäjän ansiota on myös se, että ravintolan asiakaskunta ei pääse humaltumaan, vaikka kohtauksia kuvattaisiin kuinka monta peräjälkeen. Kaikissa tuopeissa on taskulämmintä ykkösolutta.

AMMATIT KUNNIASSA

Ohjaaja Misa Nirhamo ja tuottaja Pekka Ruohoranta kertovat elokuvatyön opettaneen arvostamaan erilaisia käsityöammatteja. Parturikohtauksissa usein vain kammataan tukkaa, koska vain aniharvat näyttelijät hallitsevat vaativampia parturin kädenliikkeitä.

Näyttelijät saavat herkästi palautetta myös tarjoilijantaidoistaan. Katsojat ovat joskus todella tarkkoja ja esimerkiksi keittiökohtausten näyttelijät saavat asiantunteviltä katsojilta opastusta aina veitsenkäytön hienouksiin saakka.

Yleisradion 100 000 pukua käsittävästä pukuvastastosta löytyy työvaatteet lähes rooliin kuin rooliin. Kokkitakkejakin löytyy useilta eri vuosikymmeniltä. Puvustajien toivomuksesta ”sinapit rinnuksille” kohtaukset kuvataan aina päivän päätteeksi. Näihin kohtauksiin varataan ylimääräisiä pukuja siltä varalta, että kohtaus ei menisikään kerralla purkkiin. Täysin oma asiansa ovat lapsinäyttelijät, joilla voi olla mehut sylissä parikin kertaa päivässä, vaikka käsikirjoituksessa ei näin lukisikaan.

INTOHIMOA PELIIN

Teemu Luotola (näyttelijä Ville Keskilä) tarjoaa kuvauksissa Roope Johannekselle (näyttelijä Janne Virtanen) sämpylän ja kysyy kelpaako se. Harjoituksissa Teemu tenttaa onko juusto-kinkku –yhdistelmä ok. Kun kamera on päällä, on

tuote muuttunut juustosämpyläksi.

Koska mikrofoni pilkahti yhden sekunnin ajan kuvassa, tehdään vielä kolmaskin otto. Nyt Teemu Luotola väittää sämpylässä olevan juustoa ja kurkkua. Moni taikuri olisi kateellinen seuratesaan kuinka tiukkaan muovisiin kiedottu sämpylä vaihtaa täytteitään.

Kun kohtausta on nauhalla, kysyy Ville Keskilä onko kahvinkeitin juotavaa kahvia. Paino on sanalla ”juotavaa”, sillä työ on opettanut, että kaikkea mikä näyttää hyvältä, ei kannata pistää suuhunsa. Ville Keskilä ja Janne Virtanen sanovat, että syöminen ja näytteleminen muodostavat mielenkiintoisen yhdistelmän.

- Jos kuvauksissa syödään, niin yleensä siihen liittyy joku erityinen suhde ruokaan. Valittavan usein käsikirjoituksessa lukee ”syö valtavalla innolla”. Ruoka on usein haaleaa, joten joskus joutuu todella tsemppaamaan, että saa itsestään kaiken irti. Irtiottoja-sarjan kuvauksissa Aku Louhimies pisti minut syömään neljä lautasellista puuroa ennen kuin kohtausta saatiin purkkiin, Janne Virtanen muistelee.

- Jos joutuu vetämään jotakin tosi hirvittävän makuista ruokaa, niin intohimon kaivamiseen saa käyttää kyllä kaikki näyttelijäntaitonsa. Oma taiteenlajinsa on syöminen ja puhumisen rytmittäminen. Joskus tulee päästettyä pitkät pölinät ruoka suussa, Kotikatu-sarjassa kymmenen vuotta sitten lukiolaisena aloittanut Ville Keskilä, kertoo.

Sopivasti ennen kuvausten lounastaukoa Arvo Jänis (näyttelijä Pertti Koivula) ja Kaarin Luotola (näyttelijä Anitta Niemi) pääsevät oikeasti syömään. Pirkko Pöyryn valmistama wokki katoaa näyttelijöiden suihin yhtä suurella intohimolla niin harjoituksissa kuin viimeisessä otoksessakin, jolloin ruoka on ehtinyt olla lautasella jo 45 minuuttia.

Laajassa kuvassa kaikki on yhtä kaaosta, mutta oikealla rajauksella syntyy illuusio katu-uskottavasta ravintolalasilta. Kotikadun ravintolakuvaus nauhoitetaan Pasilassa Yleisradion vanhassa asennustalossa. Pöydän ääressä istuvat Karin Luotolaa näyttelevä Anitta Niemi ja vastaava tuottaja Pekka Ruohoranta käyvät läpi ruokailukohtauksen yksityiskohtia ennen kuvaamista. Takaseinä kätkee sisälleen keittiön, jota ei oikeasti ole olemassa.



Laadukkaan televisiosarjan kuvaaminen ei ole hätähousten hommaa. Päivässä saadaan aikaan noin kahdeksan minuuttia valmista materiaalia. Vierailun lopuksi tuottaja Pekka Ruohoranta päästää vieraat vielä kuvausautoon katsomaan ohjaamista. Poks-poks-poks –komennoilla kuva vaihtuu kamerasta toiseen. Kaikki näyttää sujuvan kuin itsestään.

- Voi olla, että tänään kuvataan otos, jossa henkilö menee kassi kainalossaan ovesta ulos. Kun kahden viikon päästä filmataan ulkokuva, jossa henkilö astuu kadulle, on hänellä oltava samat vaatteet, kampausta ja varusteet kuin edellisessäkin kuvassa. Kaikki on mahdollista, kun jokainen tietää oman tehtävänsä, Ruohoranta kertoo.

Kotikadun piti alunperin kestää kolme tuotantokautta, mutta nyt on täysi kymppeä takana, eikä loppua ole näkyvissä. Pekka Ruohoranta paljastaa valtakunnansalaisuuden, kun vihjaa Teemu Luotolan ottavan Bensiksen vetovastuun. Toivotamme onnea uudelle ravintoloitsijalle. Kun tämä lehti ilmestyy, niin tiedämme kuinka homma on lähtenyt käyntiin.

Juho Mäyry





Alumiinipelti johtaa tehokkaasti lämpöä ja antaa parhaan värin. Teflon-pinnoite tekee sen käytöstä ja puhdistuksesta äärimmäisen helppoa. Ruostumattomassa teräsastiassa kypsennetty pihvi (pieni kuva) ei ole tarjoilukelpoinen.

Valitse kypsennysastiat **oikein**

Oikea kypsennysastia on osa onnistunutta ruoanvalmistusprosessia. Kypsennysastian koolla, muodolla sekä sen lämmönjohtokyvyllä on huomattava vaikutus siihen, miten tuote kypsyy. Toisinaan tarkoitukseen soveltumaton astia voi jopa estää halutun lopputuloksen saavuttamisen.

Ruostumaton teräs on erinomainen materiaali ammattikeittiössä. Sen merkittävin heikkous on huono lämmönjohtokyky verrattuna eräisiin muihin tarjolla oleviin materiaaleihin. Ruostumaton teräs ei myöskään anna tuotteelle hyvää väriä.

Ruostumattoman teräksen huonoa lämmönjohtokykyä voidaan kompensoida käyttämällä tavallista korkeampia lämpötiloja ja pitempiä kypsennysaikoja. Näillä yhdessä on huomattava vaikutus kypsennyshävikkiin. Luonnollisesti kypsennysaika jo yksinään vaikuttaa huomattavasti koko ruokatuotannon järjestämiseen ja suunnitteluun.

METOS UUTISET TESTAA

Havainnollistaaksemme eroja erilaisten materiaalien ja kypsennysastioiden lämmönjohtokyvyssä paistoimme jauhelihapihvejä ja pakastepullia. Otimme testiin mukaan tarttumattomalla teflon-pinnoitteella varustetun alumiinisen ruskistus- ja leivontapellin, graniittiemaloidun astian, jonka perusmateriaalin rautapitoisuus on korkeampi kuin tavallisen ruostumattoman krominikkeliteräksen sekä tavallisen ruostumattomasta teräksestä valmistetun GN-astian.

Paistoimme samaa tuotetta kaikissa kolmessa astiassa yhtä kauan ja samanaikaisesti. Alumiinisella ruskistus- ja leivontapellillä teollisuuden valmistama raaka, kohmeinen jauhelihapihvi



Teflonpinnoitettu alumiini (vasemmanpuoleinen kuva), graniittiemaloitu teräs (keskellä) ja ruostumaton teräs (oikealla) antavat kierrepullalle erilaisen värin. Kypsennysaika ja –lämpötila ovat tässä testissä kaikilla samat. Pullien kääntäminen pohja ylöspäin paljastaa, että erot ovat huomattavat.

kypsyi valmiiksi noin seitsemässä minuutissa. Tuossa ajassa ruostumattomalla teräspellillä kypsennetty jauhelihapihvi oli vielä täysin raaka. Graniittiemaloitulla astialla tulos oli lähellä alumiinista kilpakumppaniaan, joten se ylsi lämmönjohtokyvylään testikakkoseksi. Kypsennystulosta voidaan kuvailla seuraavasti: ruostumattomalla teräksellä ”heikko”, graniittiemaloitulla astialla ”hyvä” ja teflonpinnoitetulla alumiinilla ”erinomainen”.

MYÖS VÄRIEROJA

Luonnollisesti myös värinmuodostuksessa oli huomattavia eroja. Alumiinisella ruskistus- ja leivontapellillä kypsennetty jauhelihapihvi sai todella reilun ja kauniin ”pannulla paistetun” värin jo mainitussa seitsemässä minuutissa. Ruostumattomassa teräksessä kypsennetyt pihvit eivät saaneet samassa ajassa pohjaansa lainkaan väriä. Väriä ei muodostunut edes siinä lisäajassa, jossa pihvi kypsennettiin kypsäksi. Näin ollen halutun värin saavuttaminen ”väkisin” ajan ja korkean lämmön avulla olisi vaatinut tuotteen rajua ylikypsäntämistä, mikä olisi luonnollisesti lisännyt merkittävästi kypsennysshävikkiä ja kuivattanut tuotetta.

Testin tulos pienellä, makealla leivonnaisella oli yhteneväinen jauhelihapihvitestin kanssa. Ruostumaton teräs ei ole suositeltava materiaali leivontaan. Leivonnaiset jäävät suurella todennäköisyydellä pohjasta raaoksi.

- Hyvä kypsennysastia maksaa itsensä käytössä nopeasti takaisin, vakuuttaa Metoksen kouluttaja Marja Leena Tuomi. – Parempi kypsennys-

Ei tartu kiinni! Teflon-pinnoitettu alumiinipelti puhdistuu erittäin helposti.



laatu, pienempi kypsennysshävikki ja lyhyempi kypsennysaika, luettelee Marja Leena Tuomi perusteiksi väitteelleen.

KATSAUS ASTIAKAAPPIIN KANNATTAA

Kypsennysastia tulisi määritellä ruoanvalmistusohjeissa siinä missä aika ja lämpötilakin. Peruskypsennysastioiden materiaaliksi ruostumaton teräs kelpaa vallan mainiosti. Tiettyjä erikoistarpeita varten on syytä miettiä erikoisastioiden hankintaa. Näitä voidaan käyttää esimerkiksi silloin, kun tarvitaan erittäin hyvää värinmuodostusta tai lämmönsiirtokykyä, kuten esimerkiksi leivonnassa.

Oikeasta astiavalinnasta on kysymys myös silloin, kun pohditaan esimerkiksi laatikkoruoan kypsennystä 100 mm syvässä astiassa 65 mm syvän astian sijaan. Kypsennysaika on 100 mm astiassa niin paljon pitempi johtuen suuremmasta ruokamäärästä, että kypsennys voi kestää lähes kaksinkertaisen ajan verrattuna 65 mm astiaan. Pitkästä kypsennysajasta puolestaan seuraa suurempi kypsennysshävikki, kuivempi tuote, vaikeammin pestävät kypsennysastiat eikä vähäpätöisimpänä laadultaan huonompi tuote. Ennen kuin tuote on keskeltä kypsä, se ehtii tulla reunoilta ja päältä ylikypsäksi.

Hyvät astiat, hyvät laitteet sekä perustietämys ja ymmärrys prosessista luovat pohjan sille, että kypsennys onnistuu. Kun oikeita reseptejä ja ohjeita hakiessaan muistaa hyödyntää vanhoja tuttuja perusapuvälineitä kelloa, lämpömittaria ja vaakaa, niin onnistuminen on jo lähes varmaa.

Keittiön GN-astiavalikoimaa on syytä tarkastella kriittisesti, etenkin silloin kun laitteissa tai tuotantotavassa tapahtuu muutoksia. Ehkäpä sopimaton kypsennysastia estää meitä siirtämästä osaamistamme lautaselle. Asia on kuitenkin korjattavissa ja ehkä jopa helposti, jolloin jo huomenna voimme ilolla kuunnella asiakaspalautetta, jonka mukaan ”korvapuustinne ovat aivan ihania. Oletteko muuttaneet reseptiä?” Hymyssä suin voi kyseiseen heittää moderniksi vastaukseksi vaikkapa ”Emme, mutta kehitimme kypsennysprosessiamme”.

Juha Jokinen

RUSKISTUS- JA LEIVONTAPELTI

Pintamateriaali: teflon

Perusmateriaali: alumiini

Puhdistus: huuhtelu vedellä. Voidaan pestä astianpesukoneessa, joka soveltuu alumiinisten astioiden puhdistamiseen. Pesu raepesukoneessa kielletty.

Edut: erinomainen lämmönjohtokyky: antaa hyvän värin; helppo käytössä, ei tarvita leivinpaperia, voiteltu lähes tarpeetonta, helppo ja nopea puhdistaa vedellä huuhtelemalla, jolloin astia heti valmis seuraavaan käyttöön.

GRANIITTIEMALOITU

GN 1/2, 1/1, 2/1, astiasyvytydet 20 mm, 40 mm ja 60 mm

Pintamateriaali: graniittiemalointi

Perusmateriaali: teräs

Puhdistus: voidaan pestä astianpesukoneessa.

Edut: hyvä lämmönjohtokyky: antaa hyvän värin; ei pyörästettyjä kulmia, jolloin esimerkiksi levypiirakoissa myös ”nurkkapalat” kelpaavat tarjolle.

- Erilaisilla astioilla saadaan erilainen kypsennystulos, kertoo kouluttaja Marja Leena Tuomi.





Matalasta vanhasta osasta ja uudisrakennuksesta koostuva sali saa valoa suurten kattoikkunoiden kautta. Tarjoilukalusteiden värit käyvät hyvin yksiin salin yleisilmeen kanssa.

NOKIALLA panostetaan kouluruokaan

Rakennusmiehet ovat olleet parin viime vuoden ajan tuttu näky Nokian Emäkosken koululla. Vuonna 1963 valmistunut koulurakennus on uudistunut pala kerrallaan ja saanut samalla myös lisätilaa. Yksi merkkipaalu saavutettiin elokuussa 2005, kun uusi oppilasravintola avasi ovensa.

Emäkosken viihtyisässä ruokasalissa asioi päivittäin noin 550 ruokailijaa. Kun aterioita tehdään lisäksi neljään muuhunkin kouluun, nousee valmistettava määrä 900 annokseen. Tänä vuonna tulee vielä 120 lisää, joten Emäkoski nousee tonniluokkaan.

Koulun keittiöremontin suunnittelussa ruokapalvelupuolta edusti ruokahuollon ohjaaja Saara Miettinen. Osa-aikaeläkkeelle siirtynyt Miettinen omasi hankkeeseen tarvittavaa sisäpiiritietoa, sillä hän aloitti koulussa vuonna 1978 kotitalousopettajana ja siirtyi vuonna 1983 sen emännäksi.

- Remontin suunnittelusta jäi kyllä ammattitaitoinen kuva, sillä meidän tarpeemme huomioitiin hyvin kaikissa vaiheissa. Teimme tiivistä yhteistyötä kaupungin teknisen puolen kanssa. Hiljattain valmistunut Nokian lukion saneeraus toimi erinomaisena lähtökohtana, vaikka sen

volyymi onkin huomattavasti pienempi, Saara Miettinen kertoo projektista, jossa katsottiin koko ajan myös tulevia tarpeita.

- Tuleva annosmäärän kasvu otettiin tarkasti huomioon, sillä eihän kukaan halua varustusta, joka jää heti pieneksi. Nokia on kasvukunta, jonka koulut pursuavat oppilaita ja uusista päiväkotipaikoista on huutava pula.

PAPERILTA KÄYTÄNTÖÖN

Saara Miettinen muistelee kuinka jännittävää oli astua ensimmäistä kertaa uuteen keittiöön.



Uuden ja vanhan tekniikan ero tulee selkeimmin esiin astianpesuosastolla. Parantunut työergonomia sekä pienentynyt veden, sähkön ja pesuaineen kulutus saavat käyttäjiltä erityismaininnan. Myös asiakkaiden puolelle sijoitettu käsienspesupiste on havaittu tarpeelliseksi.

- Olimme hioneet yksityiskohtia todella moneen kertaan ja jokaisen laitteen paikka oli mietittyinä. Kun ensimmäisen kerran astuin ovesta sisään, niin silloin pääsi kyllä tyytyväinen huokaus: kuinka hienolta kaikki näyttikään. Käyttökokeemukset ovat opettaneet, että olemme saaneet sen mitä alunperin lähdimme hakemaankin, Saara Miettinen kuvailee.

Keittiön ruokatuotannon sydämen muodostavat neljä pataa, kolme yhdistelmäuunia ja painekeitto-kaappi. Patojen koot ovat 60, 80, 200 ja 300 litraa. Pienin pata ja pienin yhdistelmäuuni on varattu volyymista 10 % muodostavien dieettiannosten valmistukseen.

Salin puolella olevista oivalluksista voidaan mainita kylmille ja lämpimille GN-astioille tar-

koitetut omat läpiantokaapit sekä ovien taakse sulkeutuva säiliökeittimellä varustettu kahvipiste. Salin yleisilme on suurten kattoikkunoiden ansiosta avara ja valoisa. Muuhun sisustukseen hyvin sopivat jakelukulusteet valittiin Metoksen Nova-sarjasta.

- Suunnittelua helpotti suunnattomasti se, että kohteen arkkitehti Päivi Ritala-Mäkira-

Henkilökunnan iloiset ilmeet ja tyylikkääts työasut kuuluvat Emäkosken koulun keittiön kokonaisuuteen. Kuvassa asiaa havainnollistavat, vasemmalta alkaen Saara Miettinen, Tuija Koivisto, Riitta Jokinen, Helena Haapala, Tarja Kuhanen ja Sari Ylikorpela.





Keittiön perusvarustuksen muodostavat neljä pataa, kolme yhdistelmäuunia ja painekeittokaappi. Väljän sijoituksen ansiosta vaunuja ja muita apuvälineitä voidaan käyttää tehokkaasti hyväksi, eikä aika kulu tavaroiden edestakaisin siirtelyyn.

tikka oli työparinani myös Nokian lukion saneerauksessa, kehuu Saara Miettinen tärkeän, käyttäjän ja arkkitehdin välisen vuoropuhelun sujumista.

- Suunnittelussa suurimpana haasteena oli se miten salin todella matala vanha osa saadaan sopimaan uuden puolen kanssa yhteen. Kaivattu luonnonvalo löytyi lopulta siten, että laajennuksesta tuli korkea ja se varustettiin suurilla kattoikkunoilla. Linjaston kalusteiden kohdalla ratkaisut löytyivät varsin ongelmattomasti. Saimme Metokselta hyvän opastuksen ja pääsimme suunnittelussa hyvin eteenpäin, arkkitehti Päivi Ritala-Mäkiraatikka Arkkitehtuuritoimisto Jaakko Nieminen Oy:stä kertoo kuvaillen koulumaa ilman erityispiirteitä seuraavasti:

- Koulujen suunnittelussa arkkitehdillä on melko tarkat reunaehdot. Uusilta kohteilta haetaan viihtyisyyttä, mutta toisessa vaakakupissa painaan monta muuta asiaa, esimerkiksi se, että materiaalien pitää kestää kovaa kulutusta.

PALAUTETÄRKEÄÄ

Emäkosken keittiön emäntä Tuija Koivistolla on 25 vuoden kokemus suurkeittiöistä, joten hän osaa vastata kysymykseen keittiötyön muuttamisesta. Nykyisen tehtävänsä hän kertoo painottuneen toimistohommiin sitä mukaa kun

ulkopuolelle toimitettavien annosten määrä on kasvanut.

Nokialla emännän ei tarvitse miettiä mistä hankkia raaka-aineita ja mihin hintaan, sillä kaupunki kuuluu kuuden kunnan yhteiseen hankinta-

renkaaseen, joka neuvottelee vuosisopimukset elintarviketoimittajien kanssa.

Ruoan menekki vaihtelee sen mukaan mitä kulloinkin on tarjolla. Kun listalla on suosikki-

Yksityiskohta keittiön ja salin väliltä. Läpiantokaapit säästävät henkilökunnan askelia ja auttavat pitämään lämpötilat hallinnassa.



ruokia, tyhjenevät linjastossa olevat GN-astiat varsin ripeästi. Haastattelupäivänä tarjolla oli uunimakkaraa, joka on kalapuikkujen ohella yksi suosikkiruoista. Vaikka kala meneekin puikkoina kaupaksi, on se kaikissa muissa muodoissaan koulun vähemmän suosittujen ruokien joukossa.

- Salaattia menee selvästi enemmän kuin ennen. Tähän on yksinkertaisena selityksenä se, että tytöt koristelevat salaatin näyttävän näköiseksi, kehaisee Tuija Koivisto keittiötiimiään, johon kuuluu hänen lisäksi yksi keittäjä ja neljä keittiöapulaista.

Kun uusittu keittiö aloitti toimintansa kuunneltiin oppilaiden, opettajien ja lasten vanhempien toiveita erityisen tarkkaan.

- Palautetta saadaan esimerkiksi vanhempainiloista. Erityisesti seiskaluokkalaisten isät ja äidit ovat antaneet sitä paljon. Kokonaisuutena olemme saaneet hyvää palautetta. Herkin paikka on

varmaan niillä kouluilla, jotka ovat luopuneet omasta keittiöstään ja ottavat ruoan nyt meiltä. Tarkalla aikataulutuksella olemme päässeet siihen, että ruoka ei joudu odottamaan, vaan se lähtee välittömästi valmistuksen jälkeen kuljetukseen ja tarjolle, Tuija Koivisto selvittää.

KÄYTTÖKOULUTUKSEEN PANOSTETTAVA

Sananlasku neuvoo pistämään tikulla silmään sitä, joka vanhoja muistelee. Tästä huolimatta Metos Uutiset -lehden toimittaja ei malta olla utelematta onko uusi keittiö parempi. Tässä vaiheessa haastateltavien suupielet venyvät leveään hymyyn. Radikaaleimmin muutos on näkynyt astianpesussa.

- Vanha pesuosasto oli niin ahdas, että sijaitsekin piti valita sen mukaan mahtuvatko he siellä työskentelemään. Säilytystä ei ollut juuri

nimeksikään. Pinttyneitä GN-astioita lioteltiin lattialla olevassa saavissa, sitä työtä ei ole kenenkään ikävä, Miettinen ja Koivisto muistelevat.

Tuija Koiviston mukaan uuden ja vanhan tekniikan ero tuli selkeästi esille, kun keittiötä ryhdyttiin käynnistämään.

- Meidän porukka tuli niin vanhoista keittiöistä, että käyttökoulutukseen osattiin panostaan. Metoksen kouluttaja kävi antamassa perehdytyksen ja tuli viikon päästä uudestaan. Mitenkään et osaa kysyä kaikkia asioita kerralla, joten puhelimitse on tullut kysytyä useampaankin kertaan. Myös seikkaperäiset käyttöohjeet ovat olleet oiva apu, meillä on luettu niitä todella tarkkaan. Nokian kaupungin seuraavissa saneerauskohteissa voidaan hyödyntää Emäkosken projektista saatuja kokemuksia. Haastatteluhetkellä vajaa puoli vuotta toimineen keittiön henkilökunnalla on yhteinen mielipide siitä mitkä kaksi asiaa he tekisivät toisin. Lastauslaiturin korkeus pitäisi saada matalammaksi ja roskäsäiliöt tulisi olla lähempänä keittiön ovea.

Juho Mäyry

Kouluruokailu haasteiden edessä

Suomen kouluruokailujärjestelmällä on pitkät perinteet. Asia on kirjattiin lakiin jo vuonna 1943 ja viiden vuoden siirtymäajan jälkeen kaikissa kansakouluissa tuli olla keittola ja niiden tuli tarjota kaikille oppilaille maksuton ateria. Puurot, vellit ja keitot muodostivat perustan alkuajoien kouluruokailulle. Näiltä ajoilta on peräisin myös keittola-nimitys.

Nykyinen perusopetuslaki antaa kunnille melko vapaat kädet ruokailun järjestämiseen. Lain 31. pykälä kertoo asian seuraavasti: "Opiskeluun osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen ja maksuton kouluateria."

- Laki muuttui 1990-luvun lopulla, jolloin siitä purettiin mm. ruokailuaikaa ja sen kesto määrälliset asiat. Tänä päivänä koulujen opetussuunnitelmien tulee sisältää kouluruokailun keskeiset periaatteet ja tavoitteet terveys-, ravitsemus- ja tapakasvatukselle. Siihen mitä lautasilla lopulta tarjotaan löytyy suuntaviivat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatimista suosituksista, Suomalaiset ravitsemussuosituksukset - ravinto ja liikunta tasapainoon (2005), ylitarkastaja Marjaana Manninen opetushallituksesta kertoo.

TÄRKEÄÄ KANSALAIKASVATUSTA

Marjaana Manninen pitää positiivisena seikkana sitä, että kunnat miettivät keinoja ruokapalvelujen tehostamiseen. Hän kuitenkin muistuttaa, että säästöjä hakiessa ei saa unohtaa kouluruokailun perustarkoitusta.

- Tätä ei voi ajatella pelkästään taloudellisesta näkökulmasta. Kouluruokailulla on tärkeä rooli

kansalaiskasvatuksessa. Varhaisilla ruokailutottumuksilla on ihmisen terveyden kannalta suuri merkitys. Tilastoissa näkyvä nuorten ihmisten lihominen on asia, jota ei kannata sivuttaa olankohautuksella.

Tutkimusten mukaan yläaste- ja lukioikäisten epäterveelliset välipalat ovat huolestuttavan yleisiä. Aivan oma keskustelufooruminsa ovat muodostaneet koulujen käytäville ilmestyneet automaattit.

- Automaateissa sinällään ei ole mitään kielteistä. Pitää vaan huolehtia siitä, että tuotetarjonta on kunnossa. Kouluissa tarjottavat välipalat ovat erinomainen tapa huolehtia lasten ja nuorten jaksamisesta ja siitä, että nälän tunnetta ei tarvitse torjua epäterveellisillä välipaloilla, Marjaana Manninen opastaa.

AIKA KORTILLA

Kouluruokailun haasteista puhuttaessa ylitarkastaja Marjaana Manninen mainitsee ensimmäisenä monelle tutun kriittisen tekijän, ajan.

- Ruokatauko tarjoaa oikein toteutettuna virkistävän hetken keskellä päivää niin oppilaille kuin opettajillekin. Puoli tuntia on mielestäni aivan liian lyhyt aika syömiseen ja ulkoiluun. Myös päivän rytmitystä olisi mietittävä oppilaan näkökulmasta. Kello 10 nautittu lounas on liian aikainen.

Yksi tärkeä onnistumisen mittari on se miten paljon ruokaa oppilaat syövät. Jos ruokaa jää säännöllisesti suuret määrät ottamatta, ei voida puhua säästöistä.

- Oikeilla tarjoilulämpötiloilla, ruokailuympäristöllä ja muilla nautittavuutta ja viihtyvyyt-

tä korostavilla seikoilla on varmasti merkitystä siihen miten hyvin ruoka maistuu. Yksi tärkeä yksityiskohta on salaattit ja muut kasvislisäkkeet, joiden monipuolisuuteen ja tarjolle panoon on syytä kiinnittää huomiota, Marjaana Manninen kertoo.

Juho Mäyry

Opetushallituksen ylitarkastaja Marjaana Manninen haluaa herättää keskustelua kouluruokailun ja kansanterveyden välisestä yhteydestä.



Viinikellari Sörnäisiin





H

elsingin Sörnäisten Tukkutorin palvelutarjonta täydentyi keväällä uudella tulo-
lokkaalla, kun Heino Juomat Oy avasi viinikel-
larin. Alueella on pitkät juomaperinteet. Vuonna
1864 perustetun Södernäs Ölbryggeri -nimisen
panimon jäljiltä Sörnäisissä on jäljellä vielä kaksi
makasiinirakennusta sekä jääkellari, joka on nyt
muuttunut viinikellariksi.

Toimintaa pyöritetään klubi-periaatteella. Kella-
rista on vuokrattavissa 64 säilytyspaikkaa, jotka
tarjoavat ideaaliset säilytysolosuhteet viineille.
Pienimmät kaapit on mitoitettu 180 pullolle
ja suurimpiin mahtuu jopa tuhat pulloa. Kaksi
tasting-huonetta, olohuone sekä Metos-lait-
teilla varustettu pieni keittiö ovat jäsenten va-
rattavissa.

- Konsepti on saanut todella kiitettävän vas-
taanoton. Idea hieman erilaisesta viinikellarista
on elänyt ajatuksissa jo pidemmän aikaa. Kun
tämä tila sitten vähän vahingossa tuli vastaan,
niin pääsimme toteuttamaan sen. Ruokailun
suhteen asiakkaalla on valinnanvapaus. Hän voi
järjestää kaiken itse tai tilata cateringin meidän
kauttamme, toimitusjohtaja Petri Heino kertoo
(kuvasa sivulla 2).

Juho Mäyry





Sekoittaville padoille oma turvallisuusstandardi

Euroopan unionin standardisoimiskomitea on saanut valmiiksi turvallisuusstandardin, joka koskee mm. Suomessa yleisesti käytössä olevia ja myytäviä sekoittavia patoja. Kyseinen standardi EN13886:2005 määrittelee patojen rakenteeseen ja toimintoihin liittyviä yksityiskohtia, joilla pyritään huolehtimaan vähimmäistyöturvallisuudesta.



Aikaisemmin sekoittaville padoille ei ollut olemassa selkeästi omaa standardia, vaan niiden valmistuksessa noudatettiin pääosin koneturvallisuusdirektiiviä. Uusi standardi selkeyttää asioita monilta osin, sillä koneturvallisuusdirektiivi jätti tilaa tulkinnoille ja antoi mahdollisuuden soveltaa standardin eri kohtia.

Nykyaikaisten patojen sekoittimet ovat varsin voimakkaita, joten työturvallisuutta arvioidessa on mekaanisiin puristumis-, kiinnitarttumis- ja ruhjoutumisriskeihin kiinnitettävä erityistä huomiota. Näin ollen raajojen pääsy liikkuvien sekoittimien toiminta-alueelle on estettävä.

SEKOITETAAN KANSI KIINNI

Uuden standardin kohta 5.2.2.1 määrää yksiselitteisesti, että padan kannen on oltava kiinni sekoittimen ollessa toiminnassa. Edelleen kannen aukaisun tulee pysäyttää sekoitin automaattisesti kahden sekunnin kuluessa kannen aukaisusta. Sekoitin ei myöskään saa käynnistyä uudelleen automaattisesti kannen sulkemisen jälkeen, vaan käynnistykseen vaaditaan käyttäjän tietoinen käynnistystoimenpide.

Ainoa poikkeus, jolloin sallitaan sekoittaminen kansi auki samaan aikaan kun käyttäjän raajoilla on esteetön pääsy liikkuvaan sekoitintyökaluun, on kirjattu standardin samaan kohtaan 5.2.2.1 seuraavasti: ”padan ollessa kallistettuna ja kansi auki, sekoitin saa pyöriä korkeintaan 20 kierr./min. nopeudella.” Tämäkin on sallittua ainoastaan siten, että sekä sekoittimen liike että padan kallistusliike tapahtuvat tällöin ainoastaan ns. pakkohallintalaitteeseen jatkuvasti vaikuttamalla.

Jotta sekoitin saisi liikkua padan ollessa kallistettuna kansi auki, hitaalla nopeudella, on siis jatkuvasti esimerkiksi painettava sekoittimen käyttökytkintä. Heti, kun tähän kytkimeen ei enää vaikuteta, sekoittimen on pysähdyttävä. Sama koskee padan kallistusliikettä. Tällaisilla pakko-ohjauskytkimillä pyritään tässä tapauksessa turvaamaan nimenomaan käyttäjän käsien turvallisuus.

Hidas nopeus yksinään, eikä edes pakkohallintalaitteiden kanssa yhdessä tee työskentelystä täysin turvallista. Pakkohallintalaitteiden yksi tiedossa oleva heikkous on se, että ne turvaavat kyllä kohtuullisen hyvin käyttäjän omat raajat, mutta eivät esimerkiksi vieressä työskentelevän toisen henkilön käsiä.

YHTEISELLÄ ASIALLA

Toisinaan saattaa tuntua siltä, että työturvallisuusmääräykset hankaloittavat työskentelyä. On kuitenkin hyvä muistaa, että vahinkoja voi sattuakin, vaikka olisi kuinka varovainen ja että vahinkoja voi yhtä hyvin sattuakin kokeneillekin työntekijöille, kun työn tutuus, kokemus ja osaaminen luovat liiallista turvallisuuden tunnetta.

Työnantajat vastaavat keittiöiden työturvallisuudesta. Yhtenä osana tähän kuuluu se, että laitteet ovat voimassa olevien määräysten mukaisia. Esimerkiksi vanhan suojaamattoman yleiskoneen kohdalla on Suomessakin sattunut vakavia työtapaturmia, jotka olisi ollut vältettävissä, jos pääsy liikkuvaan sekoitintyökaluun olisi ollut estetty. Eräässä tapauksessa jauhoja kaadettaessa jauhopussista yleiskoneen kulhoon pudonneen kauhan ”pelastaminen” sekoittimen pyöriessä aiheutti työtapaturman.

Turvallisuusnäkökohdat tuovat oman lisähaasteensa tuotesuunnittelulle. Työskentelyn ammattikeittiölaitteilla pitäisi olla yhtä aikaa sekä turvallista että mahdollisimman helppoa. Hyvä esimerkki turvallisesta ratkaisusta on padan



Uusi sekoittavia patoja koskeva turvallisuusstandardi lyhyesti



- Padan sekoitin ei saa pyöriä kansi auki padan ollessa pystyasennossa
- Padan kannen avaamisen on pysäyttävä sekoitin kahden sekunnin kuluessa kannen avaamisesta
- Padan kannen sulkeminen ei saa automaattisesti käynnistää sekoitinta uudelleen
- Padan ollessa kallistettuna sekoitin saa pyöriä pakko-ohjatusti korkeintaan 20 kierr./min. kannen ollessa auki
- Padan kallistustoiminto saa liikuttaa pataa kumpaankin suuntaan ainoastaan silloin, kun kallistuskytkimeen jatkuvasti vaikutetaan (pata ei saa kallistua tai palautua pystyasentoon itseksensä)
- Standardi on voimassa heti ilman siirtymäaikaa

Asianmukaisesti toimivat kallistus- ja sekoitus-toiminnot ovat oleellisia yksityiskohtia padan työturvallisuuden kannalta.

kannessa oleva aukko, joka mahdollistaa aineiden lisäämisen ja pataan katsomisen ilman, että sekoitus keskeytyy.

Jotkut käyttäjät ovat toisinaan kaivanneet patoihin toimintoa, joka sallisi padan palauttamisen kallistuksen jälkeen itsekseen takaisin pystyasentoon. Tällainen yhdellä napin painalluksella tapahtuva toiminto ei ole sallittu. Uudessa standardissa se yksiselitteisesti kielletään.

TÄRKEÄ KÄYTTÖKOULUTUS

Siitä huolimatta, että laitteiden käyttöturvallisuus on parantunut huomattavasti viime vuosina, myös käyttäjän on tunnettava vastuunsa. Laki velvoittaa työnantajan järjestämään henkilökunnalleen riittävästi koulutusta. Työnantajan on siis luotava turvallisen työskentelyn edellytykset.

Laitteiden myyjät voivat kantaa oman vastuunsa kehittämällä yhä turvallisempia laitteita, panostamalla käyttökoulutukseen sekä huolehtimalla

siitä, että käyttöohjeet ovat asianmukaiset. Käyttöohjeissa saattaa olla monen mielestä itsestään selviltäkin vaikuttavia varoituksia, vaikka Suomessa ollaankin vielä kaukana Yhdysvaltojen kulttuurista, jossa kaikki mahdolliset ja mahdollomatkin asiat luetaan suurin varoitustekstein. Käyttöohjeet kannattaa aina lukea huolellisesti ja vastuuntuntoiselta laitemyyjältä löytyy ohjeita myös vanhoihin laitteisiin.

Määräyksiä tarvitaan, jotta voidaan varmistaa edes ammattikeittiön minimiturvallisuustaso. Mikään ei estä valmistajia ylittämästä tätä tasoa ja tekemästä tätäkin turvallisempia, silti helppokäyttöisiä ja tehokkaita ammattikeittölaitteita. Käyttäjiltä säännöllisesti kerätty asiakaspalaute palvelee tätä tarkoitusta erinomaisesti.

Metoksen tuotepolitiikka tähtääkin siihen, että myytävät laitteet ylittävät minimiturvallisuustason. Toisinaan tämä voi tuoda pieniä lisä kustannuksia, mutta sijoitus työturvallisuuteen ei mene hukkaan. Paljon enemmän maksavat työtapaturmista aiheutuvat sairauspoissaolot. Tur-

vallisessa ympäristössä on mukava työskennellä ja keittiön esimieskin voi tältä osin nukkua yönsä rauhassa.

Juha Jokinen



Asiantuntija vastaa

Suomi ei ole Euroopan unionin työturvallisuusasioissa sivustakatsojana, vaan on aktiivisesti mukana myös uuden patoja koskevan standardin valmistelutyössä. Työsuojeluinsinööri Tapio Siirilä Uudenmaan työsuojelupiiristä on seurannut uuden standardin valmistumista läheltä ja tekee asian kanssa päivittäin töitä valvoen sen noudattamista. Kysyimme häneltä muutamia käytännönläheisiä kysymyksiä:

Mitä mieltä olet uudesta standardista?

TS: Kyllä tämä on kohtuullisen hyvä ja selkeä. Se helpottaa tarkastajien työtä, koska monet asiat on siinä sanottu selkeästi ja yksiselitteisesti. Kauan aikaa sitten oli enemmän tulkinnanvaraa, kun määräys sanoi vain esimerkiksi, että ”koneiden tulee olla riittävän turvallisia”. Tässä uudessa standardissa sekoittamisen salliminen kansi auki alhaisella nopeudella padan ollessa kallistettuna on kyllä lähinnä joutava poikkeus, koska työtapaturmariski on tällöin vastaava ellei suurempi kuin padan ollessa pystyasennossa. Tämä nyt on ilmeisesti monen kompromissin tulos.

Markkinoilla liikkuu aina huhuja kaikenlaisista siirtymäaajoista. Milloin tämä uusi EN 13886:2005 -standardi astuu voimaan?

TS: Se on jo voimassa ilman mitään siirtymäaikaa. Käytännössä tämä standardi vain kertoo tarkemmin, mitä konedirektiivi on näiden laitteiden kohdalla tarkoittanut ja konedirektiivihän on vahvistettu jo vuonna 1989. Jäsenmailla on ollut määräys kumota omat, uutta standardia vastaavat, vanhat määräyk-

sensä syyskuuhun 2005 mennessä ja ottaa uusi käyttöön ilman siirtymäaikaa. Moni asiahan ei muutu, niitä vain täsmennetään.

Ovatko standardin turvallisuusmääräykset liian vaativia käyttäjille tai valmistajille?

TS: Eivät ne sisällä mitään mahdottomia vaatimuksia. Kyllä niille on jo kaikki kaupalliset sovellukset olemassa ja ne on kohtuullisen helposti täytettävissä.

Miten neuvositt keittiöstä vastaava toimimaan, mikäli heillä on keittiössään määräysten vastainen laite?

TS: Kysyisin laitteen myyjältä, onko laitteen turvallisuustaso nostettavissa tämän päivän tasolle, kuten määräykset edellyttävät. Mikäli laitteen päivitys ei ole mahdollista tai taloudellisesti järkevää, vaihtaisin laitteen uuteen.

Pitääkö vanhat ja jo olemassa olevatkin laitteet saattaa vastaamaan tätä uutta standardia?

TS: Muodollisesti standardit eivät koske vanhoja laitteita. Standardeissa kuitenkin kuvataan nykyisin kaupallisesti saatavissa oleva ja kohtuullisena pidettävä turvallisuustaso. Siksi vanhatkin koneet on kohennettava ainakin suunnilleen standardin tasolle, jotta työturvallisuuslain periaate turvallisuuden jatkuvasta parantamisesta teknikan ja turvalaitteiden kehittyessä toteutuisi.

Miten viranomainen menettelee, mikäli tapaa määräystenvastaisen laitteen?

TS: Periaate on, että tavattaessa tällainen laite, se asetetaan käyttökieltoon joko välittömästi tai

annetaan ns. kehoitus korjata epäkohta määräajassa. Noudattamista myös valvotaan.

Mitä on ammattikeittiön työturvallisuus koneiden osalta tänä päivänä ja mihin suuntaan ollaan menossa?

TS: Direktiivit, määräykset ja sen myötä turvalaitteiden kehitys ovat kyllä nostaneet koneiden turvallisuustasoa, mikä on ilahduttavaa. Laittekanta kuitenkin uusiutuu viiveellä, joten edelleen on paljon vanhoja koneita, jotka ovat suojaamattomia. Valittavasti myös valvonta on riittämätöntä ja liian satunnaista.

Työsuojeluinsinööri Tapio Siirilä on perehtynyt keittiöiden työturvallisuuteen.



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.

Olemme mukana myös Kuopion Sairaalatalouspäivillä 5.-6.9.2006. Tervetuloa tutustumaan Metos Burlodge-ruoankuljetusratkaisuun.



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 pyörytti 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 10 www.iittala.com

Tervetuloa edullisille ostoksille

Poistoerä

220 €

Poistoerä

240 €

Tarjotinvaunu Metos FP TRT-10 toimittaan osina, helppo koota (tuotekoodi Z4554262-e01). Hinta 220 euroa alv 0%. Korivaunu Metos BAT-8 (tuotekoodi Z4554092-e04). Hinta 240 euroa alv 0%.

Poistoerä

9,90 €

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

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

Poistoerä

6 995 €

Yhdistelmäuuni Metos ECVM10E S2 ilman pesutoimintaa (tuotekoodi Z4226625-e01). Hinta 6995 euroa alv 0%.

Poistoerä

355 €

Kahvipapumylly Metos K8 (tuotekoodi Z4147780-e03). Hinta 355 euroa alv 0%.



Metos RG-vihannesleikkurin terät huippuedullisesti. Osa ollut kolme päivää mesukäytössä, osa valikoimasta poistuneita malleja. Alennus -45% uuden vastavan hinnasta.

Poistoerä

-45%

Hyvä valikoima messulaitteita

Nyt mahtava valikoima messulaitteita. Tule Suureen ammatti-keittiölaitteiden huutokauppaan 26.9.2006 huutamaan omasi pois. Katso takasivun mainos.



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 välilyöntivarauksin. Tarjoukset voimassa lokakuun 2006 loppuun saakka.



Riihimäellä laitettiin lämpötilat kohdalleen

Riihimäen terveyskeskuksessa pysähdettiin vajaa kaksi vuotta sitten miettimään ruoankuljetusvaunujen uusimista. 20 vuotta terveyskeskuksen ja ruokaa valmistavan Riihimäen aluesairaalan väliä reissattuaan keskitetyn jakelun vaunut näyttivät jo ulkoisestikin täysin palvelleilta.

Terveyskeskuksen ruokapalvelupäällikkö Seija Männikkö kartoitti huolellisesti tarjolla olevat vaihtoehdot. Johtavana ajatuksena oli se, että uuden kuljetusratkaisun on kyettävä täyttämään omavalvonnan vaatimukset.

- Ruoka kuljettiin perinteisillä tarjotinvaunuilla, jotka olivat herkkiä ulkolämpötilan vaihteluille. Kun pakkasta oli parikymmentä astetta, niin eiväthän ne ruoat olleet neljän kilometrin automatkan jälkeen enää lämpimiä, Seija Männikkö muistelee.

- Näin jälkikäteen ajateltuna tilanne oli aika erikoinen. Lämpötiloja kyllä mitattiin kiitettävästi osastoilla, ja poikkeamista tuli tieto keittiölle. Mitään ei ollut kuitenkaan tehtävissä. Ainut mitä keksimme oli salaattien muuttaminen hajautettuun jakeluun.

LÄMPÖVAUNUISTA RATKAISU

Terveyskeskukseen vuoden 2006 alussa hankitut Metos Burlodge –ruoankuljetusvaunut ratkaisivat käsillä olleen ongelman. Vaunun sisällä oleva väliseinä jakaa tarjottimen lämpimään ja viileään osastoon. Vaunut kytketään ennen kuljetusta 12 minuutiksi sähköpistokkeen päähän. Tuona aikana vaunun automatiikka korjaa lämpötilat siten, että ne säilyvät ruoan jakeluun saakka.

Kun ruoka tunnin kuluttua jaetaan, saa jokainen potilas aterian, joka täyttää laadulle asetetut tavoitteet niin maun kuin omavalvonnankin suhteen. Laatu säilyy yhtä tasaisena kesähelteillä ja talven pakkasilla. Järjestelmä toi jakeluun kaivattua joustovaraa. Mahdolliset viivästykset valmistuskeittiössä, kuljetuksessa tai jakelupäässä eivät vaikuta ruoan tarjoilulämpötilaan.

JOUSTAVA KÄYTTÖNOTTO

Riihimäen aluesairaala valmistaa terveyskeskuksen lounaan ja päivällisen. Kun keittiöstä lähtee annoksia myös molempien talojen henkilös-

töravintoloihin ja yhteen päiväkotiin, nousee lounasmäärä parhaimpina päivinä 400 annoksen tuntumaan.

Koska Metos Burlodge –vaunuissa ei tarvita kalliita erikoisastioita, voidaan jakeluhihnalla täyttää joustavasti niin terveyskeskuksen lämpövaunuja kuin sairaalan omia perinteisiä tarjotinvaunuja ilman aikaa vieviä astiavaihtoja. Myöskään reseptiikkaa ei ole tarvinnut muuttaa.

- Muutokset ovat olleet meidän kannalta pelkästään positiivisia. Lämpövaunujen ansiosta pääsimme eroon teräksisistä lautasalustoista ja kuvutkin vaihtuivat kevyemmiksi. Tarjottimien nostelu vaunuihin on nyt helpompaa ja tiskiäkin tulee vähemmän, ravitsemispäällikkö Tytti Laakso vertailee.

Terveyskeskukseen lähteviä lautasia ei lämmitetä ennen annostelua, sillä vaunujen ollessa ennen kuljetusta 12 minuuttia sähköpistokkeen päässä, asettuvat niin lämpimän kuin viileänkin puolen lämpötilat optimaaliksiksi. Vaunujen lämpötilanhallinta pitää huolen siitä, että ruoka ei pala lautasiin kiinni.

- Terveyskeskuksesta palautuva päivällistiski

Terveyskeskukseen menevä ruoka jaetaan sairaalan ruokapalvelukeskuksen hinnalla ensimmäisenä. Burlodge-vaunun ansiosta astiat eivät tarvitse lämpöä varaavia lautasalustoja. Kevyempi tarjotin helpottaa käsittelyä niin lastauksessa, osastoilla kuin astianpesussakin.





Ravitsemispäällikkö Tytti Laakso korostaa, että kuljetusvälineitä valittaessa täytyy huomioida koko ketju aina astianpesuun saakka.



Vaunujen koko on kuljetuksen kannalta kriittinen tekijä. Kuljettaja Eero Auvinen kiittelee uusien vaunujen mitoitusta, jonka ansiosta sairaalan ja terveyskeskuksen välillä sukkuloiva ajoneuvo voitiin vaihtaa kuorma-autosta pakettiautoon.

pestään vasta seuraavana aamuna. Tästä huolimatta lian kuivuminen ei ole ollut ongelma. Viime vuonna uusitun tappimattokoneen pata-pesupaine riittää yli yön odottaneiden lautasten tiskaamiseen. Myös oman talon päivällistiski pestään viikonloppuisin vasta seuraavana aamuna, Tytti Laakso kertoo.

DIETIT LISÄÄNTYVÄT

26 vuotta ravintokeskuksessa työskennellyt Tytti Laakso kertoo, että dieettien määrä on lisääntynyt vuosien kuluessa merkittävästi. Tämä asettaa omat haasteensa, kun toisessa vaakakupissa painaa kustannustehokkuus. Haastattelupäivänä Riihimäen aluesairaala lähti terveyskeskukseen 94 annosta, joista vain 35 oli niin sanottua

perusruokaa, kaikki muut sisälsivät erikoisdiettejä.

Keittiön yhtenä laatumittarina on palautuneen ruoan määrä, joka on saatu pysymään melko pienenä. Annoskoot pyritään optimoimaan käyttämällä potilaskorteissa määrää kuvaavia merkintöjä S, M ja L, Tytti Laakso selvittää.

Ravintokeskuksen keittiössä leivotaan aamiaissämpylät ja erikoisleivät itse. Asiakkailta tu-

Uusi vaunuratkaisu on parantanut työergonomiaa myös osastolla. Kuvassa lähihoitaja Piia Riipinen.





Ruokailut rytmittävät vuodeosaston päivittäistä toimintaa, joten kaiken on pelattava hyvin yhteen. Vaunujen lämpötilanhallinta on tuonut toimintaan lisää joustoa.

lee palautetta potilaspöytien laatikoista löytyvien lomakkeiden kautta, jonka lisäksi osastojen henkilökunta on usein puhelimitse yhteydessä keittiöön.

- Kerran yksi potilas kehui, että ei ollut saanut ikinä niin hyvää leipää kuin meillä oli. Hänelle piti saada resepti, mutta pahaksi onnekseen kokki oli juuri sinä päivänä hieman soveltanut gluteenittoman leivän ohjetta. No saatiinhan se resepti parin kokeilun jälkeen lopulta kirjoitettu, Tytti Laakso naurahtaa.

RUOKAILU ON PÄIVÄN KOHOKOHTA

Riihimäen terveyskeskuksen I-osastosta vastava osastonhoitaja Lisbeth Sipilä korostaa ruokailun merkitystä hoidossa. Ateriat ovat monelle päivän kohokohta, ja oikea ravitsemus tärkeä osa parantumisprosessia.

- Ruokailu on keskeinen tapahtuma, jonka laadusta ei voida tinkiä missään olosuhteissa. Oikeat lämpötilat ovat tärkeitä, viimeisenkin potilaan on saatava lämmin annos. Ruoan maku ja esillepano ratkaisevat sen miten hyvin ruoka käy kaupaksi. Monen potilaan makuaisti on heikentynyt, joten meidän pitää olla osastolla aktiivisia sen suhteen mitä ruokaa keittiöstä tilataan, Lisbeth Sipilä korostaa.

- Jokainen syö omaan tahtiinsa, joten ruokailuun

on varattava riittävästi henkilökuntaa ja aikaa. Suurin osa meidän potilaista palaa hoitajakson jälkeen kotiin, joten kannustamme heitä myös ruokailussa omatoimisuuteen. Ihmiset haluavat myös säilyttää tietyn itsemääräämisoikeuden vaikka ovatkin laitoshoidossa, Lisbeth Sipilä kertoo.

Uudet vaunut saavat osaston henkilökunnalta kiitosta. Erityisesti parantunut lämpötilanhallinta ja keventyneet tarjottimet ovat tervetulleita parannuksia. Ruoanjakelun kehittäminen oli yksi tärkeä kohde, kun kuntayhtymälle haettiin viime vuonna sosiaali- ja terveyspalveluiden SHQS –laatumunustusta.

- Laatuprojekti oli kova ponnistus ja opetti tarkastelemaan asioita koko ketjun kannalta. Työ ei lopu siihen, että saatiin sertifikaatit seinälle, vaan laadun eteen tehdään töitä joka päivä. Uusien vaunujen myötä yksi tärkeä osa-alue saatiin kerralla hallintaan. Kun on monia vuosia taistellut lämpötilojen kanssa, niin olo on nyt todella huojentunut, terveyskeskuksen ruokapalvelupäällikkö Seija Männikkö iloitsee.

Juho Mäyry



Riihimäen terveyskeskuksen ruokapalvelu on kehitetty yhteistyössä keittiön ja osastojen kanssa. Osastonhoitaja Lisbeth Sipilä (kuvassa vasemmalla) ja ruokapalvelupäällikkö Seija Männikkö keräämässä palautetta uusista vaunuista.



BBQ RIBS 10 ANNOSTA

PORSAAN OHUITA RIBSEJÄ	4 KG
BARBEQUE-PERUSMAUSTESEOS (RUB)	
PAPRIKAJAUHETTA	4 RKL
FARIINISOKERIA	4 RKL
MUSTAPIPPURIA, ROUHITTUA	2 RKL
JUUSTOKUMINAA	2 RKL
KELTAISTA SINAPINSIEMENTÄ, MURSKATTUA	2 RKL
CAYENNE-PIPPURIA	1 TL
KARDEMUMMAA, JAUHETTUA	1 TL
SUOLAA	2 RKL

KLASSINEN BBQ-KASTIKE

SIPULI, HIENOKSI HAKATTU	1 KPL
TOMAATTIMEHUA	3 DL
KETSUPPIA	2 DL
HP-KASTIKETTA	1 DL
OMENAVIINIETIKKAA	1 DL
MUSTAVIINIMARIAHYTELÖÄ	1 DL

TUMMAA SIIRAPPIA	1/2 DL
WORCHESTERSHIRE-KASTIKETTA	1/2 DL
LIQUID SMOKEA	2 TL
CHILIJAUHETTA	1/2 TL
RUOKAÖLJYÄ	1/4 DL

Hiero mausteseos ribseihin, mielellään anna maustua yön yli. Aseta lihat ribs-ritilään. Valitse Metos SelfCooking Centerin kypsennysvalikosta prosessi ”paistit ja yön yli haudutus”, aseta Delta-T +10 asteeseen ja sisälämpötilaksi 89 °C. Ribsien kypsyttyä voit halutessasi jäädyttää ne pikajähdytyskaapissa myöhempää käyttöä varten.

BBQ-kastikkeen valmistat seuraavasti:

Pilko sipuli hienoksi, kuullota pehmeäksi öljyssä, lisää loput aineksista ja hauduta noin 15 min. Kaada

seos Metos SB-4 -tehosekoittimeen ja soseuta. Viimeistele ribsit sivelemällä kastiketta ja aseta ne Ribs-ritilälle tai CombiGrill-ritilälle. Aseta Metos SelfCooking Centeriin valikolla ”pannulla paistettavat” ja ”prosessi marinoitu”. Sisälämpötilaksi +70 °C, vaalea väri.

LÄMMIN JUURESSALAATTI

PERUNAA	1 KG
PORKKANAA	0,3 KG
PALSTERNAKAA	0,3 KG
LANTTUA	0,3 KG
SELLERIÄ	0,2 KG
SIPULIA	2 KPL
KANANLIENTÄ	4 DL
OMENAVIINIETIKKAA	1 DL
SOKERIA	2 RKL
DIJON-SINAPPIA	2 RKL
VEHNÄJAUHOA	3 RKL
MUSTAPIPPURIA	
SUOLAA	
VOITA	2 RKL

Viipaloi kaikki kuoritut juurekset. Käytä kiinteää perunalaatua kuten Bintje, Nadine, Ukama, Sava tai Flova. Kypsennä juurekset Metos SelfCooking Centerissä prosessilla oheisruoat ja keitetyt lisäk-

keet. Käyttämällä Level Control-toimintoa voit valmistaa kaikki tuotteet samaan aikaan ja saada joka tuotteelle optimaalisen kypsennysasteen.

Sulata voi kattilassa, lisää pieneksi kuutioitu sipuli ja kuullota pehmeäksi. Lisää vehnä jauho (gluteenitona vaihtoehtona maissijauho), sekoita ja lisää kananliemi edelleen sekoittaen. Lisää myöskin muut ainekset. Keitä muutama minuutti. Mausta suolalla ja pippurilla. Halutessasi voit myöskin lisätä runsaasti karkeaksi hakettua persiljaa. Sekoita mausteliemiseos keitettyjen juuresten kanssa

RAPEA SINAPPINEN COLESLAW

KAALIA	600 G
MAJONEESIA	1,5 DL
OMENAVIINIETIKKAA	2 RKL
CAYENNE-PIPPURIA	1/2 TL
SOKERIA	2 RKL
SUOLAA	
DIJON-SINAPPIA	1/3 DL

Suikaloi kaali ohueksi, liota kylmässä vedessä noin 30 min ja kui-



vata salaattilingolla. Vatkaa loput aineista kastikkeeksi ja sekoita kaalin kanssa. Ananasmurskaa lisäämällä saat halutessasi rikkaamman maun.

OMENA-JALAPENO -MOJO

SIPULIA	2 KPL
VALKOSIPULIA	8
	KYNTTÄ
OMENAA	3 KPL
LIMEMEHUA	1,5 DL
JALAPENOA	2 KPL
HUNAJAA	2 RKL
OLIIVIÖLJYÄ	2 RKL
SUOLAA	

Kaada öljy kattilaan, kuullota kuutioitu sipuli ja valkosipuli, lisää hienoksi hakattu jalapeno ja kuutioitu omena. Lisää limemehu ja hunaja. Hauduta kolme minuuttia kannen alla. Ripaus suolaa maustamiseen.

MARINOITU PURJOSIPULI

PURJOSIPULIA	200 G
OLIIVIÖLJYÄ	2 RKL
SOKERIA	1/2 TL
TINJAMIA	1/4 TL
VALKOVIINIETIKKAA	2 TL

Huuhto purjosipuli hyvin, kuivaa ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Sekoita etikka ja sokeri, lisää muut ainekset ja yhdistä ne purjosipulin kanssa.

HAUDUTETTUA GRAAVISIIKKAA MANDARIINI LIEMELLÄ

SUOMUSTETTU RUODOTON SIIKAFILE	800G
MANDARIINIA	3 KPL
OLIIVIÖLJYÄ	1/2 DL
MUSTAPIPPURIA	
SUOLAA	
SITRUUNAN MEHUA	1 RKL
PAAHDETTUJA	
MANTELILASTUJA	3 RKL
HERKKUSIENIÄ	300 G
SMETANAA	1,5 DL
RUOHOSIPULIA	
PIPARJUURTA	
SUOLAA	
PIPPURIA	
SALAATTIA	

Leikkaa ruodottomat siikafleet viipaleiksi ja laita ne 10% suolaliemeen noin kolmeksi tunniksi. Nosta liemestä matalaan GN-astiaan. Valitse Metos SelfCooking Centeristä ”paistit” ja prosessi ”matalalämpöhaudutus” Delta-T 20 °C ja sisälämpö 42 °C.

Tee itsellesi mieluinen salaatti. Aseta siikafleet päälle. Tee mandariini-

niliemi puristamalla mandariinimehua ja sekoittamalla siihen öljy ja sitruunamehu, mausta suolalla ja pippurilla.

Voit tarjota mietoja smetanasienniä lisäkkeenä. Sekoita puhdistetut lohkokot sienet smetan ja ruohosipulin kanssa, mausta raastetulla piparjuurella, suolalla ja pippurilla.



Paavo Lintunen
Metos Centerin
keittiöpäällikkö



Metos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. 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 käyttöösi.

Metos Centerissä

tapahtuu aina – syksyn käyttökoulutukset

Metos Center -koulutuskeskus tarjoaa erinomaiset puitteet perehtyä ammattikeittiölaitteiden käyttöön. Monet asiakkaat ovat valinneet omissa keittiöissä tapahtuvan käyttökoulutuksen rinnalle Metos Centerin käyttökoulutukset.

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.

-Valtaosa kursseille osallistujista tulee keittiöistä, jotka ovat jo jonkin aikaa käyttäneet kyseisiä laitteita, mutta ohjelman puolesta tämä sopii myös ensimmäiseksi käyttökoulutukseksi. Eriytyisen ilahtunut olen ollut siitä, kun erilaisista keittiöistä tulleet asiakkaat ovat innostuneet vaihtamaan tietoja keskenään. Näin olemme oppineet toinen toisiltamme, kouluttaja Marja Leena Tuomi selvittää.

Kaikista koulutustapahtumista on kerätty palautteet. Näiden perusteella ohjelmaa on täydennetty ottamalla mukaan omat kurssit astianpesusta ja jäädytyksestä. Astianpesukoulutusta on muutettu ensimmäisen koulutustapahtuman jälkeen siten, että siinä keskitytään jatkossa korikuljetin- ja tappimattokoneisiin.

- Opiskelu on tehokkaampaa, kun ryhmäkoko ei kasva liian suureksi. Jos yhdestä keittiöstä on tulossa yli kymmenen hengen ryhmä, voimme tarvittaessa järjestää heille oman koulutuspäivän, Marja Leena Tuomi kertoo.

Ohjelma on seuraava:

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

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.

Tiistai 5.9.2006	Astianpesu (korikuljetin- ja tappimattokoneet)
Tiistai 19.9.2006	Metos SelfCooking Center
Tiistai 10.10.2006	Metos Proveno -kombipata
Tiistai 24.10.2006	Jäädytys
Tiistai 7.11.2006	Metos SelfCooking Center
Tiistai 14.11.2006	Yhdistelmäuunin käytön perusteet Uutuus!
Tiistai 21.11.2006	Metos Proveno -kombipata



metos
kitchen intelligence

Liettualaiset mestarit opissa Metos Centerissä

Kesän kynnyksellä Metoksen Liettuan konttorin väki suuntasi 16 innokkaan ravintola-alan ammattilaisen kanssa Keravan Metos Centeriin. Kolmipäiväisen vierailun tarkoituksena oli antaa ravintoloitsijoista ja keittiömestareista koostuvalle joukolle perehdytystä reseptiikkaan ja ruoanvalmistuksen nikseihin. Samalla tulivat uusimmat ammattikeittiölaitteet tutuiksi.

Koulutuksen suunnitteli Greg Archer. Annokset loihdittiin lautasille Greg Archerin, Paavo Lintusen ja Arturas Kareckaksen yhteisvoimin. Kun Metos-kokkikolmikun kotimaat ovat Kanada, Liettua ja Suomi, syntyi osanottajien etukäteen toivoma kansainvälinen näkökulma kuin itsestään

Keski-Liettuassa sijaitsevassa 150 000 asukkaan Sialuliaissa ravintolaa pitävä Algina Miksene oli päivän antiin tyytyväinen. Tyypilliseen liettualaiseen tapaan hänen 150-paikkainen ravintolansa on perheomistuksessa ja raaka-aineet hankitaan pieniltä lähialueen tuottajilta.

- Pizzeriat ovat nostaneet osuuttaan kodin ulkopuolella nautittavasta ruoasta. Erotumme näistä erinomaisella palvelulla, hienolla ympäristöllä ja tietysti keittiöllä, joka tarjoaa parempaa ruokaa, Algina Miksene vertailee.

Opettajan työstä kolme vuotta sitten yrittäjäksi vaihtanut ravintoloitsija on tutustunut aikaisemmin suomalaisen alan tarjontaan Gastro-messuilla sekä muutama vuosi sitten vastaavassa Metoksen koulutuksessa.

- Tässä koulutuksessa minua kiinnostaa erityisesti työskentelytavat. Meillä on eurooppalainen keittiö, mutta emme ole missään nimessä unohtaneet paikallisia ruokia. Perinteiset liettualaiset ruoat, kuten esimerkiksi keitot, muodostavat listan rungon, jonka ympärille voi kerätä muita erikoisuuksia. Meillä käy myös ulkomalaisia turisteja, jotka lähes järjestään haluavat tutustua paikallisiin ruokiin, Algina Miksene perustelee.



Algina Miksene (kuvassa oikealla) tuli kolmannen kerran Suomeen hakemaan ideoita oman ravintolansa kehittämiseksi. Greg Archerin työskentelytavat olivat yksi mielenkiinnon kohde.

Valkotakkiset keittiömestarit Arturas Kareckas (vasemmalla) Paavo Lintunen ja Greg Archer loihdivat liettualaiselle ryhmälle kansainvälisiä makuja.

Juho Mäyry



UUSIA NIMITYKSIÄ METOKSEN MYYNNISSÄ JA HUOLLOSSA

Tommi Lithén, 36, on nimetty Pohjanmaan (vanhan Vaasan läänin alue) piiripäälliköksi osa-aikaeläkkeellä olevan Lasse Lindqvistin työpariksi. Tommi Lithén on työskennellyt aikaisemmin Snellmannilla myyntipäällikkönä.



Tommi Lithén

Timo Lehtikoinen, 30, ja Pirjo Karvinen, 51, on nimetty huollon palvelupäälliköiksi. Aikaisemmin tuotevarastolla työskennellyt Timo Lehtikoinen vastaa Itä-Uudenmaan huollosta, Länsi-Uudenmaan alueen palvelupäällikkönä jatkaa Jukka Sipiläinen. Pirjo Karvinen, joka on toiminut aikaisemmin huollon työnjohtajana, vastaa jatkossa korjaamotoiminnasta ja erikoislaitehuollosta. Nimitykset astuvat voimaan 1.9.2006.



Timo Lehtikoinen

Huoltokutsut ja palvelupyynnöt voit soittaa koko Suomessa numeroon 020 300 300, sähköpostilla huollon tavoittaa osoitteesta metoshuolto@metos.com



Pirjo Karvinen



Tarjouksia



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

Tarjoukset ovat voimassa 29.9.2006 saakka! Toimitus varastosta välimyyn-
 tivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuute-
 taan asiakkaan lukuun.

METOS-VIHANNESLEIKKURI

Metos RG-50 viipalo, kuutio, suikaloi ja raastaa. Se käsittelee he-
 delmät, vihannekset, juurekset, sienet, juustot, leivät ja pähkinät.
 Erittäin terävien ruostumattomasta, karkaistusta teräksestä valmis-
 tettujen veitsien ansiosta saat myös hienoja tomaattiviipaleita.
 Terät ovat konepestäviä.
 RG-50 tarvitsee vähän tilaa. Syöttöputken halkaisija on 53 mm.
 Metos RG-50 leikkaa jopa 2 kiloa minuutissa.

Soveltuu keittiöille, jotka valmistavat max. 80 annosta päivässä.

Metos	Koodi	Mitat mm	Varustus	alv 0 %
RG-50	4221012	285x350x465	RG-50 + 3 terää	750
2 ja 4 mm hienoviipale, 4,5 mm raakaraaste				
Sähköliitäntä 230V 1~ 50Hz 1,0 kW 10A hidas				

750,- €



METOS-ATERINSUPPILOTLINEET



69,- €

Aterinsuppiloteline ja aterinsuppilot

Metos-aterinsuppiloteline ja -aterinsuppilo on valmistettu tukevasta ruostumat-
 tomasta teräksestä. Telineen etureuna on kallistettu ottajaa kohti. Valikoimassa
 ovat telineet neljälle ja kuudelle aterinsuppilolle. Suppilot eivät sisälly telineen
 hintaan. Suppiloiden sivut ja pohja ovat rei'itetyt.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0 %
Aterinsuppiloteline neljälle suppilolle	2026301	280x290x130/200	59
Aterinsuppiloteline kuudelle suppilolle	2026302	390x290x130/200	69
Aterinsuppilo	2026300	Ø100x140	17

METOS-LAUTASKASETIT

ALK 18,- €



Lautaskasetit

Lautanen Ø	12 cm	13 cm	15 cm	17 cm	19 cm	22 cm	25 cm	28 cm	32 cm
kpl	45	45	45	35	30	25	25	20	15-20
Värikoodi	sininen	musta	vaal.pun.	harmaa	keltainen	punainen	valkoinen	puna-valk	musta-kelt.
Koodi	4550076	4550078	4550080	4550082	4550084	4550086	4550088	4550090	4550092
alv 0%	14	14	14	14	16	16	16	17	17

METOS-MUSTALAATIKKO GN1/1 JA VÄLIKANSI

69,- €



Mustalaatikko GN1/1
välikannella ja kylmämatolla

Vaahdotetusta polypropeenimuovista (EPP) valmistettujen Metos Mustalaatikoiden lämmöneristyskyky on erinomainen, joten ne sopivat hyvin sekä kuumien että kylmien elintarvikkeiden kuljetukseen sekä säilytykseen. Myös muut materiaalin perusominaisuudet ovat kuin suoraan suurkeittiöhenkilökunnan toivelistalta: keveys, iskunkestävyys, edullisuus sekä helppo puhdistettavuus ovat tulleet kaikille käyttäjille tutuiksi.

Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikkoon on saatavissa lisävarusteena välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäädytettävä kylmämatto.



Mustalaatikoiden ylivoimaisuus:
-Iskunkestävä, soveltuu konepesuun
-Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva
-Kotimaista laatutyötä
-Sietää kemikaaleja ja öljyä

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0 %
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	69
GN1/1 välikansi	4170029	650x400x60		0,4 kg	29
Kylmämatto -23°C	4170030	käytetään välikannessa		3,5 kg	29
Kylmämatto -1°C	4170031	käytetään välikannessa		3,5 kg	29

METOS-LASI- JA KUPPITELINE

499,- €



Tyylikäs ja kätevä Metos -lasi- ja kuppiteline vie vähän tilaa ja siihen mahtuu paljon kuppeja, laseja ja lautasia. Esim. laseja telineeseen mahtuu noin 150 kpl. Teline on tukeva ja sen runko on ruostumatonta terästä. Hyllyt pyörivät kevyesti kuulalaakereiden varassa. Ylöskapenevan rakenteen ansiosta ottaminen käy kätevästi. Hyllyjen halkaisijat ovat 55, 50 ja 45 cm. Hyllyissä on kaiteet. Hyllyt ovat paksua iskunkestävää lasia. Hyllyjen korkeus on säädettävä.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Lasi- ja kuppiteline	2025319	Ø 550x600	499

METOS-RASVAKEITIN

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	4172424	4	6	203x376x296	230V 1~2,3kW 16A	99



99,- €

Krapihovi liputtaa kotimaisen ruoan puolesta





T

uusulan Rantatien ympäristö tunnetaan kuuluisien taiteilijoiden kotimaisemana. Siellä ovat aikanaan asustelleet mm. Jean Sibelius, Pekka Halonen, Juhani Aho ja Aleksis Kivi. Tuusulanjärven rannalla sijaitseva Krapihovi kunnioittaa näitä perinteitä vaalimalla suomalaista ruokakulttuuria. Kotimaiset raaka-aineet ja vankat käden taidot ovat Krapin keittiön perusta.

Kolmekymmentä vuotta alalla olleen Krapihovin toimintaympäristö ja puitteet ovat aikojen kuluessa muuttuneet. Perusvahvuudet ovat kuitenkin säilyneet ennallaan.

- Meidän toiminta nojaa vahvasti kolmeen asiaan. Ainutlaatuinen miljöö, huolenpito sekä erinomainen ruoka ovat usein tärkeimmät seikat, joilla erotamme pääkaupunkiseudun runsaasta tarjonnasta, liiketoimintaa pyörittävän Krapihovi Oy:n toimitusjohtaja Pekka Holma luettelee.

Krapihovi muodostaa mielenkiintoisen palvelukokonaisuuden. Perinteisten ruoka- ja majoituspalveluiden ympärille on luotu näitä tukevia palveluja. Golfista innostuneet vieraat voivat käydä pelaamassa viereisellä Tuusulan golfkentällä, joka on rakennettu tilan käytöstä vapautuneille pelloille. Kulttuurin ystäville tontilta löytyy kesäteatteri.



Krapihovin kodikkaaseen ympäristöön ka-
tettu noutopöytä tarjoaa sekä silmänruo-
kaa että makuelämyksiä.



Ohjelmakeittiö Hella on paikka, jossa vieraat
pääsevät itse näyttämään ruoanlaittotaito-
jaan. - Aina onnistuu, lupaa keittiömestari
Pauliina Palos.



Lähes sata vuotta vanhasta taikinajuu-
resta valmistuva hapanteipä on perin-
neherkku, joka sekoittuu arvonsa mu-
kaisessa astiassa.

RUOKA EDELLÄ

Krapin vanhaan päärakennukseen katettava seisova pöytä on muodostunut käsitteeksi. Noutopöydän antimia tullaan nauttimaan kaukaakin. Pekka Holma kertoo, että käsin tekeminen ja suomalaiset raaka-aineet ovat kaiken perusta.

- Hyvä ruoka on meille ykkösasia, sillä koko liiketoiminnasta tulee yli puolet ruoasta. Myös asiakkaat arvostavat hyvää ruokaa. Mitä jää parin päivän seminaarista päällimmäisenä mieleen? Aika monessa palautteessa muistellaan laadukasta lounasta tai illallista, joka on ylittänyt asiakkaan odotukset.

Krapin keittiössä eletään parhaillaan siirtymävaihetta. Vuonna 1981 talon palvelukseen tullut keittiöpäällikkö Lasse Helasto on osa-aika-eläkkeellä, ja Pasi Kinnunen on tulossa hänen tilalleen. Kinnusellakin on 12 vuoden kokemus talon keittiöstä, joten perinteiden jatkuminen on hyvin turvattu.

Suosittun lounasbuffetin ohella ravintolasta voi tilata myös á la carte -annoksia, joista valmiit menu-kokonaisuudet ovat osoittautuneet erittäin suosituiksi. Lista rakennetaan vuodenaikojen mukaan. Neljän pääteeman lisäksi pääsiäinen, jouluku, vappu ja äitienpäivä muokkaavat tarjontaa.

Krapihovin keittiö oli vuodenvaihteessa kolme viikkoa remontissa. Vuonna 1883 valmistuneen rakennuksen seinä ei ryhdytty siirtämään, mutta pinnat saivat uuden silauksen. Uudet keittiölaitteet ja entistä tehokkaampi ilmastointi saivat seitsemänhenkisen keittiötilin varauksettoman suosion.

LÄHIRUOKAA

Krapin keittiö pyrkii suomalaisten raaka-aineiden ohella käyttämään myös pieniä lähialue tuottajia.

- Näitä on oikein etsimällä etsitty ja olemmekin onnistuneet luomaan hyvän verkoston. Maku on tietysti tärkeintä, mutta jos toimitusvarmuuden suhteen on epäilyksiä, niin tuotetta ei uskalla ottaa listoille, keittiöpäällikkö Lasse Helasto selvittää.

Lähiruokaa parhaimmillaan edustaa Tuusu-

Toimitusjohtaja Pekka Holma lupaa pitää huolen siitä, että Tuusulan Rantatien kulttuurimaisemiin kannattaa poiketa myös hyvä ruoan vuoksi.



Keittiömestarit Lasse Helasto ja Pasi Kinnunen vannovat kotimaisten raaka-aineiden ja käsityön nimeen.

lanjärven vastarannalla käyskentelevä pihvikarja, joka teurastamon kautta kierrettyään löytää tiensä Krapin lautasille. Pienen toimittajan joustavuudesta kertoo se, että palaliha leikataan asiakkaan haluamaan kokoon.

Puolivalmisteet ovat Krapin keittiössä tuntematon käsite, sillä kaikki tehdään alusta asti itse. Pitkät haudutusajat ja luineen keitetyt lihat tuovat monelle ruokailijalle lapsuuden maut mieleen. Krapin perinteikkään tuote on hapanleipä, joka leivotaan vuonna 1911 taloon tulleseeseen taikinajuureen.

- Listat suunnitellaan tiimissä. Jokainen tuo mukaan omia ideoita, joista koostamme seuraavan kauden tuotteet. Lähtökohtana on raaka-aineet, joista tuote lähtee jalostumaan lautasille, Pasi Kinnunen kertoo.

Yritysvieraiden lisäksi myös jotkut yksittäiset ryhmät ovat innostuneet tästä. Osalla on ruoanlaittotausta, toiset taas eivät ole juuri kokeneet. Ulkomaalaiset ovat olleet tästä hyvin innostuneita, puolet tapahtumista on vedetty englanniksi, toiminnasta vastaava keittiömestari Pauliina Palos kertoo.

- Myös se ovatko vieraat toisilleen tuttuja vaikuttaa tunnelmaan. Joskus aluksi vähän jännitetään. Turha jäykistely karisee kyllä nopeasti pois, kun homma pääsee vauhtiin. Valmiit menut ja testatut reseptit auttavat alkuun. Yleensä kahdessa tunnissa ehditään valmistaa neljä ruokalajia. Joskus venähtää pitkäksi, mutta kaikissa tilaisuuksissa on kyllä saatu ruoka pöytään, Palos hymyilee.

Juho Mäyry

HELLASSA KAIKKI OVAT MESTAREITA

Kokousvieraiden odotusarvot ovat nousseet vuosi vuodelta. Saunominen, syöminen ja juominen eivät enää riitä kaikille. 2000-luvulla keksittiin laittaa vieraat itse valmistamaan oma ateriansa. Näitä "kokkikursseja" varten Ateljeerin tiloihin kunnostettiin oma tila, Ohjelmakeittiö Hella.

- Hellassa on palveltu varsin erilaisia asiakkai-

ISÄNTÄVÄKI SIKALAN, VIERAAT NAVETTAAN

Krapin tila löytyy Tuusulan kartoista jo 1600-luvulta lähtien. Nykyhistoria juontaa juurensa vuoteen 1911, jolloin paikka siirtyi Holman perheelle. Holmat valitsivat erikoistumisalaksi lypsykarjan. Sama perhe on edelleen omistajana, mutta kaikki muu onkin sitten muuttunut. Siirtymä karjataloudesta hotelli- ja ravintola-alalle on toteutettu monelle perheyritykselle tunnusomaisella pitkäjänteisyydellä. Rakennemuutoksen startti oli vuonna 1973, jolloin tilan päärakennuksena palvellut huvila muutettiin ravintolaksi. Isäntäväelle löytyi uusi majapaikka sikalasta.

Seuraava suurempi muutos tehtiin vuonna 1987, kun lehmiltä vapautunut navetta kunnostettiin hotelliksi. Neljä vuotta myöhemmin valmistunut uudisrakennus ravintola Ateljeeri täydensi kokousvieraille tarjottavaa valikoimaa.

Tontilta on kuulunut vasaranpauketta myös kuuluvana vuonna. Palaneen Mankelaitan tilalle on noussut uusi rakennus, joka pitää sisällään kokoon-tumistilan. Suunnitteilla on myös oman palvaamon rakentaminen.



Monipuolinen Pacojet

Pacojetilla maukkaat mousset



MOUS

Pacojet mahdollistaa vaativien makujen valmistuksen tehokkaasti ja taloudellisesti. Laitteella pyöräytät nopeasti esimerkiksi mousset aina silloin kun niille on kysyntää.

Pacojet on ainutlaatuinen ruoanvalmistuslaite, jota käytetään maailmalla niin makeiden jälkiruokien kuin keittojen ja kastikkeiden valmistuksessa. Ruoanvalmistuksen nopeus, tehokkuus ja taloudellisuus ovat Pacojetin etuja. Kaikkein tärkein ominaisuus on aina tasainen laatu – etukäteen mietityt huippumaut ja haluttu rakenne voidaan taata kaikissa olosuhteissa.

Mousset ovat säilyttäneet asemansa ravintoloiden jälkiruokalistoilla ja viime aikoina erityisesti suolaiset versiot ovat tulleet vahvasti esille. Mousse on yleensä pikku herkku, joten sen raaka-ainekustannukset jäävät suhteellisen pieniksi. Mousse onkin yleensä hyväkattainen tuote, mutta sen heikkoutena on säilyvyys. Valmiin tuotteen rakenne ei kestä säilytystä, jonka lisäksi mousse ottaa herkästi makua muista samassa tilassa säilytettävistä elintarvikkeista. Pienillä myyntivolyymeilla moussen valmistus menee helposti näpertelyksi. Vaihtoehtoina on nostaa hintaa, tinkiä katteesta – tai hankkia Pacojet.

Pacojet on erinomainen työkalu moussejen valmistuksessa. Pacojetia hyödynnettäessä komponentit voidaan valmistaa suurempina erinä ja pakastaa käytettäviksi tarpeen mukaan. Koneessa olevat terät rouhivat jäisestä massasta halutun annosmäärän. Loput voidaan laittaa takasin pakastimeen, joten hävikkiä ei käytännössä synny lainkaan. Näin keittiö voi tarjota tavallista laajemman listan ja asiakkaat saavat aina yhtä herkulliset ja näyttävät annokset.

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

SUKLAAMOUSSE, VALKO / TUMMA

200 G TUMMAA SUKLAATA TAI VALKOSUKLAATA
2 DL KUOHUKERMAA
2 DL MAITOA
2 LIIVATELEHTÄ
2 MUNANVALKUAISTA
½ DL APPELSIINILIKÖÖRIÄ TUMMAAN SUKLAASEEN, VALKOSUKLAAN KANSSA ¼ DL.

Sulata suklaa kerman ja maidon kanssa induktioliedellä. Liota liivate ja kuivaa. Lisää liivate lämpimään suklaa-kerma-seokseen. Jäähdytä, lisää kevyesti vatkattu munanvalkuainen ja appelsiinilikööri, sekoita. Pakasta 24h. Ennen pacoteerausta lisää 1 rkl kermaa pakastetun suklaaseoksen päälle. Pacoteeraa kahteen kertaan. Anna valmiin moussen seistä noin tunti ennen tarjoilua.

KANANPOJAN MAKSAMOUSSE

300G BROILERIN MAKSAA
50 G VOITA
80G SIPULLIA
MEIRAMIA (TUORETTA)
60 G VALKOISTA LEIPÄÄ ILMAN KUORIA
½ DL PORTVIINIÄ
½ DL MARSALAA
1 LIIVATELEHTI
2 DL KUOHUKERMAA
60 G MUNANVALKUAISTA
SUOLAA
VALKOPIPPURIA

Puhdista maksa, liota liivatelehti kylmässä vedessä. Kuutioi kuoreton valkoinen leipä. Pie-nennä sipuli ja ruskista kevyesti voissa maksan kanssa. Lisää viini kattilaan tai pannulle. Lisää meirami, keitä vielä hetki. Jäähdytä. Purista liivatelehti kuivaksi ja sulata parissa ruokaluskallisessa kermaa. Lisää maksa seokseen. Lisää loput kermasta, rikottu raaka munanvalkuainen,



kuutioitu leipä, suola ja pippuri. Sekoita hyvin ja laita Pacojet-astiaan. Pakasta 24h. Pacoteeraa kaksi - kolme kertaa.

SELLERI-TRYFFELIMOUSSE

750G JUURISELLERIÄ
1 DL KUOHUKERMAA
10G SUOLAA
2 LIIVATELEHTÄ
5 DL KUOHUKERMAA
5 G SUOLAA
VALKOPIPPURIA
2 RKL TRYFFELIMURSKAA
1 TL TRYFFELIÖLJYÄ

Pese ja kuutioi sellerit, keitä ne suolavedessä ja jäähdytä. Laita sellerit, kerma ja suola Pacojet-astiaan, paina pinta tasaiseksi ja pakasta 24h. Pakoteeraa selleri-kermaseos ja laita kulhoon tai kattilaan. Lämmitä noin 35-asteiseksi, mausta suolalla ja pippurilla. Liota liivate kylmässä vedessä ja sulata kattilassa, lisää selleri liuokseen. Vatkaa 5 dl kermaa vaahdoksi, sekoita selleri seokseen kermavaahto ja tryffelit. Kaada vuokaan 5-10 cm paksuiseksi kerrokseksi, anna kovettua hieman jääkaapissa. Leikkaa tai pyöritä lusikalla munia.

Olli Vuori

SERESEPTEJÄ PACOJETILLE



Metos-huolto koulunpenkillä

Toimiva huolto ja varaosapalvelujen saatavuus nousevat usein korostetusti esille, kun mietitään keittiölaitteiden hankintakriteerejä. Mitä arvokkaammasta investoinnista on kyse, sitä tärkeämpää on, että laitteet toimivat koko niiden suunnitellun elinkaaren ajan. Vuosittain tehtävässä Taloustutkimus Oy:n Suurkeittiötutkimuksessa on yhtenä kysymyksenä laitetoimittajan valintaan vaikuttavat kriteerit. Tässä mittauksessa huolto on ollut aina kärkisijoilla. Viimeisimmässä tutkimuksessa vastaajat arvioivat huollon kaikkein tärkeimmäksi yksittäiseksi hankintaan vaikuttavaksi tekijäksi.

Metoksella on DNV:n myöntämä ISO 9001-laatusertifiointi, joka kattaa myös palvelutoiminnot. Näin ollen asiakaspalautteen mittaaminen ja hyödyntäminen ovat oleellinen osa myös huollon päivittäistä toimintaa. Suurkeittiötutkimuksen tuloksiin saadaan lisäsyvyyttä säännöllisesti tehtävillä toimintokohtaisilla asiakastytyväisyysmittauksilla. Tämän Innolink Research Oy:n toteuttaman tutkimuksen sekä Suurkeittiötutkimuksen tuloksia analysoimalla olemme pystyneet tekemään toimenpiteitä, joilla voimme vaikuttaa huollon palvelukykyyn. Tarkemmin purettuna tuloksista löytyi selkeitä alueellisia ja asiakasryhmäkohtaisia kehityskohteita, jotka olemme ottaneet työn alle.

Yksi konkreettinen kehitystoimenpide oli kevään aikana järjestetty asiakaspalveluvalmennus kaikille Metoksen huoltoasentajille. Valmennus suoritettiin neljässä ryhmässä. Päivän aikana käytiin läpi laadukkaan huoltopalvelun pelisääntöjä, mietittiin oman toiminnan laatua ja palvelukykyä. Yhtenä teemana oli vaikeiden palvelutilanteiden hoitaminen niin, että siitä jää molemmille osapuolille hyvä jälkimaku. Valmennuksen saama palaute oli hyvä. Koulutus koettiin mielekkääksi tavaksi pysähtyä hetkeksi yhdessä miettimään sitä, miten asiat tehdään ja miten ne voitaisiin tehdä jatkossa entistä paremmin. Kurssilaisten yhteinen toivomus oli, että saisimme yhä enemmän asiakaspalautetta, joka auttaa kehittämään palveluja.

Palvelukoulutuksen ohella Metoksella on sään-

nöllinen tekninen koulutus, jonka tavoitteena on huoltoasentajien teknisen osaamisen kehittäminen ja ylläpito. Kevään aikana järjestetyillä kursseilla jokainen huoltoasentaja vietti kolme tiivistä päivää Keravan koulutuskeskuksessa tutustuen niin tuoteuutuuksiin kuin vanhem-

pienkin laitteiden tekniikan saloihin.



Jari Väisänen
Palvelujohtaja
Puh: 0204 39 4379
jari.vaisanen@metos.com





Carpaccio

C



Hernepyre

H



Hummerispaggetti



Entrecôte



E



Etanat



Sinisimpukat

S



Sushi

S

S'il vous plaît!

Chess on muotoilija Pia Törnelliin lahja luoville keittiömestareille: se tarjoaa lähes rajattomat mahdollisuudet uusiin asettelu- ja tarjoilumuunnelmiin.

Chess on kestävä, kaunis ja monimuotoinen. Täydellinen astiasarja, uusinta Arabiaa ammattilaisille.

iittala oy ab HoReCa, Hämeentie 135, 00560 Helsinki, puh. 0204 39 10



Vähänkin voi

Noutopöytä näyttäväksi -



T-alan yrityksen uusien toimitilojen avajaiset ovat edessä. Puolen tunnin kuluttua salin täyttää tuhat vierasta, joille tarjotaan ruoka seisovasta pöydästä. Keittiö on briiffattu huolellisesti. Annosmäärä on tarkasti tiedossa ja annoskootkin on laskettu. Silti epävarmuus ruoan riittävydestä ja toisaalta liiasta hävikistä kalvaa. Kalliita raaka-aineita ei oikein haluaisi ostaa varman päälle, mutta jokiravunpyrstöjen uhkaavasti hivetessa kylmä hiki alkaa nousta keittiöpöytänsä otsalle. Miten se kertomus viidestä leivästä ja kahdesta kalasta oikein menikään?

Ruoan valmistusmäärän optimointi on tasapainoilua katteen ja asiakastytyväisyyden välillä. Koulussa opetetut annoskoot eivät enää välttämättä päde tosielämässä. Ruokalistojen rakenne on muuttunut paljon perinteisestä mallista. Ihmisten ja tavaroiden maailmanlaajuisen liikumisen helppous sekä internetin mahdollistama tiedonkulun nopeus ovat muuttaneet myös ruokapalveluja. Juhlatilaisuudelle, niin tarjoilulle kuin ohjelmallekin asetetaan yhä suurempia odotusarvoja.

Kokeneet keittiöihmiset tietävät, että annoskoot vaihtelevat suuresti asiakaskunnan koostumuksen ja tilaisuuden luonteen mukaan. Ruokaili-

joiden sukupuoli, ikä, ammattitausta ja monet muut vastaavat seikat vaikuttavat siihen, miten hyvin noutopöydän eri antimet käyvät kaupaksi. Erittäin pelisilmää tarvitaan silloin, kun tilaisuuden osallistujajoukko on hyvin heterogeeninen tai kun keittiöllä ei ole tarkkaa kuvaa siitä millaisia ihmisiä on tulossa ruokailemaan.

Ruokalajien järjestelyllä ja tarjoiluastioiden sijoittelulla voidaan vaikuttaa ruokien menekkiin. Vaikka ruokalista olisi kuinka esillä ja ruoat asiakkaan tiedossa, ihminen käyttäytyy kuitenkin saman kaavan mukaan. Pöydässä ensimmäisinä tarjolla olevia ruokia tulee otettua isoimmat määrät. Jokaiselle meistä on joskus käynyt niin, että lautanen ehtii täyttyä ennen kuin päästään pöydän päähän.

Tätä seikkaa kannattaa käyttää hyväksi, kun mietitään missä kohtaa pöytää esimerkiksi kalaa sisältävät salaattit sijaitsevat suhteessa vaikkapa arvokkaampaan sitrusmarinoituun siikaan. Toisaalta, vaikka ruokalistat eivät nykyään olekaan kovin klassisia, on gastronominenkin järjestys kuitenkin otettava huomioon.

Ruokalistaa suunniteltaessa voi miettiä, voisiko kalliin raaka-aineen kanssa sekoittaa jotakin

muuta, jolloin raaka-aineiden kokonaiskustannus saadaan hallintaan. Täytyy kuitenkin muistaa, että säilyttääksesi arvokkaamman raaka-aineen arvon, ei sen kanssa voida sotkea aivan mitä tahansa.

Hyvä vaihtoehto on myös tarjota ruoat komponentteina ja tuoda runsautta pöytään lisäämällä erilaisia lisukkeita pääraaka-aineelle. Kruutongit, siemenet, erilaiset hillokkeet, kastikkeet ja tahnat ovat tässä oiva apu.

Keittiön kunnia-asiana on pitää pöytä runsaana tilaisuuden loppuun saakka. Tämä luonnollisesti sillä reunaehdolla, että hävikkiä ei saisi tulla liikaa. Kokeneet keittiöpäälliköt tietävät, että valmiiksi mietitty suunnitelma B pelastaa pulasta silloin, kun tavara uhkaa loppua pöydästä ennen aikojaan. Ruokaa voidaan tarjoilun edetessä siirtää vaivihkaa pienempiin tarjoiluastioihin. Näin otetaan psykologiset aseet käyttöön - ihminen ei yksinkertaisesti kehtaa ottaa pienemmästä astiasta suurta määrää ruokaa.

Nykyään tarjoiluastioihin kiinnitetäänkin varsin kiitettävästi huomiota noutopöydän suunnittelussa. Valitettavasti samaa ajatusta ei aina ole viety yhtä pitkälle ottimissa. Usein näkee että

olla paljon

-katteet kuntoon



ottimet kaavitaan hätäisesti kasaan juuri ennen asiakkaiden saapumista. Tuolloin ottimet ovat väärää ruokalajiin nähden ja eri ruoissa saattaa olla eri sarjan ottimia.

Keittiön kanssa on tärkeää käydä läpi missä muodossa ruoat tarjoillaan ja mikä on paras otin kyseiseen ruokaan. Silloin tällöin mätikulhossa näkee hieman lapiota pienemmän perunoille tai salaatille tarkoitettua lusikaa. Pienemmälläkin saisi otettua kerralla sopivan määrän. Ei kovin järkevää keittiön eikä asiakkaan kannalta.



Hyvät hotelliaamiaiset ovat tunnetusti erinomainen keino erottautua runsaasta majoitustarjonnasta. Myös aamiaispöydän kokoamisessa kannattaa miettiä asiakkaiden käyttäytymismalleja. Valittavan usein näkee kuinka viipaleina tarjottavat leikkeleet ja juustot on mätetty vädille suoraan paketeista, jolloin viipaleet ovat tiukasti toisissaan kiinni eikä vatikaan näytä kovin hyvältä. Mitä tekee asiakas? Hän ottaa sen määrän, mikä sattuu yhdellä työkalulla irtoamaan, usein enemmän kuin tarvitsisi. Silloin kun ruokalaji on mahdollista tarjota viipaleiden sijaan annoksina, pystytään menekkiä kontrolloimaan helpommin. Esimerkiksi pe-

rintainen graavattu lohi on usein ruusukkeena näyttävämpi kuin viipaloituna vadilla. Samalla annoskoko on ennalta määritelty.

Jos tavoiteltu annoskoko on esimerkiksi 60 grammaa, kannattaa miettiä voidaanko tuo määrä varmistaa helpommin kahdella 30 gramman ruusukkeella. Silloin myös hieman vähemmän haluava asiakas voi ottaa mieleisensä määrän. Jos joku haluaa ottaa 120 grammaa, miettii hän varmasti tohtiiko ottaa neljä ruusuketta.

Leivät ovat hyvä esimerkki siitä kuinka asiakastyytyväisyys ja keittiön kate eivät lyö toisiansa korville. Asiakas kokee monipuolisen leipä- ja levitevalikoiman lisäarvona. Homma lyö leiville myös keittiön kannalta. Näin saadaan pienellä työmäärällä edullista vatsantäytettä, joten arvokkaampia tuotteita ei tarvitse varata niin paljon.

Muistetaan siis nämä vinkit silloin kun kootaan noutopöytä. Asia on tietysti täysin toinen silloin, kun me ammattilaiset olemme asiakkaina. Silloin syödään sitä, mikä on meidän mielestä hyvää eikä lasketa budjetoituja annosmääriä katteista puhumattakaan.

*Janne Tirkkonen
Kehityspäällikkö*





Aamiais- ja buffetravintolan sali pitää sisällään avokeittiön. Sali voidaan tarvittaessa yhdistää viereisten neuvotteluhuoneiden kanssa, jolloin saadaan järjestettyä tilat isollekin tapahtumalle.

Aurajoen varrella Radisson SAS



Turun keskustassa Aurajoen rannalla sijaitseva Marina Palace -hotelli siirtyi viime vuoden alussa Radisson SAS -ketjulle. Samalla aloitettiin maineikkaan hotellin muutos- ja kunnostustyöt. Uusi Radisson SAS Marina Palace avattiin uusittuna tämän vuoden maaliskuussa. Hotelli panostaa voimakkaasti palveluun ja varsinkin liikematkustajat ovat tärkeä kohderyhmä. Yrityksille ja yhteisöille hotelli tarjoaa monipuolisia ja laajasti muuntelukelpoisia kokoustiloja. Kokoustilojen lasiseinien läpi avautuu upeat näkymät Aurajoelle. Lisäksi katutasossa oleva terassi, aulabaari ja Ravintola Aurora houkuttelevat paikallisesti hyvällä ruoalla, juomalla ja ohjelmatarjonnalla. Huoneiden, käytävien, aula ja -ravintolatilojen sisustus uusittiin. Tilajärjestelyjä tehtiin paranta-



maan kokousjärjestelyiden joustavuutta ja viihtyvyyttä. Yläkerran keittiötiloja pienennettiin aamiais- ja buffetravintolasalin kasvattamisen kustannuksella. Näin saadaan järjestettyä ravintolasali ja kokoushuoneita yhdistämällä suuri aina 1000 henkeä vetävä cocktail-tilaisuus tai yhteiskäytössä 350 asiakaspaikkaa tarjoava ravintolasali. Uudesta avokeittiöstä ruuanvalmis-

tus näkyy saliin ja lisää osaltaan maistuvuutta ja viihtyvyyttä. Tätä avokeittiötä asiakkaat voivat vuokrata myös omaan käyttöönsä.

KEITTIÖISSÄ TEHONELIÖT

Vaikka keittiö pieniäni lähes puoleen pystyy se konseptoinnin ja laitevalintojen ansiosta nyt tehokkaammin ja monipuolisemmin palvelemaan kasvanutta kapasiteettia. Myös banketin avulla pystytään hoitamaan vaivatta suuretkin tilaisuudet. Buffettilinjat ja tarjoilu on suunniteltu monipuolisesti ja nopeasti muuntelukelpoisiksi. Yläkerran keittiössä valmistetaan aamiaisen, lounas ja kaikki kokousruokailut. Kapasiteetin riittävyys on varmistettu kahdella vaunutäyttöllä Metos SelfCooking Centerillä ja kahdella Metos Proveno –kombipadalla. Muut ravintolakeittiön laitteet hiiligrillillä myöten löytyvät asennusseinän ympärille rakennetusta keskilattiapatteristosta, muiden työskentelytilojen ryhmityksessä tämän ympärille. Buffet-tarjoilua täydentää salissa pääkeittiötiloista väliseinällä erotettu saliin avautuva avokeittiö, joka palvelee á la minute –periaatteella salin buffet-tarjoilua, eli ruokaa tehdään linjaan tuoreena tarpeen mukaan.

TURUN PARHAAT PIHVIT

Alakerrassa ravintola Auroran avokeittiö on myös varsinainen tehopaketti. Taustaseinältä löytyy kaksi Metos CombiDuo- jalustapaketin avulla päällekkäin yhdistettyä Metos-yhdistelmäpizzauunia ja samoin kaksi päällekkäistä Metospizzauunia. Hiiligrillissä valmistuvat kaupungin parhaiksi mainostetut pihvit. Pöytäpintojen jalustoista löytyvät tarpeelliset kylmä- ja lämpösäilytystilat. Asiakkaat saapuvat kadulta ravintolasaliin avokeittiön editse ja jo tällöin voivat tutustua listaan. Visuaalisestikin näyttävä salaattipöytä on katettu avokeittiön eteen rakennettuun kaarevaan buffaan. Buffan jäähilemassa on valaistu altaan pohjalta. Varsin näyttävä kokonaisuus.

LAIVASTA JOEN RANNALLE

Marina Palacen keittiötoiminnasta vastaa keittiöpäällikkö Kimmo Nurmi. Kimmo tuli Marinaan hotellin uudistuksen yhteydessä ja antoi oman kädenjälkensä vielä keittiön viimeistelyyn. Kimmon edellinen työpaikka oli Silja Serenadella ja näin kuivalle maalle siirtyminen täytyikin aloittaa aivan veden ääreltä täältä Aurajoen ran-

Alakerrassa Ravintola Aurora houkuttelee italiaistyyppisellä listalla.





nasta.

- Olin toistakymmentä vuotta laivalla ja nyt muutos oli perheelliselle tervetullut vaihtoehto. Ei itse työskentely keittiössä maassa ja merellä niin paljoa toisistaan eroa, ruuhkahuiput ovat keittiöissä samanlaisia. Maatyöskentelyyn verraten laivalla tehdään päivässä keittiöllä kaksi vuoroa ja sitten maisa ollaan muutama päivä enemmän vapaalla, rytmi laivassa on kuitenkin nopeatempoisempaa, kertoo keittiöpäällikkö Kimmo Nurmi.

- Vettä näen, kun vilkaisen tuosta ikkunasta ulos Aurajokeen, jatkaa Kimmo.

Ennen uuden keittiön avausta Marinan keittiömestarit olivat Metoksen Olli Vuoren johdolla Metos Centerissä perehtymässä oman ruokalistansa pohjalta laitteiden peruskäyttöön. Käyttöönoton jälkeen järjestetään vielä kertausjakso, jolloin pystytään perehtymään laitteiden monipuolisempaan hyödyntämiseen. Kun omaa käyttökokemusta on kertynyt, on helpompi esittää kysymyksiä ja jakaa mielipiteitä muiden kanssa.

Juha Björklund

Vasemmalla ravintola Auroran avokeittiö ja jäähileen alta valaistu salaattibuffa.

Oikealla Marina Palacen keittiötoiminnasta vastaava keittiöpäällikkö Kimmo Nurmi.

Salin aamiaisbuffettilinja on rakennettu Metoksen drop in -sarjan laitteilla.

Uusi keittiö on keskitetty tehokkaasti keskilattiapatterin ympärille. Keskellä tilan jakaa asennusseinä.



R adisson SAS -tietoutta

Radisson SAS Hotels & Resorts –hotelliketju on osa Rezidor SAS Hospitalitya. Radisson SAS –ketjuun kuuluu 133 hotellia Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa, sekä yhtiöllä on vielä projektivaiheessa 39 hotellia. Radisson SAS –ketjun brändiä rakennetaan vaativille ja laatutietoisille asiakkaille. Kilpailijoista halutaan erottua panostamalla hyvään palveluun. Kynnys pidetään kuitenkin matalla ja helposti kaiken kansan lähestyttävänä.

Rezidor SAS Hospitalityllä on tällä hetkellä toiminnassa tai projektivaiheessa 248 hotellia 47 maassa. Huoneita on yhteensä noin 50 000. Yhtiö ilmoittaa tavoitteekseen kasvattaa hotellien lukumäärän 700 hotelliin vuoteen 2012 mennessä. Rezidor SAS hallinnoi Carlson-yhtiöiden Radisson SAS-, Park Inn-, Regent- ja Country Inn -hotellibrändejä Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa. Rezidor SAS Hospitality on Tukholmassa sijaitsevan SAS Groupin kokonaisuudessaan omistama tytäryhtiö. SAS on osittain Ruotsin, Norjan ja Tanskan valtioiden omistuksessa, osan yhtiöstä omistaa näiden valtioiden yksityissektori. Rezidor SAS Hospitalityn pääkonttori sijaitsee Brysselissä. Lisätietoja Rezidor SAS:sta osoitteessa www.rezidorsas.com.

Suomen Radisson SAS -hotellit sijaitsevat Helsingissä, Espoossa, Turussa, Vaasassa ja Oulussa. Marina Palacen kuten muidenkin Radisson SAS -hotellien operatiivisesta liiketoiminnasta vastaa Suomessa S-ryhmään kuuluva Sokotel Oy.

Baltic Beach

Latviassa Itämeren rannalla, Jurmalan kaupungissa sijaitseva Baltic Beach Hotel on suosittu turistikohte, joka kuuluu myös monen Latviassa piipahtavan suomalaisen matkakohteluun. Baltic Beach tunnetaan erityisesti kylpyläpalveluistaan, jotka yhdessä tasokkaiden huoneiden ja ravintoloiden kanssa tarjoavat monipuoliset mahdollisuudet rentoutumiseen ja itsensä hemmotteluun.

Hotellissa on kaikkiaan 165 huonetta. Kirjullottuu standardihuoneista todella tyylikkäästi sisustettuihin sviitteihin, joiden parvekkeilta voi ihailla Itämeren aaltoja. Myös ravintolapalveluiden valikoima kattaa hintahaitarin molemmat päät. Monipuolisella valikoimalla on pyritty siihen, että pitempäänkin viipyvät vieraat voivat nauttia hotellin antimista; sen sijaan, että suunnaisivat kohti 20 kilometrin päässä sijaitsevan

pääkaupunki Riian houkutuksia.

Keski-ikään ehtinyt hotellirakennus koki vuonna 2004 täydellisen saneerauksen, jonka yhteydessä myös keittiötilat varustettiin uusin ajanmukaisin laittein. Viisi baaria ja kolme keittiötä saivat sisälleen uudet Metos-laitteet.

Baltic Beachin ravintoloiden lippulaiva on Caval Club, joka tarjoaa yhdistelmän paikallisia herkkuja ja eurooppalaisia makuja. Il Sole –ravintolan lista huokuu välimeren henkeä ja japanilaisen ruoan ystäville on oma Sushi bar. Hotelli lupaa tarjota joka päivä elävää musiikkia sekä upean merinäköalan.

METOS PROVENO TOIMII MYÖS KYLPYLÄSSÄ

Kylpyläosasto SPA Centre edustaa Baltic Beach-

in ydinosaamista ja on kapasiteetiltaan yksi Euroopan suurimmista. Eri alojen specialistit, 200 erilaista hoitomuotoa sekä kolmessa kerroksessa sijaitsevat 4500 neliön tilat takaavat sen, että tasokkaiden kylpyläpalveluiden vuoksi paikalle tulleet vieraat saavat rahoilleen vastinetta. Palvelut jakautuvat kolmeen osaan, rentoutumiseen, terveyteen ja kauneuteen.

Tinkimättömästä laadusta kertova yksityiskohta on se, että kylpylässä käytettävä muta on aina tasalaatuista – lämpötila on hallinnassa ja rakenne tasainen. Ergonomiaakaan ei ole unohdettu, sillä massan sekoittaminen ja annostelu käy henkilökunnasta vaivattomasti. Kuulostaako tutulta? Arvasitte oikein, muta sekoitetaan 200-litran vetoisella Metos Proveno –kombipadalla.

Raitis Dziesma



Ribsit *riviin* ja grillaamaan

Metos on tuonut markkinoille uuden apuvälineen, joka tuo uusia mahdollisuuksia ribsien eli kylkirivien grillaamiseen. Uusi Ribs-paistoritilä ja Metos SelfCooking Center ovat lyömätön yhdistelmä, joka mahdollistaa suuren määrän grillaamisen erittäin helposti ja siten,



että kypsennystulos on todella murea, mehukas ja suussasulava.

Ribsit asetellaan erityiseen ribs-paistoritilään, jossa ne kypsennetään valmiilla, täysautomaattisilla matalalämpökypsennysprosesseilla esimerkiksi yöllä. Tämän jälkeen tuote voidaan jäähdyttää. Sitten vain menekin mukaan levitetään marinadikastike ribsien päälle ja viimeistellään tuote lämpimäksi tarjolle. Metos SelfCooking Centerissä on myös viimeistelyä varten tarjolla valmis täysautomaattinen kypsennysprosessi. Ensiluokkainen lopputulos näkyy lautasella: vain pieni pyöräytys ja asiakkaalle jää sanalla sanoen luu käteen. Niin helposti liha saadaan erotettua luusta. Yhteen ribs-ritilään mahtuu kuusi noin 50 cm kylkiriviä, joten keittiön laitekapasiteetti tulee käytettyä tehokkaasti hyödyksi.

Konseptin selkeät edut ovat helppous, ylivoimainen kypsennyslaatu ja työajan säästö. Tuotteet kypsyvät esimerkiksi yön aikana normaalin työajan ulkopuolella. Hidas kypsennys takaa sen, että sekä lihassyt että niiden välissä ole-



va sidekudos kypsyvät mureiksi ja pehmeiksi. Ylivoimaista helppoutta tuovat täysin valmiit kypsennysprosessit, jotka asiakas saa Metokselta. Kenenkään ei tarvitse mieltä kypsennysaikoja, lämpötiloja tai muita kypsennysasetuksia. Kylkirivin koosta ja kerralla valmistettavasta määrästä riippumatta tulos on aina ensiluokkainen. Keittiölle jää aikaa keskittyä oleelliseen, kuten esimerkiksi ylivoimaisen maukkaan marinadin kehittämiseen. Ribs-paistoritilän hinta on 125 euroa alv 0%, tuotekoodi 4215189.

Juha Jokinen

Lisätietoja Metoksen myynnistä, puhelin 0204 39 13.



Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

PALVELUKORTTI

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

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

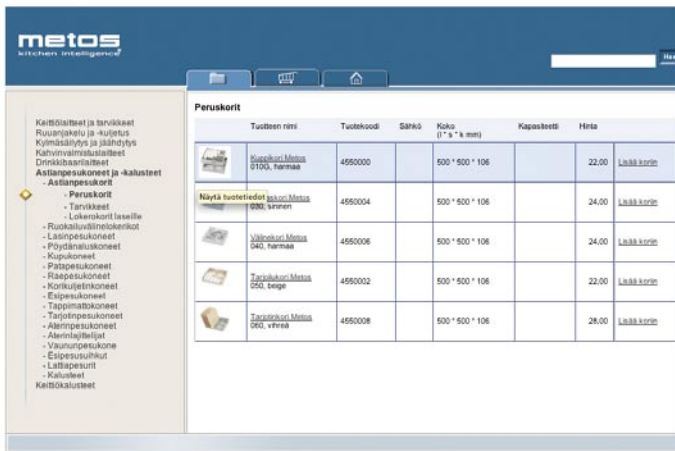
Henkilön nimi
Yrityksen nimi
Katuosoite tai PL.....
Postinumero ja -toimipaikka.....

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

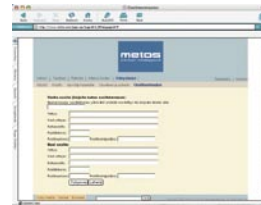
Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:.....
.....
.....

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com



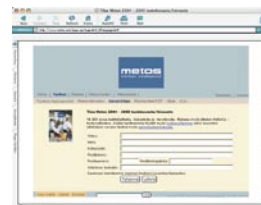
Uusi tuoteportaali löytyy kotisivuiltamme www.metos.com tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta



Osoitteenmuutos kätevästi täältä



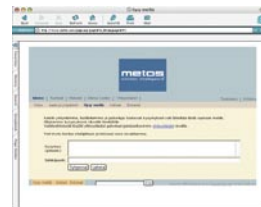
Pyydä tarjous tai tilaa. Kaikki tuotteet.



Tilaa painettu kuvastomme.



Realisointivarasto. Edullisia löytöjä näyttelystä ja messuilta poistetuista laitteista.



Kysy meiltä ja anna palautetta.

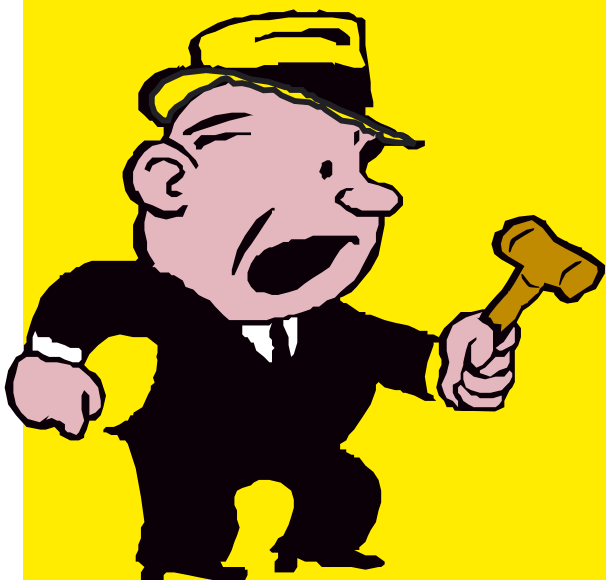


Painetut esitteet ja kuvastomme.

metos
kitchen intelligence®



Suuri ammattikeittiölaitteiden Huutokauppa



Maksuina käyvät käteinen ja pankki-kortti. Suuremmissa huudoissa käsi-raha, loppusuoritus maksettava ennen tavarantoimitusta.



**Kahviosta kahvia,
pullaa, soppaa ja
makkaraa.**

**tiistaina 26.9.2006
kello 12.00-16.00**

Metoksen Keravan Noutomyymälässä järjestetään 26.9.2006 huutokauppa, jossa on mahdollisuus hankkia ammattikeittiö-laitteita ja -tarvikkeita huippuedullisesti. Vilkkaan messukevään jälkeen nurkat pullistelevat yli jäänyttä tavaraa. Messulaitteiden lisäksi myynnissä on laaja valikoima koekäytössä olleita ja pien-ten kuljetusvaurioiden vuoksi palautuneita tuotteita. Kaikki myy-tävät laitteet ovat toimintakuntoisia ja käytännössä tekniikaltaan uuden veroisia.

Tapahtumapäivänä Noutomyymälässä on myös **muuta laite- ja tarviketarjouksia, jotka ovat voimassa vain huutokauppa-päivänä.**

Tule huutamaan todellisia löytöjä!

**Huudettavien tuotteiden
lista nähtävissä netissä:**

**www.metos.com/
huutokauppa**

Metos Noutomyymälä
Ahjonkaarre
04220 KERAVA

Ajo-ohjeen voit tulostaa
www.metos.com
Tiedustelut: Mika Karvonen,
puh: 0204 39 4472