

metos

UUTIS ET

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

3/2008

Kierroksella keittiöissä

Eduskunta – Koukun Helmi
La Famiglia Flamingo – Rud-Alpe Itävalta
Sokos Hotel Flamingo

Metos Koulutus Kasviskoulutus kevään uutuuks

Viihdekeskus Flamingo vetää väkeä

Lähiaruokaa
Tampereen malliin

Eduskuntaravintola
on vallan huipulla

Tiukat tilinpäätöstarjoukset



metos UUTISET NRO 3/2008

A LA CARTE



Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juho Mäyry. Mukavia lukuhetkiä!
Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, juho.mayry@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



PÄÄKIRJOITUS

Viime aikojen uutisointia on hallinnut Atlantin takaa alkaneen rahoituskriisin jälkilaineet. Erilaisia heikkoja signaaleja seuraamalla itse kukin meistä on pyrkinyt arvioimaan miten mahdollinen kysynnän heikentyminen vaikuttaa oman organisaation toimintaan. Tulevaisuuden ennustaminen on tunnetusti taitolaji, jossa vain harvat meistä onnistuvat. Horeca-alan vähemmän epätieteelliset ennustemallit, kuten esimerkiksi rapuindeksi tai taksitilasto ovat onnistuneet ajoittamaan oikein keskimäärin kymmenen lamaa kolmesta toteutuneesta. Meidän amatööriekonomistien lohdutukseksi voidaan sanoa, että myös monen kansantaloustieteen professorin kristallipallo on osoittautunut historian saatossa vähintään yhtä epäpäteväksi.

Itse olen ikuisena optimistina valmis uskomaan siihen, että edessä on lyhyeksi jäävä hitaamman kasvun aika, jota ei voi missään nimessä verrata siihen taantumaa, jonka horeca-ala koki 1990-luvun alussa. Niin julkisen puolen keittiöt kuin yksityiset ruokaravintolatkin ovat paljon treenatummassa kunnossa kuin vajaa 20 vuotta sitten.

Laitepuolelta tarkasteltuna nykyaikaiset keittiöt lyövät muutosketteryudessa edeltäjänsä kirkkaasti. Monipuolisilla ja tehokkailla laitteilla varustettu keittiö mahdollistaa toiminnan muuttamisen usein varsin pienillä investointikustannuksilla. Tämä mukautumiskyky mahdollistaa myös sen, että ympäristöasioiden ja energiatehokkuuden kehittämiseen tähtäävät kehityssuunnitelmat voidaan toteuttaa myös muuttuneessa toimintakentässä.

Vaikka moni meistä valitsisi seitsemän lihavan vuoden jälkeen mieluummin vielä kahdeksannen samaa lajia kuin taantumaa, on sanottava, että suhdannekäänteissä on paljon tervehdyttäviäkin elementtejä. Tällä en tarkoita sitä, että kilpailijat poistuisivat markkinoilta, vaan kykyä aktiivisesti hyödyntää tarjotut mahdollisuudet. Väitän, että tulevana vuonna kohtuuhintaisen liiketilan löytäminen on jälleen hieman helpompaa. Toivoo sopii, että osa niistä tuhansista koulutetuista alan ammattilaisista, jotka työskentelevät nyt muilla toimialoilla löytäisi tiensä takaisin keittiöihin ja saleihin. Yhtenä mahdollisuutena voi nähdä myös sen, että ulkomaan matkailu kenties vähenee. Jos ihmiset käyttäisivät edes osan etelänmatkoihin kuluneista varoista arkielämän hemmotteluhetkiin, toisi se varsin mukavan piristysruiskeen kahviloille, ravintoloille ja matkailuelinkeinolle.

Heikki Törmä, myyntipäällikkö, Metos Oy Ab

P.S. Metos haluaa kiittää kaikkia Teitä kuluneesta vuodesta ja toivottaa rauhallista joulua ja menestyksestä uutta vuotta. Joulukortteihin varaamamme rahat olemme lahjoittaneet tänä vuonna Ensi- ja turvakotien liiton toiminnan tukemiseen.



Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Eduskuntaravintola, Helsinki
- 12 Koukkuniemen ravintokeskus Koukun Helmi, Tampere
- 24 Sokos Hotel Flamingo, Vantaa
- 29 La Famiglia Flamingo, Vantaa
- 34 Rud-Alpe, Itävalta

Metos Center ja koulutus

- 10 Kevään käyttökoulutukset
- 23 Testaa tietosi netissä

Uutuuksia

- 11 Melitta Bar Cube
- 38 Infrapunasalamanteri
- 38 Laajentunut lasikkovalikoima
- 41 Metos SelfCooking Centerin pesuratkaisu

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 42 Paavon resepti

Tarjouksia

- 44 Tilinpäätöstarjoukset
- 46 Realisointitarjoukset

Tarjouksia

Poimintoja

- 8 Parlamenttitoimittaja Aarno Laitinen
- 11 Metos Proveno palkittiin Saksassa
- 11 Ammattikeittiöihin energiaopas
- 11 Nimityksiä
- 18 Lähihuokaa Tampereella
- 21 10+ Kiehuu! ruokakulttuurin asialla
- 40 Opettajapäivät Metos Centerissä

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 32 Jannen kynästä: Prosessiajattelu valtaa alaa
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti
- 47 www.metos.com



41





*Eduskuntaravintola
Vallan huipulla*



Massiiviset carrara-marmorilla ja pähkinäpuulla vuoratut tarjoilusaarekkeet sopivat mainiosti korkeaan ravintolatilaa. Ympäriällä on myös reilusti tilaa kierrellä ja katsella ennen kun päättää mitä lautaselleen poimii.

Jos äänestetään Suomen tunnetuinta rakennusta, niin vuonna 1931 valmistunut Eduskuntatalo on varmasti monella listalla ykkösenä. Valtakunnan tärkeät päätökset tehdään virallisesti istuntosalissa ja valiokuntien kokoustiloiissa. Kaikki kuitenkin tietävät, että moni päätös valmistellaan vallan muualla – kahvikupin tai ruokalautasen ääressä. Eduskuntatalon ravintola ja kahvila ovat taukotiloja, joissa takuuvarmasti puhutaan työasioita.

Jykevistä Kalvolan graniitista valmistunut Eduskuntatalo on kokenut isompia ja pienempiä kunnostuksia, jotka kaikki on tehty arkkitehti Johan Sigfrid Sirénin alkuperäistä henkeä kunnioittaen. Keittiötilat uusittiin edellisen kerran mittavammin 1990-luvulla, joten viime vuoden loppupuolella alkaneessa keittiöremontissa oli luvassa hieman radikaalimpia uudistuksia.

Ravintolatoimenpäällikkö Ulla Kupari ja keittiöpäällikkö Kai Syrjälä.

MONIMUOTOISTA PALVELUA

Eduskuntatalon ravintolapalveluista vastaa Fazer Amica Oy. Ravintolatoimenpäällikkö Ulla Kupari kertoo toiminnan olevan hyvin monimuotoista, joten vanha sanonta ”ei kahta samantyyppistä työpäivää” sopii tänne hyvin. – Eduskuntaravintola, toisessa kerroksessa oleva kahvila sekä Pikkuparlamentin ravintola muodostavat kokonaisuuden, jonka avulla pystymme tarjoamaan monipuoliset palvelut silloin, kun talossa on toimintaa. Löytyy aamiaista, lounasta ja päivällistä. Luonnollisesti hoidamme myös talon kaikki kabinettitarjoilut.

Eduskuntaravintolan 140 istumapaikkaa ovat ahkerassa käytössä, sillä lounasaika on venytetty kymmenen ja puoli kolmen välille. Istuntokausien aikana volyymi on suurimmillaan, mutta talossa työskentelevät noin 500 virkamiestä takaavat sen, että keittiölaitteet ovat päivittäin kovassa käytössä.

KOLMEN KERROKSEN VÄKEÄ

Kymmenen vuoden ”eduskuntauran” omaava Ulla Kupari kertoo, että helmikuussa 2008 valmistunut remontti toi keittiön toimintaan paljon hyviä uudistuksia. Vaikka talo onkin suojelukoh-

de, ei vanhan säilyttämiseksi jouduttu tekemään ergonomia tai tehokkuutta haittaavia kompromisseja. Salin puolella näkyvin uudistus oli näyttävät carrara-marmorilla ja pähkinäpuulla vuoratut tarjoilusaarekkeet.

– Salista tuli paljon toimivampi kuin ennen, vaikka saarekkeet ensi alkuun näyttivät melko massiivisilta. Ruoka saadaan nyt paljon näyttävämmiin esille ja kokonaisuus aina kassalle saakka on paremmin hallinnassa kuin ennen, Ulla Kupari tiivistää.

Lämpimän ruoan tarjoilulinjaston takana olevasta ovesta kuljettua selviää, että 140-paikkaisen ravintolasalin jatkeena ei olekaan keittiötä, vaan kolme hissiä. Eduskuntaravintolan ruoka tulee alakerran keittiöstä ja kun kahvila sijaitsee yläpuolella, liikkuu hisseissä päivittäin melkoinen määrä tavaraa. Henkilökunnasta ei saa provosoimallakaan irti negatiivista lausuntoa kolmeen kerrokseen sijoitetuista tiloista. Järjestelyyn on totuttu ja se kuuluu tänne yhtä luontevasti kuin julkisivussa olevat 14 graniittipylvästä.

Alakerran keittiössä meidät ottaa vastaan keittiöpäällikkö Kai Syrjälä. Kaksi viikkoa aikaisemmin toimessaan aloittanut Kai Syrjälä on tyytyväinen siitä, että tunnelipesukone saatiin remontin yhteydessä sijoitettua ravintolan kanssa samaan kerrokseen. Näin ”likamatka” on saatu mahdollisimman lyhyeksi ja hissit varattua ruoan kuljetukselle.

– Uusi on aina uutta, ei siitä mihinkään pääse. Keittiö on sekä valmistuksen että hygienian kannalta todella erinomainen, Kai Syrjälä kehaisee ja kertoo laitteista erityisesti neljän Metos SelfCooking Centerin vakuuttaneen toiminnallaan.

– Tänään tehtiin kassleria matalalämpökypsennyksellä ja lopputulos oli todella erinomainen. Mehukas tuote, jonka painohävikki jäi todella pieneksi.

Uudella keittiöpäälliköllä on varmasti yhtä ja toista uudistusta suunnitteilla?

– Keittiön pohjakuvaan tulee sen verran muutoksia, että ikkunan viereen raivataan lisää lasku-



Eduskunnan keittiö sijaitsee kerrosta alempana salia. Matalaan tilaan on rakennettu hyvin toimiva kokonaisuus, jossa on selkeät osastot eri toimintoille. Asennusseinä erottaa tässä patarivin.

tilaa. Asiakkaan puolella näkyvin muutos tulee olemaan talon leipä. Panostamme lähiaikoina leivontaan, Kai Syrjälä lupaa.

NISSETYTTÖ KEMIJARVELTÄ

Ulla Kupari sai vuonna 2005 Aromi-lehden Pro-tunnustus-palkinnon sarjassa ”osaaja”. Vuodesta 1971 alalla työskennellyt Ulla Kupari kertoo avoimesti, että ulkoinen tunnustus lämmitti mukavasti mieltä.

– Aloitin vuonna 1971 Suometunturilla nissetyttönä ja sillä tiellä ollaan yhä edelleen. Ennen 20-vuoden Amica-pestiä olen työskennellyt Pohjanhoviissa ja Silja Linella. Hienoja ja opettavaisia paikkoja kaikki.

Eduskunta on arvostettu laitos, joten voisi päätellä ravintolatoimenpäällikkö Ulla Kuparilla olevan leppoisat päivät väkeä rekrytoidessaan, tännehan kaikki haluavat.

– Ainakin kuuluisa paikka tämä on. Sitä tosiasiaa ei muuta mikään, että työtahti on keittiöissä kova. Työtä pitää tehdä pärjätäkseen. Meidän alalle tulee aina välillä ihmisiä, jotka ovat odottaneet

jotakin aivan muuta. Jos asenne on väärä, niin siinä ei auta vaikka työpaikan puitteet olisivat kuinka hienot, Ulla Kupari sanoo ja painottaa samalla esimiesten osaamista.

– Tänä päivänä voi koulututtua hyvin ja päästä esimiestehtäviin varsin heppoisella käytännön osaamisella. Ainakaan henkilöstöravintoloissa ei pärjää, jos vetäjällä ei ole minkäänlaista tuntea käytännön töihin. Prosessit pitää hallita, jotta niitä osaisi johtaa.

Entä miten eduskuntalaitoksen arvokkuus näkyy lautasilla. Ulla Kupari kertoo, että suomalaisuus on esillä vahvasti kaikessa tarjonnassa. Puhtaat raaka-aineet ja selkeät maustetut vailla väkisin haettuja erikoisuuksia pätevät niin linjastolounaisiin kuin puhemiehen kabinetissa tarjottaviin juhlaillallisiin.

– Lounasasiakkaat tuntuvat arvostavan perinteistä kotiruokaa. Lihapullat, pihvit, silakka ja ruokaisat keitot ovat monen suosikkeja. Meidän etuna on se, että kahvilan ja Pikkuparlamentin kanssa pystymme tarjoamaan joka päivä 9-10 vaihtoehtoa, joista uskoisin jokaiselle löytyvän jotakin.

Juha Mäyry

Salaatit ovat suosittuja eduskunnassa ja niitä on runsaasti tarjolla kahdessa saarekkeessa.





Toimittaja Aarno Laitinen eduskunnan kahvilassa.

Aarno Laitinen

Pitkän linjan parlamenttitoimittaja

Eduskunnan ravintolapalveluista kertovaan artikkeliin päätimme ottaa mukaan myös yhden asiakkaan haastattelun. Kansanedustajista osa tuppaa vaihtumaan aina neljän vuoden välein, joten todellista konkarinimeä etsittäessä esille nousi toimittaja **Aarno Laitinen**. Iltalehden lauantaikolumneissaan hän on kertonut olevansa myös kulinaristi ja kotimaisen ruoan ystävä, joten siinäpä mies paikallaan kommentoimaan eduskunnan menoa.

Olen kirjoittanut eduskunnasta juttuja vuodesta 1967, joten talo on tullut läpikotaisin tutuksi. Muutama virkamies on tuolta ajalta vielä talossa, mutta kansanedustajista ei enää ainuttakaan, Aarno Laitinen muistelee.

Haastattelupaikaksi on valittu toisen kerroksen kahvila. Rakennuksen ulkoportailla makaa joukko mielenosoittajia ja istuntosalissa puidaan vaalirahoitusta. Melko tavallinen työpäivä, siis. Kahvilassa käy tasainen asiakasvirta ja moni kansanedustajista tervehtii tuttua toimittajaa ja osa käy juttusilla.

Eduskunnan kuppila on niin toimittajien kuin poliitikkojenkin kannalta tärkeä paikka, jossa vaihdetaan kuulumisia. Merkitys oli ennen vie-

lä suurempi. Silloin, kun kansanedustajilla ei ollut henkilökohtaisia työhuoneita, niin kahvikupin ääressä kokoonnuttiin hoitamaan asioita laidasta laitaan.

Aarno Laitisen mukaan toimittajat saavat tehdä työtään Eduskuntatalon sisällä melko vapaasti. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että kaikkea talon sisällä nähtyä ja kuultua käytettäisiin häikäilemättömästi hyväksi.

Kirjoittamattomia sääntöjä on paljon. Saunanlauteilla kerrottuja asioita ei ole tarkoitettu julkisuuteen, jos ei sanoja erikseen niin mainitse. Hyvään journalistiseen tapaan kuuluu kertoa myös kuppilassa milloin ollaan tekemässä haastattelua.

MAKUJA MAAKUNNISTA

Aarno Laitisen mukaan eduskunnan ravintolassa toteutuu kaikki hyvän ”työmaaruokalan” piirteet.

Aina mainiota seuraa ja kuulet koko maan kuuluiset paremmin kuin missään muualla. Paikka on myös mainio ideatehdas ja siellä vallitsevat luova keskustelevalta ilmapää. Voi kun muut-

kin työnantajat tajuaisivat toimipaikkaruokailun merkityksen, Aarno Laitinen haikailee ja kertoo vieroksuansa kolkkoja paikkoja, joissa käydään vain nopeasti tankkaamassa. Inspiroivaa lounashetkeä kaipaa talon koko henkilökunta, ei ainoastaan johtoryhmä.

Parhaan toteutuksen olen löytänyt Saksasta. Frankfurter Allgemeine Zeitungin henkilöstöravintola oli viety ylimpään kerrokseen. Paikassa oli pöytiin tarjoilu ja anniskeluoikeudet. Ei siellä tietenkään kukaan kannissa ollut. Investointi tuli varmasti talolle takaisin.

Eduskuntaravintolan yhtenä etuna Aarno Laitinen pitää sitä, että se on mitä mainioin lähiruokan hankintapiste. Kansanedustajien kontaktiverkosto kuljettaa toimittajalle raaka-aineita kuin silloin ennen vanhaan elintarvikkeiden ollessa kortilla. **Markus Mustajärven** poronmaksu, **Maria Tiuran** ternimaito, **Hannes Mannisen** nahkaiset, **Pekka Vilkkunan** kaalit ja **Jyrki Kataisen** tuliaisat Kuopion kauppahallista ovat löytäneet tiensä toimittajan keittiöön parlamentin kautta.

Entä miten maistuu Eduskuntaravintolan tarjoama ruoka ja onko listalla kenties joku suosik-

kiannos?

– Omassa kategoriassaan, ”työmaaruokalana”, täällä on hyvä ruoka. Ja silloin, kun juhlietaan ja tarjotaan vaikkapa puhemiehen kabinetissa edustuspäivällinen, niin ruoka on ollut joka kerta aivan erinomaista. Jos tarjonnasta pitäisi valita joku suosikkiannos, niin se olisi varmasti lammaskaali. Nyt se ei kyllä ole ollut vähään aikaan listoilla, mutta tulee varmaan joskus takaisin, Aarno Laitinen arvelee ja muistuttaa poliitikkojen syövän hyvin myös parlamentin ulkopuolella.

– Saahan jokainen kansanedustaja kerran päivässä syödä kokolihaa ilmaiseksi tuolla kauhunkäytävällä.

KOTIKOKIN KONEKOKOELMA

Aarno Laitinen tunnustautuu intohimoiseksi ruoanlaittajaksi ja kertoo kantavansa päävastuun perheen aterioista. Kotikeittiössä yhdistyvät viimeisin laiteteknologia ja raaka-aineet, joiden hankkimiseksi on nähty vaivaa.

– Olen pula-ajan lapsi, joten olen hankkinut lelut vasta vanhemmalla iällä. Keittiöstäni löytyy kaikki laitteet, on espressokeitin, papumylly, pastakeitin ja kaikkea muuta mahdollista. Ja tietysti myös leikkuri, jolla saa parmankinkusta niin ohuita siivuja, että niiden läpi näkee lukea Hesarin sarjakuvat.

Aarno Laitisen oma bravuuri on hapankaali, jota valmistetaan syksyisin 50 kilon erä ja jaetaan ystävien kesken. Suomalaisesta ruoasta puhuttaessa hän erottaa kaksi asiaa raaka-aineet ja ruokakulttuurin.

– Meillä on varmasti maailman hienoimmat raaka-aineet, kunhan niitä muistetaan aina kunnioittaa. Mistään et saa niin hyviä perunoita kuin Suomesta. Mutta nekin pitää osata keittää oikein eikä pilata lämpösäilytyksellä, Aarno Laitinen saarnaa.

– Leipää en ole ostanut kaupasta pitkään aikaan. Käytännössä leivon pienemmällä vaivalla, kun lähden hakemaan tuotteen myymälästä. Ja edullistakin se on. Omalle työilleen saa hyvän tuntipalkan.

TILLILIHAA IKÄVÄ

Joukkoruokailuun Aarno Laitinen pääsi tutustumaan ensimmäisen kerran kansakoulussa.

– En minä niistä ruoista kyllä pahaa sanaa sanoisi. Keittoja oli usein ja ruoka maistoi. Koulussa tarjottu tilliliha oli erityisen hyvää. Myös Kontiolahdella armeijassa syötiin hyvin. En koskaan oikein oppinut ymmärtämään niitä mökkien poikia, jotka vieroksuivat ruokaa ja täyttivät mahansa sotkun munkeilla, Aarno Laitinen muistelee ja vallan innostuu, kun keskustelu kääntyy nirsoiluteemaan.

– Olen usein pohtinut mistä tämä erilaisten allergioiden määrä johtuu. Jos ihmisellä on keuhkia, niin eihän hän sille mitään voi. Täysin eri asia on se, että asetetaan itselle kaikenlaisia keinotekoisia rajoituksia. Erilaiset nirsoilijat tekivät itsestään numeron ja henkilöstöravintolat ja tilaisuuksien järjestäjät ovat aivan pulassa naisten kanssa.

Juho Mäyry



Näkymä eduskunnan henkilöstöravintolan saliin.

9 lisäkysymystä *Extra*

Aarno Laitisen Iltalehden kolumni sekä Apulehdessä ilmestynyt Naisten sauna ovat tunnettuja siitä, että niissä otetaan reilusti kantaa ja monen mielestä yritetään tietoisesti ärsyttää ihmisiä. Kun lähtökohta on tämä, päätti Metos Uutiset käyttää tilaisuutta hyväkseen ja kysyä Aarno Laitiselta myös muutaman hankalan kysymyksen.

Olet kuulemma liittynyt Marttoihin. Eihän se ole kovin ”äijää” mieheltä, jota sentään on tituleerattu valtakunnansovinniksi?

Korjataan sen verran, että en ole liittynyt Marttoihin, vaan he kutsuivat minut jäsenekseen ja maksoivat jäsenmaksunkin puolestani. Tämä johtui siitä, että opetin marttayhdistykselle kalan fileerusta sekä pateen, makkaroiden, pelmenien ja hapankaalin tekoa. Martat tekevät todella tärkeää työtä vaaliessaan käden taitoja ja perinteitä. Jäsenyyshän on minulle kunnia-asia.

Miltä tuntuu olla ainoa toimittaja, joka on esintäkuulutettu eduskunnassa?

Tuota en muista kyllä ollenkaan? Ai joo, se jupakka sai alkunsa siitä, kun kirjoitin eduskunnan käytävillä kulkevista resuisista ja suttuisista ihmisistä. Arvelisin, että vihreiden avustajat ottivat kirjoituksesta itseensä ja tehtaivat siitä esintäkuulutuksia.

Miltä tuntuu olla viimeinen suomalainen, joka ei usko ilmastonmuutokseen?

Kuka sanoo, että en usko ilmastonmuutokseen? Täyttä tottahan se on, mutta en ole vaihtunut siitä, että muutos on ihmisen aiheuttamaa.

Kirjoituksesi ovat luvalla sanoen usein melko sovinnisia. Tuleeko kotona sanomista, eli vietetäänkö vaimon kanssa iltaa ”sanan äärellä”?

Ei pikku naljailua kummempaa. Olemme vaimon kanssa (HS:n toimittaja **Seija Sartti**) ottaneet sen linjan, että emme puutu toistemme työasioihin.

Kuka keksi lisänimen Loka-Laitinen?

Termin keksi oikeusministeri **Mikko Laaksonen**. Vuosi oli 1972, mutta laajempaan käyttöön nimi tuli vasta paljon myöhemmin.

Vieläkö sinua kiusataan siitä, että Paavo Lipponen nimitti sinua kirjassaan intellektueliksi?

Pottuulua saa kuulla kyllä edelleen päivittäin.

Voiko poliittinen toimittaja kirjoittaa objektiivisesti kansanedustajasta, joka kantaa hänelle elintarvikkeita kotimaakunnastaan?

Kyllä voi. Kaikki tuomiset maksetaan rahalla tai vaihtotuotteilla.

Mihin katosi nimimerkki Kummitäti?

Kummitäti oli Hesarin nimimerkki, täti-ihminen, jonka tarinoissa sekoitettiin faktaa ja fiktiota. Homma loppui siihen, kun kummitäti kertoi olleensa aamuyön tunteina jatkoilla **Paavo Väyrysen** luona. Kummitäti paljasti Paavon suunnitelman siitä kuinka Karjalai-sesta piti tulla keskustan presidenttiehdokas. **Vuokko Väyrynen** ei pitänyt kolumnista yhtään ja soitti vihaisena toimitukseen. Kummitädin palsta lakkasi siihen.

Ammattilaisten kohtaamispaikka

Metos Center

Uusi vuosi alkaa koulutuksilla

Keravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2009 aikana jatkamme suosittuja käyttökoulutuksia sekä erilaisia teemapäiviä. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, nettisivun www-metos.com sekä erillisten kutsujen välityksellä.

Metos Centerin käyttökoulutuksissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppihin keskittyvien koulutusten lisäksi tarjolla on kurssi ruoan kypsennyksestä. Kasvien käsittely ja salaattit on kevään uutuuskurssi, joka kestää muista koulutuksista poiketen koko päivän.

Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärj-

tyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua mukaan lähettämällä yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen metos.center@metos.com. Näyttelymääntämme tavoitat puhelimitse numeroista 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

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

Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

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

Torstai	29.1.2009	klo 8.00-16.00	Kasvien käsittely ja salaattit
Tiistai	10.2.2009	klo 12.00-16.00	Kypsennyksen perusteet
Tiistai	13.3.2009	klo 12.00-16.00	Vihannesleikkurin monipuolinen käyttö
Tiistai	31.3.2009	klo 12.00-16.00	Metos SelfCooking Center
Tiistai	28.4.2009	klo 12.00-16.00	Metos Proveno -kombipata
Tiistai	12.5.2009	klo 12.00-16.00	Metos SelfCooking Center

Metos Proveno -kombipata palkittiin Saksassa

Suomalainen Metos Proveno -kombipata on palkittu saksalaisella Dr.Georg-Triebe-innovaatiopalkinnolla. (18.8.2008) Palkinnon myönsi Saksan arvovaltainen konsulttijärjestö VdF (Verband der Fachpläner).

15-jäseninen jury palkitsi Provenon Chill-Pro-version kategoriassa "Ekologia ja taloudellisuus." Perusteluina valinnalle oli laitteen tehokkuus, taloudellisuus ja ekologisuus ruoan kypsennyksessä ja jäädytyksessä.

Palkitussa Proveno -kombipadassa oli yhdistetty vaippa- ja sekoitinjäähdytys. Kun ruoka kypsennetään ja jäädytetään padassa samassa astiassa, koko prosessi voidaan viedä läpi nopeasti,

minimaalisella työllä ja energiankulutuksella. Koko prosessi alusta loppuun on myös hygieeninen ja automaattisessa HACCP-seurannassa. TempGuard-järjestelmän avulla myös energiankulutus on hyvin hallinnassa ja ylimääräinen tehonkäyttö on minimoitu.



Uusi Melitta Bar Cube

Melitta Bar Cube on täysautomaattinen erikoiskahvinvalmistuslaite tarjoilijakäyttöön tai itsepalveluun. Kaikki tuotteet, niin kahvi kuin myös maitopohjaiset tuotteet annostellaan yhdestä hanasta. Kuumalle vedelle on oma hana. Annosteluhanan korkeutta voidaan säätää niin, että myös korkea latte macchiato-lasi sopii hanan alle. Laitteessa on vakiona yksi kahvipapumylly ja pappusäiliö, sekä annostelu-

luukku esim. jauhetulle original-kahville. 4 litran vetoisen maidonjäähdyttimen yhteydessä on kupinlämmitin. Maidonjäähdytin voidaan sijoittaa myös laitteen alle. Automaattisessa pesuohjelmassa käyttäjän ei tarvitse irrottaa maito- eikä kahvisuutinta päivittäisen pesun yhteydessä.

Tuntikapiteetti on 150 kupillista espressoa, 90 kupillista cappuccinoa, 60 kupillista lattea, 100 café crèmeä tai 25 l kuumaa vettä.



Nimityksiä

Aikaisemmin Metoksen varaosaviennissä työskennellyt Pia Sundholm-Tallus on nimetty Metos Centerin näyttelymännäksi. Pian tavoitat numerosta 0204 39 4341 tai sähköpostista metos.center@metos.com.

Keittiömestari Iiro Vornila, 47, on nimetty Metoksen piiripäälliköksi Uudellemaalle. Iiro vastaa nimitystä asiakaskunnasta julkisella sektorilla ja ravintolamyyntinä.



Pia Sundholm-Tallus



Iiro Vornila

Apua ammattikeittiön energia-asioihin

Motivassa on käynnistynyt hanke, joka tähtää suomalaisten ammattikeittiöiden energiatehokkuuden parantamiseen. Laittehan-kinnoista ja suunnittelusta vastaavat henkilöt saavat vuonna 2009 oppaan, josta löytyy käytännön tietoa siitä, miten energiatehokkuus voidaan ottaa eri osa-alueilla huomioon.

Projektin yhteistyökumppaneina ovat Matkailu- ja ravintolapalvelut Mara ry, Työteho-seura, keittiölaitetoimittajia sekä julkisen sektorin keittiöiden edustajia.





Koukun Helmi uuteen aikaan



Pata on valttia tässäkin keittiössä. Kombipadoilla pystytään tekemään merkittävä osa Koukkuniemen ruokalistan tuotteista. Kymmenen padan kapasiteetti mahdollistaa tuotannon rytmittämisen sekä volyymien kasvamisen.

Tampereella sijaitsevan Koukkuniemen vanhainkodin ravinto- ja huoltokeskus vihittiin käyttöön lokakuun alussa. Talossa on 35 osastoa ja lähes tuhat asukaspaikkaa, joten myös ruokapalvelujen on oltava järeää luokkaa talossa, joka on auki vuoden jokaisena päivänä. Suunnittelun lähtökohtana oli 1,75 miljoonan annoksen tuottaminen vuodessa.

Koukun Helmi -nimeä kantava ravintokeskus kuuluu Tampereen Aterian organisaatioon. Toiminta uusissa tiloissa käynnistyi kesällä 2008. Uutta olivat niin tilat kuin laitteetkin, joten alusta asti oli selvää, että tässä projektissa on kyse jostakin aivan muusta kuin raudan vaihtamisesta rautaan. Ruokapalvelupäällikkö Maiju Niemi kertoo henkilöstön koulutuksen olleen prioriteettilistalla todella korkealla.

- Koulutus alkoi viime vuoden marraskuussa. Sitä on järjestetty laitetoimittajien kanssa sekä luentotyypisinä mm. siivouksesta, prosesseista, työvuoroista. Kesällä oli laitteiden käyttökoulutukset päivittäin kahden kuukauden ajan. Halusimme varmistaa sen, että kaikki pystyvät käyttämään laitteita oikein ja tehokkaasti. Paikalleen rakennetut astianpesukoneyksiköt toivat oman haasteensa, koska laitteita ei pystytty täysin testaamaan ennen kuin vasta paikanpäällä.

Entä miten meni se ensimmäinen päivä?

- Kaikesta valmistautumisesta huolimatta se

oli aika kaaosta, mutta kaikki asiakkaat saivat ateriansa ajoissa. Tämän jälkeen edettiin isoin harppauksin ja toinen päivä menikin jo huomattavasti selkeämmin. Vielä edelleen on monta asiaa, joita täytyy "viilata". Toimintaa on kehitettävä asteittain, tähän sanelee jo keittiön kokokin, 2000 neliötä, omat rajoituksensa.

UUDEN JA VANHAN EROJA

Maiju Niemi on työskennellyt Koukkuniemessä noin kolme vuotta. Uuden ja vanhan keittiön merkittävimmät erot hän tiivistää seuraavasti: "Tekniikka, toimiva ilmasto ja toimivat laitteet."

Koukun Helmissä valmistettiin lokakuun alussa noin 4000 annosta päivässä. Näistä 800 meni talon ulkopuolelle kotipalveluaterioina ja 200 matkasi hissillä ylös henkilöstöravintolaan.

Keittiössä tavaravirrat liikkuvat pääasiassa yhteen suuntaan. Leveät käytävät mahdollistavat

sen, että tavarat rullaavat työpisteen viereen vaunuilla. Seiniä suojaavat tukevat ruostumattomasta teräksestä valmistetut törmäyssuojat. Keittiötä kolmella sivulla kiertävä niin sanottu punainen alue on varattu tavaraliikenteelle. Pakkaset, kylmät ja kuivavarastot on toteutettu läpiantoperiaatteella, joten ulkopuolisten ei tarvitse liikkua keittiön puolella.

VILKAS VAUNUTRAFFIIKKI

Uudessa ravintokeskuksessa on panostettu elintarvikeeturvallisuuteen. Lämpötilojen hallinta koko ketjussa oli erityisen tärkeää, kun mietittiin keskitetyn jakelun kuljetusratkaisua.

Osastojen ja keittiön välillä liikennöivissä vaunuissa erikoisrakenteinen väliseinä jakaa vaunun sisälle työnnetty tarjottimet kylmään ja lämpimään puoleen. Lämpötilat tasataan ennen kuljetusta ajamalla vaunut telakka-asemiin, joissa kylmä ja lämmin ilma ohjautuu erikoisrakenteisen katon kautta vaunun sisälle. Itse vaunuissa ei



Ruokapalvelupäällikkö Maiju Niemi on ollut kehittämässä Koukkuniemestä ruokapalvelukeskusta, joka vastaisi mahdollisimman hyvin myös tuleviin tarpeisiin niin talon omien kuin ulos toimitettavien aterioiden osalta.



ACS 800
Dynamic Sorting

Astianpesuosastolla on reilusti tilaa, joten puhtaat ja likaiset astiat eivät pääse kohtaamaan. Myös vaunuliikenteelle on tarpeeksi tilaa, joten nostelu ja kantaminen on voitu minimoida.

Kuvassa etualalla on automaattinen aterinlajittelija ja tarjottimien pinoaja sen takana.

Pesuosaston keskellä sijaitsevan tappimattokoneen läpi kulkevat astiat lajitellaan käsin suoraan jakelimiin.



Dieetikokki Anne Räsänen työpisteessä on totuttu vaihteleviin valmistusmääriin. Liedellä saattaa kiehua pikkukattilassa yhden asiakkaan annos. Suurempia määriä varten on varattu kaksi vauunäyttöistä SelfCooking Centeriä.

ole lämmitys eikä jäähdystekniikkaa. Tämän ansiosta vaunut ovat kevyempiä liikutella ja soveltuvat myös konepesuun.

- Lämpötilat ovat nyt hyvin hallinnassa. Kaikkiaan 46 vauunun kapasiteetilla pystytään takaamaan lämpöiset ateriat viimeisellekin ruokailijalle, Maiju Niemi kertoo.

Haastatteluhetkellä omavalvontajärjestelmän kaikkia hienouksia ei oltu vielä otettu käyttöön. Uunien ja patojen sekä kylmiöiden HACCP-järjestelmillä pystytään tarkastamaan jatkossa kaikki valmistukseen ja säilytykseen liittyvät lämpötilat.

VALINNANVARAA

Kun kysimme Maiju Niemen näkemyksiä ikäihmisten ruokapalvelujen kehittämiseen, kertoi hän kaipaavansa enemmän eri ammattilaisten yhteistyötä:

- Tällä hetkellä haasteellisin asia on varmasti aliravitsemus, josta on ollut paljon puhetta myös tiedotusvälineissä. Vanhainkodeissa asuvat ovat aina vain huonokuntoisempia ja sitä



kautta aliravitsemus on ongelmana. Osaston henkilökunta ja keittiön henkilökunta pystyvät yhdessä löytämään parhaat ratkaisut kunkin asiakkaan kohdalla.

Maiju Niemi uskoo, että aivan, kuten kuluttajien valinnanvara kasvaa päivä päivältä, niin myös ruokapalvelut tulevat monipuolistumaan.

- Tulevaisuuden haasteita on varmasti saada ruokavaihtoehtoja päivittäin valittavaksi, jolloin asiakas voisi paremmin vaikuttaa ruokailuunsa.

Koukkuniemessä kerätään asiakaspalautetta asiakaspalautelomakkeilla, suullisesti, puhelimitse, sähköpostilla ja internetin välityksellä. Henkilöstöravintolan ilmoitustaululla on nähtävillä millaista palautetta on saatu ja millaisiin toimenpiteisiin se on johtanut.

- Asiakaspalautteet ovat meille erityisen tärkeitä, jotta osaamme viedä toimintaamme oikeaan suuntaan. Pyrimme myös vastaamaan kaikkiin asiakaspalautteisiin jotka saamme, Maiju Niemi selvittää.

Koukkuniemessä on kahdesti viikossa toivepäivät, jolloin asiakkaat voivat toivoa tiettyjä suosituimpia ruokia. Suosikkeja ovat perinteiset kotiruokat. Teemaviikoilla on kokeiltu hieman oudompia ateriaa, mutta suomalainen peruseruoka on kuitenkin se, mikä parhaiten maistuu vanhuksille.

Uudet tilat rakennuksen yläkerrasta saanut henkilöstöravintola on houkuttellut selvästi enemmän asiakkaita. Paikassa käy henkilökunnan lisäksi paljon omaisia ja parempikuntoiset asukkaat ruokailevat siellä omaistensa kanssa.

Prosessikaaviot tulivat keittiöhenkilökunnalle tutuiksi, kun koulutettiin uuteen toimintatapaan. Ravitsemisesimies Sari Mäkelä esittelee ilmoitustaulua, jossa prosessit on kuvattu.



Koukkuniemen huolto tukeutuu tunneliverkostoon. Reijo Haapaniemi lähdössä vauunujen kanssa jakelukierrokselle.

50 HENGEN KEITTIÖTIIMI

Maiju Niemi on henkilö, josta näkee jo kauas, että hän viihtyy työssään. Hänet houkutteli alalle kiinnostus ravitsemusta ja esimiestehtäviä kohtaan. Opistoasteen koulutuksen Maiju Niemi hankki Seinäjoen ammattioppilaitoksesta ja luki sen jälkeen Jyväskylän ammattikorkeakoulussa restonomiksi. Jyväskylästä löytyi myös ensimmäinen vakituinen alan työpaikka, Savelan keskuskeittiö.

Kun ravitsemispäälliköllä on 50 henkilön keittiötiimi, niin päivittäinen työ ei voi olla pikkuaasioiden johtamista. Maiju Niemen apuna on kolme ravitsemisesimiestä.

- Oman työpäivääni kuuluu toiminnan suunnittelu ja keittiöstä vastaaminen. Henkilöstöasioita riittää paljon, koska henkilöstömäärä on suuri. Kuitenkin asiakastapaamiset tilaaja-asiakkaiden kanssa ja muut toiminnan suunnitteluun liittyvät tapaamiset vievät ison osan työaikaan.

Entä ehtiikö kopista ollenkaan keittiöön?

- Siihen täytyy riittää aikaa säännöllisesti. Näin saan tuntuman siihen miten työt sujuvat. Ja näin käynnistysvaiheessa tärkeää saada tietoa laitteiden hyödyntämisestä. Pyrin käymään keittiössä joka päivä, vaikka pitäisi kuinka kiirettä.

Vierailun päätteeksi saamme tutustua lähemmin Koukun Helmen tarjontaan. Maukasta lounasta henkilöstöravintolassa nauttiessamme yritämme udella keittiöhenkilökunnalta, josko sieltä vanhasta keittiöstä jäätikin kaipaamaan. Hieman johdattelemalla saamme vastauksen, että ehkä näkyvät Näsijärvellä ovat sellainen.

Juho Mäyry

Vaunut ajetaan ennen kuljetusta telakka-asemiin. Valikosta käynnistetään joku kolmesta valmistohjelmasta: aamupuuro, kappaletuotteet & kastike, keitot & laatikot.



Tarjottimet ja aterimet matkaavat yläkuljettimella kohti tarjotin-aterinpesukonetta. Muut astiat koritetaan alemmalle kuljettimelle, joka johtaa tappimattokoneelle.



Kotipalveluateriat pakataan suojakaasupakkauslaitteisiin korkean hygienian huoneessa, jonka lämpötila on 12 astetta.



Kuljetusvauunujen täyttö käy Koukkuniemessä rutiinilla. Lautasten alla ei tarvita lämpöä varaavia teräsalustoja, joten tarjottimet ovat huomattavasti kevyempiä kuin ennen. Tämä helpottaa käsittelyä kaikissa työvaiheissa aina jakelusta astianpesuun.

TESTAMENTTIVAROILLA KÄYNTIIN

Pohjoismaiden suurin vanhainkoti, Tampereen Lapinniemen alueella sijaitseva Koukkuniemi omaa pitkän ja värikkään historian. Tampereella oli jo 1830-luvulta lähtien tarvetta laitokselle, joka pystyisi huolehtimaan itsenäiseen asumiseen kykenemättömistä asukkaista. Varojen puuttuessa hanke lykääntyi vuosikymmeniä, vaikka 1870 voimaan astunut vaivahuoltolaki asetti jo tuolloin kunnille velvollisuuden palvelujen järjestämiseen. Hanke olisi kenties viivästynyt vielä pitempään ilman tukkukauppiaas Gustaf Fredrik Ahlgrenin (1845 - 1883) testamenttia. Vain 38-vuotiaana kuollut tukkukauppiaas testamenttasi varansa ”isänmaallisiin ja yleishyödyllisiin” tarkoituksiin ja nimesi listalla myös uuden vaivaistalon.

Näsijärven rannalla sijaitsevalla tontilla vietettiin vihkiäisiä 1.11.1886. Rakennuskanta alkoi kehittyä pikku hiljaa sitä mukaa, kun

rahaa saatiin ja palveluiden tarve paikkakunnalla kasvoi. Erityisen onnistuneeksi hankinnaksi osoittautui oma sikala, josta riitti säännöstelytalouden aikana lihaa myytäväksi muillekin. Vuonna 1918 Koukkuniemessä oli jo yli 900 asukasta. Talvisodan aikana Koukkuniemi palveli sairaalana. Yhteiskunnan palveluverkosto alkoi kehittyä ja Koukkuniemen nimikin muuttui vaivaistalosta kunnalliskodiksi ja lopulta vanhainkodiksi.

Suurin osa nykyisistä rakennuksista on peräisin 1950-luvun puolivälistä. Tuolloin taloon saatiin nykyaikainen ammattikeittiö sekä rakennuksia yhdistävä maanalainen huoltoverkosto. Keittiötä laajennettiin vuosina 1977 ja 1985. Uudelle vuosituhannele tultaessa kävi selväksi, että ravintokeskus ei enää vastannut nykyajan vaatimuksia. Alkoi uuden suunnittelu, joka huipentui kuluvan vuoden kesällä, kun uudet tilat otettiin käyttöön.

Lähde: www.tampere.fi. Mustavalkokuva E.M. Styf 1959 / Vapriikin kuva-arkisto.



Ahopelto teki Tampereesta lähiruokakeskuksen

Kun keittiöpäällikkö Heikki Ahopelto sai vuonna 2004 Ravintola Näsinneulan seinälle Joutsenlippu-diplomin, se oli vain yksi etappi hänen omaksumallaan linjalla. Ahopelto oli ensimmäisiä varauksettomasti lähiruokaan panostaneita mestareita Suomessa. Työ paikallisten toimittajien kanssa oli alkanut jo 90-luvulla.

Sen jälkeen hän on vahvistanut maineensa ammattilaisena, joka ei vain puhu lähiruokaideologiasta vaan elää sitä.

Viime vuosien aikana Tampere on noussut yhdeksi Suomen tärkeimmistä lähiruokakeskuksista, ja Pirkanmaan maataloustuottajat ovat jo tunnettuja oman alueensa ravintoloiden uskottuina toimittajina.

Näsinneulaan Heikki jätti pysyvän lähiruokaleiman, ja pieneen Henriksiin hän ehti viedä sekä laaturavintolan maineen että kaksi nuorta, lahjakasta vetäjää. Myös Anu Antilan ja Mikko Kauton ruokaideologia Henriksissä painottuu lähiruokaan ja pienten tuottajien antimiin.

Nykyisessä toimipaikassaan, Sokos Hotel Ilveksen Ravintola Masuunissa ja Ball Roomissa, Heikki on saanut luvan lähituotannon järkevään hyödyntämiseen. SOK:n piirissä ratkaisu on uusi ja edistysellinen, ja sekä Heikin että asiakkaiden toiveiden mukainen.

Ostajana Heikki on vuosien mittaan rakentanut laajan verkoston lähituottajista, joiden toimeentuloon luotettava ostaja on tuonut vakautta ja Heikin maine uskottavuutta.

KYYTTÖJEN SUOSION TAKUUMIES

Heikki Ahopellon nimi on yhdistetty kyyttöjen eli Itä-Suomen karjan uuteen arvostukseen. Näsinneulan keittiössä kyyttömaitoa käytettiin paljon jo Ahopellon aikana. Heikin aloittamat projektit, kyyttömaidon pastörointi käyttömädoksi ja "kovien", kypsytettyjen juustojen valmistaminen kyyttömaidosta ovat vahvistaneet uskoa kyyttömaidon korkeaan laatuun. Kyyttömaitomaidosta valmistettu crème brûlée vie kielien mennessään ja seuraakin Heikkiä ravintolasta toiseen.

Kyyttömaidosta on saatu erinomaisia kokemuksia myös erinomaisessa Salonimen pienjuustolassa. Omistaja Riitta Saloniemi valmistaa maineikkaiden vuohenjuustojensa ohessa mainioita kyyttömaitotuotteita.

Kyyttö edustaakin perinteistä maitokarjaa, vaikka lihan mureuskin on yleisesti tiedetty kasvattajien ja erityisesti vanhan kansan piirissä.

Kyyttöt vartumassa Lopen Pappilanpuistossa.

Nyt lihaa on jo hieman tutkittukin, ja sen mureus on parhaimmillaan suorastaan hämmästyttävää. "Kyyttölihan luonteeseen kuuluu pieni "löysyys", myös mureutettuna. Monet pitävät siinäkin, ja lihan herkkä maku valloittaa," Heikki kuvailee.

Seikkaperäisempää tietoa kyyttölihan ominaisuuksista hän sai teurastuttamalla ja koe-mureuttamalla keväällä yhden omistamistaan neljästä kyyttösonnivasikasta. "Ongelmanahan on ollut, että lihan ominaisuuksiin ei ole riittävästi paneuduttu", Ahopelto sanoo. "Kyseessä on uusi tuote huippuravintoloille, ja siksi on tärkeää, että esimerkiksi eläimen teurastusikään ja mureuttamiseen kiinnitetään huomiota, jotta kyyttö ei jää "tähdennoksi".

Tärkeä tekijä on ollut hyvän paikallisteurastamon löytäminen. Masuunissa syksyllä käytettävät kyyttösonnivasikat viedään Ukkosen tilalta Jäminkipohjasta muutaman kymmenen kilo-



metrin matka Noutotila Niittymäelle Vilppulaan teurastettavaksi, leikattavaksi ja pakattavaksi. Myös Ahlmanin Oppilaitokselta tulevat kyytöt ovat Ukkosen tilalla syntyneitä. Masuunissa käytettävät Lihasanon kartanon suomenlampaan karitsatkin teurastetaan ja leikataan Niittymäessä. "Vanha, luotettava yhteistyökumppani Näsinneulan ajoilta löytyi uudelleen", Ahopelto iloitsee.

TAMPERETARJOAA MONIPUOLISET MAHDOLLISUUDET

Kyyttöjä on edelleen vain noin viisi sataa. Määrä kääntyi kuitenkin selvään kasvuun viime kesän julkisuuden myötä. Kun oikeusministeriö syksyllä sulki Sukevalla liskolan vankilamaatilaa, puolet naudoista siirrettiin Tampereelle Ahlmanin Oppilaitoksen uuteen navettaan ja laiturille.

Oppilaitoksen hallituksen jäsenenä ja sivutoimisenä opettajana Heikillä on nyt ainutlaatuinen tilaisuus jatkaa työtään kyyttökarjojen elvyttä-

miseksi ja suosion kasvattamiseksi. Asiantuntijoiden mielestä rotua vahvistetaan nyt parhaiten syömällä; jotkut kasvattajat ovatkin jo rohkaistuneet korvaamaan perinteistä karjaansa kyyttöillä.

Ahopelto on iloinen kyyttölihan menestyksestä. Hän ei kuitenkaan pitäisi kiirettä lihan tuoteistamisessa. Brändätyt lihatuotteet muodostuisivat hinnaltaan kalliiksi ja loisivat helposti mielikuvan eliittituotteesta ja rahastamisesta. Lihan luonnollisia ostajia ovat laaturavintolat, jotka ovat hinnoitelleet sen listoillaan erikoistuotteiden kategoriaan. Näin ne pystyvät maksamaan tuottajillekin siitä hyvän hinnan.

Maidon osalta hinta ei ole ongelma: erikoisjuustojen korkeaan hintaan on totuttu, ja niitä ostetaan vain pieniä määriä.

"SESONGINMUKAISTA RUUANVALMISTUSTA PAIKALLISISTA RAAKA-AINEISTA"

Yksi mielenkiintoinen lisähaaste Ahopelolle

on lähiruokaopetuksen aloittaminen Ahlmanin Opiston toisen asteen kokki- ja tarjoilijalinjalaisille. "Suunnitelmat ovat mielettömän hienot!", Heikki hehkuttaa.

Aikuisille tarkoitetussa Ahlman Instituutissa kehitellään myös erilaisia lähiruokaan ja paikallisuuteen liittyviä kursseja. Suunnitelmissa on esimerkiksi maidon jatkojalostuksen eli käytännössä pienjuustolaopetuksen aloittaminen, maatiaismaitoon perustuen tietysti. Ahlmanin omat kyyttömaidotuotteet – voi, jogurtit ja juustot – kuuluvat niin ikään tulevaisuudensuunnitelmiin.

TUOTTAJAN JA KEITTIÖMESTARIN YHTEISTYÖTÄ

Heikki Ahopellon pitkäaikaisena hovitoimittajana on toiminut Pentti Ukkonen. Molempien mielestä kyyttömaito pitäisi kerätä erikseen. Kokonaan siihen keskittyneille tiloille pitäisi antaa sertifikaatti alkuperän tunnistamiseksi.

Heikille kaikki lähituotanto on tärkeää. Tulevaisuudessa onkin tarkoitus selvittää, minkälaiseen roolin lähituotteet Heikin nykyisessä työpaikassaan Hotelli Ilveksessä voivat saada. "Kompromisseja täytyy varmasti tehdä", Ahopelto tietää, "mutta toisaalta on edistysellistä, että lähiruusta esimerkiksi saa myös bonusta. Hienoa ainakin niille asiakasomistajille, joille lähiruoka ja paikalliset toimittajat ovat tärkeitä".

Lähiruoan tuottamisenkin pitää olla ravintolalle kannattavaa; siitä lähtevät sekä Heikki että hänen tavarantoimittajansa. Mutta myös tunteet ovat vahvasti pelissä: "Tuntuu hienolta valmistaa ruokaa ystäviksi tulneiden tuottajien raaka-aineista. Kun sitten saa kiitosta asiakkailta, voi iloitella sekä heidän puolestaan että omasta onnistumisestaan," asialleen omistautunut mies summaa.

Fanatismiako? Tavallaan, siitä parhaasta päästä ja hyvän asian puolesta. Kun aatteen rinnalle nousee perfektionistin halu huippuruoan valmistukseen, Ilveksen ravintoloiden tulevaisuus näyttää hyvältä. Ja mikä parasta: Ahlmanista on kehittyneessä lähiruoan keskus Pirkanmaalla ja Pirkanmaasta koko Suomen lähiruokalähtöisen toiminnan sydänalue.

KYYTTÖ ON LÄHIRUOAN UUSI IKONI

Itä-Suomen Karjanjalostusyhdistys alkoi vuonna 1898 jalostaa itäsuomalaisia maatiaiskarjaa (ISK) eli kyyttöjä. Ne ovat yksi Suomen kolmesta maatiaiskarjarodusta.

"Kyyttöiden" tuntomerkkejä ovat sarvettomuus eli nupous sekä selän, vatsan ja pään valkea väri. Kyljet ovat yleensä punaruskeat. Eläimet ovat ketteriä, hyväluontoisia mutta itsepäisiä.

Syksyllä 2007 kyyttöjä oli vain noin 450. Se lasketaan uhanalaiseksi eläinroduksi. Kyyttö maito on hyvin valkuaispitoista ja sen

juustoutumisominaisuudet ovat poikkeuksellisen hyvät. Tuotos on alhainen, mutta maito on kasvattajien mukaan kuin voimakasta tiivistettää.

Sota-aikana kyytöt joutuvat kahdesti evakkotielle. Rauhan tultua rotu sekoittui pahasti mm. ayshire-nautojen kanssa. 1960-luvulla sitä alettiin jalostaa friisiläisrotuun risteyttämällä. Rotuja sekoittamalla yritettiin kehittää tuottavampi rotu, "suomenkarja". Alimmillaan maatiaisrotujen osuus Suomen naudoista oli enää 2,5%.

1980-luvulla vankilamaatiloja alettiin käyttää maatiaisrotujen kasvatustiloina ja elävinä geenipankkeina. Kyyttölehmä arvioidaan olleen enää noin viisikymmentä. Vuonna 1984 taiteilija Miina Äkkijyrkkä järjesti nautavaelluksen Siilinjärveltä Helsinkiin kannanottona suomenkarjan puolesta.

Vuonna 1996 Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus kehitti kyyttöjen suojeleohjelman, johon kuului pakastetun geenipankin kokoaminen.

Vuonna 2003 kyyttöjä alettiin EU-tuen turvin käyttää perinnemaisemien hoitoon.

2000-luvun alkuvuosina kyyttölihan mureus ja maku "keksittiin uudelleen". Laaturavintoloiden keittiömestarit kiinnostuivat raaka-aineesta.

Keväällä 2007 Sukevan vankilamaatila päätettiin lopettaa. Kyyttöjen pelastamiseksi kerättiin nopeasti yli 5000 nimen adressi. Media innostui kyyttöistä, ja laaturavintolat alkoivat hankkia sen lihaa ja maitoa suoraan tuottajilta.

Talvella 2008 Sukevan vankilatilaa elävä geenipankkikarja sijoitettiin pääosin Kainuun ammattioppilaitoksen ja Ahlmanin opiston maatiloille – samana päivänä kun vankilamaatila lopetettiin. Päätöstä edelsivät jatkuvat kiistat oikeusministeriön ja maa- ja metsätalousministeriön välillä.

Vuonna 2008 kyyttölihaa maistatettiin keittiömestareille mm. Berliinissä, Pariisissa ja Kööpenhaminan Nomassa. Kyyttö sai innostuneen ja ihailevan vastaanoton.

Lokakuussa 2008 kyyttö "valloitti maailman". Se sai ison huomion maailmanlaajuisessa lähiruoan ja kestävä kehityksen sekä eettisen gastronomian suur tapahtumassa Terra Madressa. Kyyttöjen puolesta puhujina Piemonten "Äiti Maassa" toimi Ahlmanin maatilamestari Harri Ala-Kapee ja Heikki Ahopelto.

Markus Maulavrran tämänsykyisellä Sakanvierailulla maisteltiin sekä kyyttöä että uhanalaista nautaserkkua, lapinsonnia.

Teksti Christer Lindgren. Kuvat Liisa Valonen.

10+ Kiehuu! aktivoi kokit tekemään kulttuuria



Christer Lindgren vastaa projektikokonaisuudesta, Masuunin Heikki Ahopelto tärkeästä lähiruokateemasta.

Uusi ruokaprojekti 10+ Kiehuu! lähti syyskuussa liikkeelle lehdistö- ja kutsuvierastilaisuudella, jossa muun muassa vertailtiin kolmea ranskalaista, eri tavoin kypsennettyä kaviaaria. Kun projekti elokuussa 2010 päättyi, tastinglusikoissa on jo kokonaan suomalaisia sampikaviaareja.

10+Kiehuu! on riippumaton kahden vuoden projekti, johon on saatu mukaan lähes kaikki maan huippukokit ja koko joukko muita kulttuuriaktivisteja. "Tarkoituksena ei ole myydä, markkinoida tai viedä mitään, vaan keskittyä kokonaan ruokakulttuurin kehittämiseen," projektin isä, toimittaja Christer Lindgren korostaa.

"Kymppiplus" muodostuu 8–10 kiinnostavasta ruokatapahtumasta ja syksyllä 2010 Otavan kustantamasta yli 400-sivuisesta kirjasta, jonka aiheena on uusi suomalainen keittiö. 10+ -nettisivusto valmistui ja avautui lokakuun alussa osoitteessa www.kiehuu.fi.

Kulttuuriprojektina 10+ Kiehuu! perustuu tukevasti omille arvoilleen: tekemisen intohimolle, innovatiivisuudelle, ekologialle ja eettisyydelle. Suomalaisten makujen korostamisen ohessa se kannustaa myös terveyteen kansainvälisyyteen.

Kaviaarin ohessa maisteltiin 10+ -kokkien

valmistamia herkkuja kypsennetyistä kyyttömaitojuustoista villisian niskaan ja matsutakekeitosta suklaa-villimarjapraliineihin.

Projektin huipentuva julkaistava teos antaa Christer Lindgrenin mukaan ensimmäistä kertaa laajan, ajantasaisen kuvan suomalaisesta gastronomiasta. Englanninkielisenä laitoksena se voi entistä paremmin edustaa sivistysmaa Suomen ruokakulttuuria maailmalla.



Neljän kokien avajaisherkut innostivat kiittäviin kommentteihin. Tässä yrttiohjelmaa vetävän Antti Ahokkaan suolaista tuulihiutut, maustajina konjakkia, tryffeliä, nokkonen ja vuohenputki.

Ilo tutustua uudelleen.



ilo

design Inkeri Leivo

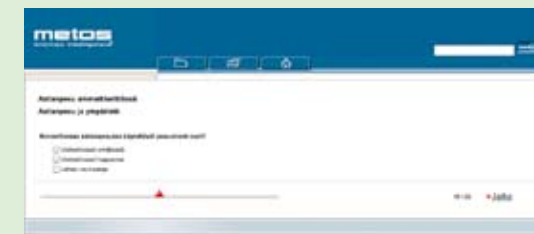
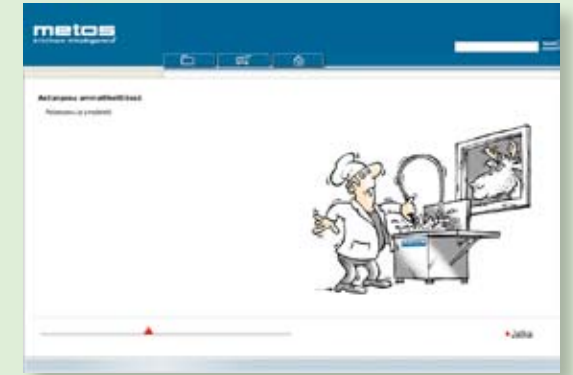
Arabian Ilo-astiat tuovat hyvää mieltä kaikkialla, missä astioilta edellytetään ammattilais-tason toimivuutta. Käytännöllinen muotoilu ja iloiset väriraidat sopivat moneen käyttöön, kaikenikäisille. Nyt sarjan uututena mukit, joilla voit täydentää entisiä astioita ja yhdistellä niitä kaikkiin Ilon väreihin. Mukit ja lautaset toimitamme heti varastosta.

Testaa tietosi netissä

Metoksen koulutustarjonta on täydentynyt nettisovel-luksella, joka tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avatusta Testaa tietosi -osiosta löydät Astianpesu ammattikeittiössä nimisen tietopaketin, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testistä tehokkaan oppimisvälineen.

Testin kesto on noin puoli tuntia ja sen päätteeksi voi tulostaa itselleen todistuksen suorituksestaan. Keräämämme palautteen perusteella teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittiön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittiössä -testin löydät kotisivuiltamme www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2008 aikana pelin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



Astianpesu ammattikeittiössä

Tervetuloa Metoksen nettikurssille, jonka teemana on astianpesu. Tämän materiaalin tarkoituksena on sekä testata vastaajien osaamista että antaa käytännön vinkkejä ja apua ammattikeittiöissä tapahtuvaan koneelliseen astianpesuun. Materiaali on tehty monivalintakysymysten muotoon. Saat vastauksista välittömän palautteen, jolloin asiat jäävät tehokkaasti mieleen.

Päiset alkuun täyttämällä oheiset perustiedot. Halutessasi voit tulostaa itsellesi todistuksen suorituksestasi. Otamme erittäin mielellämme palautetta materiaalista. Palautteen voit antaa lopussa olevalla lomakkeella. Kaikkien vastaajien kesken arvomme joka kuukausi yhden Iittalan tuotepaketin.

Oppimateriaali on kerätty siten, että se vastaisi mahdollisimman hyvin markkinoilla olevia ammattikäyttöön tarkoitettuja pesukoneita. Tarkemmat tiedot kunkin astianpesukoneen tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön saat kyselyn pesukoneen omista käyttöohjeista. Tätä oppimateriaalia ei ole missään olosuhteissa tarkoitettu kumoamaan minkään markkinoilla olevan pesukoneen omia käyttöohjeita.



Sokos Hotel *Flamingo* sai lentävän lähdön

Syyskuun alussa avattu Flamingo kertoo olevansa Suomen suurin viihdekeskus. Vantaalle kauppakeskus Jumbon viereen rakennettu keskus tavoittelee vuosittain kolmea miljoonaa kävijää. Kokonaisuuteen kuuluu muun muassa valtaisa vesipuisto, kylpylämaailma, hyvinvointi-, fitness- ja

terveyspalveluja, 20-paikkainen keilarata, minigolf, 900 paikkaa käsittävä elokuvakeskus, ravintolamaailma, yökerho, showravintola ja peliklubi sekä hotelli.

Flamingo on pystynyt hyödyntämään uutuu-denviehätyksensä erinomaisesti. Vilkas kävijä-virta on näkynyt myös Sokos Hotel Flamingossa, jonka 309 huonetta ovat täyttyneet kiitettävän hyvin heti alkumetreiltä lähtien.

Metos Uutiset kävi tutustumassa hotellin yhteydessä palvelemaan 270-paikkaiseen ravintolaan, joka muuttuu aamiaistarjoilun jälkeen kokousvieraiden lounaspaikaksi. Käytävän toiselta puolelta löytyy S-ryhmän toinen ravintola, Amarillo.

Haastatteluhetkellä eletään lokakuista tiistai-päivää. Täyteen myydyssä hotellissa oli erityisen paljon syyslomaa viettäviä lapsiperheitä. Keittiöpäällikkö **Jyri Saarisella** pitää kiirettä, sillä erilaista säätämistä riittää edelleen. Vaikka takana on vasta viisi täyttä työviikkoa, saa



Keittiöpäällikkö Jyri Saarisella (viereisellä sivulla) uskoo viihdekeskus Flamingon houkuttelevan asiakkaita kaikkina vuodenaikoina. Sokos Hotellin keittiöön on hankittu varustus, jolla voidaan valmistaa ruoat sekä aamiaiselle, että hotellin kokousasiakkaille.

keittiöpäällikkö kuitenkin raivattua kalenteristaan haastattelulle ja valokuvaukselle aikaa. Jyri Saarinen kertoo tiiminsä joutuneen todelliseen tulikasteeseen.

- Myynti on kyllä ylittänyt kaikki odotukset ja budjetit ovat menneet kerralla uusiksi. Erityisen yllättynyt olen ollut kokouspaketeista, jotka nekin menivät heti kuin kuumille kiville.

HOTELLIURALLA

Perhossa keittiömestariksi opiskellut 45-vuotias Jyri Saarinen ehti valmistuttuaan työskennellä muutamassa ravintolassa ennen kuin löysi nykyisen kutsumuksensa, hotelliravintolat. Erityisenä alan korkeakouluna hän mainitsee 13 vuotta kestäneen työjakson Sokos Hotel Vantaassa.

- Aloitin siellä vuonna 1992. Olimme aika moisen haasteen edessä. Elettiin keskellä lamaa ja olimme juuri muuttamassa paikan liikeidea. Flyngeli ja valkoiset liinat saivat lähteä ja panostimme viihteseen. Rohkea veto, mikä osoittautui melko pian onnistuneeksi ratkaisuksi.

Hieman samanlaisessa pioneerihengessä kehitetään myös Flamingon ravintolapalveluja, sillä keskukselle ei ole Suomessa saman kokoluokan esikuvia.

- Tämähän ei ole mikään kauppakeskus Jumbon jatke, vaan viihdekeskus, jonne tullaan varta

vasten ja ollaan joskus pidempiäkin aikoja. Meidän budjetissa ei ole hiljaisia kuukausia, vaan asiakkaat löytävät tänne vuoden ympäri, Jyri Saarinen selvittää.

Erityisen haasteen toiminnalle aiheuttaa se, että palvelujen tarjoajina on monta eri yritystä. Alkukuukausina opettelua on riittänyt niin yrityksillä kuin asiakkaillakin.

- Yleensä hotelli kyllä hallitsee omaa kiinteistöään, mutta täällä maton raja kertoo kenen alueella ollaan. Meidän respa on viihdekeskuksen tuloalassa ja ihmiset saattavat luulla sitä yleiseksi tietotoimistoksi ja tilailla yöllä ravintolasta lähdeytään takseja, Jyri Saarinen hymyilee.

SÄPINÄÄ AVAJAISISSA

Jyri Saarisen uralla Flamingo on ensimmäinen kokonaan uuden paikan avaus. Hän kertoo avajaisrumban opettaneen, että riittävän tarkat ennustukset ja suunnitelmat ovat kullan arvoisia siinä vaiheessa, kun paikka avataan asiakkaille. Kun 270 hengen salissa käy 700 aamiaisivierasta ja reilun tunnin siivoustauon jälkeen paikan täyttää 300 kokouslounastajaa, on selvää, että askelmerkkien on sovittava yhteen.

Kahdessa ravintolassa työskentelee yhteensä 15 keittiöammattilaista. Oman jännityksensä avajaisiin toi se, että keittiön päästiin tuomaan tava-

roita vastaa kolme päivää ennen h-hetkeä.

- Meidän porukka on kyllä venynyt uskomattomiin suorituksiin. Tällä hetkellä painopiste on siinä, että asiakkaat ovat tyytyväisiä ja saamme pidettyä palvelulupauksemme. Kun toimintaan tulee enemmän rutiineja, niin sitten lähemme kehittämään keittiön prosesseja.

- Ravintolatoiminnan kannalta suurin haaste tällaisessa toimitilassa on erikoinen logistiikka. Tavarat tulevat rakennuksen toisessa päässä sijaitsevaan yhteiseen laituriiin, jossa sijaitsevat myös yhteiset jätteenlajittelupisteet. Omat varastotilamme ovat rajoitetut, joten meidän pitää olla todella tarkkana miten esimerkiksi kuivavaraa tilataan.

Jyri Saarinen kehaisee ketjutoiminnan näyttäneen tehonsa siinä vaiheessa, kun listoja suunniteltiin. Hotellin kokouslounaiden kolmen viikon kiertävä lista on poimittu ketjun manuaaleista samoin kuin aamiaisenkin tarjonta.

- Saimme toiminnan tehokkaasti käyntiin, kun kaikkia ei tarvinnut miettiä raaka-aineista ja niiden hankintalähteistä saakka alkaen. Ensimmäiset listat jouduttiin toki tekemään kesällä aika sokkona, mutta nyt olemme todella tarkkaan kartalla siitä mitä asiakkaat haluavat ja kuinka voimme nuo tarpeet täyttää.

Juho Mäyry





La Famiglia Sir Eino ja Sisu

Center-Inn laajensi keskustasta kehille

Viereisellä sivulla vasemmalla ylhäällä La Famiglia, vasemmalla alhaalla Sir Eino ja tässä alla SISU. La Famiglian salissa voi seurata kokkien työskentelyä.



Center-Inn on suurelle yleisölle tuntematon yritysnimi, mutta Helsingin ravintolaelämään pehentyneille 15 eri toimipistettä käsittävän ketjun paikat, kuten Raffaello, Michelle ja König kertovat paljon.

Vanha sananlasku kertoo, että omenapuusta ei putoa kauas. Center-Inn on osoittanut tämän vääräksi - se on kasvanut **Eila Kuurman** vuonna 1983 perustamasta Omanapu-ravintolasta 15 toimipistettä käsittäväksi yritykseksi, joka tekee noin 17 miljoonan euron liikevaihdon. Ketjun omistajina ovat olleet vuodesta 2007 lähtien **Henri Klimscheffskij** ja kaksi Citymarket-kauppiasta **Matti Himberg** (Jumbo) ja **Toni Pokela** (Iso Omena).

Kaikki Center-Inn -ketjun ravintolat ovat aikaisemmin sijainneet "Helsinki kymppiä". Loka-kuussa avattu viihdekeskus Flamingo toi ketjun ravintolat voimalla kehä kolmosen tuntumaan. Center-Inn on toiminut hankinnoissa ketjumaisesti, mutta uusia paikkoja ei ole tehty monistamalla. Jokaisella ravintolalla on ollut tunnetusti vahvasti oma identiteettinsä.

- Flamingoon valitsimme kahteen paikkaan Hel-

singistä tutut nimet. Sir Eino on aikuiseen maakuun istuva pub ja La Famiglia taas amerikalialainen ruokaravintola. Kun saimme touko-kuussa viihdekeskuksesta vielä yhden liiketilan lisää, niin päätimme tehdä sinne sporttibaarin, joka sai aivan uuden nimen Sisu. Näiden lisäksi meillä on vielä kylpylän puolella myyntipiste, yrityksen keittiötoiminnan johtaja **Ismo Tuominen** selvittää.

PLUSA TARJOLLA

La Famigliassa tarjotaan Ismo Tuomisen mukaan konstailematonta ruokaa. Raaka-aineet tunnustaa hyvin ja annokset ovat sen verran kookkaita, että harva on lähtiessään valitellut nälkänsä. Konstailematon on myös **Erkki Koiviston** (S-Idea Oy) käsialaa oleva sisustus, joka taipuu niin pidempiin illanistujaisiin kuin hieman kii-reisempiin lounashetkiinkin.

- Meillä ei mielellään kategorisoida ravintoloita, mutta jos pitää jotakin sanoa, niin tämä on sitten sellainen "casual plus". Vaikka nimi on sama kuin keskustan paikalla, niin listoissa on yhteistä vain noin 10 prosenttia, Ismo Tuominen kertoo.

Casual plussan lisäksi Center-Inn tarjoaa Flamingossa käyville asiakkailleen myös K-ryhmän plussapisteitä.

- Asiakkaat ovat ottaneet korttiyhteistyön hyvin

vastaan. Jatkossa plussakortti tulee myös Helsingin toimipisteisiin.

TEHOKEITTIÖ

La Famiglia on tyyppillinen nykyaikainen ruokaravintola, jossa asiakaspaikkojen määrä on pyritty maksimoimaan varustamalla keittiö tehokkailla ja monitoimisilla laitteilla. Kylmätilan tarve on ratkaistu siten, että keittiössä on käsivarastot ja isot kylmä- ja pakastehuoneet on sijoitettu alakertaan.

Kolme Metos SelfCooking Centeriä, kombipata ja kaasutoimiset liedet saavat kyytiä, kun käymme "tsemppaamassa" keittiöväkeä puoli tuntia ennen kuin lounasasiakkaat täyttävät salin.

- Itse olen kaasuliesien ystävä ja olin iloisesti yllättyneet, kun kuulin, että rakennukseen saatiin liitääntä. Pata palvelee meillä lähinnä kastikepohjien valmistuksessa. Pidämme siitä kiinni, että ne tehdään itse, Ismo Tuominen linjaa.

Alkukuukausien myynti on yllättänyt myös La Famigliassa positiivisesti ja salin 244 asiakaspaikkaa ovat olleet ahkerassa käytössä. Keittiöstä saa ruokaa kello 24 saakka ja volyyymi on noin tuhat lautasta päivässä. Varsinkin viikonloppuisin ruokailijoita on ollut jonoiksi saakka, jolloin baaritiski on tarjonnut viihtyisän odotuspaikan.

Italialaisravintolassa kun ollaan, niin listal-

ta löytyy tietysti myös pizzaa. Ismo Tuominen kertoo Metos SelfCooking Centereiden pizza-konseptin soveltuvan heidän käyttöönsä erinomaisesti. Pizzat tehdään luukun vieressä olevalla kahdella SelfCooking Centereillä, jotka palvelevat ennen lounasajan alkamista muun muassa lisäkkeiden kypsennyksessä.

ARJEN EKSTRAA JA MALLIA MAAILMALTA

La Famiglian kallein annos maksaa 24,90 ja ketjun ateriaseteleillä lounastaa viikolla alle yhdeksän euron. Ismo Tuomisen mukaan asiakkailta ei lähdetä hakeman viimeistä hintaa, vaan kate tehdään mieluummin volyymilla. Listoja uusittaessa muutammat vanhat suosikkiannokset pitävät uskollisesti pintansa.

- Joku annos saattaa olla hyvinkin 15 vuotta myydyimpien joukossa ja tietyt trendiruokat kiertävät nopeammin. Yhteen aikaan fetajuustosalaatti oli aivan hitti, kunnes kaikki alkoivat tehdä sitä kotona. Nyt vastaavaa arjen ekstraa tarjoaa esimerkiksi vuohenjuustosalaatti.

Uusia annoksia ja ravintolakonsepteja käydään tässäkin ketjussa katsomassa ulkomailla. New York, Chicago ja Lontoo tulevat listalla ensimmäisinä, kun kysytään minne kannattaisi lentää.

- Alkutyöhön pitää panostaa ja tehdä suunnitelma valmiiksi, sokkona saa harvoin mitään irti. Joku on joskus kateellisena sanonut, että on sulla hieno duuni. Voin kyllä paljastaa, että käy työstä katsastaa seitsemän ravintolaa päivässä ja syö tai juo joka paikassa jotakin. Neljän päivän jälkeen alkaa olla aika puhki.

Eli Ismo Tuominen on niitä turisteja, jotka kuvaavat digikameralla annoksia ja ruokalistoja ja kurkkivat salaa keittiön puolelle?

- Kun menet vaikkapa Italiaan, niin vieraille esitellään kaikki innokkaasti kellarista vintille. Toinen ääripää ovat tietyt ketjut, joissa on tarkat säännöt, että mitään ei kerrota. Eli tilanteen mukaan mennään.

KASVUSUUNNITELMIA

Vuonna 1992, Raffaellon keittiömestarin pestin kautta yrityksen palvelukseen tullut Ismo Tuominen on eräänlainen moniottelija, joka vastaa ketjun raaka-aine- ja laitehankinnoista sekä vetää kaikki uusien paikkojen avaukset. Maantieteellinen rajaus pääkaupunkiseudulle mahdollistaa paitsi tehokkaan logistiikan, niin myös sen, että talon ylin johto on mukana raadissa, joka päättää listoista

Keittiöiden esimiesten rekrytoinnit kulkevat Ismo Tuomisen kautta. Flamingossa keittiöpäällikkö löytyi ketjun sisältä, kun Omenapuun **Jukka Finni** oli valmis ottamaan uuden haasteen vastaan.

- Alan osaajista on toki pulaa, mutta Flamingoon löysimme sitoutuneen porukan. Ja lisäksi vielä palkattiin, kun volyyymi oli ennakoitua suurempi. Meillä on hyviä kokemuksia oppilaitos-

yhteistyöstä. Vaadimme harjoittelijoilta paljon ja meillä pääsee tekemään hommia, joista myös oppii jotakin. Moni näistä nuorista on koulut käytyään tullut meille hommiin., Ismo Tuominen kertoo.

Laajentuminen Helsingin ulkopuolelle on määrätietoinen askel kohti suurempaa Center-Inn Oy:tä. Yrityksen tavoitteena on kasvaa Suomen suurimmaksi yksityiseksi ravintolaketjuksi. Tuohon päämäärään tarvitaan yrityskauppoja sekä reviiirin laajentamista valikoituihin maakuntakeskuksiin.

Juha Mäyry

Keittiötoiminnan johtaja Ismo Tuominen La Famiglian edessä.

Näkymä salista La Famiglian avokeittiöön. Ylimääräistä tilaa ei täältä löydy, kun lounasaika alkaa lähestyä.



Prosessiajattelu valtaa alaa

- kukahan lisäsi kalakeiton
tämän päivän lounaslistalle

Sana "prosessi" toi ainakin minulle vielä kymmenen vuotta sitten mieleen lähinnä selluloosateollisuuden. Tänä päivänä törmäämme prosesseihin ja etenkin niiden kehittämiseen mitä kummallisimmissa paikoissa. Välillä tuntuu että oli kyseessä mikä tahansa pienempikin asia kotona tai töissä se täytyy kuvata prosessiksi. Tämän jutun tekoakin "helpotti" se, että googlettamalla sanalle "prosessi" löytyi yli 1,5 miljoonaa osumaa. Onko koko juttu korkealentoista konsulttien ja johtoportaan höpinää vai kätkeytykö vierasperäisen, joskin kaikille tutun sanan taakse jotakin ihan oikeaa ja konkreettista?

Kovin uudesta asiastahan ei ole kysymys, ovathan prosessit ja niiden kuvaaminen esimerkiksi teollisuudessa olleet käytössä jo vuosikymmeniä.

Prosessiajattelu on vallannut muita aloja myöhemmin ja nykyään prosesseista puhutaan myös ammattikeittiöissä.

Lyhyesti sanottuna prosessi on sarja toisiinsa liittyviä toimintoja, jotka tuottavat määrättyyn lopputuloksen. Nyt kuulostaa jo paljon simpelimältä.

Pitäisikö sitten esimerkiksi lounaan valmistus, tarjoilu ja astioiden pesu kuvata prosessiksi, eikö se onnistu ilman turhaa paperinpyöritystäkin? Varmasti onnistuu, mutta prosessikuvauksesta saattaisi olla jotain hyötyäkin.

Jokaisen ammattikeittiön menestyksekkään toiminnan edellytyksiä ovat tyytyväinen asiakas, omistaja ja henkilöstö. Tehokkuus, laadunvarmistaminen, hyvä asiakaspalvelu ja hyvät työolosuhteet ovat aineksia tyytyväisyyden takaamiseen. Me keittiöihmiset kovin mielellämme puolustamme omaa toimialaamme väittämällä sen olevan jotenkin erilainen tai uniikki. Yhdessä asiassa olemme takuulla samassa veneessä kuin kaikki muutkin - tulevaisuuden turvaamiseksi toimintaa on kehitettävä jatkuvasti.

Kehittäminen ei kuitenkaan ole helppoa jos toimintoja ei ensin ole kirjoitettu auki, eli prosesseja ei ole kuvattu. Ilman prosessien kuvaamista kokonaisuus jää helposti sekavaksi mylläköksi,

jolloin sitä on vaikea hahmottaa ja oikeat, toiminnan kannalta olennaiset kehityskohteet jäävät tunnistamatta. Kehitystoimenpiteiden tuloksia on myös mitattava. Jos toimintaa ei ole ensin vakioitu, sitä ei voi mitata ja kehittää.

Keittiössä työskentelevien kannalta prosessien kuvaaminen auttaa selkeyttämään työtehtäviä ja tavoitteita. Työnteko on stressittömämpää eikä lumivyöryjä tarvitse juosta jatkuvasti pakoon. Työntekijöinä me kaikki arvostamme vapautta, mutta tuskin kukaan meistä haluaa työskennellä tietämättä mitä tarkalleen teemme ja mitä meiltä odotetaan. Uuden työntekijän perehdyttäminen on mainio pikatesti sille hallitseeko työjohto prosessit. Selkeä prosessikuvaus auttaa perehdyttämisessä ja säästää molempien aikaa. Jos kaikki keittiön tieto kulkee jonkun korvien välissä, on tiedon siirtäminen valtava haaste.

Prosessiajattelun merkitys korostuu uutta keittiötä rakennettaessa tai mittavissa uudistuskohdeissa. Prosessisuunnittelu auttaa hahmottamaan konkreettisemmin keittiön toimintoja, millaisia tiloja ja laitteita keittiöön tulisi suunnitella sekä määrittelemään henkilöstötarvetta. Prosessisuunnittelun avulla voidaan myös simuloida erilaisia tuotantovaihtoehtoja ja vertailla eri ratkaisuja ja niiden vaatimia toimenpiteitä keskenään.

Monimutkaisten kaavioiden laatiminen ja korkealentoiset selostukset eivät yksinään tuo mitään lisäarvoa. Asiat täytyy pitää konkreettisella tasolla niin että jokainen ymmärtää mistä on kysymys ja mihin prosessien kuvaamisella tähdätään. Kannattaa myös miettiä kuinka pieniin osiin prosessit kannattaa pilkkoa, ihan lillukanvarsiin ei pidä tarttua. Hyvänä nyrkkisääntönä on jääkiekkovalmentaja Juhani Tammisen teesi - Keep it simple!

Janne Tirkkonen

Kirjoittaja on Metoksen kehityspäällikkö, joka vastaa muun muassa keittiösuunnitteluprosessista

Metos ja Alpit



Itävallan Arlbergissä sijaitsevan Lechin alppikylän kupeessa paistatteleva Rud-Alpe -alppimaja on peräisin vuodelta 1750.



Rud-Alpen yli parisataa vuotta vanhan ulkokuoren alla sykkii huippumoderni ammattikeittiö. Avotuli on vaihtunut induktioon, vain käsityötaidot, reseptit ja raaka-aineet ovat jatkumo tulevaisuuteen.

Lech sijaitsee Itävallassa Vorarlbergin osavaltiossa. Itävalta koostuu yhdeksästä liittovaltiosta, joista tämä on kaikkein läntisin alkaen Sveitsin rajalta Bodenseen itärannalta. Lech on kylä, joka sijaitsee Alpeilla noin 1500 m merenpinnan yläpuolella. Täältä pääsee nousemaan hisseillä yhä ylempään ja matkaamaan suksilla myös naapurikyliin. Lech on paljolti myös julkisten ja ruhtinaallisten suosima talvilomakohde. Vuonna 2004 Lech valittiin Euroopan kauneimmaksi kyläksi.

Talviurheilulajeja sekä vaeltamista on Alpeilla harrastettu jo hamasta historiasta lähtien. Rud-Alpe on kylässä sijaitseva alkuperäiseltä iältään jo 250 vuotta vanha alppimaja, joka jo tuolloin

on syntynyt tarpeesta palvella ja majoittaa kuljettajia Alppikylien välillä. Yhä tänä päivänä se katselee ylpeänä lähes alkuperäisessä olemuksessaan vuorenrinteeltä alas Lechin kylään. Ruokaa ja juomaa on tarjolla myös tänäänkin, mutta päivitettyinä erittäin korkeatasoisilla ravintolapalveluilla. Syntyaikoinaan asiakkaana useinmiten olivat muulikaravaaneilla ohikulkevat matkajat eli tuonajan rahtarit. Tämä ja muut vastaavat paikat ovat hyvinkin olleet esikuvia nykyisille liikenneasemillemme. Eikä se vielääkään häpeä mittasuhteillaan. Tiet vaan nykyään kulkevat laaksojen pohjilla. Asiakkaina ovat tänään sukien päällä vapaa-aikaansa viettävät turistit ja alan harrastajat, jotka haluavat helliä itseään myös kulinarisilla nautinnoilla. Rud-Alpessa on sisällä 180 istumapaikkaa ja talon edessä mahtavalla näköalaterassilla 250 paikkaa, jotka myös katetaan ruokailua varten. Sesonkina annoksia myydään päivittäin noin 1200. Aurinko lämmittää keskitalvellaakin terassilla varsin tehokkaasti. Upeat näköalat avautuvat Alpeille

ja alhaalle laaksoon voi katsella kylän arkea. Henkeäsalpaaviin näkymin lisätään vielä annos ruokaa ja lasillinen hyvää viiniä. Aterian lomassa voit seurata riippuliitimien kaartelua aurinon säteiden lomassa alas laaksoa kohden. Säät vaihtelevat täällä nopeasti Alpeilla puhaltavien tuulien vaikutuksesta, joten koiranilmoista ei yleensä tarvitse päivää kauemmin kärsiä. Lunta saattaa tulla vuorilla lanteita myöten, mutta nastattomilla renkailla täällä kurvallaan ja pahimman yllättäessä lumiketjut pujotetaan renkaiden päälle.

Rud-Alpe tarjoaa asiakkailleen vielä erikoisuutenaan viinikellarin, jossa järjestetään maistatuksia ja illanistujaisia ammattilaisten johdolla. Viinilaatuja löytyy kellarista noin 400. Asiakkaan viettäessä aikaansa 1700-luvulta periytyvissä tiloissa, astuessamme salin heiluriovista keittiön puolelle siirrymme ajassa välittömästi vuoteen 2008. Rosterikaton ja valkoisten laattojen ympäröimät, uusimmalla induktiotekniikalla varustetut saarekkeet ovat kokkien ahkerassa käytössä. Turhalta juomapullojen roudaukselta



Tässä baarissa eivät lasit paljon kilise, vaikka lumivyöry pyyhkäisisi katon yli. Baari sijaitsee Rud-Alpen keskellä pääovea vastapäätä. Jykevän tiskin molemmin puolin aukeavat ruokasalit.

on välttytty, kun kaikki juomat annostellaan automaatiolla suurtankeista letkuja myöten, kuten Itävallassa yleensä. Rud-Alpen ulkotiloissa oleva drinkkibaari on varustukseltaan myös täydellinen, ainoastaan laitteiden poikkeuksellisen ominaisuutena on lämmitys, jotta virvokkeissa säilyisi pakkaskeleilläkin oikea tarjoilulämpötila. Alppiravintoloiden muonatäydennykset kulkevat loppumatkansa yleensä kissan kyydissä tai hiihtohississä keinahdellen.

Mitenkä tämä sitten Metokseen liittyy. Rud-Alpen keittiö- ja baaritekniikka on Metoksen Itävaltalaisen tytäryhtiön, Metos GmbH:n toimittama. Itävallassa toimitaan samalla konseptillä kuin Suomessakin, konsultoidaan, suunnitellaan ja asennetaan avaimet käteen -periaatteella. Muistanette varmaan kaikki, että Itävallan kanssa liitettiin EU:n jäseneksi vuonna 1995. Seuraavassa lehdessä voisin tarkemmin kertoa suomalaisen ja itävaltalaisen keittiön eroavaisuuksista. Siihen saakka hyvää talvea ja aurinkoisia hiihtoretkiä kaikille talviurheilun ystäville.

Juha Björklund



Tämä baari ei jätä ketään kylmäksi. Frozen Icebar sijaitsee samalla vuorenrinteellä Rud-Alpen kanssa. Tännen pääsee suoraan kylän keskeltä hiihtohissillä. Jäävuoraus peittää kylmävetolaatikot. Ulkopuolella on aurinkoterassi, jossa suomalainen viihtyy paljon paremmin.

Uusi ympäristöystävällisempi salamanteri

Metos-salamanteri gratinoi, lämpösäilyttää ja kuumentaa. Mallissa OS 200 on portaaton korkeussäätö ja kaksi säädettävää lämpöaluetta. Kaasumallissa OSG 200 on valittavana viisi korkeutta, kaksi säädettävää lämpöaluetta ja siinä on sivuseinät. Infrapunalämmitteinen QTS-1 lämpeää kahdeksassa sekunnissa ja säästää jopa 79% energiaa verrattuna tavallisiin salamantereihin. QTS-1 käynnistyy automaattisesti kun lautanen asetetaan salamanteriin.

Kaikki mallit on mitoitettu GN1/1-astialle.



Metos QTS-1 -infrapunasalamanteri

Rakasta tuotteitasi

Metoksen tuotevalikoima on kasvanut lukuisilla tyylikkäällä kalusteisiin upotettavilla lasikkomalleilla. Tyylikäs ja pelkistetty muotoilu sekä lähes täysin lasiset rakenteet antavat tuotteelle parhaat myyntiedellytykset. Kalusteisiin upotettavat mallit antavat myös sisustajalle vapaat kädet toteuttaa salin sisustusta asiakkaan ehdoilla. Lasikkojen tekniset ominaisuudet ovat huip-

puluokkaa. Suuri staattinen jäädytyspinta-ala takaa tuotteelle tarvittavan säilytyslämpötilan ja tuoreuden. Rakenteet ovat selkeitä ja helposti puhdistettavia aina lauhdutintiloja myöten. Uusin kuvastomme kertoo lasikkovalikoimamme monipuolisuudesta ja mahdollisuuksista erilaisia tuotteita ja myyntitiloja silmälläpitäen.



Lämpölamput sisustuksen mukaan

Metos lämpölamppuja on saatavilla useilla eri varjostinmalleilla, -väreillä sekä kiinnitystavoilla. Myös lampun katkaisimen paikan voi määrittellä useaan paikkaan. Lämpölamput ovat itseasiassa osa avokeittiön ja ravintolasalin sisustusratkaisua. Lamput voi varustaa myös tavallisella polttimolla. Lämpösäilytykseen lämpölamput on varustettu 250 watin polttimoilla, mikä pitää kohdeannoksen hyvin tuoreena ja lämpimänä. Brass-värisävy on kirkas messingin sävyinen ja Nickel-värisävy on kirkas teräksen sävyinen. Lisää malleja www.metos.com.



Vasemmalla Techno K10, yllä Snacky WK ja alla yhdistelmälasikko Brillant KGW

metos
kitchen intelligence®



Metos VarioCooking Center®

Valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan Metos Centeriin tutustumaan uuteen kypsennysteknologiaan.



Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:

- pastakeitin
- rasvakeitin
- tehokas ja turvallinen pannu
- painekypsennin
- matalalämpökypsennin

Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsennyksestä ja keittolaitteiden monipuolisuudesta. Laitteen älykkään ohjausjärjestelmän ansiosta voit valmistaa vaativia tuotteita helpommin kuin koskaan ennen. Valitsen vain tuotteen ja määrittelin lopputuloksen – Metos VarioCooking Center® tuottaa haluamaasi laatua ja vapauttaa aikaasi keittiön muihin tehtäviin.

Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

www.metos.com

Opettajapäivät Metos Centerissä *kuudetta kertaa*

Marraskuun 11. päivä järjestetyt Opettajapäivät keräsi Metos Centeriin 70 opinhaluista ammattinopettajaa eri puolelta Suomea. Ohjelma rakentui demoista ja luennoista. Avausluennon piti ravintoloitsija Hans Välimäki, joka kävi esityksessään läpi alan virstanpylväitä ja pohdiskeli tulevia kehitysuuntia. Kahden Michelin tähden ravintolaa pyörittävä Välimäki sai lopussa vastattavakseen tukun opettajien kysymyksiä. Yksi mielenkiintoisimmista oli kysymys siitä, voiko huippukokki tupakoida? - En tiedä muista kokeista, mutta itselläni se ainakin turruttaa makuaistin. Silloin kun ol-

laan töissä, niin ei voi mielestäni tupakoida, oli Välimäen vastaus. Monen kuulijan kynä alkoi tässä vaiheessa tehdä muistiinpanoja, joten viesti lähti varmasti opettajien mukana alan oppilaitoksiin.

KUKKOPOJALLA KAUKAISIA KIRITTÄJIÄ

Muut luennot käsittelivät työpisteen suunnittelua, ammattikeittiön ekotehokkuutta sekä kahvilaitteiden huoltoa. Päivän ensimmäisessä demossa Metos VarioCooking Center ja vihan-

nesleikkuri laitettiin kovalle valmistamalla niillä mahdollisimman haastavia tuotteita.

Kerätyissä palautteissa mielenkiintoisimmaksi ohjelmaksi rankattiin seminaaripäivän viimeisenä ollut demo "Eksoottisia raaka-aineita meiltä ja muualta". Kimmo Nikon kasvattamat kotimaiset kukkopoijat saivat haastajakseen "kaukokuokaa", joka on tehnyt tuloaan niin vähittäiskauppojen kuin ravintoloidenkin tarjontaan. Metos SelfCooking Centerillä valmistettiin osallistujien maisteltavaksi antiloopin, kengurun, strutsin ja biisonin lihaa.

Juho Mäyry



Sisko Maunun ja Paavo Lintusen vetämässä demossa katsottiin muun muassa miten Metos VarioCooking Center valmistaa teräspinnalla kermakastikkeen ja miten erikoisterillä varustettu vihanneleikkuri suoriutuu appelsiineista ja mansikoista.



Laitteen näyttö opastaa montako pesu- ja huuhtelutablettia kulloinkin tarvitaan ja mihin ne annostellaan.

Uudistunut

Metos SelfCooking Center *huolehtii omasta toimintakunnostaan*

Vuonna 2004 Metos toi Suomen markkinoille yhdistelmäuunin seuraajan, ensimmäisen SelfCooking Centerin, jossa kypsäminen perustuu älykkäisiin kypsennysprosesseihin. Tämän tekniikan avulla haluttu kypsennystulos saavutetaan äärettömän helposti ja laatu on joka kerta yhtä tasaista.

Lokakuussa 2008 Metos SelfCooking Centeriin tullut uusi ominaisuus, CareControl, tuo samankaltaista helppoutta ja huolettomuutta laitteen toimintakunnon varmistamiseen. Metos SelfCooking Center on ensimmäinen yhdistelmäkypsennyslaite, jossa on täysin automatisoitu höyrynkehittimen kalkinpoisto ja puhdistustoiminto. CareControl huomioi paikallisen veden laadun ja seuraa höyrynkehittimen kalkinkertymää jatkuvasti. Tarvittaessa höyrynkehittimen puhdistuu täysin automaattisesti. Tämä auttaa pitämään laitteen aina toimintakunnossa sekä pienentää huoltokustannuksia.

LAITE OPPII KEITTIÖN RUTIINIT

Asennuksen jälkeen ensimmäisinä viikkoina CareControl "oppii", miten keittiö toimii, esimerkiksi päivittäisen käyttöajan ja käytettävät kypsennysprosessit. Näiden perusteella Care-

Control osaa ehdottaa käyttäjälle kulloinkin tarvittavia puhdistusohjelmia. Tämä auttaa saavuttamaan optimaalisen pesutuloksen mahdollisimman vähällä vedellä, pesuaineella ja sähkön kulutuksella.

TABLETEILLA PUHDASTA YMPÄRISTÖÄ SÄÄSTÄEN

Metos SelfCooking Center kuluttaa tutkitusti 10 - 20 % vähemmän sähköä kuin yhdistelmäuunit. Kypsennyslaitteiden käyttökustannuksia, energiatehokkuutta ja ympäristövaikutuksia arvioidessa kannattaa kiinnittää huomiota varsinaisen käytön lisäksi myös laitteiden puhdistukseen.

Täysautomaattinen CleanJetCare-puhdistusratkaisu käyttää käteviä pieniä puhdistustabletteja, jotka ovat yli 90 % biohajoavia. Tablettien ansiosta pakkausjätteen määrä ja esimerkiksi varastotilan tarve vähenee jopa neljäsosaan. Nestemäiset pesuaineet ovat pääosin vettä ja niiden kuljettaminen pitkiä matkoja lisää kustannuksia.

Kun tilaat puhdistusaineita Metos SelfCooking Centeriin, niin huomioithan, että huuhtelu-

ainetabletit ovat erilaisia uusissa ja vanhoissa laitteissa. Uuden laitteen tunnistaa siitä, että huuhteluainetableteille on oma annostelulokerokoko oven alla tai käsisuihkun vieressä (vaunumallit).

Juha Jokinen



Metos SelfCooking Center -puhdistusaineiden tilauskoodit ovat

Vuosimallit 2004 - 2008 lokakuuhun saakka
4214701 Puhdistustabletti 100 kpl
4214719 Huuhteluainetabletti 50 kpl

Vuosimallit 2008 lokakuusta lähtien
4214701 Puhdistustabletti 100 kpl
4215796 Huuhteluainetabletti CleanJet Care 100 kpl

Paavo
Lintunen
Metos
Centerin
keittiöpäällikkö



menetelmiä ja toimimaan elintarvikelainin ja -asetuksen mukaan.

PROTTO 10 HENGELLE

- 1,5 KG KUORITTUA MUUSIPERUNAA
- 1 KG KUORITTUA LANTTUA
- 800 G KUORITTUJA PORKKANOITA
- 700 - 800 G SUOLATTUAA TAI TUORETTA PORSAAKPOTKAA TAI HÄRÄNRINTAA
- SUOLAA
- MAUSTEPIPPURIA

Keitä liha Metos Proveno -kombipadalla melkein kypsäksi. Käyttämällä luullista lihaa saat paremman maun. Keitä tällöin liha täysin kypsäksi ja poista sen jälkeen luut. Pilko lantut ja porkkanat suurehkoiksi paloiksi ja lisää ne pataan. Peitä vedellä, mikäli lihasta tullut liemi ei riitä. Lisää maustepeppuria sekä suolaa mikäli käytät suolaamatonta lihaa.

Kun juurekset ovat puolikypsiä, niin lisää perunat ja keitä vielä noin 40 minuuttia. Kaada osa liemestä talteen. Aseta Metos Proveno -kombipadan lämpötilaksi 87° C ja käynnistä ohjelma numero kolme, eli muusinteko. Lisää tarvittaessa lientä. Tuote on valmis noin kahdeksassa minuutissa.

VARIOCOOKING CENTERISSÄ HAUDUTETTUJA JOULUMAKKAROITA

- 300 G PORSAAANLIHAA
- 300 G NAUDANLIHAA
- 300 G PORSAAANRASVAA
- 300 G KEITETTYJÄ PERUNOITA
- 2 DL PORSAAANLIHALIENTÄ
- 7DL KEITETTYÄ MAITOA
- 1 RLK SUOLAA
- 1 TL MURSKATTUA VALKOPIPPURIA
- 1 TL MURSKATTUA MAUSTEPIPPURIA
- 0,3 TL MURSKATTUA NEILIKKAA
- 1 TL INKIVÄÄRIÄ
- 1 RLK PERUNAJAUHOJA
- 2 M LUONNON- TAI KEINOSUOLTA

SUOLALIEMI

- 1 LITR VETTÄ
- 1 DL SUOLAA
- 0,5 RLK SOKERIA

Valmista makkaramassa Metos Pacojet -laitteella. Aloita pacoteeraamalla jääkappikylmät lihat ja perunat. Lisää myös muut raaka-aineet sekaan ja pacoteeraa massa vielä toisen kerran.

Täytä suoli makkaramassalla. Keitä suolaliemi ja anna sen jäähtyä. Aseta makkarat liemeen ja laita kylmä säilytykseen yön yli.

Hauduta makkarat Metos VarioCooking Centerissä prosessilla: Palaliha / "keittokorilla". Laitte täyttyy automaattisesti oikealla määrällä vettä. Voit lisätä keitinveteen haluamasi mausteet, esimerkiksi sipulia, laakerinlehtiä, pippuria ja neilikkaa. Kiinnitä keittokori telineeseen ja aseta kypsennysmittari yhteen makkaroista. Painiketta painamalla kori laskeutuu veteen. Ihanteellisen sisälämpötilan saavuttamisen jälkeen kori nousee automaattisesti vedestä.

Jos haluat makkaroille sopivan kastikkeen, niin persilja-piparjuurikastike sopii tähän mainiosti.

KARDEMUMMASORBETTI

- 2 KPL LIMEN MEHUA 2 HEDELMÄSTÄ
- 3 DL VETTÄ
- 1 RLK KARDEMUMMAA
- 150 G SOKERIA
- 600 G RUOKAJOGURTIA
- 1 KPL MUNANVALKUAINEN

Kiehauta kattilassa vesi, sokeri ja kardemumma. Anna jäähtyä kannella peitettynä. Poista kardemumma. Sekoita loppujen aineiden kanssa. Lisää viimeisenä kevyesti vatkattu valkuainen. Kaada sorbettimassa Metos Pacojet -sylinteriin ja laita se jäätymään. Tuotteen pitää jäättyä kauttaaltaan.

SAHRAMI-PUOLUKKABANAANIT

- 5 KPL BANAANIA
- 0,5 PSS SAHRAMIA
- 2 RLK KARAMELLIKASTIKETTA
- 0,5 DL VETTÄ
- 1 RLK TUMMAA ROMMIA
- 3 RLK MAKEAA PUOLUKKASURVOSTA
- 2 TL PUNAJUURILIENTÄ

Kuori banaanit ja leikkaa ne kahteen osaan. Jaa palaset kahteen vaikumipussiin.

Kaada puolukkasurvos ja punajuuriliemi yhteen pussiin. Kaada toiseen pussiin karamellikastike, rommi sekä vedessä kiehautettu sahrami. Vakumoi pussit Metos Gastrovac Eco -laitteella noin 40 millibaariin paineella.

Laita pussit Metos SelfCooking Centeriin ja kypsennä prosessilla: Oheisruoka / Höyrytetyt kasvikset / 65° C, 20 min.

Banaanit sopivat tarjottaviksi lämpiminä tai kylminä. Voit tarjoilla ne halutessasi pussiin muodostuneen kastikkeen kera.

Vakumoinnin etuna on se, että voit valmistaa herkkiä tuotteita, kuten banaaneja, omenoita ja luumuja valmiiksi varastoon. Tuotteen rakenne säilyy kiinteänä eikä väri pääse tummumaan.

PROTTOA JA JOULUMAKKARAA PUOLUKKA-SAHRAMIBANAANEJA, KARDEMUMMASORBETTI

Protto on tyyppillinen merimiesperinteistä kumpuava saaristolaisruoka. Kemiön saarella pidetään syksyisin markkinat, jotka tarjoavat mahdollisuuden prottojen maisteluun ja ostamiseen.

Protto -sana polveutuu mitä todennäköisimmin vironkielisestä sanasta pudru (puder=puuro, pudru=puuroa). Reseptin taustalla on perinteinen merimiesruoka, josta voi törmätä erilaisiin nimiversioihin, kuten lapkojs, lappskoj, lappkaus, lapkäs ja lobscouse. Nimen arvellaan tulevan englannin kielen sanoista lob (kömpelys) ja

course (ruoka). Siis kömpelysten ruokaa. Toinen tieto viittaa kansanojen tulevan merimiesruokaa. Laber (helppo) kauen (pureskella) – siis helppoa purtavaa.

Oli nimen alkuperä mikä tahansa, on kyseessä kuitenkin erittäin vanha merimiesruoka, jossa on käytetty kaikkea mitä laivan muonavarastosta on löytynyt. Eli suolalihaa ja perunaa, joskus muita juureksia. Ja tietenkin norjalaisilla oli kuivattua turskaa.

Laivakokkien perinteen mukaan ruuan rakenne pitää olla niin kiinteä, että hiiri pystyy kävelemään päältä uppoamatta, mutta kuitenkin niin pehmeää että sen voi levittää laivakorpuille. Kaikki kunnia perinteille, mutta suositamme käyttämään nykyaikaisempia arviointi-

Paavo Lintunen

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa tammikuun 2009 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauxin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähe-tykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.



Lea Eriksson 0204 39 4616
Seija Lesell 0204 39 4421
Arja Söderholm 0204 39 4466

METOS-ERIKOISPELLIT

Osta kolme, maksa kaksi, saat halvimmän kaupan päälle.

Metos	Koodi	alv 0%
Graniittimaloitu GN 1/1 40 mm	4154869	103
Leivonta- ja ruskistuspelti GN 1/1	4214733	alumiini, Teflon 72
Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1	4215309	180



Grillaus- ja pizzapelti (sama pelti - kaksi paistupuolta)



Leivonta- ja ruskistuspelti



Graniittimaloidut GN-astiat

OSTA KOLME, MAKSA KAKSI, SAAT HALVIMMAN KAUPAN PÄÄLLE

METOS-LÄMPÖLAMPUT JA -SÄTEILIJÄT

Lämpösäteilijässä on infrapunakvartsiputki ja neliasentoinen tehosäädin. Rakenne on ruostumatonta terästä. VL-malleissa on lisäksi kaksi työvaloa.

Säteilijät	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä 230V 1~	alv 0%
V-945	4181104	945x150x60	0,75 kW 10A	395
V-1250	4181106	1250x150x60	1,0 kW 10A	425
VL-1125	4181112	1125x150x60	0,8 kW 10A	475
Lamput	Koodi		Sähköliitäntä 230V 1~	alv 0%
HSK 1224 hissillä	4181120		0,25 kW 10A	265



HSK-lämpölamppu

Lämpösäteilijät, kiinnitys ketjulla (ketjut eivät sisälly toimitukseen) tai tason alle



alk. 395,- €

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	alv 0%
SET-75/2	4554070	765x585x800*	2 kpl	275
SET-75/2 Flat pack	4554218	765x585x800*	2 kpl	255

*kahvaan 900 mm

255,- €

Flat pack toimitetaan osina



Metos SET-75/2

275,- €

Valmiiksi koottu



385,- €

METOS MENUMASTER MIKROAALTOUUNI

Metos Menumaster MLD510SE-uunissa on sisävalo, lasiovi sekä helppokäyttöinen, valaistu säätöpyörä 10 sekunnista 10 minuuttiin. MLD510SE-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 1/2-200.

Metos Menumaster MLD510SE

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Kammio mm	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
MLD510SE	4133298	1000 W	369x400x221	560x483x344	230V 1~ 1,5 kW 10A	385

METOS-JÄTEVAUNU

Metos-jäteastia harmaata muovia. Irrallinen pyöräalusta ruostumatonta terästä. Kuulalaakeroidut pyörät, joista kaksi jarrulla, halkaisija 75 mm.

Metos	Koodi	Mitat	Tilavuus	alv 0%
JA60	4206034	285x555x660	60 l	120

120,- €



Metos JA60 -jätevaunu

745,- €



METOS-TEHOSEKOITIN

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

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

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
SB-4	4144807	270x365x445	230V 1~ 1 kW 10A hidas	745

Edulliset realisoititarjoukset

Uudistamme valikoimaamme ja teemme varastoon tilaa uusille tuotteille. Poistamme edulliseen realisointihintaan seuraavat tuotteet, joita on jäljellä muutamia kappaleita. Taulukoissa alennetut hinnat. Tarjoukset ovat voimassa niin kauan kuin tavaraa riittää.



ALE 30 %

YHDISTELMÄUUNI METOS CVM10E S

CVM-yhdistelmäuunin toiminnot ovat höyrykypsennys 100°C, säädettävä höyrykypsennys 65°C - 100°C, kiertoilma 65°C - 270°C, kiertoilma säädettävällä lisäkestutuksella 100°C - 270°C sekä yhdistelmätoiminto 100°C - 270°C. Kapasiteetti 10 x GN1/1-40 tai 5 x GN1/1-65, johdeväli on 65 mm. Termostaatti 65°C - 270°C. Ajastin 0-120 min tai jatkuva. Irrotettava paistomittari. Lisävaruste: johteikkokasetti 7 x GN1/1-65, johdeväli 93 mm. Uuni asennetaan lisävarusteena saatavalle jalustalle.

Metos	Koodi	Mitat mm	Sähkölaitantä	alv 0 %
CVM10E S	4210425	950x750x1150	400V 3N- 15,5 kW 25A	4 995

METOS -TARJOTINVAUNUT

Metos-tarjotinvaunut palautukseen. Tarjotinkoko on 430/530 mm x 325mm. Rungon rakenne on ruostumatonta terästä ja johteet ovat polypropeenia. Johdeväli on 125 mm. Johteiden päissä olevat korotukset estävät tarjottimien liukumisen kuljetuksen aikana. Kuulalakaeroidut pyörät, joista kaksi on jarrullisia. HUOM! Laminaatin väri vaalean harmaa / valkoinen (laminaatin voi kääntää)

Metos CVM10E S, jalusta on lisävaruste



ALE 40 %

Laminaattivuorattu vaunu TRT-20C ja TRT-10C päällä RST-lisätasot (lisävaruste). HUOM! Kuvasta poiketen laminaatin väri vaalean harmaa / valkoinen (laminaatin voi kääntää)

Metos	Koodi	Mitat mm	Tarjottimia	alv 0 %
TRT-10C	4554120	410x590x1570	10 kpl	640
TRT-20C	4554122	775x590x1570	20 kpl	950
Flat pack itse koottava	Koodi	Pakkausko	alv 0 %	
FP TRT-10C	4554264	1775x610x153		585
FP TRT-20C	4554266	1775x610x153		835
Lisävarusteet	Koodi	Mitat mm	alv 0 %	
RST-lisätaso	4554158	330x560x35		29

METOS -JÄÄ- JA PAKASTEKAAPIT

Metos S+ -kaapit ovat ammattikäyttöön suunniteltuja kestäviä ja varmatoimisia peruskaappeja. Kaapit toimivat jopa +43°C lämpöisessä ympäristössä. Digitaalinen näyttö kertoo jatkuvasti kaapin sisälämpötilan. Kaikki näkyvät sisä- ja ulkopinnat ruostumatonta terästä. Pyörästetyt sisänurkat. Automaattinen sulatus ja sulatusveden haihdutus. Itsesulkeutuvat ovet ja lukko. 4 kpl muovitetuista ritilähyllyjä.

Metos	Koodi	Tilavuus	Mitat mm	Sähkölaitantä	alv 0 %
Jääkaapit (0...+10°C)					
S+500R TN	4145450	470	600 x 800 x 2090	230V 1- 0,35 kW 10A	1 395
S+500L TN	4145455	470	600 x 800 x 2090	230V 1- 0,35 kW 10A	1 395
S+700R TN	4145465	600	700 x 800 x 2090	230V 1- 0,38 kW 10A	1 540
S+700L TN	4145460	600	700 x 800 x 2090	230V 1- 0,38 kW 10A	1 540
S+1400 TN	4145470	1200	1400 x 800 x 2090	230V 1- 0,70 kW 10A	2 346
Pakastekaapit (-21...-18°C)					
S+500R BT	4145473	470	600 x 800 x 2090	230V 1- 0,55 kW 10A	1 790
S+700R BT	4145480	600	700 x 800 x 2090	230V 1- 0,60 kW 10A	1 930
S+700L BT	4145475	600	700 x 800 x 2090	230V 1- 0,60 kW 10A	1 930

R=oikeakätinen L=vasenkätinen

Soita ja tee hyvät kaupat!



Lea Eriksson 0204 39 4616
Seija Lesell 0204 39 4421
Arja Söderholm 0204 39 4466

P.S. Tutustu myös Noutomyymälän realisointivaraston valikoimaan joko netissä (www.metos.com) tai käymällä paikanpäällä osoitteessa Metos Oy Ab, Ahjonkaarre, 04220 Kerava.

Palvelukortti

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

- Yhteystietoni ovat muuttuneet/.....lähtien
- Tilaan Metos Uutiset
- Tilaan kuvaston
- Lähетен palautetta

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

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

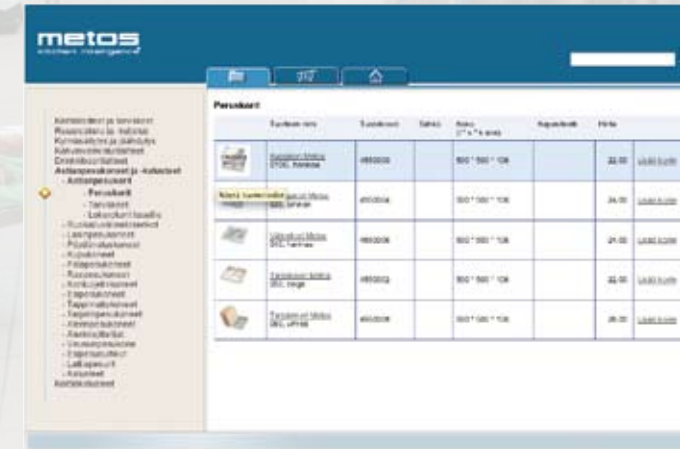
Lisätietoja / palautetta lehden tekijöille:.....
.....
.....

Vastaanottaja maksaa postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

tuotteet - hinnat - huolto - yhteystietomme - myyjät - palaute - sijainti - osoitteenmuutos - uutiset - ajankohtaiset

www.metos.com



Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme www.metos.com tuotteet/tarjouspyyntö-valikon alta

Uutta! Testaa tietosi netissä

Metoksen koulutustarjonta on täydentynyt nettisovelluksella, joka tarjoaa mahdollisuuden oppimiseen ja oman tason testaamiseen. Metoksen nettisivuille avatusta Testaa tietosi -osiosta löydät Astianpesu ammattikeittöissä nimen tietopakettin, jossa astianpesun keskeisimmät osa-alueet käydään läpi monivalintakysymysten kautta. Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tehokkaan oppimisvälineen.

Testin kesto on noin puoli tuntia ja sen päätteeksi voi tulostaa itselleen todistuksen suorituksestaan. Keräämämme palautteen perusteella teemme jatkossa vastaavia testejä myös muille ammattikeittöön laitteille ja prosesseille.

Astianpesu ammattikeittöissä -testin löydät kotisivuiltamme www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2008 aikana pelin hyväksyttävien arvosanojen (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.

tuotteet - hinnat - huolto - yhteystietomme - myyjät - palaute - sijainti - osoitteenmuutos - uutiset - ajankohtaiset



metos
kitchen intelligence®



*Hyvää Joulua ja
Onnellista Uutta Vuotta*

Kiitämme kaikkia yhteistyökumppaneita kuluneesta vuodesta. Perinteiseen tapaan emme lähetä joulutervehdyksiä, vaan lahjoitamme siihen varatun summan yhteiseen hyvään tarkoitukseen. Vuonna 2008 kohteena on Ensi- ja turvakotien liitto ry. Lahjoituksella hankitaan lapsille leikki- ja liikuntavälineitä yhdistyksen toimipisteisiin.



Ensi- ja turvakotien liitto ry