

metos

UUTISSET

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

3/2004

**Onnenpäivät Keravan
noutomyymälässä 9. -10.12.2004**



A LA CARTE



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

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

JUUSE 6

Maaliskuussa Gastro Messuilla Vuoden Kokiksi kruunatulla Juuse Mikkosella on riittänyt kuluvana vuonna haasteita. Kilpailurumban tauottua Juuse otti uuden haasteen vastaan ja siirtyi Chez Dominiquesta Helsingin Etelärantaan avatun uuden Haviksen keittiöpäälliköksi.



PUHTAAKSI 8

Helppolle lounastiskille 90 - 100 sekuntia riittää usein, vaativampi tiski kuten puurolautaset voivat vaatia jopa yli kahden minuutin pesuohjelman. Jos pesutulos ei oikeasta kontaktijasta huolimatta ole toivottu, voidaan syytä etsiä monista eri tekijöistä aina pesuaineen annostelusta koneen toimintahäiriöihin.

KOULUTUS 9

Odessa tuo monelle ensimmäisenä mieleen laulun Oi Odessa, joku on ehkä käynyt lomalla tuossa Mustan meren rannalla sijaitsevassa vajaan miljoonan asukkaan kaupungissa.

JÄÄHTYY 10

Jäähdytysominaisuus padassa on jo joitakin vuosia ollut haluttu ominaisuus, jota myös käytetään keittiössä monipuolisesti hyväksi. Kombipadassa tapahtuva jäähdytys on tehokasta, koska jäähdytystapa on suora kontaktijäähdytys, jossa kylmä padan pinta jäähdyttää suoraan ruokaa ilman mitään väliainetta.

OPPIA 12

Metos Proveno -kombipadan, CPCM -yhdistelmäunin ja SelfCooking Centerin käyttökoulutukset jatkuvat.

JANNE 14

Hirvigulassi ja ohrarieskat valmistuvat Metos Proveno -kombipadalla.

TARJOUKSET 16

Tilaa nyt edullisesti laadukkaita keittiölaitteita ja -tarvikkeita.

OMA KORISTE 18

Napapiirin yläaste Rovaniemen mlk:n Saarenkylässä peruskorjattiin. Myös astiasto uusittiin oppilaiden suunnitteleman kuvioinnin kera.

ONNENPÄIVÄT 19

Metoksen Keravan Noutomyymälä on nyt lukuisten messujen, näyttelyssä tehtyjen muutosten sekä mallivaihdosten vuoksi pullollaan laadukkaita ammattikeittiölaitteita. Vuodenvaihte lähdisty ja tarvitsemme lisätilaa. Siksi realisoimme erän laitteita edulliseen uloskan-tohintaan. Alennukset jopa 30 - 60 % vastaa- van uuden tuotteen hinnasta. Valikoimassa myös rajoitettu erä mallistosta poistuneita uusia pakastekaappeja sekä 10-johteisia yhdistelmäunneja. Tervetuloa 9-10.12.2004.



HUOLTO 20

Metoksella ryhdyttiin noin kymmenen vuotta sitten miettimään miten siihen saakka hajallaan ollut asennettuja laitteita tieto saataisiin kerättyä yhteen paikkaan niin, että se toimiisi asiakaspalvelun tukena. Kehittyi ajatus rekisteristä, johon kirjataan jokaisen toimitetun laitteen tyyppi- ja sarjanumerotiedot, asennuskohde, asiakkaan tiedot sekä kertyvä huoltohistoria.

TULEVAISUUS 22

Kysyimme kolmelta huippuputason keittiö-estariilta, mitä alalla on tekeillä. Mikä on huipputeknologian rooli tuttu- jen peruslaitteiden rinnalla? Mitä kannattaa huomioida ravintola- laa perustettaessa tai tarpeiden muuttuessa? Missä tilanteissa kannattaa panostaa uusiin huippulaitteisiin? Tuoko huipputeknologia toimintaan lisäarvoa?

TERÄVÄT 25

Vaihda vanhat vihannesleikkureiden terät uusiin konepestäviin malleihin - saat vanhoista teristä 30 euron hyvityksen.

Hyvitys
30 euroa



TRONDHEIM 26

Keski-Norjassa, Atlantin rannikolla, sijaitseva Trondheimin kaupunki uudisti viime vuonna ruokapalvelujaan. Metos valittiin yhdeksi pääyhteistyökumppaniksi, kun 145 000 asukkaan kaupunkiin perustettiin uusi keskuskeittiö.

POHJA 28

Keravan rautatieaseman kupeessa sijaitseva, vuonna 1928 valmistunut, Pohjanheimon talo on pitänyt sisällään monenlaista toimintaa aina autokorjaamosta elokuvateatteriin. Alkuperäisessä suunnitelmassa ollutta ravintolaa saatiin odottaa peräti 76 vuotta.



SISKO 32

Sopiva määrä oikeankokoisia GN-astioita auttaa tekemään laadukasta ruokaa taloudellisesti ja turvallisesti.

Tarjouksia

Tästä lehdestä löydät seuraavat Metos-tarjoukset:



Mustalaatikko
sivulla 16



Yleiskone
sivulla 17



Tehosekoitin
sivulla 17



Vaunu
sivulla 16



Lattiahylly
sivulla 32



Vihannesleikkuri
sivulla 17
sekä terien vaihtotar-
jous sivulla 25
....ja paljon muuta....

...katso myös
onnenpäivät
sivulta 19.....

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



pääkirjoitus

Hyvää ruokaa

Aina kun työtovereiden ja asiakkaiden kanssa puhe kääntyy hyvään ruokaan ja hyviin ravintoloihin, palaa mieleeni eräs helsinkiläinen lounaspaikka. Tuo tukku- ja teollisuusalueen keskellä sijainnut ravintola toimi kymmenkunta vuotta sitten minun ja kollegojeni satunnaisena lounaspaikkana. Puitteet olivat siistit, joskin hieman ruokalamaiset. Palvelu on suomalaisen tyyliin sopivaa hillityn asiallista. Tärkein asia, itse ruoka, oli maultaan erinomaista ja kauniisti esillelaitettua. Tarjolla oli "kotiruoaksi" kutsuttua suomalaista perusruokaa. Asiat jotka pitivät salin täynnä olivat tasalaatuisuus ja ruoka, jossa maut olivat kohdallaan – kerta toisensa jälkeen.

Uskon, että kyseisessä ravintolassa hyvien makujen ja tasalaatuisuuden takana olivat ammattitaito, hyvät raaka-aineet ja ennen kaikkea tahto. Tahto täyttää asiakkaiden toiveet aina uudestaan. Tahto tehdä aina hyvää on yhdistävä tekijä, oli kyse sitten gourmet-ravintolasta, päiväkodin keittiöstä tai vaikkapa kotona omalle perheelle valmistetusta juhla-ateriasta.

Meillä tämän lehden tekijöillä ja lukijoilla on etu työskennellä alalla, jossa pääsemme paitsi nauttimaan myös itse vaikuttamaan hyvän ruoan ja koko alan kehittämiseen. Kaupallisten ravintolapalveluiden tilastot kertovat, että vain noin neljännes väestöstä käyttää alan ravintolapalveluita säännöllisesti. Niinpä uusia potentiaalisia asiakkaita on vielä olemassa. Kysymys lieneekin ravintoloiden ruokatarjonnan houkuttelevuudesta, kun kilpaillaan muiden kulutusvaihtoehtojen välillä. Voisiko entistäkin parempi ja tasaisempi laatu olla yksi kilpailukeino? Uskon näin olevan, sillä jokainen ravintolaruokailu ainutkertaisena tapahtumana vaikuttaa asiakkaiden haluun käyttää rahojaan jatkossa ravintolapalveluihin.

Vaikka hyvä ruoka onkin enemmän tahto- ja taito- kuin tekniikkalaji, voidaan sen makuun ja tasalaatuisuuteen vaikuttaa myös niillä teknisillä ratkaisuilla, joita laitteiden kehitys tarjoaa. Esimerkiksi uusien hallittujen kypsennysprosessien esittely on saanut varauksettoman hyvän vastaanoton niiltä sadoilta ammattilaisilta, jotka ovat kesän jälkeen osallistuneet koulutustilaisuuksiimme. Samoin voidaan sanoa niistä visuaalisista ratkaisuista, joilla parannetaan ruoan esillelaittoa tai tuodaan itse valmistusta saliin - tai kääntäen kattaukset keittiöön. Näistä performance-keittiöistä tässä lehdessä käytännön esimerkki.

Asiakaspalautteen kerääminen ja analysointi on välttämätöntä myös meille laitetoimittajille. Vain sen kautta osaamme kehittää palvelujamme asiakaslähtöisesti. Näiltä osin Metoksen tahtotila on jatkaa valitsemallaan tiellä kehittämien tuotteitaan ja palvelujaan asiakkaitensa parhaaksi – hyvän ruoan puolesta.

Heikki Törmä

Haluamme toivottaa kaikille yhteistyökumppaneillemme rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Joulukortteihin varatut rahat lahjoitamme tänä vuonna Pelastakaa Lapset ry:n toiminnan tukemiseen.



Metos mukana Heinon Tukkumessuilla



Olli Vuori Metokselta ja Mikko Karell Atrialta kertoivat Heinon Tukkumessuilla demoteatterissa Metos SelfCooking Centerin ominaisuuksista.

Syyskuun alussa järjestetyt Heinon Tukkumessut keräsi reilut 5000 kävijää Helsingin Messukeskukseen. Uutuustuote Metos SelfCooking Center oli tapahtumassa näytävästi esillä. Olli Vuori Metokselta ja Mikko Karell Atrialta vetivät demoesityksen, joka havainnollisti laitteen tuomia mahdollisuuksia. Naudan sisäfile valmistui kahdella eri kypsennysprosessilla. Ensimmäisessä tuote valmistettiin alusta asti SelfCooking Centerillä. Toisessa vaihtoehdossa pihvi sai ensin raidat Metoksen Vapo-grillillä, jonka jälkeen se kypsyi SelfCooking Centerin matalalämpökypsennyksellä.

- Molemmilla prosesseilla saadaan erinomainen ja ennen kaikkea tasalaatuinen tulos. Korostaisin pihvin sisälämpötilan merkitystä. Matalalämpökypsennyksessä prosessi ohjaa suoraan haluttuun sisälämpötilaan, mutta nopeammassa kypsennyksessä täytyy ottaa huomioon tuotteen 5-7 asteen jälkikypsyminen, Olli Vuori muistuttaa.

Mikko Karell kiitteli uuden laiteteknologian tuoneen lihan kypsennykseen uusia mahdollisuuksia:

- Kun pitää valmistaa suuria määriä kerralla ja halutaan tasalaatuinen lopputulos on SelfCooking Center erinomainen työkalu. Esimerkiksi pihvien kohdalla työajan säästö on todella merkittävä, kun tuotteet voidaan valmistaa alusta loppuun samalla laitteella.

Juho Mäyry

Vanha hevostalli sai sisälleen uuden älykeittiön

Mikkelin ammattikorkeakoulun opetusravintola, Ravintola Talli, avasi ovensa syyskuussa. Kokonaisuutta voidaan pitää suunnannäyttäjänä kahdellakin tavalla. Metoksen toimittama keittiökokonaisuus edustaa viimeisintä laiteteknologiaa ja hyödyntää tietotekniikkaa keittiön valvontajärjestelmissä. Itse rakennus ja koko kampusalue on mielenkiintoinen esimerkki siitä kuinka vanhaa arvokasta rakennusperintöä on voitu säilyttää.

Restonomiopiskelijat saivat kunnostetut tilat vanhalta kasarmialueelta, jonka upeat punatiilirakennukset valmistuivat noin sata vuotta sitten Venäjän armeijan tarpeisiin. Ravintola Talli on toiminut nimensä mukaisesti hevostallina. Ruoanvalmistus jakautuu kolmeen yksikköön; avokeittiöön, ravintolakeittiöön ja opetuskeittiöön.

- Ensimmäinen layout piirrettiin vuonna 2001 lautasliinan nurkkaan. Siitä lähdimme pala kerrallaan rakentamaan kokonaisuutta, joka palvelisi mahdollisimman hyvin nykyisiä ja tulevia tarpeita. Vanha keittiö oli enemmän

kotitaloustyyppinen, kun taas tästä lähdettiin rakentamaan ammattikeittiötä siinä hengessä, että olemme alan edelläkävijöitä, koulutusjohtaja Tuija Pesonen vertailee.

Keittiön ruokatuotannon sydämen muodostavat Metos SelfCooking Centerit ja Metos Proveno -kombipadat. Näiden lisäksi pikajäähdytyskaappi- sekä induktiowokki edustavat viimeisintä laiteteknologiaa. Ohjelmoitavien laitteiden ja niitä yhdistävän hallintajärjestelmän ansiosta voidaan puhua todellisesta älykeittiöstä. Tilat palvelevat erinomaisesti myös tuotekehitystä, jota tehdään yhdessä yritysten kanssa. Tuotekehitystyö asettaa omat vaatimuksensa laitteille ja järjestelmille. Tehdävät testit on voitava rekisteröidä ja toistaa luotettavasti.

- Informaatioteknologian hyödyntäminen on yksi Mikkelin ammattikorkeakoulun painopistealueista, joten se ohjasi myös keittiön investointeja. IT on tänä päivänä työväline kaikilla aloilla ja sen tulee olla myös luonteva osa keittiön toimintaa. Kokin iloinen mieli ja ruoan hyvä maku eivät välity tietokoneen

kautta, mutta prosessien valvonnassa ja ohjauksessa automaatiolla on ratkaiseva osuus, Pesonen täsmentää.

Juho Mäyry



Mikkelin ammattikorkeakoulun uusi opetusravintola tarjoaa erinomaiset puitteet laadukkaalle opetustyölle. Uusittuja tiloja esittelemässä yliopettaja Riitta Tuikkanen (vas.) koulutusjohtaja Tuija Pesonen sekä rav.päällikkö Minna-Mari Mentula.



Merjan palsta

LAPSUUTENI JOULU



Avasin silmäni jo kuudelta. Koska talossa oli aivan hiljaista, yritin pitää vielä silmiäni kiinni, mutta turhaan - uni oli tipotiessään. Hiivin keittiöön tarkistamaan, oliko äiti saanut paikat siivottua, sillä illalla nukkumaan mennessäni hän vielä hääräili keittiössä. Lantut olivat kiehumassa ja odottivat survomista. Rosolliin varatut punajuuret ja porkkanat oli keitetty ja keittämisen jälkeen kuorittu. Soseutetut perunat imeltyivät siinä samassa vihreässä kattilassa kuin aina ennenkin. Lohi oli graavautumassa, silakat uivat sinappikas-tikkeessa ja lasimestarin silli odotti tarjoiluvalmiina. Äidin herkkulihapullat odottivat jääkaapissa kermakastiketta, joka valmistettiin kinkun liemestä. Lapsille oli aina myös makaronilaatikkoa, kun porkkana- tai lantulaatikko ei vielä maistunut. Isää varten oli lipeäkala, jonka haju oli niin hirveä, etten voinut ymmärtää miksi sitä piti syödä. Taas kerran äiti oli yllättänyt kaikki ja keittiö loisti putipuhaana. Ja mikä ihaninta – lämpimässä keittiössä leijui perinteinen, aito, kinkun tuoksu, joka sai ruiskuoresta lisäaromia. Ihanaa oli jouluuatto!

Jouluuatto oli aina lapsuuden pisin päivä. Aamuksen riisipuuron jälkeen, lähdimme isän kanssa hakemaan joulukuusta mökiltä sekä viemään joulupaketit maalaistaloon, jonka rannasta kesäisin veneilimme mökkisaarellemme. Aamuhämärissä olin varma, että maalaistalojen piholla korkeiden hankien kätköissä, vilahteli tonttuja, jotka ruokkivat navetan asukkeja. Kuusen valinta oli tärkeä tehtävä, sillä metsässä oli vaikea arvioida kuusen korkeutta. Onneksi isä oli taitava siinäkin asiassa. Kuusi kannettiin olohuoneeseen ja siinä sulassa, siitä levisi ihana raikas tuoksu sisälle. Kuuseen ripustettiin kaikki rakkaudella askarrellut joulukoristeet, joista saattoi havaita, miten lasten kädentaito oli ikää karttunutta, vuosi vuodelta parantunut. Minusta hienoimpia olivat kuitenkin kultaiset ja hopeiset nauhat, joita kierrettiin ympäri kuusen sekä läpi yön

*Taas kosketti ruutua ikkunan
tutun joulunkenelin siipi.*

*Taas äänetön henkäys taivahan
läpi seinän sisälle hiipi.*

*Se on vanha ihme – ja kuitenkin se
on uusi vuodesta vuoteen, ja se tuo
niin rakkaana mielihin taas tallin
ja seimivuoteen.*

- Anna-Maija Raittila -

loistavat kynttilät.

Jouluateria ei kaikista herkuista huolimatta oikein maistunut, sillä niin kovasti jännitti joulupukin tulo. Luumukiisselikään kermavaahdon kera ei houkutellut santsaamaan. Onneksi tiesin, että yöllä sai käydä uudestaan maistamassa jouluherkkuja, kun lautapeli- en tauolla alkoi hiukoa. Kinkkua ja sinappia hapankorpulle tai aurajuustoa ja tuoretta omenaa piparille. Nam! Joulupukkia odotettiin hämärissä aitojen kynttilöiden loisteessa. Meille pukki saapui hevosella, vaikka kaupungissa asuttiinkin. Pukin saapumista saattoi seurata tietä pitkin, sillä pukki poikkesi moneen taloon. Ihmettelin välillä, miksi se ei poikennut joka taloon, mutta myöhemmin on tämän mysteeri selvinnyt – noissa taloissa ei asunut pieniä lapsia. Pukille laulettiin mahdollisimman hyvin, sillä saattoihan se vaikuttaa lahjojen määrään. Sisareni lauloi monta laulua ja välillä piti jo toppuutella, että pukilla oli kiire seuraavaan taloon. Lahjoja avattiin vuorotellen, kunkin lahjoja ihastellen. Näin lahjojen avaaminen kesti kauan. Yhden lahjan säästin aina joulupäivän aamuun, jotta ei tuntunut niin pahalta huomata, että seu-

raavaan jouluun oli 364 yötä.

Lapsuuteni joulumuistojen joukkoon kuuluu monia makuja ja tuoksua. Näitä muistotuoksua ja perinteisiä asioita yritän siirtää myös lapsilleni. Ihmeellistä, että vaikka elämä on niin muuttunut viimeisten kolmenkymmenen vuoden aikana, niin tiettyjen asioiden haluaa pysyvän samana. Pieniä vapauksia olen itselleni suonut. Lipeäkala on unohdettu kokonaan ja jälkiruoissa luumukiisseli on saanut tehdä tilaa glögissä haudutetuille päärynöille, karpalojäädykkeelle tai jollekin muulle mitä olen lehtien resepteistä löytänyt. Kinkun vaihdoin kerran kalkkunaan, mutta joulu tuntui aivan laimealta, kun aamuyöstä ei leivinuunista levinnytään tuttua tuoksua. Vaikka kinkku on perinteinen harmaasuolattu, on se kuitenkin luuton. Rosolli on nykyään punajuuripateeta, mutta kinkkuvadille laitan aina säilöttyjä herneitä (ei pakaste). Lanttusurvoksen voi ostaa valmiina, mutta perinteisin maustein paistettuna siinä on samaa makua kuin kuorimattomista lantuista aloitettaessa. Joululeivonnaisiin kuuluvat kaneliässä ja joulutortut, joissa käytän valmiita kaulittuja torttutakinoita. Englantilaisen hedelmäkakun tilaan äidiltäni. Se valmistetaan nimittäin jo joulukuun alussa, enkä silloin työkiireiltäni ehdi miettiä jouluvalmisteluja.

Jouluun kuuluu myös perinteisen hässäköinnin lisäksi joulunaikaan rauhoittuminen. Käynnit lumisella hautausmaalla, missä tuhannet kynttilät julistavat äänetöntä joulurauhaa, pakottavat mielen rauhoittumaan ja nauttimaan kiireettömästä pyhästä. Istuskelu perheen parissa, jouluglögän siemäily, rauhasen joulumusiikin kuuntelu tai vain hiljainen nautiskelu, auttavat meitä lataamaan akkuja, jotta olemme jälleen valmiit työelämä haasteille ja aikatauluille.

*Perinteistä, tuoksujen täyttämää joulurauhaa
kaikille toivottaen*

Merja Salminen

Vuoden Kokki Juuse Mikkonen otti uuden haasteen vastaan

Maaliskuussa Gastro Messuilla Vuoden Kokiksi kruunatulla Juuse Mikkosella on riittänyt kuluvana vuonna haasteita. Kilpailurumban tauottua Juuse otti uuden haasteen vastaan ja siirtyi Chez Dominiquesta Helsingin Etelärantaan avatun uuden Haviksen keittiöpäälliköksi.

Kesällä 2004 avatun Haviksen käynnistäminen on vienyt Mikkosen ajan niin, että uudet kokkilpailut eivät ole juuri mielessä käyneet.

- Tässä riittää työsarkaa, mutta kilpailemista en ole toki kokonaan haudannut. Jos lähdän koittamaan taitojani Suomen ulkopuolelle, niin valmistautumiseen pitää varata tarpeeksi aikaa. Esimerkiksi Bocuse d'Or on jo sellainen tapahtuma, että treenaamiseen ei tällä hetkellä riitä aikaa, Mikkonen kertoo.

Vuoden Kokki kisaan Mikkonen yritti ensimmäisen kerran vuonna 1999. Kun yritys ei onnistunut jäi kilpaileminen vähäksi aikaa taka-alalle. Kuluvana vuonna asia tuli uudelleen ajankohtaiseksi.

- Kun kilpailun raaka-aineet olivat selvillä, jäi treenaamiseen aikaa kaksi kuukautta. Varsinaiseen harjoitteluun kului seitsemän sunnuntaita. Tärkein asia oli kuitenkin se, että omat perusrutiinini olivat kehittyneet sen verran, että asiat alkoivat sujua. Finaalin alla oli kaksi 15-tuntista työpäivää, joten kun kaksipäiväinen rankka kisa oli ohi, niin olin palkintojenjako-gaalassa todella poikki, Mikkonen muistelee.

Mestarikokki ei suostu nimeämään mitään suosikkiraaka-aineita tai erityisen mieluisia ruokia. Hän pitää itseään kuitenkin enemmän lämpimien annosten osaajana, kun taas jälkiruoat ovat olleet vähemmällä huomiolla. Tätä taustaa vasten maaliskuisen kilpailun ratkeaminen oli mielenkiintoinen.

- Tuomarit kertoivat, että juuri jälkiruoka ratkaisi voiton minulle. Jälkkäri onnistui myös omasta mielestäni hyvin ja ajattelin mielessäni, että suorituksellani pitäisi päästä vähintään kolmen parhaan joukkoon, Mikkonen kertoo.

Kala pääosassa

Juuse Mikkonen vastaa keittiöpäällikkönä 85-

paikkaisen Haviksen ruokapuolesta. Helsingin Etelärannassa sijaitseva ravintola on erikoistunut pohjoismaiseen kalaan. Ravintolan seinällä on peräti kaksi Vuoden Kokki –kunniakirjaa, toinen kuuluu paikassa työskentelevälle keittiömestari Ari Ruoholle. Mikkonen on silminnähden innostunut kun puhe kääntyy Haviksen suunnitelmiin ja kehittämiseen.

- Uudet annokset tehdään tiimityönä, mutta minä teen kuitenkin lopulliset päätökset. Tällä hetkellä listan vaihto teettää työtä. Pyrimme vaihtamaan sen 4-5 kertaa vuodessa, ei kuitenkaan välttämättä koko listaa kerralla. Royal Ravintolat –ketjuun kuuluva Havis on Mikkosen mielestä löytänyt hyvin paikkansa pääkaupunkiseudun runsaassa tarjonnassa, jossa kilpailijoita löytyy jo oman ketjunkin sisältä.

- Haviksen miljöö on rennompi ja ruokatuote helposti lähestyttävä. Keskittyminen kalaan on luonnollisesti yksi erottava tekijä. Kala on annoksissa pääosassa ja sitä tuetaan eri lisäkkeillä. Raaka-aineena kala on haastava. Valitettavasti kotimaisen kalan laatu vaihtelee aivan liian paljon. Ruotsalaiset tavarantovittajat ovat tässä asiassa meikäläisiä edellä, Mikkonen vertailee.

Perinteisesti käsityönä

Ravintola-ala ei ole ollut Mikkoselle mikään varsinainen kutsumusammatti, mutta homma on selvästi vienyt miehen mukanaan. Lopullinen päätös oikeasta uravalinnasta syntyi ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Pitkien työpäivien vastapainoksi Mikkosella on suunnitelmassa parikin harrastusta. Hetken aikaa sivumalla olleet harrastukset, kuntourheilu ja saksofonin soitto saavat lähiaikoina tilaa kalenterista.

Ammattikeittiölaitteista puhuttaessa Mikkonen kääntää keskustelun kokin käden tai-



toihin. Tekniikka palvelee ihmistä, mutta laatu syntyy hänen mukaansa käsityönä.

- Itse pidän käsin tehdystä ruoasta ja luotan näppituntumaan. Tekniikka on toki helpottanut monia työvaiheita. Parhaana innovaationa pitäisin induktiotekniikkaa, johon ihastuin Saksan työkomennuksella. Miellyttävämpi työskentelylämpötila on mielestäni merkittävin etu. Toisaalta joskus kaipaa perinteisiä isompia levyjä, joissa myös reuna-alueita voisi hyödyntää, Mikkonen pohtii.

Myös Pacojet saa Mikkoselta suitsutusta.

- Pacojet kuuluu meillä oleellisena osana jälkiruokien valmistamiseen. Sillä saadaan aikaan uskomattoman hyvän rakenteen.

Juho Mäyry



Juuse Mikkonen

Syntynyt: 1972, Tampereella

Siviilisääty: Avoliitossa

Koulutus: Hotelli- ja ravintolaesimiehen tutkinto, Pirkanmaan ammattioppilaitos

Uran varrelta poimittua:

1995 Savoy

1995 Tiilihovi

1996 Hotel Sonnenhof, Frankfurt

1997 Inter Continental, Helsinki

1998 Inter Continental, Amsterdam / La Rive

1998 Farouge

1999 / 2000 / 2003 Chez Dominique

2000 Pulp

2002 Newport Room, Bermuda

2002 Restaurang Mink, Oslo

2004 Havis



Astiat koriin - ja sillä siisti!

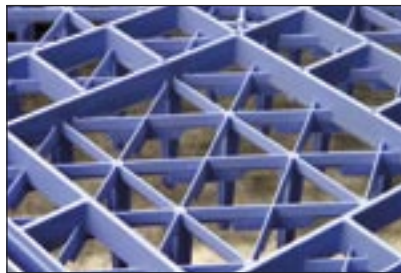
Pesun kontaktaika on yksi ammattimaisen astianpesun kriittisimmistä tekijöistä. Yhden astian pesuaika (pesun kontaktaika) pesukoneessa on ohjelmasta riippuen noin 40 sekunnista vähän yli kahteen minuuttiin. Lyhin aika riittää jos astiat ovat esimerkiksi vain pölyisiä varastoinnin jäljiltä. Helpolle lounastiskille 90 - 100 sekuntia riittää usein, vaativampi tiski kuten puurolautaset voivat vaatia jopa yli kahden minuutin pesuohjelman. Jos pesutulos ei oikeasta kontaktaijasta huolimatta ole toivottu, voidaan syytä etsiä monista eri tekijöistä aina pesuaineen annostelusta koneen toimintahäiriöihin. Tarkasteluun on syytä ottaa myös yksi perusasia - astioiden koritus. Jos astiat on koritettu väärin, on sitä hyvin vaikeaa, usein jopa mahdotonta, korvata muilla pesutulokseen vaikuttavilla tekijöillä.

Astianpesuprosessi alkaa siitä kun likaantuneet astiat tuodaan pesuosastolle. Astiat voivat tulla esimerkiksi vaunulla, tarjottimilla kantaen, kuljetinrataa pitkin tai jollakin muulla tavalla. Ennen koriin laittamista astioista pitää poistaa ruuantähteet, muuten pesukorin pohja täyttyy tähteistä ja haittaa pesua.

Astianpesukoneen toimintaperiaate on yksinkertainen. Pesuvedä suihkutetaan astioihin yläpuolelta ja alapuolelta. Koska pesuaika on lyhyt, veden pitää päästä likaantuneisiin pintoihin mahdollisimman esteettömästi. Esimerkiksi kupukoneissa pesuvarret ovat liikkuvat, mikä auttaa veden kulkua hankaliinkin paikkoihin. Tunnelikoneiden pesuvarret ovat puolestaan kiinteät, joten niissä veden on päästävä mahdollisimman suoraan astian pintaan.

Korittaminen

Jos astiat on laitettu koriin siten että ylä- ja ala-



Salmiakkikuviainen viistoreunainen pohjaritilä ohjaa suihkut tehokkaasti astioiden pintoihin.

puolelta suihkuava vesi ei pääse esteettä astian pintaan, on pesukoneen mahdotonta suoriutua tehtävästään. Mikään pesuaika ei riitä jos pesu-, ja huuhteluvesi ei saavuta astian pintaa. Ongelma esiintyy useimmin syvien lautasten korittamisessa jos käytetään matalille lautasille tarkoitettua koria. Silloin syvä lautanen on liian pystyssä ja lautasen sisäpinnan yläreunaan jää katvealue, vesisuihku osuu sinne vain satunnaisina roiskeina. Kun syviä lautasia on peräkkäin ne peittävät toinen toisensa eikä vesi pääse astioiden pintoihin. Ongelma ei välttämättä näy yhden pesun jälkeen, mutta kun syviä lautasia pestään jatkuvasti väärin, kukin reuna jää vuorollaan heikolle pesulle. Jonkin ajan kuluttua lautasten reunat ovat pinttyneet ja ne pitää liottaa puhtaiksi.

Katvealueilla pesukoneeseen pääsee myös merkittävä määrä esim. tärkkelystä sisältävää perunamuusia. Kun muusia pääsee koneeseen liikaa, pesukemikaali ei enää pysty sitomaan tärkkelystä ja se alkaa tarttua astioiden pintoihin. Tämä näkyy pieninä hippusina lasien pinnoilla. Kun nämä hippuset kuivuvat kiinni lasihin, eivät ne lähde irti muuten kuin liotamalla.

Tärkeä esipesu

Mikäli astian pinnalla on esipesun jälkeen merkittävä kerros likaa, koneen pitää ensin pestä paksu likakerros pois. Vasta sitten pesuvesi pääsee puhdistamaan astian pintaa. Mitä enemmän likaa on ennen pesukonetta, sitä pidempi kontaktaika vaaditaan puhtaan pesutuloksen saamiseksi. Kun kontaktaikaa lisätään, pesun kapasiteetti pienenee ja tiski ruuhkaantuu mikäli pesuosaston kapasiteetti on mitoitettu lyhyen kontaktaijan mukaisesti.

Esipesu on usein käsityötä. Kun esipesu tehdään esipesusuihkulla käsityönä on astianpesijällä mahdollisuus käydä läpi jokainen astia. Nykyään on usein käytössä automaattinen esihuuhtelutunneli. Automaattinen tunneli on usein riippuvainen ihmisen työpanoksesta. Väärään koriin tai ahtaasti sijoitetut astiat eivät voi mitenkään saada riittävää esipesua.

Tyypillisin korivalikoima sisältää:

lasi - kuppikorin, kori aterimille, kori matalille lautasille, kori syville lautasille (uudet Metos-korit käyvät eri suunnassa täytettyinä sekä syville että matalille lautasille), kori tarjottimille

Lasi- ja kuppikorit

Keittiön lasivalikoimasta riippuu montako erilaista koria tarvitaan. Mikäli halutaan ensiluokkainen pesutulos pitää koreja olla kullekin lasityypille omansa. Erityisesti viini- ja shampanjalasien pesuun suunnitelluissa koreissa on mm. valumajäljet estävä pykälöinti jokaisessa lasilokerossa. Lisäksi pohjaritilän alapuoli on kavennettu, jonka ansiosta vesi

Väärin

Oikein



ei törmää pohjaan vaan ohjautuu paremmin ritilän väleistä astioihin.

Aterinkorit

Aterinkorin pohjaritilä on tiheämpi kuin muiden korien. Alapuolelta suihkutettava pesu-, ja huuhteluvesi riittävät tunkeutumaan ritilän läpi aterimien pinnoille. Koska ritilä on tiheä, vesi ei nouse pohjan yläpuolelle yhtä paljon kuin harvemman ritilän omaavissa lasi- ja kuppikoreissa. Ylitäytös ei nopeuta pesua. Paras tulos saadaan kun täytetään koriin vain yksi kerros aterimia per pesukerta. Oikea kori oikeaan käyttötarkoitukseen pätee erityisen hyvin aterimiin. Tiheän pohjan vuoksi aterinkorissa suositellaan pestäväksi vain aterimia. Toisaalta aterimia ei myöskään kannata pestä muissa koreissa, sillä pohjaritilän läpi pudonneet aterimet aiheuttavat herkästi toimintahäiriöitä pesukoneessa.

Lautaskorit

Matalille lautasille tarkoitetuissa koreissa ohjaustapit ovat lähempänä toisiaan. Lautaset ovat pystymmässä ja niitä mahtuu koriin enemmän kuin syvälautaskoriin, tyypillisesti 16 kappaletta. Syville lautasille tarkoitetuissa koreissa ohjaustappeja on harvemmassa. Lautaset asettuvat koriin enemmän kallistettuina, jolloin vesi pääsee esteettä syvän lautasen sisäpintaan. Syviä lautasia mahtuu koriin tyypillisesti 12 kappaletta. Metoksen valikoimassa on koreja joita voidaan käyttää sekä syviä että matalia lautasia pestäessä. Korin toinen täyttösuunta on matalille ja toinen syville lautasille. Yhdistelmäkorin etuna on pienempien investointikustannusten ohella myös helpompi varastointi.

Oikein tehty koritus yhdistettynä riittävään esipesuun antavat pesukoneelle mahdollisuuden suoriutua tehtävästään - pestä astioita puhtaaksi vain pienen hetken kestävässä pesussa. Ole hyvä ja anna pesukoneelle se mahdollisuus, palkinnoksi syöt myös ensi kerralla säteilevän kirkkaista astioista.

Timo Värpiö



Viini- ja shampanjalasien pesuun suunnitelluissa koreissa on mm. valumajäljet estävä pykälöinti jokaisessa lasilokerossa

Koulutuskeikalla Mustan meren rannalla



Ukrainalaiset kokit olivat innokkaina mukana koulutuksessa. Induktiolaitteet ja erityisesti wokkaus herättivät eniten mielenkiintoa.

Odesa tuo monelle ensimmäisenä mieleen laulun Oi Odessa, joku on ehkä käynyt lomalla tuossa Mustan meren rannalla sijaitsevassa vajaan miljoonan asukkaan kaupungissa. Omat aikaisemmat kokemukseni ukrainalaiskaupungista rajoittuivat laulupuolelle. Täytyy myöntää, että hieman oli perhosia vatsassa, kun kuulin pääseväni Odessaan kouluttamaan uutta ravintolaa Metos-laitteiden käyttöön.

Metos toimitti syksyllä Ukrainaan kaksi merkittävää keittiökokonaisuutta. Odessan lähelle rakentunut Hotell Ellada avattiin yleisölle syyskuussa, ja reilua kuukautta myöhemmin kaupungin keskustassa vietettiin uuden Metos-laitteen varustetun ravintolan avajaisia. Keskustan ravintolaprojektista vastasi paikallinen maahantuojamme New Project. 600-paikkainen ravintola sijaitsee suuressa uudisrakennuksessa, jossa on myös supermarket sekä toimistoja. Tilat olivat erittäin kauniit ja huolellisesti viimeistellyt aina yksityiskohtia myöten. Rakennuksen keskellä on suuri valopiha, jossa on 20 metrin korkeuteen nouseva metallista tehty puu jonka oksilla on satoja lyijystä tehtyjä lintuja. Ravintolan rungon muodostavat front cooking -keittiö lukuisine tarjoilupisteineen sekä Free Flow -periaatteella toimiva buffet. Oma roolini oli antaa käyttökoulutus Metos-laitteisiin, jonka lisäksi ukrainalaisten toivomuslistalla oli saada käytännön vinkkejä front cookingissa työskentelyyn ja demoamiseen. Paikalle päästyäni suurin jännitys purkaantui, kun havaitsin, että kaikki etukäteen pyytämäni raaka aineet olivat paikalla. Ei tosin vakuumiin pakattuja lihoja eikä tuttuja tuotemerkkejä, mutta kelpoja perusraaka-aineita kaikki. Viimeistään maistamalla selvisi kielitaidotto-

mallekin mitä missäkin purkissa oli.

Innokkaita oppilaita

Vaikka kokit yleensä tuovatkin omat veitsensä mukanaan, päätin tällä kertaa helpottaa tullimuodollisuuksia ja luottaa paikallisiin työvälineisiin. Asiallisia välineitä olivatkin hankkineet aina kauhoja ja kattiloita myöten. Kahden päivän koulutukseen osallistui yhteensä 30 henkeä.

Täytyy sanoa, että harvoin tapaa näin innokkaita oppilaita. Pieninkään esikäsittelyvaihe ei päässyt liivahtamaan ympärilläni olevan ihmismuurin silmien ohi. Lehtiöt rapisivat muistiinpanoista ja supatus kävi aina kun jotakin erikoista tapahtui. Erityisen mausteen soppaan toi kääntäminen. Kun suomalainen puhuu englantia ja virolainen tulkki kääntää sen ukrainalaisille venäjäksi, niin väärinymmärryksiä saattaa tuki sattua. Asiaa mutkisti se, että useampikin kokki halusi loistaa kielitaidoillaan ja välillä käytiin kisaa kuka saa kääntää. Toisena päivänä koulutus ja demo kuvattiin videokameralla.

Kahden päivän koulutuksessa oppi tuntemaan oppilaat jo sen verran hyvin, että pienistäkin merkeistä saattoi lukea miten opetus otettiin vastaan. Yksi hämmennystä herättänyt seikka oli pihvin sisälämpötila. Sisältä punaiseksi jäänyt naudanliha ei näyttänyt selvästikään kuuluvan tähän ruokakulttuuriin. Ensimmäisen pihvin halkaisua seurasi suuri hiljaisuus. Vasta kun rohkea suomalainen oli mutustellut kaksi palaa ja näytti edelleen voivan hyvin, uskalsivat muutkin maistaa.

Janne Tirkkonen

Jäähdyttäminen padassa tuo monia etuja



Metoksella käytetään padoista, joissa voi keittämisen lisäksi sekoittaa ja jäähdyttää tuotteita, nimitystä kombipata (engl. to combine = yhdistää). Nimi kuvaa hyvin tällaista laitetta, johon on yhdistetty kolme tavallista lähes päivittäistä keittiön toimintaa, joita ruoanvalmistuksessa tarvitaan. Jäähdytysominaisuus padassa on jo joitakin vuosia ollut haluttu ominaisuus, jota myös käytetään keittiöissä monipuolisesti hyväksi.

Kombipadassa tapahtuva jäähdytys on tehokasta, koska jäähdytystapa on suora kontaktijäähdytys, jossa kylmä padan pinta jäähdyttää suoraan ruokaa ilman mitään väliainetta.

Lisäksi kombipadassa jäähdytettävää ruokaa voidaan samanaikaisesti sekoittaa, jolloin suurikin määrä saadaan jäähtymään tasaisesti ja nopeasti.

Jäähdytys tapahtuu padan höyrytilassa kiertävän kylmän veden tai veden ja jonkin toiseen aineen avulla. Jäähdyttävä neste sitoo ruoasta lämpöenergiaa ja ruoka jäähtyy. Suljetuissa jäähdytysratkaisuissa jäähdytyksen suorittanut neste voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen, jolloin veden kulutus saadaan optimoitua.

Esimerkiksi Metos Proveno -kombipadan perusjäähdytysratkaisu on täysautomaattinen ja tapahtuu nappia painamalla haluttuun

ruoanlämpötilaan. Mitään letkuja ei tarvitse liittää tai venttiilejä kääntää. Lisävarusteena saatavalla omavalvontaohjelmalla voidaan tallentaa jäähdytyskäyrä, joka on samalla sekä omavalvontadokumentti että antaa tärkeää tietoa jäähdytysajoista tuotannon suunnittelulle.

Alusta saakka samassa laitteessa

Jäähdytystoiminnon etuja voidaan tarkastella useasta näkökulmasta. Työturvallisuus paranee, kun kuumien nestepitoisten ruokien käsittely ja siirtely vähenee, jolloin riski palovammoihin pienenee.



Raskaan työn määrä vähenee, kun jäähditys suoritetaan välittömästi padassa. Kymmenien ja satojen kilojen siirtäminen jäähdityksastioihin jää pois.

Kun jäähditys tapahtuu suoraan kombipadassa, ei liata mitään erillistä jäähdityslaitetta tai isoa määrää astioita, joihin ruoka olisi jäähditystä varten siirrettävä. Näin ollen tarvitaan vähemmän puhdistustyötä, joka vaatisi enemmän työaika, vettä ja pesuainetta. Jäähditystä käyttämällä voidaan helpottaa myös itse padan puhdistamista. Kun kypsennetty ruoka on tyhjennetty padasta, kannattaa pata jäähdyttää välittömästi kylmäksi. Näin ruoka ei tartu kiinni kylmään pintaan ja puhdistus on nopeaa ja vaivatonta. Samalla säästyy myös vettä, kun sitä ei tarvitse kuluttaa padan liotamiseen.

Tuotantohygienia paranee ja kontaminaatiot-riski pienenee, kun ruoan käsittely ja siirtely tuotannossa vähenee. Kun kyse on kypsennettävästä tuotteesta, voidaan jäähditys aloittaa heti, kun kypsennys lopetetaan. Tällöin mikrobiologisesti ajateltuna turvallisen kuuma tuotantoväline muuttuu hetkessä jäähdyttäväksi laitteeksi. Tuotannon joustavuus ja kyky vastata muuttuneisiin tarpeisiin paranee.

Vaikka ei olisikaan tarvetta jäähdyttää ruokaa, niin jo pelkkä kombipadan jäähdyttäminen muutamassa minuutissa täysin kylmäksi mahdollistaa sen, että samassa kombipadassa voidaan valmistaa saman päivän aikana useita tuotantokeriä peräkkäin riippumatta valmistustaanko kylmää vai kuumaa tuotetta. Aamulla voidaan keittää perunoita ja välittömästi puhdistuksen ja nopean laitteen jäähdyttämisen jälkeen valmistaa samassa laitteessa vaikkapa marjarahkaa.

Jo pelkästään tämä tuotannon joustavuuden

lisääntyminen yhdessä puhdistustyön vähentämisen ja helpottumisen kanssa yhdessä on hyvä perustelu kombipadan jäähditysoinaisuudelle houkuttelevana investointina. Edut ovat merkittävät jo ennen kuin yhtään kiloa varsinaista ruokaa on jäähdytetty.

Entistä enemmän yhä pienemmällä laitemäärällä

Uusien kombilaitteiden myötä laitteiden määrä ammattikeittiöissä on vähentynyt. Jos keittiössä on kombipata ja yhdistelmäuuni tai kenties hiljattain markkinoille tullut Metos SelfCooking Center – automaattinen kypsennyskeskus – voidaan niillä hoitaa valtaosa lämpimän keittiön ruoanvalmistuksesta. Lähes kaikki on siis mahdollista. Pohdittavaksi jää vain, mikä on kullekin tuotteelleärkevin tuotantovälineratkaisu. Joidenkin tuotteiden valmistus onnistuu kummalla tahansa edellä mainituista laitteista ja mahdollisesti myös jollain kolmannella laitteella. Keittiön toimintaympäristö määrittelee, mikä onärkevin ratkaisu.

Esimerkiksi pienen määrän kiisseliä voi valmistaa vaikkapa Metos SelfCooking Centerissä, mutta suuren määrän valmistaminen jäähdyttävässä kombipadassa on ehdottomasti käytännöllisempää. Ainekset pataan, kypsennys ja jäähditys – kaikki samassa laitteessa. Näin säästetään runsaasti aikaa ja työtä samalla kun voidaan varmistua tasalaatuisesta lopputuotteesta.

Joissain tapauksista keittiötilan lämpötilaa kylmempi pata auttaa elintarvikkeen prosessoinnissa. Esimerkiksi kylmä kerma vispautuu paremmin ja pysyy taatusti kylmänä kylmässä kuin huoneenlämpöisessä tai haaleassa padassa.

Usein perusjäähdytysratkaisu riittää

Usein, jos kysymyksessä ei ole mittava tuotantokeittiö, riittää patajäähdytysratkaisuksi jo pelkkä verkostoveteen perustuva avoin järjestelmä. Investointeja ja kapasiteetilaskelmia tehdessä täytyy muistaa se mitä peruslaitteilla on mahdollista tehdä ja mikä toisaalta on taloudellisesti ja ympäristön kannalta (vedenkulutus)ärkevää. Kalleimmatkaan laitteet eivät kykene kumoamaan fysiikan lakeja. Esimerkiksi +10 asteisen verkostoveden kierrättämisellä padan vaipassa ei saavuteta +3 asteen lämpötiloja itse jäähdyttävässä tuotteessa. Tällaisella ratkaisulla ei myöskään ole ajan ja vedenkulutuksen kannaltaärkevää jäähdyttää tuotetta kovin lähelle +10 astetta. Sen sijaan jäähtyminen heti valmistuksen jälkeen esimerkiksi +30 tai +20 asteeseen on tehokasta ja nopeaa. Lisäksi myös perusratkaisu tuo edut tuotannon joustavuudelle ja helpottaa puhdistustyötä.

Useita jäähditysratkaisuja

Metos kehittää aktiivisesti jäähditysratkaisuja, jotka tehostavat ruokatuotantoa. Yksi ratkaisu on Gastro-messuilla 2004 esitelty SmartIce –järjestelmä, jossa padan vaipassa kiertää veden sijasta pumpattavaa jäätä. Metoksella on myös olemassa ratkaisuja, joissa alussa jäähdytetään verkostovedellä ja sen jälkeen siirrytään automaattisesti käyttämään jotain muuta jäähdyttävää ainetta. Nopean ja tehokkaan jäähtymisen edellytyksenä on riittävä ero jäähdyttävän tuotteen eli ruoan ja jäähdyttävän aineen lämpötilojen välillä. Mikäli lämpötilaero on liian pieni, niin aikaa ja jäähdyttävää ainetta kuluu usein liian paljon, jotta jäähditys olisiärkevää.

Edellä mainitut jäähditysratkaisut ovat käytössä usein selkeissä cook & chill –tuotantoperiaatetta käyttävissä ammattikeittiöissä. Suomessa nämä uudet tehokkaat jäähditysratkaisut ovat myös herättäneet suurta kiinnostusta ja varauksia niiden tulevaa käyttöön-ottoa varten on jo tehty. Esimerkiksi SmartIce –jäähdytysratkaisu mahdollistaa suurienkin ruokamäärien jäähdyttämisen heti kypsennyksen jälkeen esimerkiksi +95 asteesta +3 asteeseen jopa reilusti alle tunnissa. Näin tehokas jäähditysratkaisu täyttää kirrkaasti kaikki voimassa olevat jäähditysnormit. Millään muulla menetelmällä ei tällä hetkellä pystytä läheskään vastaavaan tasoon.

Metos on valmistanut ammattikeittiöpatoja 1930-luvulta lähtien ja tänä päivänä padat ovat yksi yrityksen kansainvälisimmistä tuotteista. Metoksen padat valmistetaan Keravan tehtaalla. Sieltä suomalainen insinööri- ja ruokatuotantotaito löytää tiensä lähes kaikkialle maailmalle ja tuo oman suomalaisen pikantin leimansa moneen arki- ja juhlapöytään.

Juha Jokinen



Metos Centerin käyttökoulutukset jatkuvat keväällä

Metos Proveno –kombipadan, CPCM –yhdistelmäuunin ja SelfCooking Centerin käyttökoulutukset jatkuvat heti ensi vuoden alussa. Pienryhmissä tapahtuvassa opetuksessa perehdytään laitteiden ominaisuuksiin teoriassa ja käytännön esimerkein. Koulutukset on räätälöity kyseisille laitetyppeille ja ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Ohjelma on suunniteltu siten, että se sopii sekä keittiöille, jotka ottavat lähiaikoina käyttöön kyseiset laitteet että niille, jotka tarvitsevat aiheesta jatkokoulutusta.

- On ollut mielenkiintoista huomata kuinka Metos CPCM –yhdistelmäuunin ja sen mallistossa korvanneen uuden laitteen Metos SelfCooking Centerin koulutukset poikkeavat toisistaan. Kun Metos SelfCooking Centerin lähtökohtana on kypsennettävän tuotteen lopputulos eikä aika ja lämpötila kuten ennen, vie ajatusmallin muuttaminen oman aikansa. Kun tästä pääsee yli, niin oppiminen käy todella nopeasti ja asiakkaat ovat olleet intoa täynnä.

Kun olemme voineet keskittyä ohjelmoinnin sijasta itse lopputulokseen on neljän tunnin koulutuksista saatu paljon aikaisempaa enemmän irti, Metoksen kouluttaja Marja-Leena Tuomi vertailee.

Ohjelma on seuraava:

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

Koulutukset järjestetään kello 12 - 16 välisenä aikana. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa. Ilmoittautumisissa ja kaikissa muissa Metos Centeriä koskevissa

tiedusteluissa sinua palvelee Seija Lesell, puhelin 0204 39 4341, sähköposti metos.center@metos.com. Osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Tarkemman ajo-ohjeen voit tulostaa netistä www.metos.com.

- Ti 25.1.05 Metos SelfCooking Center
- Ti 8.2.05 Metos CPCM -yhdistelmäuuni
- Ti 22.2.05 Metos Proveno -kombipata
- Ti 8.3.05 Metos SelfCooking Center
- Ti 5.4.05 Metos CPCM -yhdistelmäuuni
- Ti 19.4.05 Metos Proveno -kombipata
- Ti 3.5.05 Metos CPCM -yhdistelmäuuni
- Ti 17.5.05 Metos SelfCooking Center



Brittikonsultit vierailivat kesällä Metos Centerissä ja tutustuivat pääkaupunkiseudun ammatti-keittiökohteisiin.

Opettajat ja tulevat mestarit opissa Metos Centerissä

Keravan Metos Centerissä järjestettiin syksyllä omat teemapäivät sekä ravintotalousalan opettajille että heidän oppilailleen. Marraskuun toisella viikolla järjestetyt opettajapäivät houkuttelivat koulunpenkille 50 tiedonjanoista alan opettajaa. Ohjelmatarjonta koostui kahdeksasta eri luennosta. Teorian vastapainoksi osallistujille tarjottiin Metos SelfCooking Center -demo, jossa päästiin sanoista tekoihin.

Lähes 30 vuotta sitten alkunsa saaneet Metoksen opiskelijapäivät saivat myös tänä syksynä mukavan määrän oppilaitoksia liikkeelle. Lokakuun ensimmäisellä viikolla järjestetyt päivät toivat Keravan Metos Centeriin vajaa 200 ravintotalousalan opiskelijaa, joista kaukaisimmat saapuivat Tampereelta ja Lappeenrannasta. Ohjelmassa oli luento keittiösuunnittelusta, Metos SelfCooking Center -demoesitys sekä laitenäyttelyyn tutustuminen. Ohessa yksi poiminta kerätystä palautteesta: "Oli kiva käydä tutustumassa Metokseen. Suosittelemme jatkossakin jatkamaan opiskelijapäiviä, koska ainakin minulla jäi paljon mieleen, josta on varmasti hyötyä tulevaisuutta ajatellen. Jatkakaa samaan malliin. Tsemppiä!" Vastaajien kesken arvotut iittalan tuotepalkinnot lähtivät Susanna Toivoselle (Hervannan ammattioppilaitos) sekä Maija Karhuselle (Tuusulanjärvi-instituutti).

Päätävien luokkien opiskelijoille suunnatut opiskelijapäivät järjestetään myös ensi vuonna sekä keväällä että syksyllä. 15 - 17.3.2005 järjestettävään kevään tapahtumaan voi ilmoittautua. Ilmoittautumisia ottaa vastaan Seija Lesell, puhelin 0204 39 4341.

Juho Mäyry

Brittikonsultit Suomessa

Metoksen Iso-Britannian tytäryhtiö Metos Ltd, joka myy Metoksen astianpesulaitteita ja järjestelmiä, toi heinäkuun alussa vierailulle Suomeen 20 ammattikeittiökonsulttia. Matkan tarkoituksena oli tutustuttaa vieraat paremmin Metoksen astianpesulaitteisiin ja muuhun tuotevalikoimaan, sekä esitellä itse yritystä. Vaikka Metos on Euroopan neljänneksi suurin toimija alallaan, on se valtavilla Iso-Britannian markkinoilla haastajan

sen tieto-taidon karttuessa. Tuotekoulutus oli ainakin kysymystulvasta päätellen hyödyllistä ja osoitti, että ammattikeittiöosaamisellamme on Euroopassa kysyntää. Samalla Iso-Britannian erityisvaatimukset tulivat metoslaisille tutuiksi. Saarivaltakunnassa nähdään varmasti tulevaisuudessa entistä useammassa keittiössä Metoksen toimittamia ratkaisuja.

Vappu Vanhala



Metoksen kouluttaja Anne Wollsten ja tuotepäällikkö Juha Jokinen havainnoivat ravintotalousalan opettajille uuden Metos SelfCooking Centerin ominaisuuksia.

Jannen reseptit

HIRVIGULASSIKEITTO JA OHRARIESKA
(OHJE 80 ANNOSTA)



HIRVIGULASSIKEITTO (80 annosta)

6,0 kg HIRVEN PAISTIKUUTIOITA
(esim. kulmapaisti)

1,5 kg KUUTIOITUA SIPULIA

0,3 kg RYPSIÖLJYÄ

0,5 kg TOMAATTIPYREETÄ

2,5 kg TOMAATTIMURSKAA

15,0 l VETTÄ

0,3 l RIISTAFONDIA

0,1 l PAPRIKAJAUHETTA

SUOLAA

MUSTAPIPPURIA

0,1 kg VALKOSIPULIMURSKAA

2 oksaa HIENONNETTUA

ROSMARIINIA

0,1 kg SOKERIA

1,5 kg PORKKANAKUUTIOITA

3,0 kg PERUNAKUUTIOITA

0,5 kg SELLERIKUUTIOITA

1,0 kg PALSTERNAKKAKUUTIOITA

3,0 kg PAPRIKAKUUTIOITA



Aseta Metos Proveno kombipadan lämpötilaksi + 120 °C. Kun lämpötila on + 100 °C, lisää ensin öljy ja sitten hirvikuutiot, sipuli ja paprikajauhe. Käynnistä sekoitusohjelma no. 2.

Kun liha on saanut väriä (hopeoitunut), lisää tomaattipyre ja kypsennä vielä hetki.

Lisää tomaattimurska ja pudota lämpötila + 105 °C:een. Pysäytä sekoitusohjelma no. 2 ja lisää 15 l vettä. Käynnistä sekoitusohjelma no. 1. Lisää loput mausteet ja hauduta kunnes liha on kypsää.

Lisää kuutoidut juurekset ja paprika kypsytysjärjestyksessä ja hauduta kunnes vihannekset ovat kypsiä.

Tarkista maku tarjoile peruna- tai ohrarieskan kanssa.

OHRARIESKA (20 kpl)

2,0 l MAITOA TAI VETTÄ

0,08 kg SUOLAA

n. 3,5 l OHRAJAUHOJA

Kaada neste Metos Proveno kombipataan ja lisää suola ja 2 kg ohra jauhoista.

Käynnistä sekoitusohjelma no. 6 ja aloita taikinan alustus lisäämällä pataan loput jauhoista.

Tarkkaile tilannetta ja lisää tarvittaessa jauhoja. Taikina on valmis kun se pehmeähköä niin että se on käsin muotoiltavissa. Sammuta sekoitusohjelma ja ota taikina pois padasta.

Muotoile taikinasta n. 1 cm paksuisia pyöreitä levyjä ja paista Metos SelfCooking Centerissä kuiva lämpö + 220 °C 12 minuuttia. Tarjoile lämpimänä voin kanssa.

Janne Tirkkonen, Metos Centerin keittiöpäällikkö



Tarjouksia

Soita ja tee hyvät kaupat!

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



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466

Mustalaatikko



65,- €

Metos Mustalaatikko sopii hyvin sekä kuumien että kylmien elintarvikkeiden kuljetukseen sekä säilytykseen. Vaahdotetusta polypropeenimuovista (EPP) valmistettujen kuljetuslaatikoiden lämmöneristyskyky on erinomainen. Myös muut materiaalin perusominaisuudet ovat kuin suoraan suurkeittiöhenkilökunnan toivelistalta: keveys, iskunkestävyys, edullisuus sekä helppo puhdistettavuus ovat tulleet kaikille käyttäjille tutuiksi. Astiat on helppo nostaa sisään ja ulos. GN1/1 Mustalaatikko avautuu päältä ja siinä on päädyissä käsille reilusti tilaa vuoki- en nostamista varten. Kylmäkuljetusta varten GN1/1-laatikko on saatavissa lisävarusteena välikansi, johon voidaan sijoittaa pakastimessa jäähdytettävä kylmämatto.

Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:
Iskunkestävä, soveltuu konepesuun
Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva
Kotimaista laatutyötä
Sietää kemikaaleja ja öljyä
Lämpönsietoalue -40°C ... +110°C

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0 %
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	65

Tasovaunu

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

Kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm

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

*kahvaan 900 mm

220,- €

Flat pack



Metos SET-75/2

250,- €

Lautaskasetit

Puhtaiden ja likaisten lautasten käsittelyyn. Kaseteissa lautaset säilyvät ehjinä. Niitä voidaan käyttää lämpökaapeissa, max 50°C ja ne voi pestä astianpesukoneessa. Korkeus 30 cm. Materiaali rilsan-pinnoitettu teräs, 11 eri kokoa.

Aik. 13,-



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%	13	13	13	13	14	14	14	15	16

Tarjoukset ovat voimassa 14.1.2005 saakka! Toimitus varastosta välilyntivarauksin vv. Kerava.
Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Tarjouksia

Metos Karhu 5

Karhu on pienikokoinen ammattikäyttöön sopiva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiöissä, konditorioissa ja leipomoissa. Lisälaitteen käyttöliittimen avulla voidaan liittää lihamylly ja vihannesleikkuri.

Kapasiteetti: hiivataikina 2,5 kg, murotaikina 2 kg, kermavaahto 1 ltr, valkuainen 16 munaa, sokerikakku 12 kpl munia, jauheliha 4 kg. Vakiovarusteet: kulho ruostumatonta terästä, tilavuus 5 ltr., valkoinen muovikansi, täyttökouru, taikinakoukku, lapa ja vispilä. Ulkomitat: L 240, S 462, K 400 mm. Kansi ylhäällä syvyys 537 ja korkeus 558 mm. Sähköliitäntä 230V 1~ 0,5 kW 6 A. Nettopaino varusteiden kanssa: 22 kg.



Metos	Koodi	alv 0%
Karhu 5 yleiskone	4191620	695

695,- €



Metos Karhu 5 -yleiskone

Metos SB-4

Tehosekoitin Metos SB-4 sekoittaa, vatkaa, silppuaa, vispaa, hienontaa, soseuttaa sekä valmistaa kastikkeet, keitot, jälkiruoat, majoneesin, tahnat, soseet, cocktailit, hedelmäjuomat, mehut, pirttelöt, jne. Portaattoman nopeudensäätö, pulssikytkin, 4 litran kannu. Moottori: 1000 W, 230V 1~, paino: kone ja kansi 5,7 kg, kannu 0,9 kg.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	Varustus	alv 0%
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1 kW 10A hidas	Runko ja kulho	690

690,- €

Metos SB-4

Hyllypaketti

Tehokas ja tukeva hyllykokonaisuus sopivaan rakoon. Leveydet 1 m tai 2 m. Materiaali krominikkeli. Säädettävä hyllyväli. Tikkaan korkeus 1800 mm. Toimituksessa hyllyt, tikkaat ja tukiristikot.

260,- €

Leveys 1 m



450,- €

Leveys 2 m

Metos	Mitat mm	Tasot	alv 0%
Hyllypaketti 1	400x1000x1800 (h)	4 kpl	260
Hyllypaketti 2	400x2000x1800 (h)	8 kpl	450

Vihannesleikkuri CC-34

1050,- €



Metos CC-34

Metos CC-34 on tehokas vihannesleikkuri 10 - 80 annosta valmistaville keittiöille. Loistava terävalikoima ja ergonominen sekä käyttäjäystävällinen muotoilu tyydyttävät kaikkein vaativimman käyttäjän leikkaustarpeet. Tarjouspaketissa mukana 4,5x4,5 mm suikaleterä, 2 mm raaste, 2 ja 4 mm tehoviipaleterät. Sähköliitäntä 230 V 1 kW. Mitat 285x340x465 mm.

Metos	Koodi	alv 0%
CC-34	4221057	1 050



Oma astiasto innosti ja opetti

Napapiirin yläaste Rovaniemen mlk:n Saarenkylässä peruskorjattiin. Saneerauksen kohteena oli myös koulun ruokaravintola. Koulun rehtori Hannu Virkkunen keskusteli ruokahuollon esimiehen Merja Ahosen kanssa keittiön suunnittelun yhteydessä myös koulun mahdollisuudesta vaikuttaa ruokailuastiastojen valintaan. Koska koko ravintolan kalustus uusittiin, niin samassa yhteydessä haluttiin luopua myös vanhoista astioista, ja hankkia tilalle sellaiset, jotka sopivat paremmin uusiin suunnitelmiin. Näin haluttiin saada kouluravintola kerralla viihtyisäksi ja myös oppilaiden yhä enemmän arvostamaksi. Suunnittelussa pidettiin tärkeänä myös koulu-ruokailun kasvatuksellista puolta.

Peruskorjauksen yhteydessä koulun keittiö muutettiin samalla valmistuskeittiöksi, joka valmistaa koulun tarpeisiin noin 650 aterialla päivässä ja saman verran jakeluun lähialueen päiväkodeille.

Koko peruskorjaushankkeen ajan yhtenä erityisteemana on ollut oppilaiden osallistuminen kouluympäristön viihtyisyyden parantamiseen ja vastuullisuuden lisäämiseen.

Koristesuunnittelu oppilaille

Rehtori ja ruokahuollon esimies veivät hanketta eteenpäin. Kuvaamataidon lehtori Tiina Särkelä teki taustatyötä tutkimalla erilaisia lautasissa käytettyjä kuviomalleja. Arabialta avainasiakaspäällikkö Juha Tanskanen toimitti aiemmin toteutettuja vastaavia malleja koululle.

Näistä tiedoista hahmottui tehtaan toteutusmahdollisuudet, jotka oli huomioitava suunnittelussa.

Arabian asiantuntija kävi myös henkilökohtai-

sesti keskustelemassa koulun astiaprojektista vastaavien henkilöiden kanssa.

Koulun saneerauksen pääsuunnittelija Kaisa Tammilehto oli suunnitellut koulun muun sisustuksen ja siinä yhteydessä myös käytettävän värimaailman. Astiastojen tuli soveltua osaksi tätä. Sininen, taitettu oranssi, keltainen ja beige olivat sisustusvärit.

Jo vuosia aikaisemmin oppilaiden ideoinnista lähtenyt koulun logo tuli myös tavalla tai toisella näkyä koristelussa. Kuvioaiheen tavoitteena oli esteettisyys ja sopivuus koulu-maailmaan.

Astiaston malliksi oli valittu Savoie, joka soveltuu myös toiminnallisilta ominaisuuksiltaan suurkeittiöön. Näillä eväillä varsinainen koristesuunnittelu siirtyi oppilaiden työpöydille.



Innostava kilpailu

Oppilaat haastettiin suunnittelukilpailuun. Kilpailutöiden esikarsinnan tekivät koulun kuvataiteen opettajat. Esikarsituista töistä kuvataiteen valinnaisryhmän oppilaat valitsivat mielestään parhaat, myös kirjallisesti perustellut ehdotukset. Suosikiksi nousi kuvataiteen erikoiskurssin oppilaan Emma Nikulan (8. luokka) ideoima ja suunnittelema

luonnos. Oppilaiden mielestä Emman työ oli tyylikäs, hieno sekä sopiva ruokailutunnelman herättämiseen. Lisäksi koristelussa oli tunnistettavissa koulun logo.

Myös ruokahuollon esimies Merja Ahonen ja pääsuunnittelija Kaisa Tammilehto päätyivät samaan ehdotukseen – tietämättä oppilaiden valinnasta.

Emman suunnittelema lautanen sai koulun rahaston stipendin 2004.

Toimiva koristelu

Myös Arabian tehtaan tuotantotekniikan kannalta Emman ehdotus oli hyvä.

Tehtaalla tarkastettiin värien sopivuus tuotantoprosessiin ja valmistettiin kaksi hie-man poikkeavaa vaihtoehtoa. Lopulliseksi valinnaksi tuli sävyiltään kirkkaampi ja syvempi astiasto. Uusia lautasia valmistettiin sekä syvä että matala mallisto ja ne ovat olleet käytössä jo tämän lukuvuoden alusta alkaen kouluravintolassa. Seuraavaksi hankitaan vielä kahviastiasto, johon otetaan Emman lautasesta sininen väri raitana kiertämään kahvilautasta.

“Antoisa kokemus koko koululle”

Rehtori Hannu Virkkunen: ”Haluan todeta, että prosessi on ollut erittäin mielenkiintoinen ja antoisa koko koululle. On ilo todeta, että niin ruokahuolto, koulun peruskorjauksen pääsuunnittelija, Arabia kuin opettajat ja oppilaat lähtivät mukaan ottamalla haasteen vastaan tosissaan. Lopputuloksena syntyi kouluravintolaan Napapiirin yläasteen oma lautanen, jossa on koulumme henki.”

Raimo Borgman

Onnenpäivät

Metoksen Noutomyymälässä 9. – 10.12.2004

Metoksen Keravan Noutomyymälä on nyt lukuisten messujen, näyttelyssä tehtyjen muutosten sekä mallivaihdosten vuoksi pullollaan laadukkaita ammattikeittölaitteita. Vuodenvaihte lähestyy ja tarvitsemme lisätilaa. Siksi realisoimme erän laitteita edulliseen uloskantohintaan. Alennukset jopa 30 – 60 % vastaavan uuden tuotteen hinnasta. Valikoimassa myös rajoitettu erä mallistosta poistuneita uusia pakastekaappeja sekä 10-johteisia yhdistelmäuuneja.

Tarjoukset voimassa vain Onnenpäivillä 9. – 10. joulukuuta 2004.

Tule tekemään edullisia löytöjä! Myymälä avoinna molempina kampanjapäivinä kello 8.00 – 17.00. Pannu kuumana koko päivän. Kaikkien kävijöiden kesken arvomme Dahlström -98 -kasarin ja muita iittalan tuotepalkintoja.

Tiedustelut: Arto Palsio, puhelin 0204 39 4481.

Lisätietoja ja ajo-ohjeet löydät nettisivuiltamme www.metos.com

Huom! Uunimaailman aatelia.

Tule ja nouda omaksesi 10-johteinen CPCM-yhdistelmäuuni. 10 kappaleen erä mallistosta poistuneita uuneja lähtee nyt nopeimpien mukana ovesta ulos todellisella onnenhinnalla. Älä hukkaa tätä tilaisuutta!



Huoltotunnus – avain täsmäpalveluun

Perinteisesti suomalaiset ammattikeittiöt käyttävät laitteitaan pitkään ja käytössä on useita laitesukupolvia yhtäaikaisesti. Eri ikäkausia edustava laitekanta tuo omat haasteensa niin keittiöhenkilökunnalle kuin myös ylläpitoon ja huoltoon.

Kaikkien pitäisi hallita toisaalta viimeisintä tekniikkaa olevat laitteet ja toisaalta kymmenienkin vuosien ikäiset laitteet pitäisi pystyä hyödyntämään täysipainoisesti.

Metos on ollut jo vuosikymmenten ajan Suomen merkittävin ammattikeittiölaitteiden toimittaja, joten kaikkialla maassamme on varsin mittava Metos-laitteiden asennuskanta. Metoksella ryhdyttiin noin kymmenen vuotta sitten miettimään miten siihen saakka hajallaan ollut asennettuja laitteita koskeva

tieto saataisiin kerättyä yhteen paikkaan niin, että se toimisi asiakaspalvelun tukena. Kehitettiin ajatus rekisteristä, johon kirjataan jokaisen toimitetun laitteen tyyppi- ja sarjanumerotiedot, asennuskohde, asiakkaan tiedot sekä kertyvä huoltohistoria.

Huoltotunnus

Rekisterin ylläpito edellytti laitteiden tunnistamista. Ratkaisuksi kehitettiin Huoltotunnus – yksinkertainen laitteeseen näkyvälle paikalle liimattava viivakooditarra, jossa on yksilöllinen ja helposti luettava numerosarja, joka on muotoa A123456 – niin sanottu A-tunnus. Jokainen liimattu tarra kertoo sen, että laitteen yksilöidyt tiedot on tallennettu Metoksen järjestelmään.

Vuodesta 1998 lähtien laitteita on niin sanotusti laputettu järjestelmällisesti ja tällä hetkellä voidaan arvioida, että Metos-laitteita sisältävistä keittiöistä on käyty läpi noin kaksi kolmasosaa. Tavoitteena tänä päivänä on, että jokainen toimitettu laite laputetaan asennuksen yhteydessä.

Suurimman haasteen muodostaa vanhempi asennuskanta, jonka laputustyö on edelleen kesken, mutta etenee järjestelmällisesti. Aiemmin asennettujen laitteiden laputus tapahtuu silloin, kun Metos tekee elinkaarianalyysin tai diagnoosin keittiön laitekannasta. Näiden toimenpiteiden tarkoituksena on paitsi laitetiedon keräämisen myös suositusten antamisen laitteiden ennakkoivan huollon tarpeesta ja mahdollisista laiteusunnoista ja niiden ajankohdista.

Koodi kertoo kaiken

Laitekannan tuntemus ja tietäminen ovat avaimia keittiön tehokkaalle käytölle, onnistuneelle ylläpidolle ja huoltotoiminnalle. Kun laitetietous kerätään laputuksen yhteydessä, samalla tehdään laitteiden kuntokartoitus ja elinikäennuste. Tästä on hyötyä asiakkaalle, joka suunnitelmallisesti huolehtii laitekannan säännöllisestä uusimisesta.

Kun asiakas ilmoittaa huoltotilasta tehdessään A-tunnuksen, Metoksen huollossa tiedetään välittömästi kaikki kyseisen laitteen korjauksen tai huollon kannalta oleelliset tiedot



ja osataan varautua tulevaan työhön oikein varaosin ja ohjeistuksin. Aikaisemman huoltohistorian tunteminen helpottaa huomattavasti työhön valmistautumista. Tämä koituu suoraan asiakkaan eduksi - laitteet saadaan kerralla kuntoon. Tämä on myös yksi Metos-huollon toiminnan mittareista.

Myös laitteiden laatu ja kestävyys ovat Metokselle tärkeitä mittareita. Laatuja seurataan mm. takuuajakaisten ja takuuajan jälkeisten vikatilastojen avulla. Kirjaamalla kaikki laitteiden korjausraportit yhteen paikkaan saadaan yksityiskohtaiset tilastot, joiden perusteella laitteiden luotettavuutta voidaan edelleen kehittää.

Sopimus pohjainen toiminta

Sopimus pohjaisen toiminnan tarkoituksena on sopia yhdessä tavoitteet keittiölaitteiden käytettävyydelle tai ylläpitokustannusten kehittymiselle. Kun huoltosopimusta ollaan solmimassa, ensimmäinen tehtävä on laitteita koskevan tiedon saattaminen ajan tasalle laputtamalla laitteet ellei näin olla vielä tehty ja tarkistamalla tiedot. Sopimushinnat ja laitekohtaiset huoltosuunnitelmat voidaan määrittellä tarkemmin, kun käytettävissä on ajan tasalla olevat tiedot.

Laiterekisterin tieto voidaan avata myös sopimusasiakkaiden käyttöön extranet-yhteyden kautta. Yksilöidyn käyttäjätunnuksen ja salasanan avulla käyttäjä pääsee katsomaan omien keittiöidensä laitekannan tiedot sekä näkemään jokaiselle laitteelle tehtyjen huoltojen ja korjauksien kuvaukset. Siis saman tiedon, joka edellytetään ylläpidettäväksi kiinteistöjen huoltokirjoissa. Nyt sen tekee Metos asiakkaan puolesta koskien keittiölaiteita. Samaa yhteyttä käyttäen asiakas saa käyttöönsä myös laitteidensa ohjekirjat.

Ammattikeittiöiden tehokkaan toiminnan takana on suunnitelmallinen toiminta, jossa otetaan huomioon laitekanta, sen historia ja tulevat toimenpiteet, joko ennakkohuollot tai laitevaihdot. Tähän tarpeeseen Metos on kehittänyt markkinoiden parhaan keinon laitetietojen kartoittamiseen ja ylläpitämiseen. Tätä tietoa yhdessä hyödyntämällä pääsemme yhdessä parhaaseen lopputulokseen.

Jari Väisänen

Lisätietoa huoltotunnuksista antaa Metos-huollon myyntipäällikkö Päivi Pinnioja, puhelin 0204 39 4438

Suomen vanhin Karhu eläkkeelle

Metos Uutisten viime vuonna etsintäkuultama Suomen vanhin Karhu-yleiskone on nyt päässyt Metoksen museoon Keravalle. Vuosimallia 1958 oleva laite löytyi Hausjärven Hikiältä, pitopalvelu Merja Kivekkään keittiöstä. Lähes päivittäisessä käytössä ollut, monet taikinat ja muusit kuohkeaksi herkuksi vaivannut väsymätön puurtaja pääsi eläkkeelle ja korvattiin uudella vastaavankokoisella Karhu-yleiskoneella.

Merja Kivekäs on ollut aivan ihastunut vanhan 40-litran vetoisen teholaiteensa luotettavuuteen ja työn lopputulokseen. Muusit on muusattu ja kermat vatkattu yhteen jos toiseenkin tilaisuuteen ilman hetkenkään nikottelua. Hieman kaiholla mielin Merja Kivekäs luopui vanhasta ystävästään ja mittaili uuden yleiskoneen kokoa ja kiiltävää ohjauspaneelia. Uudella Karhulla oli suuret saappaat täytettävänä.

Vaikka yleiskoneiden perusmekaniikka ei ole kokenut vuosikymmenten kuluessa suurempia muutoksia on laitteiden ohjaustapa muuttunut sitäkin enemmän. Uusissa Karhussa kevyt painallus lasipintaiseen painikkeeseen riittää ohjauskomennon antamiseen. Portaa-

ton elektroninen nopeuden säätö ja automaattisesti laskeutuva kulho helpottavat käyttäjän päivittäisiä rutiineja. Lasikansi on erittäin helppo pidettävissä puhtaana. Hipaisunäppäimet toimivat vaikka sormi olisi hieman taikinassa tai rasvassa.

Kaikki uudet Karhu Ergo-mallit varustetaan jo nyt uudella Vari-Logic -ohjauspaneelilla. MK-1S mallit saavat uuden paneelin vuoden 2005 alusta.

Vari-Logicin vakiovarusteita ovat mm. seuraavat toiminnot:

- Neljä ohjelmitavaa nopeusnäppäintä; kaikkia nopeuksia voidaan hienosäätää tarpeen mukaan
- Portaattomasti säädettävä nopeus
- Elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti, LED -näyttö
- Elektronien kulhon nousu ja lasku
- Automaattinen kulhon lasku ohjelmitavissa
- Tauko -näppäin mausteiden lisäämistä varten
- Start ja seis -toiminto samassa näppäimessä

Juha Tirkkonen



Merja Kivekkään pitopalveluyrityksen laitteiden keski-ikä nuoreni heti kerralla, kun vuoden 1958 Karhu vaihdettiin uuteen



Keittiöpäällikkö Tony Hienonen Ravintola Sipulin keittiössä.

TONY HIENONEN, JYRKI SUKULA, OLLI VUORI

Mestarit arvostavat tarkkuutta ja tarkoituksenmukaisuutta

Kysyimme kolmelta huipputasoinen keittiömestarilta, mitä alalla on tekeillä. Mikä on huipputeknologian rooli tuttujen peruslaitteiden rinnalla? Mitä kannattaa huomioida ravintolaa perustettaessa tai tarpeiden muuttuessa? Miten henkilöstö suhtautuu nopeaan kehitykseen? Missä tilanteissa kannattaa panostaa uusiin huippulaitteisiin? Tuoko huipputeknologia toimintaan lisäarvoa?

Tony Hienonen siirtyi monen vuoden pesin jälkeen Kulosaaren Casinolta saman yhtiön pyörittämän Ravintola Sipulin keittiöpäälliköksi. Millaisia tarpeita siirtyminen loi bankettityön taiturille?

Jyrki Sukulan yritystoiminta kattaa nyt kah-

den Vian ja mittavan catering-työn lisäksi Helsingin Kaivuhuoneen keittiövastuun ja uusien Via-kuluttajatuotteiden lanseerauksen. Mikä vaikuttaa laitevalintoihin Sukulan keittiössä?

Olli Vuori tarkkailee keittiö- ja laitetrendejä

Metoksen kehityspäällikön näkökulmasta ja liikkuu jatkuvasti piireissä, joissa syntyy parasta suomalaista ruokaa. Hankolaisten kesä-ravintoloiden vetäjänä säilyy myös online-yhteys ravintolakeittiöiden arkisiin tarpeisiin.

Tony Hienonen:
"Ravintolan tarpeet ratkaisevat laitevalinnan."

Tony Hienoselle vuosi 2004 on ollut isojen saavutusten ja muutoksen aikaa: PRO-palkintoa seurasivat Rotisseur-käädty ja sijoittumisen kärkiviisikkoon Suomen parhaat ravintolat -kirjassa. Pääosin bankettityötä tehneelle mestarille ja keittiölle tällaiset voitot ovat harvinaista herkkua.

Heti perään Hienonen siirtyi monen vuoden rupeaman jälkeen Royal Ravintoloiden toiseen laaturavintolaan Sipuliin vastaamaan sekä banketti- että à la carte -keittiöstä. Toimenkuvassa on paljon samankaltaista kuin Casinolla, mutta mittasuhteet muuttuvat. Sipulin banketit ovat usein vielä suurempia tapahtumia kuin Casinolla, ja ruokasalissakin asiakasmäärät ovat yleensä suuremmat.

Työpaikan vaihdon myötä kasvoivat myös keittiöhenkilöstön määrä sekä keittiötilat ja -laitteisto. Kulosaaren Casinolla sekä juhlat että à la carte -illat toteutettiin samassa keittiössä ja samoilla laitteilla. Sipulissa toimintot on eriytetty kahteen joissain suhteissa erilaiseen keittiöön.

A la cartessa tarvitaan enemmän uutta täsmäteknikka, suuriin määriin perustuvassa bankettityössä taas volyymien vaatimaa riittävää peruslaitteistoa. Uusien huippulaitteiden parhaina ominaisuuksina Hienonen näkee prosessien tarkkuuden ja näin saavutettavan ruokatuotteen tasalaatuisuuden.

Peruslaitteita vai uutta tekniikkaa

Sekä Casinolla että Sipulissa keittiöt on uudistettu melko äskettäin ja tilanne on varsin hyvin kunnossa. Casinon peruslaitteilla Hienosen tiimi toteutti niin kahden herkuttelijan kuin yli tuhannen juhlavieraankin odotukset. Uusia huippulaitteita hankitaan perusteltujen tarpeiden mukaan.

– Bankettikeittiössä tärkeä väline on lämpösäilytyskaappi, jossa ruoan lämpötila säilyy haluttuna jopa kaksi tuntia. Tärkeä ominaisuus myös ongelmatilanteissa, kuten tilaisuuden ohjelman äkkiä muuttuessa, Tony Hienonen toteaa.

Isojen juhlien jopa kymmenet ruokalajit asettavat omat haasteensa.

– Käytettävissä olevat tilat ja käytännön toimivuus vaikuttavat ratkaisevasti keittiöinvestointeihin. Usein kannattaa pohtia jo sitä, toimiiko omassa keittiössä paremmin yksi iso uuni vai kaksi pienempää.

Keittiön ja yhtiön johdon on yhdessä selvitettävä ravintolan todelliset tarpeet ja tehtävä laitehankinnat tältä pohjalta, Tony Hienonen jatkaa.

– Investointeja ei aina osata suhteuttaa toisiinsa. Kalleimmat laitteet eivät aina ole tarkoituksenmukaisimpia juuri meidän ravintolassamme. Toisaalta huippuluokan uuni voi olla halvempi kuin vaikkapa isot rosteripöydät ja vetolaatikot.

Käyttökoulutusta ja jatkuvaa opastusta

Keittiömestarit tuntevat omat ongelmansa ja tarpeensa, mutta uuden teknologian tuntemus on usein puutteellista. Hienonen peräänkuuluttaakin vuoropuhelua laitetoimittajan ja ravintolan välillä.

– Yhteisen kielen löytäminen olisi tärkeää, Hienonen sanoo. – Myyjä on yleensä alan uu-

den tekniikan asiantuntija, keittiömestari taas tuntee käytännön tarpeet. Myyjän tulisi olla ongelmanratkaisija, joka osaa tarjota haasteita vastaavia ratkaisuja. Siinä täytyy kommunikationkin pelata.

Henkilökunnan hyvä koulutus on käyttöönottovaiheessa ensiarvoisen tärkeää.

Osa ryhmästä omaksuu tekniikan muita nopeammin ja perehtyy alan uusiin huippulaitteisiin myös oma-aloitteisesti. – Yleensä omasta porukasta löytyy aina asiantuntija, joka osaa neuvoa minuakin teknisissä ongelmatilanteissa, Hienonen naureskelee. – Osa henkilökunnasta taas pitäytyisi ehkä mieluummin tuttuihin peruslaitteisiin, mutta varsinaista asennevastarintaa ei juuri esiinny.

Huippulaitteidenkin tulisi Tony Hienosen mielestä olla helppoja käyttää. Uuden tekniikan pitäisi vapauttaa keittiömestareiden ja kokkien aikaa ja kapasiteettia hyvän ruoan suunnitteluun ja toteutukseen.

Hienosen mukaan toimiva tekninen tuki ja huoltosopimus ovat olennainen osa laitekauppaa. Dialogi huollon kanssa onkin läheistä ja hyödyllistä. – Huolto tuntee ravintoloiden arkiset ongelmat ja toisaalta myös laitteiden mahdolliset heikot kohdat. Siltä pohjalta on hyvä tehdä yhteistyötä.

Mistä keittiösi laitteesta et koskaan luopuisi?

– Bankettiuuneista en kyllä luopuisi.

Mitä voisit hankkia keittiösi juuri nyt?

– Pacojet olisi varmaankin laite jonka voisin investoida.

Jyrki Sukula: "Lähtökohta on ravintolan konsepti"

Jyrki Sukula on TV-rooliensa lisäksi maan innovatiivisempia ravintola- ja ruoka-alan yrittäjiä. Ravintola Helmen ja SOK:n työpestin jälkeen Sukula johtaa nyt Via-ravintolaa Helsingissä ja Turussa, Kaikilla mausteilla -cateringia ja Helsingin Kaivohuoneen keittiötä. TV-ohjelmat ja muu julkisuus vauhdittavat myös ravintolatoimintaa.

Yli kolmivuotisen kehitystyön tuloksena tekevät myös Via-kastikkeet ja muut kuluttajatuotteet nyt tuloaan kauppoihin sekä Suomessa että maailmalla. Sukula pitää vähittäiskaupatuotteiden lanseerausta yhtenä suurimmista projekteistaan.

Yrityskokonaisuuden osien tarpeet ovat laitteiden osalta varsin erilaiset. Catering toimii Sörnäisten Tukutorin reunalla 700 neliömetriin tiloissa, joihin on sijoitettu melkoinen arsenaali keittiövälineitä. Toiminta perustuu joustavuuteen: toimeksiannot hoidetaan mobiilivarustuksella, joka kootaan erikseen kutakin toimeksiantoa varten.

Kaikki kylmät ruoat valmistetaan liikkuvissa konttikeittiöissä, lämpimiä varten kootaan tapahtumapaikoille omat keittiöt. Käytettävät laitteet ovat kevyitä, helposti asennettavia – eivätkä liian herkkiä.

Sörnäisissä laitekannasta vastaa Sukulan partnerina **Markku Tuominen**, ruokien suunnittelusta ja valmistuksen logistiikasta **Peter Walch**.

Ruokalistat syntyvät konsepteista

Sukulan mukaan ajan henkeen kuuluu, että keittiöt suunnitellaan ravintolan konseptin mukaan, ei olemassa olevaan laitekantaan no-



Jyrki Sukula Kaikilla mausteilla catering -keittiössään.

jaten. Sali-, keittiö- ja varastotilat ovat tietysti olennaisia lähtökohtia. Ravintola Viassakin laitekanta on konseptoitu – ravintolan toiminnallisen konseptin mukaan.

– Ensinnäkin on päätettävä, mikä on asiakaspotentiaali ja optimaalinen asiakaspaikkojen määrä. Millainen on ruokatuotteemme ja miten se hinnoitellaan? Linjan pitää olla pitkäjänteinen ja sitä on johdonmukaisesti noudatettava. Koko konseptin muuttaminen samoissa tiloissa onnistuu hyvin harvoin, Sukula toteaa.

Kun konsepti on selkeä ja laitekanta on rakennettu, ruokalistat suunnitellaan niiden perusteella. Ruokatuotetta ei voi muuttella niin, että se yhtäkkiä vaatisi laiteinvestointeja: Sukulan mukaan ruokalistojen muuttaminen on aina halvempaa kuin uusien uunien ostaminen. Ruokalistaa vaihdettaessa on aina tarkistettava, millä laitteilla uusi annos valmistetaan, toimiva kokonaisuus ja kapasiteetin järkevä hyödyntäminen.

Merkittäviä etuja ja sudenkuoppia

– Kapasiteetti ei koskaan saa olla täysin käytössä, jotta joustoa tarvittaessa löytyy. Toisaalta laitteistossa ei saa olla ylimääräistä rahaa kiinni, Jyrki Sukula jatkaa.

– Vian laitekanta on konseptoitu ravintolan toiminnallisen konseptin mukaan. Lähtökohdat ovat taloudellisia, esimerkiksi asiakaspaikkojen määrä ja hinnoittelu suhteessa realistisiin odotuksiin. Se, miten investoinnit tältä pohjalta saadaan maksetuksi.

Sukulan yksiköissä nykyaikaiset yhdistelmä-uunit ovat keskeisessä asemassa. Uusi tekniikka antaa mahdollisuuden tasalaatuisen ruoan valmistukseen. Esimerkiksi älykkäät kypsennysmittarit mahdollistavat vaikkapa pitkään kypsyvien ruokien valmistumisen ilman jatkuvaa paikalla oloa. Myös muutokset valmistusprosessissa sujuvat helposti esimerkiksi sesongin ja raaka-aineiden muuttuessa.

Uusia laitteita voisi hyödyntää tehokkaammin; usein laitteiden mahdollisuuksista on käytössä vain murto-osa. Lastentauteihinkin on varauduttava, mutta useimmiten myös ne ovat hoidettavissa.

Kaiken kaikkiaan Suomi on Sukulan mukaan maailman ykkösmaita tuotantotilojen ja -laitteiden hyväksikäytössä, koska henkilöstökulut ovat täällä korkeat.

– Kuntasektorilla laitteet ovat huippuluokkaa, samoin henkilöstön laitekoulutus. Ruokapalvelujohtajat ovat ymmärtäneet, millaisia säästöjä uusi tekniikka saa aikaan keittiöiden ylimiehitykseen verrattuna. He ovat myös perustelleet asiansa hyvin kuntiensä päättäjille. Jos laiteinvestoinneilla säästetään selvää rahaa, poliitikotkin kannattavat niitä, Jyrki Sukula arvioi.

”Meillä tehdään kaikki itse ja käsin” -romantiikka, sormeen ja ylähuuleen luottaminen, alkaa Sukulan mielestä olla mennyttä aikaa.

Tilaa todelliselle luovuudelle jää nyt huippulaitteiden ja laadukkaiden komponenttien ansiosta huippupaikoissakin entistä enemmän.

Koulutuspäivä ja hyvä huoltosopimus

Laitetoimittajan ja ravintolan saumaton yhteistyö alkaa jo kauppaa harkittaessa. Ravintola selvittää konseptinsa, tarpeensa ja resurssinsa, ja toimittaja kertoo uusista mahdollisuuksista. Dialogi on kahdensuuntaista: hyödyllisiä impulsseja tulee myös ravintoloista.

Myyntimies ei aina tunne riittävästi ravintolan arkea, mutta tekninen tuki ja varsinkin huolto kyllä tuntevat. Tony Hienosen tapaan Sukulakin kaipaa tavarantoimittajan myyjiltä, tekniseltä tuelta ja huolloilta yhteistä kieltä parempaa keskinäistä kommunikaatiota – ja yhteistä kieltä ravintoloitsijan tai keittiöestarin kanssa.

Hyvin rakennettu koulutuspäivä perehdyttää kerralla kaikki käyttäjät uuteen laitteeseen. Toimivuus varmistetaan kunnollisella huoltosopimuksella. – Tässä monet ravintolat koettavat säästää – ja todella väärässä paikassa, Sukula vakuuttaa. – Jos pesukonetta ei alusta alkaen huolleta oikein, se laukeaa nopeasti. Ja se maksaa.

Myös vapaamuotoisella mielipiteiden vaihdolla on huoltojen yhteydessä merkitystä. Niissäkin tilanteissa vuorovaikutus on terveesti kahdensuuntaista.

Vähittäiskaupan tuotesarjaa kehitetään Vian keittiössä

– Meidän tavoitteenamme on löytää oikea paikka ihmisten ruokailussa. Ravintolassa haluamme että kynnyks on matala: Viassa syö-

dään arkisesti mutta hyvin ja oikeaan hintaan, kotona ateria voi sitten olla juhlaa. ”Share of your stomach” voisi olla meidän pyrkimyksemme.

Uusi Via-tuotesarja ei sisällä lisäaineita eikä mitään ”muista purkeista”. Tuotteet valmistetaan Juuassa, Puljonki Oy:ssä, mutta tuotekehitys tapahtuu Viassa.

– Puljongissa testailu on hankalaa, kun pienin mahdollinen erä on siinä 2000 litraa. Siksi on tärkeää, että mallikastikkeetkin tehdään riittävän robusteilla vehkeillä Vian keittiössä. Mikä onnistuu siellä, onnistuu kyllä tuotannossakin.

Olli Vuori, Metos Oy, Ravintola Pirate ja Hangon Casino

”Tasaisempaa laatua ja taloudellisuutta.”

– Ravintoloissa on pääsääntöisesti kaksi tai kolme yhdistelmäuunia, joilla kypsennystoiminnot hoidetaan, Olli Vuori kertoo. – Uudet laitteet, kuten Metos SelfCooking Center, helpottavat monessa mielessä tätä työtä.

Valmiiksi ohjelmoidut prosessit käynnistyvät napin painalluksella: kala kypsyy paisuttamalla tai höyryttämällä, tarkasti ohjelman mukaisesti ja tuloksena on valinnan mukaan esimerkiksi kypsä tai kuultava kala.

Uusi tekniikka sopii Olli Vuoren mukaan yhtä hyvin huoltoasemille ja liikennemyymälöille kuin aivan huippuravintoloille. Parhaissakin ruokapaikoissa on ymmärretty, että esimerkiksi lämpötilojen tarkka mitattavuus merkitsee tasaista laatua. Huippuravintoloisakin myös ruoanvalmistuksen ekonomia on tärkeä asia.

Myös hidasta, pitkää kypsytystä vaativat



Olli Vuori korostaa kunnan huollon merkitystä. – Tässä yhteistyö alkaa jo käyttöönoton yhteydessä ja jatkuu sopimuksen mukaan teknisenä huoltona.

ruokalajit syntyvät uusilla laitteilla entistä helpommin ja tarkemmin. Ruokaa voidaan kypsentää vaikka koko yön juuri sopivan alhaisessa lämpötilassa ilman erityistä yövarti-jaa.

Hyvässä yhdistelmäuunissa on Vuoren mielestä paljon hyödynnettäviä ominaisuuksia, ja asennuksen on oltava helppoa. Oikea laite vaikuttaa siihen, että keittiön ja salin kapasiteetti ovat tehokkaasti tasapainossa.

– Jos verrataan autoihin, nykyaikainen laite säättää esimerkiksi kiihtyvyyden ja jarrutusmatkat, Vuori kertoo.

Älä säästä väärässä paikassa

Alan uusia tuulia edustavat induktiolaitteet, juuri nyt induktioparila. Vuoren mukaan se voi olla vielä monille kalliinpuoleinen laite, mutta edutkin ovat kiistattomat. Keittiölaitteiden kehitystä kannattaa seurata, koska investointi voi merkitä myös suuria säästöjä.

– Säästäminen on suhteellinen asia, Olli Vuori korostaa. – Kun oikein säästää vaikkapa rasvakeittimessä, voi jo viikossa menettää pari tuhatta euroa.

Tekniset rajoitteet on aina hyvä ennakoita: tilat, sähkö, ilmastointi ja muut investointiin vaikuttavat tekijät. Ruokalistaan voidaan vaikuttaa myös laadukkailla komponenteilla, joiden hyötykäyttöä uudet uunit edistävät.

– Ratkaisevaa ravintolatoiminnassa on tietysti henkilöstön tehotavoite, myynti per tehty työtunti. Korkeiden henkilöstökustannusten maassa juuri tämä on tärkein mittari, varsinkin ravintolaketjuissa. Huippupaikoissa taas kannattaa miettiä, voiko volyyymiakin uuden tekniikan keinoin nostaa, Olli Vuori pohtii.

Koko henkilöstö koulutukseen

Uuden keittiötekniikan kannalta ongelmallista on Vuoren mukaan henkilöstön nopea vaihtuvuus. Alalla on omat ”keittiönörtinsä”, mutta osaaminen, johon on juuri panostettu, myös liikkuu vilkkaasti.

– Meillä laitekoulutukseen kuuluu aluksi perehdyttämisjakso, johon usein osallistuu koko keittiöhenkilöstö. Teknisen tuen merkitys on tietysti jatkossa suuri, Olli Vuori jatkaa.

Opettajien ja alan koulujen rooli on keittiölaitteidenkin osalta ratkaiseva. Sillä tasolla pitäisi kehitystä erityisen tarkasti seurata ja siirtää tietoa tuleville ammattilaisille.

Myös Olli Vuori korostaa kunnan huollon merkitystä. – Tässä yhteistyö alkaa jo käyttöönoton yhteydessä tapahtuvasta ennakkohuollosta ja jatkuu sopimuksen mukaan teknisenä huoltona. Monen laitteen tehon ja toimivuuden kannalta on tärkeää jo pölyjen poisto. Sekin voi ravintolan omalta henkilökunnalta välillä unohtua.

Christer Lindgren

Vaihda vanhat vihannesleikkureiden terät uusiin konepestäviin malleihin - saat vanhoista teristä 30 euron hyvityksen

Metos-vihannesleikkureiden alumiinirunkoiset terät tehdään uudella valmistusmenetelmällä, joka mahdollistaa niiden koneellisen pesun ilman erikoispuhdistusaineita. Kaikkien terien rungot on käsitelty aineilla, jolla estetään konepesuaineiden aiheuttama alumiinin tummuminen. Näin terissä on voitu yhdistää kaksi eri ominaisuutta: alumiinin keveys ja helppo käsiteltävyys sekä vaivaton puhdistus. Terien manuaaliseen pesuun verrattuna työturvallisuus ja erityisesti hygieniataso paranevat. Uudet terät tunnistaa runko-osaan painetusta dw-merkinnästä.

Toimi seuraavasti:

1. Ota yhteyttä Metokseen myyntiin ja tilaa uudet terät.
2. Lähetä vanhat teräsi meille. Liitä mukaan saamasi palautuslomake.
3. Terät saatuumme maksamme niistä hyvityksen tilisiirtona, 30 euroa (36,60 euroa alv 22%) per palautettu terä.

Tarjous voimassa 14.1.2005 saakka ja koskee Metos RG 100, 200, 250, 350 ja 400 -vihannesleikkureiden teriä. Yksi hyvitys / ostettu uusi terä.



Lea Eriksson
0204 39 4616



Susanna Haikonen
0204 39 4421



Merja Jääskeläinen
0204 39 4466

Soita ja tee hyvät kaupat!

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

Dw-merkinnällä varustetut vihannesleikkuriterät voi pestä joko lautaskorissa tai kuppikorissa lappellaan



METOS MAAILMALLA

Trondheim toteutti kuljetusratkaisun Metos Termia-vaunuilla



Keski-Norjassa, Atlantin rannikolla, sijaitseva Trondheimin kaupunki uudisti viime vuonna ruokapalvelujaan. Metos valittiin yhdeksi pääyhteistyökumppaniksi, kun 145 000 asukkaan kaupunkiin perustettiin uusi keskuskeittiö. Päivittäin noin 1800 annosta valmistavan yksikön asiakaskunnan muodostavat eri hoitolaitokset, päiväkodit ja henkilöstöravintolat. Oppilaitokset jäivät jakelun ulkopuolelle, siitä yksinkertaisesta syystä, että maassa ei ole Suomen kaltaista kouluruokailujärjestelmää.

Ruoanvalmistusprosessi tässä uudessa keittiössä perustuu kokonaan cook & chill -menetelmään, jossa ruoka pikajäähdytetään valmistuksen jälkeen. Valmistuskeittiön henkilömäärä vaihtelee 6 – 12 työntekijän välillä, riippuen tilattujen annosten tarpeesta. Keskuskeittiöstä jäähdytetyt annokset kuljetetaan GN-astioissa noin 60 kuumennuskeittiöön, jotka on varustettu yhdistelmäunein. Vastaanottoasteissa ruokien kuumennus tarjoulämpötilaan aloitetaan välittömästi kuljetuksen saavuttua.

Oikeat lämpötilat avainasemassa

Norjan lämpötilamääräykset ovat monelta osin tiukemmat kuin esimerkiksi Ruotsin ja Suomen vastaavat. Kylmäketjun katkeamattomuus sekä hygienian varmistaminen ohjasivat erittäin vahvasti kuljetusratkaisun valintaa. Tärkeintä oli saada valmis kokonaisuus, jonka osat pelaisivat saumattomasti yhteen.

Kuljetuksen tehokkuus perustuu Metoksen

Termia-vaunuihin, jotka on säilytetty ennen täyttöä kylmähuoneessa, jonka lämpötila on +4° C. Vaunujen lastaus tapahtuu myös vastaavassa kylmätilassa, jotta kylmäketju ei pääse katkeamaan. Keskuskeittiön omat autot hoitavat kuljetukset kuumennuskeittiöihin; pisin kuljetusmatka on ajallisesti noin yhden tunnin mittainen. Termia-vaunun eristyskyky on erinomainen, joten lämpötila ei juuri ehdi muuttua kuljetuksen aikana. Metoksen tekemien testien mukaisesti lämpötila pysyy alle viiden asteen neljäkin tuntia. Käytön kannalta on oleellista, että vaunun ovea ei turhaan avata täytön jälkeen, ja vaunu on säilytetty kylmätilassa ennen lastausta. Tarvittaessa kylmäketju varmistetaan vielä vaunun sisätilan yläosaan asetetulla kylmälevyllä.

Käynnillään kuljettaja ottaa samalla paluukuormaan edellisenä päivänä toimitetut vaunut. Palautuneet vaunut pestään keskuskeittiössä vaununpesukoneessa. Päivittäin pesuun palautuu noin 150-170 vaunua, joten pesukone on ahkerassa käytössä. Metos Termia-vaunun monet yksityiskohdat on alun perin suunniteltu koneellista pesua varten, joten räätälöinnin tarve oli vähäinen. Trondheimiin toimitetuissa Metos Termia-vaunuissa on osassa asiakkaan toivoma sisusratkaisu. Koska samalla kuljetuksella toimitetaan myös ruokailuun tarvittavat leivät, leikkeleet ja juomat, on niiden kuljetuslaatikoita varten osassa vaunuja kaksi hyllyä GN-johteiden sijaan.

Tauno Tarna



Metos Provenot suihkutetaan puhtaaksi tuotantokeittiön päivän päätteeksi.



Keittiöpäällikkö Roar Moan kiittelee Metoksen uunien hyvää ja tasais-
ta lopputulosta.



Bjørn Tore Berntsen työntää vaunut kierroksen päätteeksi Metoksen vau-
nunpesukoneen läpi.

Metos WD-18CW vaununpesukone

Pesuratkaisua miettiessään Trondheimin kaupunki päätyi siihen, että vaunujen pesu toteutetaan koneellisella pesulla. Pesuratkaisu toteutettiin Metos WD-18 CW –vaununpesukoneella, jonka tehtävänä on varmistaa, että kierrossa olevat 300 vaunua lähtevät aina puhtaina jakelukeittiöille. Myös pesuprosessin kokonaiskustannukset tutkittiin tarkkaan ennen hankintapäätöksen tekoa. Erityisesti painotettiin käyttökustannuksia, sillä suurten volyymien ansiosta pienetkin säästöt ovat koko elinkaaren ajalta laskettuina merkittäviä.

Koneellisen pesun etuja ovat mm:

- vaunujen pesuun tarvittava työaika vähenee
- pesussa työskentelevät henkilöt altistuvat vähemmän pesussa käytettäville kemikaaleille ja kuumalle vedelle
- raskas fyysinen työ ja 'letkupesu' jää pois
- vettä ei roisku ympäristöön kuten "letkupesussa"
- pesu ja huuhtelu voidaan tehdä kuumemmalla vedellä ja tehokkaammilla pesuaineilla
- vaunut ovat melkein kuivia pesun loppuessa linkouksen ansiosta

- läpiantomallissa voidaan erottaa puhdas ja likainen puoli
- Säästöjä myös käyttökustannuksiin:
 - veden, pesuaineen ja energian kulutus on erittäin vähäistä. Huuhteluvettä kuluu vain 6 litraa/pesuohjelma
 - kuivaus hoituu linkouksen avulla, ei keittiön lämpökuormaa lisäävää lämminilmapuhallusta, joka lisää ilmastoinnin tarvetta
 - pieni tilantarve

Nimityksiä Metoksessa

Metoksen myynti- ja huoltotoiminnoissa on tehty loppuvuoden 2004 aikana seuraavat nimitykset.

Metos Oy Ab:n Suomen myynnistä ja huollosta vastaavaksi johtajaksi on nimitetty Merja Salminen, joka on aiemmin vastannut keittiösuunnittelusta ja keskuskeittiökonsepteista.

Anna-Maria Tolvanen on nimitetty Pirkanmaan alueen piiripäälliköksi. Anna-Marian tilalla alueen kouluttajana on aloittanut Petri Jurvanen. Restonomiksi opiskellut Petri on 38-vuotias, ja hän on työskennellyt aikaisemmin Ikaalisten Kylpylässä vuoropäällikkönä.

Arto Palsio on nimitetty Uudenmaan ravintolamyynnin piiripäälliköksi. Arto on toiminut aikaisemmin telemarkkinoinnissa sekä vastaanottanut Keravan Noutomymälästä.



Merja Salminen



Petri Jurvanen



Anna-Maria Tolvanen



Arto Palsio



Metos SelfCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos,
siinä kaikki!





80-paikkainen Heimo tarjoaa laadukkaasti valmistettuja ruoka-annoksia ja laajan viinivalikoiman.

76 VUODEN ODOTUS PÄÄTTYI

Pohjanheimon talo muuttui ravintolaksi

Keravan rautatieaseman kupeessa sijaitseva, vuonna 1928 valmistunut, Pohjanheimon talo on pitänyt sisällään monenlaista toimintaa aina autokorjaamosta elokuvateatteriin. Viimeiset vuodet talo on ollut lähes tyhjiällä. Alkuperäisessä suunnitelmassa ollut ravintolaa saatiin odottaa peräti 76 vuotta. Marraskuussa avattu ravintolakokonaisuus päätti pitkän odotuksen.

Samoin kuin Pohjanheimon talokin, niin myös sen ravintoloitsija Timo Melto on uneksinut pitkään omasta ravintolasta. Restelin ja S-Ryhmän kehitystehtävissä työskennellyt Melto kertoo palasten lokahtaneen paikoilleen

kuin itsestään.

- Unelma omasta yrityksestä oli jossakin taustalla. Varsinainen kipinä lähti siitä, kun saimme vihiä erinomaisesta liikepaikasta Keravan rautatieaseman lähellä. Asiat lähtivät rullaamaan sen jälkeen kun olimme selvittäneet, että paikkakunnalla on kysyntää ruokaravintolalle.

Ravintolan toisena pääosakkaana on Sirpa Talka, joka on seurannut ravintolamaailmaa ruokatoimittajan roolista. Työnjaossa molemmat hyödyntävät omia vahvuuksiaan toisen keskittyessä ravintolan toiminnan ohjaamiseen ja toisen myyntiin ja viestintään. Melto vertailee aikaisempia kehitystehtäviään ja

uutta ravintoloitsijan rooliaan seuraavasti:

- Jos jonkin asian opin erinomaisesti ketjussa työskennellessäni, niin se on kyllä taloudellinen ajattelu. Kaiken lähtökohtana täytyy olla kannattavuus, muuten ideoille ei löydy maksajia. Kunnianhimo kuitenkin kasvaa ajan myötä, ja ihminen kaipaa omaa itsenäisyyttä. Nyt pystyn keskittymään tarkemmin siihen mikä mielestäni on homman ydin ja tekemään sitä ilman kompromisseja – ravintola-asiakkaille pitää pystyä tarjoamaan elämyksiä!



44-paikkainen Pohja on katettu päivällä lounasasiakkaille ja illalla se on rento ja monipuolinen ruokaravintola. Tunnelmallinen viinibaari tarjoaa mukavat tilat seurustelulle.

Neljä erilaista ravintolaa

Marraskuussa auennut kokonaisuus pitää sisällään neljä ravintolaa, jotka hyödyntävät yhteistä keittiötä. 80-paikkainen Heimo tarjoaa laadukkaasti valmistettuja ruoka-annoksia ja laajan viinivalikoiman. 44-paikkainen Pohja on tarkoitettu lounasasiakkaille ja muuttuu illalla rennoksi ruokaravintolaksi. Näiden lisäksi talosta löytyy viinibaari sekä yksityistilaisuksiin vuokrattava tilaus- ja juhlaravintola. Kesäkaudella terassit tuovat lisätalaa.

Ravintola on saanut ennen avaamistaan hyvin julkisuutta. Uudet yrittäjät ovat saaneet vastata kerta toisensa jälkeen yhteen ydinkysymykseen – miksi Keravalle, miksi ei Helsinkiin?

- Viimeisimpien tilastojen mukaan Kehä kolmosen ulkopuolella sijaitsevat ravintolat ovat onnistuneet kasvattamaan myyntiään, kun taas Helsingissä se on laskenut. Uskomme siihen, että alueen yritykset tulevat käyttämään runsaasti palveluitamme. Ei joka vieraan

kanssa ehdi ja voi mennä Helsinkiin syömään. Liikepaikkamme on mielestäni erinomainen, niin rautatieasema, bussit kuin taksitkin ovat aivan ääressä. Itse olin yllätynyt siitä kuinka paljon ihmiset tällä alueella kulkevat junalla., Melto perustelee.

Performancea ja hyvää palvelua

Heimon avokeittiö asettaa omat vaatimuksensa niin laitteille kuin henkilökunnallekin. Yhtenäiset kansitasot, sokkeliratkaisut ja induktiolaitteet muodostavat harmonisen kokonaisuuden, joka tukee koko liikeideaa.

- Kattavana teemana oli se, että valmistus tuodaan lähelle asiakasta. Avokeittiö tarjoaa asiakkaille mahdollisuuden seurata ja nauttia ruoan valmistuksesta. Tämä ”performance” on oleellinen osa meidän viestiämme, Melto täsmentää.

- Tiimityöskentelyn tulee olla tällaisessa ympäristössä hioutunutta. Keittiössä työskennellään hiljaisesti, lähes äänettömästi. Ovia ei

paukutella ja keskustelukin on minimissään. Hygieenisyydestä ei voida mielestäni tinkiä missään keittiössä, mutta avokeittiössä se on erityisen tärkeää. Rätin käyttö on opeteltava uudestaan, jos se on päässyt unohtumaan, Melto painottaa ja kertoo keittiönsä olevan yhtenä pilottikohteena SHR ry:n omavalvontaprojektissa.

- Taustatekeminen on meillä varmasti kunnossa, mutta tosiasiaa se ei kiinnosta asiakasta pätkäkään. Palvelu täytyy olla loppuun saakka vietyä, niin hyvää, että meidät muistetaan, tullaan uudestaan ja täällä pistäydytään kauempaakin. Moderni keittiötekniologia mahdollistaa monta hyvää asiaa, mutta on vasta toinen puoli asiassa. Haaste on siinä, että saa ihmiset tekemään, Melto täsmentää.

Henkilökuntaa läheltä ja kaukaa

Haastatteluhetkellä uuden ravintola menu ja viinilista olivat viimeistelyä vailla. Erityisesti hinnoitteluun oli paneuduttu huolella.

Takaa vasemmalta Timo Melto, Greg Archer, Marko Pääskysaari, Sanna Torola, Marja Narváez, Marko Peltonen ja Harri Johansson.





Keskilattiasaarekkeella maustettu avokeittiö on todellinen tehopakkaus, jossa kaikki senttimetrit ovat tehokasta tuotantotilaa. Asiakkaat voivat seurata mestareiden työskentelyä.

- Uuden ravintolan hinnoittelun täytyy olla alusta asti kohdallaan. Vaikka Heimon ruoka- ja juomavalikoima on korkeatasoinen ja laaja, on hinta asetettu siten, että käyttäjäkunnasta löytyisi kattavasti niin yritys- kuin yksityisasiakkaitakin. Kalleimpien viinien kohdalla perinteinen kerroihinnoittelu on korvattu erokatteella ja saatu näin hinnat pysymään halutulla tasolla, Melto selvittää.

Tuore ravintoloitsija kertoo saaneensa kokoon hyvän henkilökunnan, rautaisia alan ammattilaisia, joilla on asenne kohdallaan. Suurin osa väestä tulee Keski-Uudenmaan alueelta, mutta yksi kanadalaisvahvistuskin mahtuu mukaan. Keittiömestari Greg Archer on työskennellyt viimeiset kolme vuotta New Yorkissa ja tuntee hyvin kaupungin huippuravintoloiden työskentelytavat.

- Greg tuumasi laitteet nähdessään, että tämä on varmasti seksikkäin keittiö missä hän on työskennellyt. Gregillä on paljon annettavaa niin meidän ruokatuotteen kuin palvelukonseptinkin rakentamiseen. Jenkeissähän palvelutaso on paljon pidemmälle määritelty ja tiukemmin ohjattu kuin meillä, Melto vertailee.

Juho Mäyry

Trendit tulevat ja menevät

Yhdysvalloista uralleen vauhtia hakenut Timo Melto puhuu mielellään alan trendeistä. Miehen parhaana työnäytteenä pidetään Helsingin Vaakunan 10th Floor –ravintoloiden ruokatuotannon kehittämistä. Modernilla linjakeittiöratkaisulla toteutettu Kymppi oli vajaa kymmenen vuotta sitten oman aikansa suunnannäyttävä – eikä pelkkä trendipaikka, vaan myös taloudellinen menestys.

- Tämän päivän trendeistä avokeittiöiden mahdollistama performance on vahvasti esillä. Jos makujen puolelta pitää mainita yksi vahva tulokas, niin sanoisin, että se on aasialaisuus. Meidän ravintolamme nojaa vahvasti suomalaisuuteen ja skandinaavisuuteen, mikä tulee makujen lisäksi esille mm. iittalan astioina ja kotimaisina pellavaliinoina. Suomalaisuus on mielestäni antanut odottaa itseään jo kauan, nyt on sen vuoro, Melto luottaa.

Laittepuolelta Melto muistaa hyvän esimerkin vanhoista asioista, jotka tulevat uudelleen

esiin.

- Olin varmaan maamme ensimmäinen Pacojetin käyttäjä. Kun laitteella ei ollut suomalaista maahantuojaa, ja tukea ei saanut, niin asia pääsi pikku hiljaa unohtumaan. Kun näin sen nyt messuilla, niin muistin, että tuohan onkin tuttu kone.

- Valmistuspuolen trendeistä puhuttaessa täytyy mainita pitkät valmistusajat, missä uusi laiteteknologia tullut avuksi. Keittiössä voidaan tehdä tarvittaessa hommia kolmessa vuorossa – sen yövuoron voi hoitaa laite itsestään. Metos SelfCooking Center on mielestäni hyvä esimerkki siitä kuinka taloudellinen ajattelu ja ruoan hyvä maku lyövät kättä, Melto kehaisee.

Uutta iloa ruokapöytään!



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



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





SISKO MAUNO PEREHDYTTÄÄ

GN-astiat ruoanvalmistuksessa

Gastronorm- eli GN-mitoitus on laajin ammattikeittiöalalla käytössä oleva standardi. Yhtenäisen mitoituksen ansiosta eri valmistajien ruoanvalmistusastiat ja laitteet ovat keskenään yhteensopivia, mikä helpottaa oleellisesti keittiöprosesseja aina valmistuksesta varastointiin ja jakeluun. Keittäjä voi valita annosmäärän kokoiset astiat jo ruoanvalmistuksen alkuvaiheessa. Silloin ruokia ei tarvitse siirrellä kypsennysastiasta tarjoilu- tai kuljetusastiaan. Sopiva määrä oikeankokoisia GN-astioita auttaa tekemään laadukasta ruokaa taloudellisesti ja turvallisesti.

On syytä huomioida, että vaikka Gastronorm-standardi sanelee GN-vuoan ulkomitat, ei se ota kantaa kulman muotoon. Tästä johtuen eri valmistajien kannet ja vuoat eivät välttämättä sovi yhteen, ja vuoat myös pinoutuvat eri tavalla. Keittiöllä saattaakin olla melkoinen kansien ja vuokien sekamelska. Kun vuokia hankitaan lisää, on syytä testata kansien sopivuus vanhoihin vuokiin.

Astioiden korkeudet ovat 20 mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm ja 200 mm. Seuraavan aukeaman taulukosta näkyy GN-astioiden



Pakastekasviksia laitetaan umpivuokaan noin 3 kg, esim. baby-porkkanoita, porkkanakuutioita tai sekavihanneksia. Vuoka ei kaippaa voitelua. Kasviksiin sekoitetaan 1 dl öljyä, suolaa (15 g) sekä mausteita ja varsinkin yrtejä. Vuoka laitetaan esilämmitettyyn uuniin, kiertoilmaan 170 asteeseen 13 – 15 minuutiksi.

tilavuus litroina.

Yleisimmät vuokien materiaalit ovat ruostumaton teräs ja läpinäkyvä polykarbonaattimuovi. Teräs kestää hyvin uunikuumentuksen sekä astianpesussa emäksiset pesuliuokset ja korkeat lämpötilat. Kansien ansiosta vuoat palvelevat erinomaisesti sekä ruoan lämpöettä kylmäsäilytyksessä.

Tarjoilutilanteessa voidaan käyttää saranallisia kansia. Ruoka säilyy paremmin lämpimänä, kun koko kantta ei tarvitse nostaa pois ruokaa otettaessa. Muovivuokien kannet sopivat myös saman valmistajan teräsvuokiin. Tarjoilutilanteessa niitä kannattaa käyttää, jotta asiakas näkee ruoan. Kansia saa myös tiivisteellisinä. Tiivistekannet soveltuvat ruo-

an kuljettamiseen.

Graniittimaloidut pellit soveltuvat erinomaisesti paistamiseen. Ne ruskistavat raaka-aineen myös pohjapuolelta.

Vuoat voivat olla umpivuokia tai reikävuokia. Reikävuoat sopivat höyrykypsennykseen. Reiät voivat olla pelkästään pohjassa tai pohjassa ja sivuilla. Reiällisessä vuoassa kuuma

Laatikoitten kypsennyksen alkuun kannattaa valita höyrytoiminto ja ajaksi viisi minuuttia. Höyry kostuttaa vuoan ja ruoan pinnan. Höyryn jälkeen ohjelma siirtyy yhdistelmäkypsennykseen (140 – 160 astetta). Ruoka kypsyy meheväksi ja pinnaltaan pehmeä kuoriseksi. Kostutettu pinta ruskistuu sopivasti vaalean ruskeaksi. Reunoihin ei pala tumman ruskeaa rengasta.



Liian kuivalla lämmöllä kypsennettäessä pinta hyytyy heti paistamisen alkuvaiheessa.

Hyytynyt pinta kuivettuu ja alkaa palaa. Paksunevan pinnan alla raaka-aineet kuumenevat ja laajenevat.

Paine purkautuu heikoimmas-ta paikasta, reumasta. Kosteaa, ulos pursuava massa alkaa kiehua ja loppua kohden palaa – "surureuna" on valmis.

Vuoassa on oltava kypsytymisen loppuvaiheessa 2 – 3 cm kirkasta nestettä vetäytymistä varten. Muuten laatikko on jälkikypsytymisen jälkeen liian kovaa, ja se kuivettuu tarjoilulinjastossa vuokaan tiukasti kiinni. Pitkään raapesuohjelma ei pysty tällaiseen vuokaan, vaan tarvitaan liotamista ja mekaanista käsittelyä.

Vuokien valinnassa pätee muutama perussääntö. Valitse ensisijaisesti matalat vuoat ja reiätetyt astiat. Höyry ja kuuma ilma pääsevät vaikuttamaan mahdollisimman tehokkaasti ja kypsyminen nopeutuu.



Vältä astioiden ylitäyttöä. Jos täytös nousee kuuteen kiloon, ruoka kuohuu uunissa helposti vuoan reunan yli ja kypsymisaika kasvaa.

Graniittimaloitu pelti ruskistaa leivitetty tuotteet hyvin myös pohjapuolelta

höyry vaikuttaa sekä päältä että alta. Kypsen- nys nopeutuu, ja lauhtuvasta höyrystä muo- dostuva vesi pääsee poistumaan vuoasta.

Valitse vuoka oikein

Vuokien valinnassa pätee muutama perus- sääntö. Valitse ensisijaisesti matalat vuoat ja rei'itetyt astiat. Höyry ja kuuma ilma pääsevät vaikuttamaan mahdollisimman tehokkaasti ja kypsyminen nopeutuu. Koska alumiini johtaa paremmin lämpöä kuin teräs, voidaan alumiini- niset pellit ja -vuoat valita tuotteille, joiden pitää ruskistua myös pohjasta.

Laatikkoruoka kypsyy parhaiten 65 mm:n korkuisessa vuoassa. Kerrospaksuus on silloin noin 50 mm ja massan määrä vuoassa 5 – 5,5 kg. Kypsyminen tapahtuu lähes samanaikai- sesti sekä reunoilla että vuoan keskellä. Jos täytös nousee kuuteen kiloon, ruoka kuohuu uunissa helposti vuoan reunan yli. Silloin kansi ei sovi kypsennyksen jälkeen kiinni, vaan se painaa ruoan pintaa.

Jos ruoka valmistetaan 100 mm:n vuoassa, lämpö vaikuttaa hitaasti paksuun massaker- rokseen. Kypsyminen on epätasaista. Reu-

noilla ruoka on kypsää, keskellä puolikypsää. Lisäaikaa tarvitaan 15 – 25 minuuttia. Ylikyp- syessä yksi tärkeä laatutekijä, ruoan rakenne, huononee.

Milloin tarvitaan voitelua?

Pakastekasviksia laitetaan umpivuokaan noin 3 kg, esim. baby-porkkanoina, porkkanakuuti- oita tai sekavihanneksia. Vuoka ei kaipaa voi- telua. Kasviksiin sekoitetaan 1 dl öljyä, suolaa (15 g) sekä mausteita ja varsinkin yrttejä. Vuoka laitetaan esilämmitettyyn uuniin, kiertoil- maan 170 asteeseen 13 – 15 minuutiksi.

Kasvisten kypsennyksessä käytetään yleises- ti yhdistelmäuunin höyrytoimintoa. Kypsen- nysaika on pelkkää kiertoilmaa käytettäessä hieman pidempi, mutta kasvisten rakenne säilyy vastaavasti parempana. Kannattaa ko- keilla rohkeasti.

Vuoan voitelun voi jättää pois, jos käytössä on reseptiikka, joka antaa oikeat ainesuhteet ja paisto-ohjelmat. Silloin kypsennysohjelma on riittävän kostea ja lämpötila alhainen.

Vuokaruoka kypsennyksessä

Laatikoitten kypsennyksen alkuun kannattaa- kin valita höyrytoiminto ja ajaksi viisi minuut- tia. Höyry kostuttaa vuoan ja ruoan pinnan. Höyryn jälkeen ohjelma siirtyy yhdistelmä- kypsennykseen (140 – 160 astetta). Ruoka kypsyy meheväksi ja pinnaltaan pehmeäkuo- riseksi. Kostutettu pinta ruskistuu sopivasti vaalean ruskeaksi. Reunoihin ei pala tumman ruskeaa rengasta. Höyrytoiminnon käyttö ly- hentää huomattavasti kypsennysaikaa.

Kun karkea ruoantähdie poistetaan muovi- lastalla, vuoka on valmis raepesukoneeseen. Raepesukoneelta vaaditaan monesti mahdot- tomia, kun vuoan reunoissa on paksu palanut kerros. On parempi korjata kypsennysohjelma kuin liotella vuokia tai esipestä niitä käsin teräsvillalla.

Liian kuivalla lämmöllä kypsennettäessä pinta hyytyy heti paistamisen alkuvaiheessa. Hyy- tynyt pinta kuivettuu ja alkaa palaa. Paksu- nevan pinnan alla raaka-aineet kuumenevat ja laajenevat. Paine purkautuu heikoimmas- ta paikasta, reunasta. Kosteaa, ulos pursuava

GN-astioiden tilavuus litroina

Korkeus mm	1/1 	2/3 	1/2 	1/3 	1/4 	1/6 	1/9
40	5,0	3,0	2,0	1,5			
65	9,0	5,5	4,0	2,5	1,8	1,0	0,6
100	14,0	9,0	6,5	4,0	2,8	1,6	1,0
150	21,0	13,0	9,5	5,7	4,0	2,4	-
200	28,0	18,0	12,5	7,8	5,5	2,9	-

GN-vuoaon valinta erilaisille ruokalajeille

Astiatyyppi	Ruokalajit	Huom.!
Rst 65 mm	Gratiinit, liha-, kala- ja kasvisvuoat, laatikot, pihvien, pyöryköitten ja ohukaisten lämmittäminen, erilaiset uuniruoat, murekkeet, lihan ruskistaminen	Täyttö 5 - 5,5 kg kerrospaksuus 50 mm
Rst 65 mm Rei'itetty	Perunoiden ja kasvien kypsentäminen höyryssä	
Rst 100 mm	Laatikot, liha-, kala- ja kasvisvuoat, muut uuniruoat	Täyttö 8 kg, 80 mm Liian syviä astioita käytettäessä, ruoan laatu kärsii.
Alumiini 40 mm	Makeat piiraat, pannukakut, kääretorttupohjat, isojen tätekakkujen pohjat, pikkupullat ja sämpylät, murekeruoat, pihvit, pyörykät, leikkeet	Konepesu alumiinille tarkoitettulla pesuaineella
Alumiinipelti	Pikkupullat, pitkot, sämpylät, leivät, karjalanpiirakat, pikkuleivät, voitaikinaleivonnaiset, wienerit	
Rilon Elast -pelti	Pikkupullat, sämpylät, leivät, pitkot, leikkeet	
Rilon Elast – patonkipelti	Patongit, sämpylät	
Graniittimaloitu Pelti 20 mm	Leikkeitten ja pihvien paistaminen, teollisten tuotteitten lämmittäminen ja kypsentäminen Ruskistaminen. Kaikki leivonnaiset, kaikki ruokatuotteet	Ruskistaa hyvin myös pohjapuolelta. Kestää konepesun.
Graniittimaloitu Pelti 40 mm	Pihvit, leikkeet, kyljykset, pannukakut, murekeruoat, makeat piiraat	
Uuniritilä	Paistit	Käytä alemmalla johteella umpivuokaa, jossa vettä pohjalla.

massa alkaa kiehua ja loppua kohden palaa – ”surureuna” on valmis.

Kiusaukset, liha-, kala- ja kasvisliemiset peruna-, riisi- ja pastalaatikot eivät voittele tarvitse. Jos munamaitoisen makaronilaatikon nestemäärä on oikea, voitelu ei ole silloinkaan välttämätöntä. Vuoassa on oltava kypsytymisen loppuvaiheessa 2 – 3 cm kirkasta nestettä vetäytymistä varten. Muuten laatikko on jälkikypsytymisen jälkeen liian kovaa, ja se kuivettuu tarjoilulinjastossa vuokaan tiukasti kiinni. Pitkään raepesuohjelma ei pysty tällaiseen vuokaan, vaan tarvitaan liottamista ja mekaanista käsittelyä.

Uuniin kannattaa ohjelmoida lämpösäilytys (Yhdistelmätoiminto, kosteusprosentti 30, 85 ° C, 2 h, ½-puhallus). Uunin lämpösäilytyksessä olevaan vuokaan ei panna kantta päälle. Ruoka säilyy sopivan kosteana, eikä tartu vuoaan reunaan.

Vuokien täytössäkin on omat niksinsä

Vuokien täytössä kannattaa muistaa muutamia seikkoja. GN 1/1-65 mm:n vuoissa saadaan ruokaan paras rakenne. Ne ovat kevyempiä käsitellä, joskin nostoja saattaa tulla enemmän. Asiakaspalvelun kannalta katsoen nostaminen taitaa kuitenkin olla pienempi paha kuin rakenteeltaan huono ruoka. 100 mm:n vuoissa kypsentäminen vie enemmän aikaa, ruoan rakenne on huonompi ja sen hinta nousee.

Ruoan pinta tasoitetaan, jotta paistotulos olisi tasainen. Nestemäinen margariini ohuena nauhana ruoan pinnassa estää kiiltävän nahkamaisen pinnan muodostumisen (esim. perunasoselaatikko, gratiinit).

Valmistuksesta jäädytykseen menevä ruoka annostellaan 65 mm:n vuokiin, korkeintaan 50 mm:n kerroksina. On syytä huomioida, että liian syvät vuoat hidastavat jäähtymistä. Vaikka kerrospaksuus pidettäisiinkin 50 mm:ssä estävät astian korkeat reunat ilman kulkua ja jäähtyminen kestää näin kauemmin.

Käsittele vuokia oikein

Korkealämpöiset ja kuivat kypsennysmenetelmät polttavat ruoan tiukasti kiinni vuokaan. Jos vuokaa hangataan teräsvillalla, pinta naarmuttuu, ja kiinni tarttuminen pahenee entisestään. Puhdistamiseen kannattaa käyttää suurkeittiöharjaa. Emäksinen pesuaine edistää lian irtoamista vuoaan pinnasta. Kannot likaantuvat usein vain kevyesti, joten ne voidaan pestä raepesukoneen sijaan tavallisessa pesukoneessa.

Vuoat olisi parasta säilyttää astianpalautuksessa hyllyssä tai vuokavaunussa. Liian kovakourainen käsittely saa vuokien reunat taipumaan. Muotonsa menettäneet astiat liukuvat huonosti uunivaunun johteissa. Työ muuttuu silloin raskaaksi ja tapaturmariski kasvaa. Jos vuoat säilytetään päällekkäin, ne ovat tiukasti kiinni toisissaan. Niiden irrottelu on vaikeaa ja hidastaa työtä.

Sisko Mauno



Pelastakaa Lapset - Rädda Barnen

Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneitamme kuluneesta vuodesta. Edellisvuosien tapaan lahjoitamme joulutervehdyksiin varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Tänä vuonna kohteena on Pelastakaa Lapset ry:n vähävaraisten nuorten koulunkäyntiä tukeva eväitä elämälle kampanja.

Hyvän joulun ja menestyksekkään uuden vuoden toivotuksin Metoksen väki