

metos

UUTiset

1-2017

Metos Oy Ab
Ahjonkaarre
04220 Kerava

www.metos.fi
Puhelin 0204 3913
ISSN 1238-9056

Fastfood & Café Ravintola 2017

8.-9. MAALISKUUTA | MESSUKESKUS, HELSINKI

Kierroksella keittiöissä

Clarion Aviapolis, Vantaa

Caverna, Helsinki

Pohjois-Karjalan keskussairaala

Hyvinkään Ravitsemispalvelut

Kontiolahden terveyskeskus

Kauppakeskus Valkea, Oulu

Topbox-ratkaisut kesäterassille



Vuoden Kokki 2017 valitaan
10.4. Rafla-messuilla Peurungalla

Timanttisen tyylikkää
Metos Diamante -ravintolalaitteet
Kevään tuoreet tarjoukset



SIVU 10 RAVINTOLA CAVERNA



SIVU 22 VUODEN KOKKI SEMIFINAALI

Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten toimitus: päätoimittaja Juha Jokinen, Marjo Ratinen, Susanna Myllys, Anna Pettinen. Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, news@metos.fi. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.fi tai soittamalla Metoksen vaihteeseen, numero on 0204 3913.



Painopaikka PunaMusta Oy

METOS UUTiset 1-2017

à la carte



UUTUUKSIA TÄSSÄ LEHDESSÄ

Metos Diamante -ravintolasarja	s. 23
Metos WD-8, iso kupuastianpesukone	s. 37
Metos Kopa -puuhiiliuuni	s. 39
Top Box -popup kalusteratkaisut	s. 40
Metos Tasty -lämpöhauteet	s. 41
Metos-pyykinpesukoneet	s. 43
Automaattiset sushilaitteet	s. 23

4 CLARION AVIAPOLIS

Syksyllä 2016 avasi ovensa Clarion-hotelliketjun kaksi ensimmäistä hotellia Suomessa, Helsingin Jätkäsaarella ja Vantaan Aviapoliksessa aivan lentokentän kupeessa.

10 RAVINTOLA CAVERNA

Luolaravintola Caverna tarjoaa häkellyttävän määrän erilaisia vaihtoehtoja sekä lounaalla että illallisella.

14 KURKISTUS RAVINTOLAAN

Café Ekberg • K-supermarket Tarmola • Fazer Café Kluuvikatu • Neste K Sipoonlahti



SIVU 4 CLARION AVIAPOLIS



SIVU 18 HYVINKÄÄN RAVITSEMISPALVELUT

16 POHJOIS-KARJALAN KESKUSSAIRAAN RAVINTOPALVELUT

Uudet tilat, uudet toimintatavat ja parempi ruoka. Pohjois-Karjalan keskussairaalan ravintokeskuksessa valmistetaan päivittäin lounas noin 600:lle henkilöstöravintolan asiakkaalle ja lähes 400:lle potilaalle.

22 VUODEN KOKKI JA VUODEN TARJOILIJAN SEMIFINAALI

Finalistit kumpaankin kisaan valittiin Helsingin messukeskuksessa Matkamessujen yhteydessä.

24 METOS MUKANA KAUPPAKESKUKSISSA

Kävimme Oulussa tutustumassa keväällä 2016 avatun kauppakeskus Valkean ravintoloihin ja kahviloihin.

30 HYVINKÄÄN RAVITSEMISPALVELUT

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy aloitti toimintansa helmikuun 2015 alussa. Hyvinkään sairaalan olemassa olevan keittiön yhteyteen entisiin keuhkavaraston tiloihin rakennettiin keittiön uusi laajennusosa.



SIVU 30 POHJOIS-KARJALAN KESKUSSAIRAALA



SIVU 44-45
TARJOUKSET

KEVÄÄN RAIKKAAT
LAITETARJOUKSET,
ESIM. SCC XS
JALUSTALLA JA
PELTIPAKETILLA!

5495,- alv 0%



Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 € (alv 0%). Satoja kuvastotuotteita nyt tarjoushinnoin: GN-astioita, sekoittimia, pesukoreja, mikroaaltouuneja jne. www.metos.fi

34 KONTIOLAHDEN RUOKAPALVELUT

Lähes 15 000 asukkaan Kontiolahden kunta sijaitsee Joensuun kupeessa. Kunnan ruokapalveluilla on kuusi toimipistettä. Vierailimme terveyskeskuksen yhteydessä olevassa yksikössä.

36 SOSEKEITOT KÄTEVÄSTI JA NOPEASTI KOMBIPADALLA

38 KOULUTTAJAN MATKASSA

46 METOS IOLIVING

Metos IoLiving tekee omavalvonnasta helppoa ja nopeaa.

Clarion Helsinki Airport

Nordic Choice hotelliketjun Clarion Suomeen

Suomeen rantautui syksyllä 2016 uusi hotelliketju Clarion. Aivan ajallisesti lähellä toisiaan avasi ovensa ketjun kaksi ensimmäistä hotellia: toinen Helsingin Jätkäsaareen ja toinen, Clarion Hotel Helsinki Airport, Vantaan Aviapolikseen aivan lentokentän kupeeseen. Hotellin ravintolapalvelukonseptien kehittäjänä taustavaikuttaja on ruotsalainen Marcus Samuelsson, joka on valmistanut ruokaa muun muassa Barack Obamalle.





Keittiön edessä on lankkupöytä, jonka ääressä ruokia voidaan maistella porukalla.



Baari on viihtyisä paikka rentoon jutusteluun tai ruokahalun herättelyyn.



Kitchen and table



Buffet-huone on valoisa. Jäähileallas korostaa herkullisesti ruoan omaa väriloistoa.

Hotelli sijaitsee aivan kehäradan Aviapolis-aseman vieressä. Junayhteys lentokentälle kestää kaksi minuuttia. Autolla ajoaika lentokentälle on viisi minuuttia. Helsingin keskustaan matkaa on 26 kilometriä. Junalla puolestaan pääsee vajaan viiden euron kertalipulla Helsingin keskustaan 30 minuutissa. Sijainti on siis oivallinen ja liikenneyhteydet varsin hyvät.

Hotelli kuuluu Nordic Choice -ketjun Clarion-konseptiin. Ulkoapäin hotellin mustavalkoiset värit ja säännölliset muodot tuovat mieleen lähinnä pianon koskettimiston. Samanlainen värimaailma tervehtii tulijaa hotellin tyylikkäässä aulassa. Ravintolatiloiissa tunnelma muuttuu ruskeiden sävyjen, puumateriaalien, sohvien ja nojatuolien myötä kodikkaan lämpimäksi. Kiiltoa ja valoa ravintolatalaan tuovat tyylikkäätsä valaisimet, baarin juomavalikoiman lasipullot sekä ravintolatilalla perällä sijaitseva avokeittiö. Tilaa, johon aamiaisen noutopöytä katetaan, leimaa taas tyylikäs mustan ja valkoisen värin liitto, jota tarjoilulinjastojen suuret jäähilealtaat sopivasti kristallisoivat.

Koska ollaan lähellä lentokenttää, niin tunnelma huokuu kansainvälisyyttä. "Meillä työskentelee tällä hetkellä keittiössä seitsemää eri kansallisuutta edustavia henkilöitä", keittiöpäällikkö **Mikko Hämäläinen** kertoo. Edustettuina kan-

sallisuuksina ovat Belgia, Filippiinit, Irlanti, Romania, Uusi-Seelanti, Venäjä ja tietysti Suomi. Rento kommunikointi tehdäänkin tuon tuosta luontevasti englannin kielellä.

FUN DINING

Choice-ketjulla on usein kaupungin keskustojen ja lentokenttien lähellä kitchen and table -konseptin mukaisia ravintoloita. "Meillä tämä näyttäytyy eräänlaisena New Yorkin Manhattanin ja suomalaisen ruokakulttuurin, kuten lähi- ja luomuruoan kohtaamisena. Itse kitchen and table -konsepti on **Marcus Samuelssonin** luoma", Mikko Hämäläinen kertoo ja jatkaa: "Kutsumme tätä nimellä fun dining. Se tarkoittaa sosiaalista syömistä, jossa vähän hullutellaan annosten ja ruoan kanssa. Tarjolla on paljon erilaisia makupaloja."

Aivan avokeittiön edessä onkin pitkä lankkupöytä, jonka ääreen mahtuu kymmenen hengen seurue istumaan, maistelemaan ja jakamaan makukokemuksia toisilleen.

Keittiöpäällikkö Mikko Hämäläinen kertoo, että noin 70% ruokalistan sisällöstä tulee ketjulta ja noin 30% on suunniteltu paikan päällä yhdessä keittiöhenkilökunnan kanssa. Myös lounas ja suosiotaan kasvattava brunssi ovat Hämäläisen



Mika Pellikainen arvostaa VarioCooking Center ME311 tehokkuutta ja nopeutta.

omissa käsissä. Erikoismenut tehdään yhdessä Marcus Samuelssonin kanssa. Esimerkiksi kiitospäivän menu (Thanksgiving day), on kansainväliselle ketjulle iso juttu. Meillä Suomessa se on vielä uusi asia, mutta siihen Mikko teki kuitenkin oman menunsa.

Kitchen and tablen ruokalista on kohtuullisen suppea. Listalta löytyy pari jaettavaa vaihtoehtoa, kuten ribsit ja kokonainen kana. ”Ribsit savustamme itse savustuskaapissa”, Hämäläinen kertoo. Ruokalistan keustosuosikki on tietysti myös burgeri. Mikko Hämäläisellä on kymmenien vuosien kokemus alalta. Clarion järjesti ennen hotellien avausta näyttävän rekrytointikampanjan, mutta oikean henkilöstön löytämisessä omat ja tuttujen verkostot ovat edelleen tärkeitä.

KOKOUKSIA JA TAPAHTUMIA

Hotelli Clarion Helsinki Airportissa on 258 huonetta ja 12 kokoustilaa. Se tarjoaa siis hyvät puitteet monenlaisille tapahtumille ja tapaamisille. Noin 100 hengen kokouslounaita menee jo kolmesti viikossa. ”Yksityistilaisuuksiakin olemme pitäneet jo ihan mukavia määriä”, Hämäläinen kertoo mainiten esimerkiksi 150 hengen juhla-

buffetin, jonka he juuri lähiaikoina olivat asiakkaalleen järjestäneet.

Vuodenvaihteen oivallus tarjota koiranomistajille ja heidän lemmikeilleen rauhallinen vaihtoehto vuodenvaihteen juhlapaikaksi onnistui yli odotusten. Hotellissa arveltiin noin 50 koiranomistajan tulevan lemmikkeineen, mutta määrä nousikin yli kaksinkertaiseksi. Lähellä lentokenttää, jossa ei ole asutusta ja rakettien ammuskelu on kielletty, hyvin äänieristetyt huoneet luovat ilotulitteista rauhalliset puitteet niin lemmikeille kuin heidän omistajilleen.

MODERNIT LAITTEET JA HIILIGRILLI

Uusi keittiö on varustettu tietysti uusilla laitteilla. Frontissa on kuusijohteinen SelfCookingCenter, matalalämpökaappi, pieni pakastin, hiiligrilli, induktiolevy, parila ja fritti. Takakeittiö yllättää: se vaikuttaa väljältä ja tilavalta. Sieltä löytyvät uusinta kypsennystekniikkaa, ruokatuotannon todelliset tykit eli valikoiman suurimmat SelfCookingCenter ja VarioCooking Center. Jälkimmäisen tilavuus on 150 litraa.

Näiden lisäksi takakeittiössä on yhdistelmäuunin kanssa yhteensopiva vaunutäyttöinen pika-

jäähdytyskaappi, toinen, mutta pienempi kuusijohteinen SelfCookingCenter ja matalalämpökypsennyskaappi. Nelipaikkaisen liedin toiminta perustuu luonnollisesti energiatehokkaaseen, nopeaan ja miellyttävään induktiotekniikkaan. Astianpesuosastolla on korikuljetinkone ja rae-pesukone. Biojätteestä puristetaan neste pois.

Mikko Hämäläinen on tyytyväinen SelfCookingCenter -yhdistelmäuuneihinsa: ”Kyllä ne kertovat, mitä pitää tehdä. Sekin on helppoa ja kätevää, että laitteen kieliasetusta voi muuttaa, jolloin kaikki voivat käyttää laitetta halutessaan äidinkielellään”, Hämäläinen toteaa.

KOULUTUS VARMISTI HYVÄN SUJUUVAN STARTIN

Ennen hotellin avausta Metos järjesti koko keittiöporukalle päivän mittaisen koulutuksen Metos Center -koulutuskeskuksessa. Näin kaikki saivat ottaa tuntumaa uusiin laitteisiin. Lisäoppi laitteiden koulutusasioissa on puhelinsoiton päässä. Asiasta riippuen yhteyttä voi ottaa joko Metoksen koulutusorganisaatioon tai suoraan avainasiakaspäällikköön, joka on ollut mukana varmistamassa molempien uusien hotellien keittiöiden käynnistämistä.

Avoikeittiössä kokki näkee asiakkaat ja asiakkaat kokin.





Metos Clay Ovens Robata -grilli sijoitetaan avokeittiössä asiakkaiden silmien eteen. Grillissä on normaalia isommat laavakivet ja ylähyllä käytetään myös paistotasona.

Clarion Helsinki Airport



Metos Rendisk Solus Eco -jätepuristin vähentää 80 % biojätteen tilavuudesta. Automaattinen pesuohjelma puhdistaa koneen päivän päätteeksi.

Mikko Hämäläisellä on takana vuosia esimiestyötä niin hotelleissa kuin ketjuravintoloissa. Hänellä on nyt hyvät laitteet myös bankettitilaisuuksien toteutukseen. "Keittiölaitteiden pitää tietysti olla hyviä, mutta ei se sentään yksin riitä. Banketti pitää osata rakentaa", Hämäläinen toteaa. Myös laitteiden hyödyntäminen yön yli kypsennyksessä ja liemien teossa on Hämäläiselle tuttua.

Tilanne matkailualalla Suomessa on kohtuullisen hyvä. Hotelleja on tulossa lisää tyydyttämään matkailijoiden yöpymistarpeita. Suomen maine turvallisenä ja kiinnostavana matkailumaana on hyvä. Hotelli Clarion Helsinki Airport on oiva lisä hotellivalikoimaamme. Uusi on aina uusi. Ensivaikutelma hotellin aulaan astuessa on valloittava, joten miksipä sitä ei astuisi peremmälle ja maistelisi uutta hotellikokemusta lä-

hemminkin. Ja maisteluhan on ihan luonnollista aloittaa vaikkapa hotellin ravintolasta.

Juha Jokinen



Caverna

Teppanyaki-kokki kypsentää asiakkaan itsensä valitsemat ja keräämät raaka-aineet. Taitavaa työskentelyä voi halutessaan seurata aivan vierestä.



Luolaravintola täynnä makuja ja elämyksiä

Helsingissä kesällä 2016 avattu Caverna-luolaravintola tarjoaa lounaalla häkellyttävän määrän ruokavaihtoehtoja. Iltaisin luolamaiseksi sisustetussa ympäristössä voi kokea trendikkäitä ruokailuelämyksiä ja maistella brasilialaisia churrasco-vartaita tai japanilaista teppanyakia. Ravintolan nimi, Caverna, tarkoittaa luola. Helsingin Yliopistonkadulta laskeudutaankin katutasolta portaita pitkin alas. Porrastilan seinät on kuvitettu reheväksi metsäksi, jonka läpi kulkien laskeudutaan maan alle luolaan. Alhaalla sisustuksen valtaväri muuttuu ruskean eri sävyihin. Ollaan maan alla. Seinäkuvat ja pilarit luovat tippukiviluolan tunnelman. Kun käytävää kulkee eteenpäin kohti edessä kajastavaa valoa, tulee näkyviin valtava viinikaappi. Sitä ei välttämättä ehdi kovin kauan ihastella, sillä ystävällinen henkilökunta huomioi nopeasti luolavieraat ja toivottaa heidät tervetulleeksi.

VALTAVA VALIKOIMA MAAILMAN MAKUJA

Henkilökunta esittelee mielellään ravintolan ruokatarjonnan. Siitä onkin apua, sillä erilaisia ruokia on tarjolla pököryttävä määrä. Ilman esittelyä ensi kertaa ravintolaan tulevan asiakkaan voi olla vaikea päättää, mistä aloittaa ja mihin lopettaa. Mieli tekisi maistaa monia erilaisia ruokia, mutta kun jälkiruoatkin pitäisi saada mahtumaan vatsassa siihen kuuluiasaan omaan lokeroonsa.

Salin valkoiset buffet-linjastot tuovat ympäristöön valoa ja nostavat tarjolla olevat ruoat kauniisti ja näyttävästi esille. Vaihtoehtoja on kymmenittäin. Ruokatarjontaa katsoessa vesi herauttaa kielelle ja olo on kuin Pavlovin koiralla. Aistit välittävät hermoverkon tietoliikennekaapeleita pitkin viestejä, että kohta nautitaan hyvästä ruoasta.

ELÄMYKSIÄ MONEEN MAKUUN SAMAN KATON ALTA

Ravintolayrittäjä Mai Nguyen kertoo halunneensa tuoda Helsingin ruokatarjontaan jotain uutta. Maailmalta usean eri toimijan ruokamarkkinat, food courtit, ovat tuttuja. Cavernassa yksi ainoa ravintola tarjoaa valtavan määrän vaihtoehtoja. Tarjolla on tuttuja maukkaita lounasruokia Euroopasta ja Skandinaviasta. Kaukoidästä, Kiinasta ja Filippiineiltä on tarjolla eksoottisempia makuja. Lisäksi tarjolla on pikkuisia naposteltavia lisäkkeitä, salaatteja, pizzoja, keittoa ja sushitori. Jälkiruokapöydässä on siinäkin useita vaihtoehtoja kevyistä hedelmistä makeisiin leivonnaisiin.

Iltaisin ja viikonloppuisin valikoima ja elämyksellisyys ottaa vielä huikean lisäloikan, kun tarjonta laajenee brasilialaiseen ruokakulttuuriin kuuluvilla churrasco-lihavartailla ja japanilaisesta keittiöstä tutulla teppanyakilla. Molempiin liittyy pelkän syötävän lisäksi aistillista kokemusta ja läheistä asiakaspalvelua.

JAPANILAINEN TEPPANYAKI ON TUORE, NÄYTTÄVÄ JA HENKILÖKOHTAINEN

Japanilaiseen ruokakulttuuriin kuuluva teppanyaki tarkoittaa paistamista kuumalla pinnalla. Cavernassa konsepti toimii seuraavasti: asiakas kerää runsaasta teppanyaki-buffetista haluamansa tuoreet raaka-aineet ja vie ne teppanyaki-kokille paistettavaksi. Kokin käsien taitavia ja vauhdikkaita liikkeitä voi jäädä halutessaan ihastelemaan. Teppanyaki-parilat on sijoitettu avokeittiöön ravintolasalin reunalle. Kokin viuhuvat kädet herättävät ansaittua ihastusta. Asiakkaan keräämiä ja valitsemia raaka-aineita käsitellään ammattitaidolla. Kokkien joukossa



Lihaa, kanaa, kalaa, kasviksia – makuja ja vaihtoehtoja on kymmenittäin ja tuotteet ovat herkullisesti esillä.

on edustettuina useita eri kansallisuuksia, joten osaaminen on aitoa ja alkuperäistä.

Teppanyaki-buffetissa on tarjolla kolmattakymmentä eri makupalaa, joten valinnanvaran periaate ulottuu myös tähän konseptiin. Tarjolla on muun muassa kasviksia, tonnikalaa, jättikatkarapuja, lohta ja karitsan kareta. Tuoreus ja korkea laatu ovat tärkeitä toimintaa ohjaavia tekijöitä. Pöydän tarjonta välittää tämän viestin onnistuneesti.

BRASILIALAISET CHURRASCO-LIHAVARTAAT

Churrasco-lihavartaat grillataan aidossa varrasgrillissä, joka näkyy ravintolasaliin asti. Tarjoilija tuo grillatut lihat pitkässä metallisessa vartaassa pöytään, josta makoista palat vuollaan palveluna suoraan asiakkaan lautaselle. Tarjolla on seitsemää erilaista grillattua herkkua, joten liian suuri makupala voi helposti viedä tilaa toiselta.

Yksi tarjolla olevista churrasco-lihoista on erityisen hienoa. Se on erottamaton osa brasilialaista grilliä. Tätä picanha-nimistä (lausutaan "pikania") lihaa on yhdessä naudassa vain noin 1,5 kiloa ja sen grillaaminen vaatii erityistä osaamista.

Hyvän ruoan kaveriksi voi valita lasillisen viiniä. Cavernan talon viinit tulevat Italian Toscanasta Conca d'Oron laaksosta, joka sijaitsee lähellä Panzanon kylää. Siellä sopimusviljelijät valmistavat viiniä luonnonmukaisesti hyödyntäen käsityötaitojaan ja vuosien osaamistaan.

Mai Nguyen kertoo halunneensa tuoda Suomeen uusia trendejä ja tarjota myös suuremmille joukoille erilaisten makumaailmojen ystävällisiä mahdollisuuden löytää yhdestä ja samasta ravintolasta omia suosikkiruokiaan ja makujaan.

KARAOKEA JA OMIA JUHLATILAISUUKSIA

Cavernassa on 300 asiakaspaikkaa. Neliöitä on tuhat, joten myös suuremmille ryhmille on tilaa. Yksi Cavernan erikoisuus on täysin äänieristetty karaokehuone, jossa parinkymmenen hengen juhलaseurue voi rauhassa ja jarruttelemta avata ääntänsä ennen siirtymistä isommille areenoille suurempien yleisöjen eteen. Ruokaa ja juomaa ei tarvitse poistua tilaamaan kesken parhaimman hitin kertosakeen, sillä tilaukset voi tehdä tabletilla. Tilaus siirtyy automaattisesti kassalle ja tuotteet tuodaan karaokehuoneeseen. Ystäväpiiri voi täysillä keskittyä laulamaan Aikui-

sen naisen tai Charlie Brownin lujempaa ja komeammin kuin koskaan aikaisemmin.

Erikoistilaisuuksia suuressa ravintolasalissa palvelee vielä jättimäinen jumbonäyttö, jolle saa näkyviin tilaisuuteen sopivan haluamansa sisälön, kuten esimerkiksi kuvia hääparista, videoita tai erilaisia tekstejä. Normaalina ravintolailtana suurella näytöllä näkyy usein jännittäviä näkymiä merenpinnan alapuolelta.

MYÖS TRENDIKÄSTÄ SUSHIA – TOTTA KAI

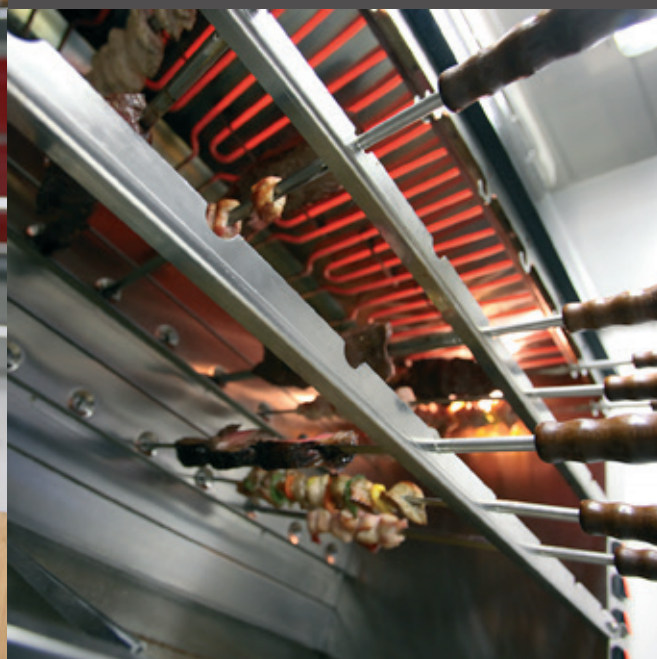
Myös suosittu ja trendikäs sushi on osa Cavernan laajaa ruokatarjontaa. Erilaisia susheja on tarjolla toistakymmentä. Niiden ohessa on maisteltavina monia pieniä lisäkkeitä, jotka antavat mahdollisuuden tutustua laajemmin Suomesta katsottuna kaukaiseen makumaailmaan.

Cavernan keittiöstä löytyy pitkälti tuttuja laitteita. Kaksi Metos SelfCookingCenteriä on asennettu päällekkäin, jolloin tilaa säästyy. Meksikolaiskokki **Jorge Aguilar** kehuu vuolaasti Metoksen nopeaa Marvel-painekeittokaappia, jolla hän keittää muun muassa riisiä ja kananmunia.

Caverna



Churrasco-varras tuodaan pöytään, jossa asiakkaan valitsema makupala leikataan asiakkaan lautaselle. Metos Churrasco -grilli on saatavana sähkö-, kaasutai hiilikäyttöisenä.



SelfCookingCenterin monipuolisuutta tarvitaan loihdittaessa makuja ympäri maailman.



Mai Nguyen sai luolaidean yksinkertaisesti siitä, että ravintola sijaitsee kellarissa. "Sitä, mitä ei voi peittää, se pitää tuoda esille", avaa Mai Nguyen ajatuksiaan. Lopputulos on onnistunut. Ravintola Caverna tarjoaa moniaistillisen elämyksen. Aistejaan voi viritellä tutustumalla Cavernaan ravintolan kotisivuilta löytyvän virtuaalikameran avulla. Siellä hiirellä klikkaamalla pääsee etenemään syvälle ravintolan tiloihin. Paras kokemus syntyy kuitenkin luonnollisesti paikan päällä. Tällöin on kuitenkin ehkä paikallaan kyseenalaistaa vanhempiensa sinänsä ansiokas ja usein painottama oppi, että "kaikkea pitää maistaa". Cavernassa tämä ei nimittäin yhdellä käyntikerralla todennäköisesti onnistu. Ohjetta ei kuitenkaan tarvitse laiminlyödä, vaan ensimmäisellä kerralla voi maistella joitakin ruokia ja tulla sitten uudelleen toisen ja kolmannenkin kerran. Sitten, kun koko laaja tarjonta on tullut tutuksi, voi tehdä suosikkikäyntinsä, jossa keskittyy vain itseään eniten miellyttäviin ruokiin ja makuihin. Varmuudella voidaan todeta, että entisajan luolaihminen ruokapöytä ei taatusti tarjonnut vastaavaa valikoimaa.

Juha Jokinen

Herkutellaan Ekbergillä

Alkujaan vuonna 1852 Helsingin Rauhan- ja Mariankadun kulmaan perustettu ja nykyisin Helsingin Bulevardilla sijaitseva **Ekberg** käsittää kahvilan, konditorian, leipomon, pitopalvelun ja juhlatilan tilaisuuksia varten. Tunnelmalliset kahvila ja konditoria sijaitsivat katutasossa vieretysten omissa erillisissä liiketiloissaan. Ekberg on ylpeä historiansa ja lukuista tuoteklassikoistaan, kuten Napoleon-leivoksesta ja samppanjakorkista. Kun kahvila aloittaa päivänsä runsaalla aamiaispöydällä klo 7.30, ovat leipurit jo työskennelleet aamuyön tunteina ja valmistaneet tuoreet tarjottavat. Aamiaispöytä vaihtuu lounastarjoiluksi klo 11 - 13. Konditoriapuolen valikoima on todella runsas käsittäen toistakymmentä lajia sekä lisäksi useita leipiä. Lisäksi myymälästä löytyy take-away-annoksina mukaan otettavaksi valikoima salaatteja ja täytettyjä leipiä. Laatuun ja tuotekehitykseen on panostettu jatkuvasti niin ennen kuin tänäänkin. Kahvilassa on edelleen klassinen pöytiin tarjoilu, mikä henkii omaa ajattomuuttaan verrattuna kävellen pähvimukista höpittävään kahviannokseen. Kalustoa ja laitteita uusitaan tarpeen vaatiessa, kuten esimerkiksi kahvilan sisääntulon uudistuksen yhteydessä olevat vitriinit korvautuivat kuvan Metos Ideal -vitriinillä. Esteettömästi sijoitettu vitriini antaa parhaan ensivaikutelman tarjolla oleviin herkkuihin tuotteisiin, edistää parhaiten myyntiä ja luo tunnelmaa.



Metos Gastro -delilasikko.

Uusi suurempi ja näyttävämpi K-supermarket Tarmola

Uusi **K-supermarket Tarmola** valmistui Porvoossa vanhan kaupan tontille ilman, että rakennustyöt katkaisivat kaupankäyntiä. Kun kaupankäynti siirtyi uudelle puolelle, aloitettiin vanhan kaupan purkaminen. Uuden kaupan myyntipinta-ala on valmistuessaan 2600 m². Avaaminen tapahtuu osissa niin, että kokonaisuus on täysin valmis nyt kevään alkuun. Metos toimitti uuteen supermarketiin palvelutiskin taakse sijoittuvat bake-off

leipomon, palvelutiskiä palvelevan keittiön, patapesuosaston sekä tehokkaat hilekoneet kalatiskin altaiden täyttöä varten. Metoksen SelfCookingCenterit ovat käytössä niin keittiössä kuin leipomossa. Patapesukoneena on leveä kupumallinen Metos WD-12, jonka kitaan mahtuu 100 cm leveydeltä pestäviä valmistus- ja myyntiastioita sekä työvälineitä tai 2 kpl vakiopesukoria. Palvelutiskin taustakalusteet ovat Metos Classic -sarjaa.

Ville Ikonen ja Rainer Blomqvist palvelutiskin takana kertovat, että porvooolaiset ovat kiitelleet kovasti erittäin runsasta ja laadukasta tuotevalikoimaa palvelutiskissä, kuten myös koko myymälän uutta modernia ja herkkua ilmettä.



Herkkukauppa tunnetaan näyttävistä vitriineistään



Karl Fazer Café on sijainnut Helsingin ytimessä Kluuvikadulla jo vuodesta 1891 saakka. Sen nykyinen rakennus on vuodelta 1930. Upea funkkishenkinen sisäänkäynti aukeaa modernin klassiseen kahvilaan ja häikäisevään herkkukauppaan, ehkä Suomen tunnetuimpaan.

Kahvilan ja myymälän laitteistusta ja tarjoilukalusteita on uudistettu ja uudistetaan aina tarpeen vaatiessa. Viimeisin iso muutos on myymälän lasivitriinien uudistaminen. Aikaisempi kalustemalli oli klassisen kaareva, joka sitten vaihtui moderniin suorakulmaiseen malliin. Vaikka muutos oli näin kirjoitettuna varsin suuri, on se käytännössä varsin huomaamaton, koska tärkein, eli sisältö on edelleen se, jonka katse kohtaa ensimmäisenä. Lasiset esteettömät rakenteet ovat aina ajattomia. Tuotteet ja ympäristö luovat puitteet.



Kahvila tarjoaa aamiaisen, lounaan ja viikonloppuisin brunssin. Tarjottavien herkkujen, ruokien ja juomien määrä on runsas. Kahvilan toinen puoli käsittää herkkumyyvälän, jossa on tarjolla uunituoreet leivät ja paikan päällä kondiittoreiden valmistamat perinteiset leivokset, suklaat sekä makeiset. Herkkukauppa sisältää myös take-away-pisteen, josta saa mukaan kahvia, välipalaa, leipää, aamiaista ja lounasta. Myymälään kuuluu lisäksi yrityspalvelu, jonka kautta voi tilata tuotteet yritysten tilaisuuksiin, kuten kokouksiin, lounastapaamisiin, illanistujaisiin tai cocktailtilaisuuksiin.

Fazer Café Kluuvikadun herkkumyyvälän palvelulinjastossa on Metos Gastro -lasikot.

Neste K Sipoonlahti

Uudistunut liikenneasema **Neste K Sipoonlahti** ei jätä ketään nälkäiseksi. Syötävää löytyy Koon keittiön viikoittain vaihtuvalta lounaslistalta herkullisesta buffetlinjastosta sekä à la carte -listalta. Lounas tarjotaan buffetista 10.30 – 15.00. Tarjontaa edelleen monipuolistaa ravintolan keskeisemmältä paikalta löytyvä Subway-piste unohtamatta itse kahvilaa ja sen ylitsepursuvia vitriinejä. Kodin ruokavarastot voi täydentää aseman K-ruokakaupasta. Liikenneasema on auki joka päivä 6-24. Metos on toimittanut Koon keittiön ja buffetlinjaston laitteet sekä keittiön jatkona olevan erillisen astianpesuosaston.





Logistiikka ja prosessit suunniteltiin huolella Pohjois-Karjalan keskussairaalassa

Pohjois-Karjalan keskussairaalan ravintopalvelut ovat toimineet uusissa tiloissa kohta vuoden ajan. Toiminta käynnistyi maaliskuussa 2016. Ennen kuin kaikki oli valmista pohjakuvia katseltiin, prosesseja suunniteltiin ja logistiikkaa mietittiin uterasti, jotta kokonaisuudesta tulisi toimiva. Monessa asiassa on onnistuttu. Potilasruoka ei ole enää haaleaa ja uudet tilat eivät ainoastaan täytä lain vaatimuksia, vaan mahdollistavat jouhevan tuotannon ja palvelujen kehittämisen. Uudet tilat, uudet toimintatavat ja parempi ruoka kuvaavat hyvin tilannetta Pohjois-Karjalan keskussairaalan ravintopalveluissa tänään.

Pohjois-Karjalan keskussairaalan ravintokeskuksessa valmistetaan päivittäin lounas noin 600:lle henkilöstöravintolan asiakkaalle ja lähes 400:lle potilaalle. Potilaille ruokaa kuljetetaan keittiöltä kolmesti päivässä. Näin ollen arkisin tuotantovolyyymi on noin 2000 annosta.

Potilaiden sairaalassaoloaikojen lyheneminen vaikuttaa myös ruokapalveluihin. Poliklinikoille toimitetaan yhä enemmän ja entistä useammin muun muassa erilaisia ruokatuotepaketteja ja voileipiä. Myös tilaustarjoilun osuus on merkittävä. Ruokapalveluja järjestetään omien tilaisuuksien lisäksi esimerkiksi maakunnallisiin koulutustilaisuuksiin, jotka järjestetään keskussairaalan tiloissa.

Tuotantokeittiössä ruoka valmistetaan pääosin



reseptien testaaminen ja noudattaminen ovat avainasemassa, jotta ruoka olisi kerta toisensa jälkeen sellaista kuin on ajateltu ja että se soveltuisi suunniteltuun prosessiin. ”Kokeilemalla ja testaamalla löysimme sopivat apuaineet, suurusteet ja koostumuksen”, Kärkkäinen kertoo. Cook-chill-ruoan hyllyikä on valmistuspäivä plus neljä päivää. Ruoan mikrobiologisen laadun kanssa ei ole ollut Kärkkäisen mukaan minkäänlaisia ongelmia. Myös annosten ulkonäköön on kiinnitetty huomiota. Annosten tulee kestää kuljetukset, kylmäsäilytys ja lämmitys keskitetyn jakelun vaunuissa.

Kun vaunu on valmis, se siirretään kylmäsäilytykseen lähellä sijaitsevaan telakointiasemaan. 16 telakointiaseman siisti rivi on vaikuttava näky.

Ruokien lämmitys Metos Burlodge GarbonTech -tarjotinvaunuissa käynnistyy P-BOD -telakointiasemissa automaattisesti ohjelman mukaan.

”Osana tuotekehitystä järjestimme myös sokkotestin ravitsemusterapeuteille. He arvioivat muun muassa cook-chill-menetelmällä valmistetun kalamurekkeen paremmaksi kuin perinteisen murekkeen, joka valmistettiin suoraan tarjolle”, muistelee **Hannele Heikkinen-Ritala**, joka toimii ruokapalvelupäällikkönä rakennusprojektin aikana ennen siirtymistään eläkkeelle.

Myös Joensuussa käytiin aikanaan toisinaan esille nouseva ”cook-chill-ruoka on vanhaa” – keskustelu, mutta niin kuin monesti aikaisemminkin, niin myös Joensuussa teot ja onnistu-

nut asiapohjainen tiedotus ja viestintä pitivät keskustelun asiallisena. Paras todistehan ruoan laadusta tulee aina ruokapalvelujen varsinaisilta käyttäjiltä. ”Kiersimme osastoilla, pidimme tiedotustilaisuuksia, teimme ohjeita ja yksinkertaisesti kerroimme, mitä teemme ja kuinka tämä saadaan parhaiten toimimaan”, Hannele Heikkinen-Ritala kertoo. Hyvä yhteistyö eri sidosryhmien kanssa ja riittävä tuotetestaus takasivat sen, että ruoan laatu oli alusta asti hyvä.

KAHDEN KERROKSEN VÄKEÄ

Keittiön tuotantotilat sijaitsevat maanpinnan tasolla. Siellä sijaitsevat myös jäähdytyslaitteet, Metoksen jäävesijäähdytteiset monitoimipadat sekä viileä tila, jossa pakataan muun muassa potilaiden annossalaatit ja jälkiruoat kannellisiin astioihin. Punnitukselle ja sulatukselle on omat jäähdetyt tilansa.

Sen sijaan potilasruoan keskitetty jakelu, vau-
nujen telakointiasemat, osastojen välitystuotteiden jakelu ja astianpesu on sijoitettu kerrosta alemmaksi. Alakerran eri prosessien kulkuun henkilökunta onkin erityisen tyytyväinen. Kun jakelu hihnalla alkaa, lämpötilahallittu Metos Burlodge Pod -vaunu odottaa keskitetyn hihnan päässä tarjottimia, joiden toiselle puoliskolle on asetettu potilaskortti, aterimet, jälkiruoka, salaatti ja lasi ja toiselle puoliskolle lämmitettävä pääruoka. Itse vaunu on valmiiksi viileä, koska puhtaita, käyttö- ja täyttövalmiita vaunuja varten on viileä vaunuhalli aivan jakeluhihnan välittömässä läheisyydessä.

Pääruoka, energialisäke, keitetty kasvis ja salaatti on sijoitettu kylmäjakelijoihin keskitetyn jakelun hihnan ympärille. Erityisruokavalioiden

kypsennä-jäähdytä-menetelmällä (cook-chill). Ruoka kypsennetään pääosin tarjoilua edeltävänä päivänä. Viikonloppuisin ei valmisteta muuta ruokaa kuin noin 60-80 annosta henkilöstöravintola Pohjantikkaan. Perjantain ja lauantain potilasruoka valmistetaan torstaisin ja lauantain, sunnuntain ja maanantain potilasruoka puolestaan perjantaisin.

Henkilökunnalle ruoka valmistetaan joko cook-chill- tai cook-serve-menetelmällä. Energialisäkeitä, kuten perunoita ja riisiä sekä keitettyjä kasviksia ei ole jäähdytetty, vaan niitä keitetään menekin mukaan suoraan tarjolle ravintolasaliin.

Rakennusprojektin aikana reseptejä ehdittiin testata useiden kuukausien ajan. Palvelusuunnittelija **Liisa Kärkkäinen** korostaakin, että

Hannele Heikkinen-Ritala (vas.), Liisa Kärkkäinen ja Sonja Kaltiainen henkilöstöravintola Pohjantikan valoisassa salissa.





Potilasruoka jaetaan tarjottimille lounaalla ja päivällisellä kylmänä. Ateriakomponentit on sijoitettu kylmäjakelijoihin keskitetyn jakelun hihnan ympärille.

salaatit ja jälkiruoat ovat avoimaisessa pystykylmäkaappissa, josta ne on näppärästi ja nopeasti lisättävissä oikeille tarjottimille. Lounaalla keskitetyn jakelun hihnalla työskentelee kuusi henkilöä. Aamupala- ja päivällisjakelu saadaan hoidettua neljän työntekijän voimin.

Potilasruoka jaetaan tarjottimille lounaalla ja päivällisellä kylmänä. Sen sijaan aamupalan kuumat tuotteet jaetaan kuumina, jolloin telakointiasemissa tuotteille annetaan vain nopea kymmenen minuutin pituinen lisäkuumennus ennen kuljetusta. Aamupuuro on valmistettu monitoimipatojen ohjelmoidulla toiminnalla ajastetusti, joten se on jo valmiina kokin tullessa töihin.

KYLMÄSÄILYTYS JA LÄMMITYS VAUNUISSA

Kun tarjoiluvaunu on valmis, se siirretään kylmäsäilytykseen lähellä sijaitsevaan telakointias-

maan. 16 telakointiaseman siisti rivi on vaikuttava näky. Telakointiasemien kylmätekniikka pitää ruoat kylminä, kunnes automaattinen, ajastettu lämmitysohjelma lämmittää tarjottimen lämpimällä puolella olevat ruoat lämpimiksi kiertoilmatekniikalla. Eristetyn seinän toisella puolella olevat kylmät ruoat pysyvät edelleen kylminä. 14:n osastovaunun telakointiasemat sijaitsevat itse osastoilla, eivät siis keittiössä. Kaikilla osastoilla telakointiasemille ei yksinkertaisesti ollut tilaa. Kumpikin ratkaisu on toimiva ja ruokien lämpötilat ovat tarjoiluhetkenä oikeat ja edistävät ruokahalua.

Keittiön oma trukinkuljettaja kuljettaa vaunut junina osastoille maanalaista tunneliverkostoa pitkin. Kyllä vain, keittiöllä on oma trukki ja omat kuljettajat, jotka ovat saaneet tarvittavan koulutuksen. He huolehtivat vuorolleen myös tavarantoimittajien varastotilojen järjestyksestä ja siisteydestä.

VÄLITYSTUOTTEET OMISSA VAUNUISSA

Välitystuotteet kuljetetaan osastoille muovisissa laatikoissa omilla vaunuillaan. Ne osastot, joilla myös telakointiasema sijaitsee osaston tiloissa, saavat välitystuotteet yhtä aikaa päivällisvaunun saapumisen kanssa kello 14 alkaen. Muille osastoille välitystuotteet kuljetetaan omina kuljetuksinaan erillisen aikataulun mukaan. Oma trukki ja kuljettajat takaavat, että ravintopalveluilla on valmius nopeisiin kuljetuksiin myös yllättävissä tilanteissa. Vanhimmat osat tunneliverkostosta on rakennettu jo 1950-luvun alkupuolella. Tunneliverkostoa ollaankin uusimassa. Vielä tänään yhteen kohteeseen joudutaan kulkemaan pitkän mutkan kautta. Tulevaisuudessa matka ja kuljetusaika lyhenevät merkittävästi.

”VIE MENNESSÄ, TUO TULLESSA”

Kuljetuksia ja tavaroiden logistiikkaa suunniteltiin



Liisa Kärkkäinen siirtää puhtaan vaunun Metos WD-18CW -vaununpesukoneesta jäädytettyyn vaunuhalliin, joka näkyy aivan kuvan vasemmassa laidassa.

Osastolla työskentelee kiireisimpään aikaan viisi henkilöä.

HUIPPULAITTEET JA OMA LEIPOMO

Keittiön kypsennyslaitteina ovat Metoksen SelfCookingCenter -yhdistelmäuunit ja Provenopadat. Lisäkapasiteettia tuo painekeittoakaappi. Samoja laitteita tapaa myös dieetti-keittiössä, jossa on lisäksi tehokas ja monipuolinen VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskus. Pöydistä osa on pyörillä ja osa korkeussäädettäviä, mikä kertoo siitä, että työergonomiaa ja muunneltavuuteen on kiinnitetty huomiota. Ruokajätteitä varten on hankittu biokeräysjärjestelmä.

Keittiössä on myös oma leipomo, josta ollaan syystäkin ylpeitä. Siellä leivotaan kakut ja kahvileivät päiväkahville. Kahdesti viikossa osastoille leivotaan omat sämpylät. Itse leivottu tuore leipä on luonnollisesti lisäarvotuote myös henkilöstöravintolan asiakkaille. Vähintään kerran viikossa on tarjolla tuoreita sämpylöitä tai pantonkia. Keittiön henkilökunnasta moni osaa leipoa ja leipomosta vastaakin kukin vuorollaan tehtäväkierron mukaisesti.

KASVISRUOKAA JA PALJON MUUTA

Käytössä on kaksi viiden viikon kiertävää ruokalistaa. Henkilökunnan ja potilaiden ruokalistat ovat pääsääntöisesti samat, mutta erojakin on esimerkiksi pääruokien kohdalla. Kasvisruokavaihtoehto on henkilökunnalle tarjolla joka päivä. Kasvisruoan kysyntä lisääntyy pikku hiljaa

koko ajan. Myös broileri- ja kalaruoat ovat suosittuja, mutta niin on makkarakin. Naudanliharuokien suosio on hieman laskenut.

Pohjois-Karjalan keskussairaala on osa vuoden 2017 alussa aloittanutta Polkkaa eli Pohjois-Karjalan Tukipalvelut osakeyhtiötä, joka vastaa koko Joensuun kaupungin ja Pohjois-Karjalan keskussairaalan siivous- ja ravintopalveluista. Keskussairaalan ravintopalveluilla on tällä hetkellä käytössä oma reseptiikka, koska ruoan tulee soveltua keskitettyyn jakeluun sairaalan potilaille. Metos Uutisten numerossa 2/2016 esitelty myös Joensuussa sijaitseva Siilaisen ravintokeskus valmistaa ruokaa pääosin kouluille ja päiväkodeille.

Pohjois-Karjalan keskussairaallalla on tavoite nostaa luomu- ja lähiruoan osuus 10%:iin. Tämän sairaalan ravintopalvelut on jo kolmen vuoden projektilla saavuttanut, kun luomu- ja lähiruoan osuus nousi euroissa mitattuna viidestä prosentista kymmeneen.

HENKILÖSTÖRAVINTOLA POHJANTIKKA

Ravintola Pohjantikkaa voi kuvata adjektiiveilla viihtyisä ja valoisa. Pääsalin reunoilla ovat neuvotteluhuoneet Pikkutikka sekä... ei katin-kontti, vaan tietysti Tikankontti sekä kesäterassi Lipstikka. Jos ei ehdi tai halua syödä lounasta linjastosta, annoksia voi ostaa myös mukaan. Mustaan lokerorasiaan pakatut annokset ovat näyttäviä ja ateriakomponentit ovat helposti tunnistettavissa. Take-away-salaatin valitsee arkisin 25-40 asiakasta.

huolella. Aina, kun osastoille viedään vaunuja, niin paluukuljetuksena sieltä tuodaan edellinen vaunu takaisin keittiölle. Vaunuja onkin kaksinkertainen määrä osastojen määrään nähden. Kaikki vaunut ovat keskenään samanlaisia, mikä helpottaa toimintaa. Minkä tahansa vaunun voi lähettää mille tahansa osastolle.

Kun vaunut palautuvat keittiölle, ne tyhjenetään tarjottimista. Astianpesu on pitkälle automatisoitu. Aterimet poimii robotti ja tarjottimet pestään automaattisesti omassa koneessaan. Vaunut pestään joka osastokierroksen jälkeen vaununpesukoneessa, joka sijaitsee näppärästi heti purkausalueen vieressä. Vastaavasti otettaessa puhdas vaunu ulos vaununpesukoneesta on vaunujen viilennetty varastohalli aivan vaununpesukoneen vieressä. Etäisyydet ovat lyhyet, jolloin toiminta on tehokasta ja nopeaa. Henkilöstöravintolan tarjottimet palautuvat tarjotinhissillä alakertaan suoraan astianpesuosastolle.

Lounaan maksu hoituu näppärästi linjaston päässä olevalla taulutietokoneella valitsemalla ruoka ja vilauttamalla laitteelle henkilökohtaista elektronista tunnustekorttia. Maksu ohjautuu suoraan palkkatietojärjestelmään.

NÄIN MUUTOS ONNISTUU

Muutokseen liittyy monenlaisia mielikuvia ja sitä kuvataan monin eri tavoin. Joillekin muutos on jotain pelottavaa, väistämätöntä ja jatkuvaa. Myönteinen suhtautuminen muutokseen ja sen näkeminen pikemminkin mahdollisuutena tekee siitä helpomman ja iloisemman asian. Palveluesimies **Sonja Kaltiainen** mielestä muutos onkin hyvä asia. "Askel eteenpäin on aina parempi kuin paikallaan pysyminen", toteaa Kaltiainen, jolla on kokemusta myös Joensuun kaupungin toisesta suuresta keittiöuudistusprojektista Siilaisen ravintokeskuksesta. Ravintopalveluissa panostettiin vahvasti muutuskoulutukseen. Muutos olikin suuri, koska tilat, tuotantotapa



Metos Proveno -kombipadat ovat ahkerassa käytössä.



Omasta leipomosta ollaan ylpeitä.

ja tehtäväkuvat muuttuivat täysin. Jo itse muutto oli melkoinen rumba. Joensuulaiset korostavat prosessisuunnittelun tärkeyttä. Se on tehtävä riittävän ajoissa. "Pitää osata kuunnella ja muistaa, että asiakkaillehan tässä näitä palveluja tehdään", toteaa palvelusuunnittelija Liisa Kärkkäinen. Suunnitteluun osallistuneiden ruokapalveluammattilaisten mielestä liian kovaa kiirettä kannattaa pyrkiä välttämään.

Voidaan siis todeta, että tuttu viisaus "hyvin suunniteltu on puoliksi tehty", saa tälläkin kertaa kannatusta. Kun siis pidetään nykyajalle tyypillisen hektisyyden rinnalla mielessä myös harkinta ja hauskuus, niin siinä on varmasti resepti herkullisille ja toimiville ruokapalveluille myös jatkossa.

Juha Jokinen

Henkilöstöravintola Pohjantikka on viihtyisä ja valoisa.

Pohjantikassa on Metos Nova -tarjoilukalusteet.

Uusi Metos SelfCookingCenter

Parhaitakin ideoita voi vielä parantaa.

Uutta SelfCookingCenterissä mm:

- kirkas LED-valaistus
- vilkkuva johteen merkkivalo (optio)
- energiankulutusmittaus
- etäkäyttö puhelimella (optio)
- kolmikerroslasi ovesa
- entisestään parannetut kypsennysprosessit
- viikkokalenteri ajastetuille pesuille



Uusi XS -malli

Uusi SelfCookingCenter XS, älykäs kypsennyslaite pienessä koossa, sopii jokaiseen keittiöön ja minne vain keittiössä, esim. front cooking. Ja on tietysti myös parasta laatua, kuten sopii odottaa.

SelfCookingCenter XS:llä kypsennät ruokaa ilman kompromisseja: 100% kapasiteettia, 100% laatua, 100% älykkyyttä.

Mitat vain 655 mm leveys, 555 mm syvyys, 567 mm korkeus.

**Nyt tarjouksessa tässä lehdessä
Metos SelfCookingCenter
jalustalla, ks. sivu 44.**



Osta verkkokaupasta

Yli 100 euron (alv 0 %) ostos rahtivapaasti,
alle 100 euron tilauksessa rahti 10 eur.

www.metos.fi/tuotteet

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi



Vuoden Kokki 2017 ja Vuoden Tarjoilija 2017 -finaalit 10.4. Rafla 2017 -messuilla Peurungalla

Vuoden Kokki 2017 -kilpailun semifinaalit pidettiin 20.-21.1. Helsingin messukeskuksessa, jossa 15 kilpailijaa kisasivat paikasta finaaliin. Semifinaaleihin päässeillä kilpailijoilla oli kaksi tuntia aikaa valmistaa 16 esikarsintatehtävän kuvan ja reseptien mukaista lämmintä annosta. Semifinaaleista kahdeksan parasta eteni finaaliin. Molempien semifinaalipäivien voittajat pääsivät suoraan loppukilpailuun ja loput kuusi valittiin pisteiden perusteella jatkoon.

Finaalitaistoon Rafla 2017 -messuille tiensä siivittivät:

Mattias Åhman (Bhoga, Göteborg)
Teemu Boman (Finnjäväl, Helsinki)
Niko Lehto (Bistro Sinne, Porvoo)
Pauli Ojala (Ravintola Savoy, Helsinki)
Ville Korhonen (Ravintola Savoy, Helsinki)
Kozeen Shiwan (Ask, Helsinki)
Joonas Kyllönen (Café Huvila, Helsinki)
Ville Leminen (Smör, Turku)

Elo-säätiön järjestämä Vuoden Kokki 2017 sekä tarjoilijakisan finaalit kisataan Peurunka Areenalla 10.4. klo 14.00 eteenpäin. Kilpailua tuomaroivat alan parhaat osaajat. Pisteitä saa muun muassa annosten mausta ja herkkyydestä sekä raaka-aineiden oikeaoppisesta käytöstä ja annosten omaperäisyydestä. Keittiötyöskentelyä valvovat erikseen keittiötuomarit, jotka huomioivat muun muassa hygieniää, huolellisuutta, taloudellisuutta sekä kilpailun sääntöjen noudattamista esimerkiksi välineiden suhteen.

Rafla-messut on kylpylähotelli Peurungan ja Suomen Alkoholitukun järjestämään ravintola-alan ammattilaistapahtuma. Nimekkäiden näyttöilleasettajien joukko takaa laadukkaat messut ja parhaat ideat ravintolatoiminnan kehittämiseen. Vuoden Kokki -kisan seuraamisen lisäksi voit tutustua alan uusimpiin trendeihin ja osallistua messuilla järjestettäviin koulutuksiin.

Heikki Liekola, Heikki Härmä ja Henri Kotkavuori tarkkailevat kilpailijoiden suorituksia keittiössä.



Metos Diamante -ravintolalaitesarja



Diamante-saareke mustilla ovilla ja päätylevyillä.

METOS-DIAMANTE SARJASSA KAIKKI TAVARAT LÖYTÄVÄT PAIKKANSA

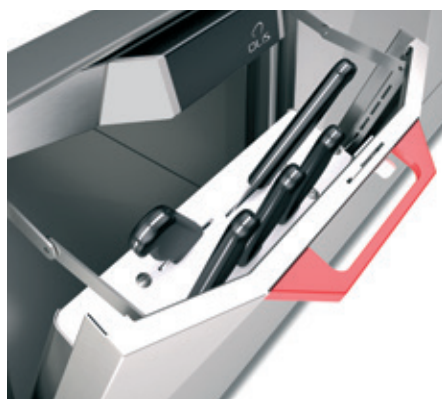
Metos Diamante-ravintolasarja tarjoaa valtavien malliston, josta riittää valinnanvaraa pienimmästä grillikeittiöstä suuriin saarekkeisiin. Touch-mallisto on varustettu huipputyylikäillä kosketusnäyttöillä ja valintapainikkeella. Perusmallistossa kantikkaat, design-muotoillut painikkeet ohjaavat samoja toimintoja. Sarjassa löytyy kolme eri syvyyttä; 700, 900 ja 1100, joista voidaan rakentaa sopiva kokonaisuus.

Keittiön toiminnallisuutta voidaan parantaa, kun kaikelle on oma paikkansa. Diamante-sarjassa tämä on mietitty pitkälle. Diamante-sarjan ovissa on kaksoissaranointi, joka kätkee sisäänsä erilaisia telinevaihtoehtoja veitsille, pulloille, mausteille jne. Särmiäkaiden sivupaneelien pintaan voidaan upottaa paikkoja GN-astioille tai pullotelineitä.

Kaikki sarjan laitteet edustavat edistyneintä keittiöteknologiaa. Ota yhteyttä ja kysy lisää, niin suunnitellaan sinulle supertyylikäs italialainen keittiön sydän.



Särmikäs päätypaneeli ja ovet viimeistelevät saarekkeen ulkonäön tunnusomaiseksi Diamante-sarjalle.



Kaksoissaranoitu ovi kätkee kätevän veitsitelineen. Ovi aukeaa myös normaalisti sivulle.



Touch-malliston ohjauspaneeli



Perusmalliston säätimet



Automatisoi sushinvalmistus

Metoksen valikoimassa on nyt sushin valmistusta nopeuttavia ja helpottavia laadukkaita japanilaisia sushilaitteita. Sushien tekeminen käsin ilman mitään apulaitteita vaatii paljon tilaa ja on aikaavievää käsityötä. Tasaisten pallojen tekeminen ei ole helppoa, vaan vaatii pitkää harjoitusta. Laadukkaan sushin valmistuksessa tärkeitä ovat niin hyvät raaka-aineet kuin huolelliset työvaiheetkin. Riisin huuhtelu- ja jäähdytyskoneen, nigirikoneen, makirullaimen ja leikkurin avulla sushin valmistuksesta tulee tehokasta ja vaivatonta.

Täysin automaattinen Nigiri Robot tekee jopa 2800 nigiri-palloa tunnissa. Riisissäiliöön mahtuu 4,5 kg riisiä. Nigiri-pallon kokovaihtoehdot 16/18/20/22/24/26/30g.

Maki Roll Robot pyörittää laadukkaat maki-rullat minuuteissa, perinteisesti nori päällimmäisenä tai riisi ulkopuolella. Kone tekee halutun paksuisen riisikerroksen ja täytteiden lisäyksen jälkeen pyöryttää täydellisen rullan. Riisissäiliöön mahtuu 9 kg riisiä.

Kysy lisää sushilaitteista!



Nigiri Robot

Maki Roll Robot

METOS mukana kauppakeskuksissa

Suomessa on tälläkin hetkellä rakenteilla useita kauppakeskuksia. Uudet kauppakeskukset eivät ole ainoastaan ostospaikkoja, vaan niihin tullaan viettämään aikaa, kokemaan elämyksiä tai Kirkan laulun mukaisesti hengailemaan. Voimakkaimmin kauppakeskuksissa kasvaa nimen omaan ruoka- ja juomapalvelujen myynti. Erityisesti kahvilakulttuuri voi hyvin. Ruokailupaikoissa ja kahviloissa on varaa mistä valita. Suurimmat rakennusprojektit tällä hetkellä ovat Helsingin Pasilan Tripla ja Kalasataman kauppakeskus Redi. Nämä eivät ole vielä valmiita, joten kävimme Oulussa tutustumassa muutamiin keväällä 2016 avatun kauppakeskus **Valkean** ravintoloihin ja kahviloihin.



ROSSON uunissa loimuaa elävä tuli

Rosso on yksi Suomen vanhimpia ravintolaketteja. Jo 1970-luvulla se toivotti tervetulleeksi perheet ja muut asiakkaat vauvasta vaariin ilman pukeutumiskoodeja. Tänäpäin Rosson keittiöstä löytyy motto koivuhalkoja ja uunissa loimuaa elävä tuli. Onko Rosso siis liikkunut aikajanelä vielä syntymäänsäkin varhaisempiin hetkiin, jolloin ihminen alkoi kypsentyä ruokaansa? Ei sentään – Rosso on edelleen mutkaton paikka, mutta samaan aikaan moderni ja tunnelmallinen. Moni asia on uudessa Rossossa muuttunut ja muutos näkyy myös ruokatuotteissa asiakkaan lautasella.

KEITTIÖ ON TUOTU ESIIN

Rossossa keittiö on tuotu lähelle asiakasta. Perheen pienimpiä varten on jopa rakennettu pienet portaat, jotta he pääsevät halutessaan katsomaan läheltä, kuinka kokki valmistaa heille herkullisen pizzan ja paistaa sen elävän tulen uunissa. Viesti on selkeä: "tehty juuri sinulle, alusta asti ja tuoreista raaka-aineista". Uunin lämpötila on noin +300 astetta. Paistoaika on

lyhyt ja lopputulos on aito, aromikas ja rapea, juuri sellainen kuin pizzan pitää olla.

Avonaisen keittiön idea on luoda keittiöstä asiakkaille lämmin, läheinen ja moniaistillinen kokemus. Siihen kuuluvat kaiken näkyvän lisäksi myös äänet. Suhinoita, sihinöitä ja pizzalapion ääniä ei peitellä, vaan ne kuuluvat tunnelmaan. Aina, kun asiakas kuulee uuden koivuklapin kolahtavat uunin perukoille, hän voi olla varma siitä, että paisto-olosuhteista pidetään erityistä huolta.

PIZZA – NAPOLILAINEN TAI ROOMALAINEN, MUTTA AINA AITO

Elävän tulen pizzauuni on keskeinen osa uutta Oulun Rossoa. Se on keittiön sydän eli kuten italiaksi sanotaan "Il Cuore della Cucina". Tämä teksti on kirjoitettu myös elävän tulen pizzauunin etusivulle asiakkaiden nähtäville ja samalla ikään kuin ensimmäisen italian kielikurssin johtolauseeksi.



Rosson antipastopöydässä on Metos Proff -hiletaso.

Aitoa italialaista tunnelmaa rakentavat myös baarin ja pizzapisteiden antotiskin sekä lattian kaakelipinnat. Suuren ja näyttävän pizzauunin pinnoitekin on mosaiikkimaista kaakelia. Matkaa Roomaan ja Napoliin on Oulusta lentäen noin 2700-2800 kilometriä, mutta se ei estä aidon italialaisen tunnelman välittymistä harkittujen sisustuselementtien avulla lähelle napapiiriä.

Rosso on aina ollut tunnettu pizzoistaan ja pizza on edelleen yksi Rosson ylpeydenaihe. Perinteisen napolilaisen pizzan pohja on ohut ja rapea. Rosson todellinen vetonaula on roomalaistyylinen pizza, jonka pohja on hieman paksumpi, pinnalta rapsakka ja sisältä pehmeä. Roomalaistyyppisessä pizzassa osa täytteistä lisätään vasta paiston jälkeen tuoreena pizzan päälle.

Ohutpohjaisista napolilaisista pizzoista yksi asiakkaiden suosikeista on Al Capone, jossa on kinkkua, sinihomejuustoa, ananasta ja rucolaa. Klassinen suosikki on myös Ilmari, jossa on muun muassa kylmäsavulohta, punasipulia, kaprista ja rucolaa. Moni tilaa Ilmari-pizzan ruispohjalla. Roomalaistyyppisistä pizzoista yksi suosituimmista on Roma Rustica, jossa rapsakan ja ilmavan pohjan päälle laitetaan täytteeksi ilmakeivattua kinkkua, vuohenjuustoa ja artisokkaa. Maku täydennetään viikunabalsamicolla. Kannattaa kokeilla.

Rosson raastepöytä on vaihtunut ravintolan italialaisia à la carte -annoksia paremmiksi tukevaisiksi antipasto-pöydäiksi. Antipastit tarjotaan itseleivotun tuoreen leivän kanssa. Tutto bene, oikein hyvä. Asiakas alkaa väkisinkin päästä oikeaan tunnelmaan.

TÄÄLLÄ TEHTY

Huhtikuussa 2016 ovensa avanneessa Rossossa tehdään paljon alusta asti. Moni asiakas ei ehkä tätä vielä tiedä, mutta avonainen keittiö levittää viestiä tehokkaasti. Iso osa esivalmistuksesta tehdään itse, niin myös kaikki jälkiruoat. Perinteinen paistotekniikka eli elävän tulen uuni ja nykyaikaisten laitteiden insinööritekniikka paistoalgoritmeineen Metos SelfCookingCenterin muodossa paistaavat kättä päälle sulassa sovussa. Etukeittiön kahdella SelfCookingCenterillä paistetaan talon Rustic-leivät ja talon sämpylät myös kauppakeskuksen katutasossa sijaitsevaan Bacaro Doppio -kahvilaan, josta kerromme toisaalla tässä lehdessä. Paistossa hyödynnetään SelfCookingCenterin valmiita paistoprosesseja, joissa nostatus- ja paistovaiheet on yhdistetty yhdeksi ja samaksi kokonaisuudeksi. Proses-



Elävän tulen pizzauuni on Oulun Rosson keittiön sydän. Metos Pavesi Volta 130 toimii kaasulla tai puulla. Rossossa sitä käytetään puulämmitteisinä.



Esa Viinikanoja paistaa pizzat elävän tulen uunissa.

sien helppokäyttöisyys ja hyvä paistotulos ovat vakuuttaneet rossolaiset. Käyttäjät kiittelevät myös SelfCookingCenterin automaattisia puhdistusohjelmia, joiden avulla asiakkaille näkyvät laitteet on helppo pitää puhtaina.

Uudistunut Rosso on sananmukaisesti keittiötä myöten avoinna kaikille asiakkaille. Sekä uusi että perinteisempi laitetekniikka on kaikki valittu tavoitteena vain ja ainoastaan myönteinen ravintolakokemus, jossa maut ja suun aistiva rapsakkuus jäävät mieleen siinä missä koivuhallojen tuottamien lämpimien liekkien tanssikin silmien verkkokalvoilla. Ruokailu on parhaimmillaan moniaistillinen kokemus.

Juha Jokinen



Sakke Liedes avokeittiön pariloiden ääressä. Etummaisena Metos Magic Kitchen -laavakivigrilli.



PIZZARIUM – pala Italiaa Suomessa!

Royal Ravintoloiden ravintolakonsepteista Italiaa edustaa **Pizzarium**. Se tarjoaa viimeisen päälle laadukasta ja aitoa italialaista levypizzaa paloina. Laajaan valikoimaan kuuluu päivittäin parisenkymmentä toinen toistaan viettelevämpää makua. Kaiken kaikkiaan erilaisia reseptejä lienee 40-50. Näiden lisäksi ketjun keittiömes-
tarit ovat tehneet paikallista reseptiikkaa. Konseptin isä on italialainen Luca Platania, joka halusi tuoda palan Italiaa Suomeen perustamalla ensimmäisen pizzerian Turkuun. Suunnitelma oli kiinnostava ja pian omistajaksi tuli Royal Ravintolat ja paikkoja alkoi nousta nopeasti lisää. Luca Platania rooli yrityksessä on edelleen keskeinen tuotekehityksessä ja korkean laadun takuumiehenä.

KOKEILU JA IDEOINTI SALLITTUA

Oulun Valkean Pizzariumista vastaava ravintolapäällikkö **Kati Haapalainen** kehuu työnantajansa joustavuutta ja rentoa ilmapiiriä. "Meillä on sallittua harjoitella, opetella ja toteuttaa itseään. Jos on ideoita, niin ne ovat tervetulleita. Asiak-
kaista ei tietenkään tehdä koekaniineja, vaan oma tuotekehitystyö tehdään ensin huolella",



Ravintolapäällikkö Kati Haapalainen tuntee niin hyvän pizzan kuin sushinkin valmistamisen.

Haapalainen kertoo. Paikallisilla Pizzariumeilla on siis lupa kehittää, kokeilla, ja toteuttaa uutuuksia, kunhan laatu pysyy hyvänä ja on tuotekehityksessä keskeisenä kriteerinä.

POROPIZZAA VAIN POHJOISESSA

Kati Haapalainen kertoo, että tällä hetkellä suosituin pizza on poropizza. "Se vietiin alussa aivan käsistä ja tätähän myydään vain täällä Oulussa", Haapalainen kertoo innoissaan ja ylpeänä johtamastaan ravintolasta. Kati kertoo, että Tampereella on juuri otettu valikoimaan, mikäs muukaan kuin mustamakkara-pizza. Oulussa sitä ei ole tarjolla, vaan poropizzan ykkössijaa kark-

kyvät lähinnä tulinen salami ja lohi-rucola, jossa on pikkuisen majoneesia mukana.

HUIPPURAAKA-AINEISTA JA AINA TUORETTA

Pizzojen raaka-aineina käytetään tinkimättömästi vain parhaita mahdollisia vaihtoehtoja. Monet raaka-aineet tulevat Italiasta, muun muassa gorgonzola-juusto tulee Rooman läheltä.

Pizza esipaistetaan yhtenä levynä, johon tehdään nykyisin kerrallaan rinnakkain kaksi eri makua. Esipaisto kestää noin +300-asteisessa uunissa 3-4 minuuttia. Pizzaa ei tehdä aivan valmiiksi, vaan asiakkaan valittua haluamansa pizzapalan

näyttävän vitriinin laajasta valikoimasta, pizzaa paistetaan vielä uunissa noin minuutin ajan, jolloin se saavuttaa tavoitellun tarjoilulaadun. Kaikki pizzat ovat aina tuoreita ja juuri valmistettuja. Eilisiä ei myydä. Pizzan pohja on rapea, mutta ilmava, selvästikin taiten tehty ja huolella kehitetty. Laadukkaat raaka-aineet todellakin erottuvat selkeästi pizzan päällä. Ne on levitetty tasaisesti ja ovat helposti tunnistettavissa. Tämä helpottaa myös asiakkaan makuvalintaa, kun raaka-aineita ei tarvitse arvailla tai tarpeettomasti kysellä. Tuoreus, nopeus ja helpous ovat osa tarjoilukonseptia.

UUSIA MAKUJA

Kati Haapalainen kertoo, että kinkku-ananas ei ole Pizzariumin juttu. Pikemminkin asiakkaiden makunystyröitä kutitellaan rucola-, artisokka- tai perunapizzalla – kyllä vain! Myös peruna sopii pizzaan hyvinkin aitona osana. Perunapizzan valmistus alkaa tuoreista Rosamunda-perunoista, jotka kuoritaan ja viipaloidaan käsin. Sen jälkeen perunat laitetaan uuniin hautumaan. Tämän jälkeen perunaviipaleet voidaan leipoa pizzan päälle ja lopuksi pizza paistetaan.

SISIALAINEN ARANCINO

Pizzariumissa voi maistaa myös sisilialaista Arancinoa. Se on eräänlainen risottopallero, jossa riisin sisällä on esimerkiksi juustosydän. Tuote muotoillaan, sitten se leivitetään ja paistetaan upporasvassa. Arancino on kooltaan aika pieni, mutta yllättävän ruokaisa. Erityisesti lapsia ajatellen on tarjolla jauheliha-Arancino, jolloin kokeilun kynnyksestä saadaan madallettua. Arancino on toki vain oheistuote, mutta kuitenkin hyvä ja kiinnostava sellainen.

Juha Jokinen

Trendikäs HANKO SUSHI

Jos on pizza monille jo tuttu juttu meillä ja muualla, niin vahvaa nousukautta elää myös japanilaisen keittiön sushi. Nimi Hanko voisi viitata Japaniin, mutta taustalta löytyy kuitenkin aivan tuttu eteläisen Suomen kaupunki Hanko, jonne ketjun ensimmäinen ravintola avattiin. Myös **Hanko Sushi** kuuluu Royal Ravintoloiden konseptiravintoloihin. Ravintolapäällikkö Kati Haapalainen vastaa myös kauppakeskus Valkean Hanko Sushi -ravintolasta. Molemmissa ravintoloissa on oma keittiömestarinsa, mutta kokkitaustainen Kati pystyy tekemään molempien ravintoloiden kaikkia tehtäviä. Muutamina päivinä viikossa Kati onkin valmistuksessa täysillä mukana. Hän siis tuntee läpikotaisin molempien johtamiensa ravintoloiden anatomian.

SUSHIN TEKEMINEN ON TAITOLAJI

"Sushien tekemistä ei opi kunnolla ihan parissa viikossa", Kati kertoo. "Meillä sushit tehdään aika pitkälle käsin. On meillä toki nigirikone, joka muotoilee riisipallerot automaattisesti", Kati Haapalainen jatkaa.

Susheja on monenlaisia ja eri sushityypeillä on kullakin oma nimensä. Yleisimmät ovat nigirit ja makit. Jälkimmäisissä annospaloiksi pilkotun riisirullan sisällä on erilaisia täytteitä, kun taas nigireissä muut raaka-aineet ovat riisipalleron pinnalla.

Hanko Sushin asiakaskunta on selkeästi naisvoittoista, mutta toki asiakkaina on miespuolisiakin",

Kati Haapalainen kertoo. "Sushi on nykyisin koko ajan suosituampi lounasvaihtoehto. Se on myös erittäin suosittu take-away-vaihtoehtona", Haapalainen jatkaa. Alkuviikosta asiakkaat tulevat lounaalle Haapalaisen mukaan aikaisemmin kuin loppuviikosta. "Ehkä asiakkaat jotenkin valmistautuvat viikonloppuun. Perjantaisin on usein aikamoinen vilске. Asiakkaita riittää sekä Pizzariumissa että Hanko Sushissa. Sushi on ehkä jopa hiukan suosituampi, mutta toisinaan



Kuva: Hanko Sushi

asiakkaiden mieli ja jalat ohjaavat heidät herkkulisten italialaisten pizzojen pariin", Haapalainen kertoo. Niin, kyllä hyvä pizza on monesti tuttu ja maistuva vaihtoehto.

Juha Jokinen



Ravintolaan on helppo tulla ja annoksen voi nauttia paikan päällä tai ottaa mukaan.

BACARO DOPPIO

kupillinen kahvia, lasillinen viiniä

"Kun on täällä töissä, niin tuntuu vähän siltä kuin olisi koko ajan ulkomailla", totesi barista-harjoittelija **Jarno Määttä** vieraillessamme Bacaro Doppio -kahvilassa kauppakeskus Valkeassa Oulussa. Tähän tunteeseen on monen kahvila-asiakkaan varmasti helppo yhtyä. S-ryhmän kahvilakonsepti tavoittelee menestyksekkäästi venetsialaisen kujakahvilan tunnelmaa, tietynlaista välittömyyttä ja pientä nautinnollista hetkeä aamulla, lounastauolla tai iltapäivällä, yksin tai hyvässä seurassa.

Sävähdyttävä ja mieleenpainuva asiakaskokemus on aina monen asian summa. Sen muodostumisessa joskus pienetkin asiat ovat ratkaisevia. Bacaro Doppiossa monet palaset lokahtavat kohdalleen. Yksi tärkeimmistä tunnelman luomisessa on hyvä, iloinen ja asiakkaat huomioiva asiakaspalvelu. Se on Bacaro Doppiossa kohdallaan. **Katja Nyman** ja Jarno Määttä nauttivat selvästikin työstään ja tämä välittyy myös asiakkaille. He jutustelevat asiakkaiden kanssa luontevasti muutakin kuin vain ilmoittaakseen ostosten hinnan.



Katja Nyman ja Jarno Määttä saavat asiakkaat viihtymään välittömällä ja ilosella asiakaspalvelulla.

Ison osan tunnelmasta luo myös miljö. Aidosta marmorista tehty tarjoilulinjasto, mustavalkoiset kaakelit seinissä, lattiassa ja pöytälevyissä sekä palmujen ja viherkasvien kylkeen sijoitetut kahvilapöydät ja sohvapöydät saavat asiakkaan tuntemaan, että tässä hetkessä on jotain erityistä. Mustiin liitutauluihin ja mustiksi verhoiltujen kylmälaitteiden pinnoille on kirjoitettu tietoja tuotteista, mutta myös muuta tunnelmallista viestintää. Yhden tekstin mukaan, vapaasti suo-

meksi käännettynä "elämä on itse asiassa kaikkea sitä tekemistä, mitä me teemme aamupäiväkahvin ja viinilasillisen välissä". Voisiko tuota enää paremmin italialaisittain todeta.

Bacaro Doppio on kuin tyylikäs olohuone, jossa voi viettää nautinnollisen hetken kahvikupin tai viinilasillisen äärellä. Se on oiva paikka pieneen herkutteluhetkeen. Tarjolla on tuoreita leivonnaisia ja houkuttelevan näköisiä täytettyjä lei-



Marmorin ja kaakelin luomat venetsialaisen kujakahvilan tunnelmaa.

piä. Leivät on itse leivottu ja täytetty samana päivänä. Croissantit ja pullat paistetaan paikan päällä. Siitä saadaan kahvilaan valloittava tuoksu. Lounaaksi on tarjolla raikkaita vaihtoehtoja. Täällä ei ole tarkoitus tankata, vaan nauttia. Tarjolla on myös tuorepuristettua hedelmämehua.

Nautinnollisen hetken voi kruunata artesaani-jäätelöllä. Jäätelöt ovat oman Sokos Herkun jäätelömasterin tekemiä. Kiehtovia makuvaihtoehtoja on toistakymmentä.

Kahviuomien valikoima on laaja, joten henkilökunnalla pitää olla baristaosaamista. Katja Nyman kertoo, että työntekijöillä on vahva alan tausta, mutta sen lisäksi työnantaja on huolehtinut hyvästä perehdytyksestä ja riittävästä koulutuksesta muun muassa kahvituotteiden valmistamiseksi. Suomalaiset juovat eniten kahvia maailmassa asukasta kohden. Silti kahvi on myös italialainen juttu. Aamuiset espressot ja cappuccinot napataan osana päivittäisiä rutiineja niin nopeasti, että vieras tai turisti ei sitä aina edes huomaa. Koska Suomessa, jos jossain, osataan kahvista nauttia, niin miksipä sitä ei nauttisi silloin tällöin Bacaro Doppion -tyyppisissä paikoissa, sulkisi silmänsä ja antaisi mielikuviansa kuljettaa itsensä Venetsian valloittaville pikkukujille. Kun silmänsä hetken päästä avaa Bacaro Doppiossa, niin voi helposti edelleen kuvitella olevansa Italiassa. Joskus se kahvi kuitenkin kuppista loppuu ja arki koittaa, mutta sitä ennen kannattaa maistaa vielä jäätelömasterin tekemää artesaani-jäätelöä.

Juha Jokinen



Vihreästä vireyttä kokouksiin

Oulun Original Sokos hotelli Arina hyödyntää kauppakeskuksen yhteyteen rakennettuja upeita kokoustiloja, joissa kokouksien kahvi- ja lounastaukoja virkistävät näyttävät viherseinät. Niiden vihreyttä katsoessa tuntee, kuinka kehoon virtaa energiaa. Kun vielä kokoustarjoilut katetaan houkuttelevasti tyylikkäälin linjastoihin upotetuille kylmä-/kuumatasoille, niin tiukankin asian kokous saa aistikkaan kokemuksen kautta tarvitsemansa boostin, voimaruiskeen, juuri sen, mitä moni tauolta odottaakin.



Frans & Camille

Fransmanni-ravintolakonsepti on uudistettu nimeä myöten. Fransmanni-nimi on vaihdettu kaksiosaiseksi. Nimen etuosa on aina miehen nimi Frans. Sen rinnalla on jatkossa aina naisen nimi, joka kuitenkin vaihtelee kaupungeittain. Oulussa Original Sokos hotelli Arinan yhteydessä ravintolan nimi on Frans & Camille. Vierailumme aikaan ravintolaan oli katettu tarjolle runsas ja näyttävä lounaspöytä, Camillen tori. Frans & Camillessa näkyy rakkaus hyvään ruokaan ja siitä nauttimiseen. Siellä tarjotaan asiakkaille upeita hetkiä ja unohtumattomia kokemuksia hyvän ruoan parissa.



Metos Kombilevyjä voidaan käyttää tarjoilujen mukaan kuumana tai kylmänä (myös yläkuvissa).



Hyvinkään Ravitsemispalvelut

Reseptiikka hallinnassa kuuden ruokalistan takana

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy aloitti toimintansa helmikuun alussa 2015. Hyvinkään sairaalan olemassa olevan keittiön yhteyteen entisiin keskusvaraston tiloihin rakennettiin keittiön uusi laajennusosa. Tänäpäin keittiö valmistaa arkisin noin 8600 annosta päiväkodeille ja kouluille sekä sairaalan henkilöstölle ja potilaille. Lähes kaikki ruoka toimitetaan kylmänä ja viimeistellään lähellä asiakasta. Kokonaisuus vaatii toimiakseen, että perusasiat, kuten reseptiikka ja prosessit ovat kunnossa.

Keittiön uutta laajennusosaa rakennettaessa ruokaa tehtiin ja toimitettiin koko ajan keskeytymättä sairaalan henkilökunnalle ja potilaille. Tästä noin 1300 päivittäisestä annoksesta alkoi myös uuden organisaation toiminta. Uusien tilojen valmistuttua tuotantoa laajennettiin nopeasti

portaittain. Näin henkilöstö sai ottaa harkituin askelin tuntumaa uusien ulkopuolella olevien asiakasryhmien palvelemiseen. Alle kuukauden päästä ruokatoimitukset alkoivat ensimmäisille kouluille ja päiväkodeille, yhteensä noin 3600 annosta. Noin kuuden viikon päästä tästä, huhtikuussa 2015, tuotanto kasvoi vielä noin 1300 päiväkotiruokailijalla. Kesän jälkeen mukaan tulivat loput koulut ja päiväkodit, noin 2200 ruokailijaa.

COOK-CHILL JA KYLMÄVALMISTUS

Hyvinkään Ravitsemispalveluiden tuotantokeittien valmistamasta ruoasta lähes kaikki toimitetaan kylmänä. Ainoastaan noin 300 annosta toimitetaan vielä kuumana, koska muutamassa vastaanottopisteessä ei ole mahdollisuutta ottaa vastaan kylmää ruokaa.

Tärkeimmät tuotantomenetelmät ovat cook-chill ja kylmävalmistus. Tuotanto on erotettu ajallisesti tarjoilusta, jolloin hyvin suunnitelmalla erätuotannosta ja resurssien käytöstä tulee tehokasta. Tilaukset saatuaan tuotantopäällikkö pystyy suunnittelemaan tuotantoerät ja laite- ja henkilöstöresurssien käytön tehokkaaksi. Myös asiakaskohtaiset ruokalistat on suunniteltu kokonaisuus huomioiden, jolloin esimerkiksi samaa ruokaa ei tarvitse tehdä moneen kertaan. Esimerkiksi yksi henkilöstöravintolassa tarjottavista ruokavaihtoehtoista on aina myös jonkun muun asiakasryhmän ruokalistalla samaan aikaan.

Esivalmistustyö, kuten satsitus tuotantoa varten, tehdään pääosin varsinaista tuotantoa edeltävänä päivänä.



Toimitusjohtaja Leila Korhonen tietää, että hyvä suunnittelu, toimiva reseptiikka ja määrätietoinen työskentely luovat vankan pohjan asiakaslähtöiselle palvelulle.

Cook-chill-menetelmistä käytössä on myös kuumapakkaukset (hot-fill), jossa kuuma ruoka pakataan elintarvikepusseihin ja sen jälkeen jäähdetään nopeasti. Näin ruoalle saadaan pitkä säilyvyysaika pelkällä lämpötilanhallinnalla ilman lisäaineita ja muuta kikkailua.

Koska ruokaa kuljetetaan kolme kertaa viikossa, ei kovin pitkää säilyvyysaikaa tarvita. Siksi osa ruoista jäähdetään heti valmistuksen jälkeen padoissa jääpankkijäähdytyksellä ja pakataan elintarvikepusseihin kylmänä. Tällöin kysymys ei ole kuumapakkauksesta, joten myös säilyvyysaika on lyhyempi. Hyvinkään Ravitsemispalvelujen toimitusjohtaja **Leila Korhonen** kertoo, että ruoan säilyvyyden kanssa ei ole ollut minkäänlaisia ongelmia. Mikrobiologiset testit osoittavat, että ruoka säilyy hyvänä huomattavasti kauemmin kuin mitä ruokapalvelutoiminnan tarve edellyttää.

Kylmävalmistustuotteista esimerkiksi kiusausmassat sekoitetaan padoissa ja pakataan sen jälkeen dynoihin. Tuotteet kypsennetään vasta jakelukeittiöissä. Keitotkin valmistetaan osittain ilman lientä ja pakataan ja kuljetetaan dynoissa. Koska keittiössä on käytettävissä tehokasta jäähdetytyskapasiteettia sekä padoissa että pikajäähdytyskaapeissa, voidaan tuotantoa suunnitella pohtia järkeviä ja sujuvia päivä- ja tuotekohtaisia tuotantotapoja hyödyntäen myös laitekapasiteettia tehokkaasti.

EI GN-ASTIOIDEN KULJETUSTA

Hyvinkään tuotantokeittiöstä kylmänä toimitettavat ruoat pakataan teräksisten GN-astioiden sijaan elintarvikepusseihin ja dyno-astioihin. Tämä vähentää jokaisena arkipäivänä ruoan nostamiseen ja siirtelyyn tarvittavaa työtä useilla sadoilla kiloilla. Samalla vähenee merkittävästi ruoanvalmistus- ja kuljetusastioiden peseminen. Myös ruokahävikki pienenee, sillä elintarvikepusseihin ja dynoihin pakataan tarkasti vain tilattu määrä.

Tuotantokeittiöstä toimitetaan ruokaa noin 45 asiakaskohteeseen. Maanantaina toimitetaan

maanantain ja tiistain ruoka ja keskiviikkona puolestaan keskiviikon ja torstain ruoka. Perjantaina kuljetettava ruoka myös tarjotaan perjantaina. Ruoan säilyvyyden kannalta kuljetuskertoja olisi mahdollista vähentää nykyisestä, mutta tällä hetkellä tarjoilupisteiden tilat ja muun muassa kylmälaitteiden määrä eivät tätä mahdollista.

RESEPTIIKKA JA TUOTANNONOHJAUS ASIAKASLÄHTÖISEN TOIMINNAN YTIMESSÄ

Aivan oleellinen tehokkaan ja asiakaslähtöisen tuotannon kannalta on tuotannonohjausjärjestelmän käyttö. ”Kaikki tehdään sen kautta”,



Kokki Anja Tapiala tekee parsakaali-porkkanasekeittoa Proveno Climatic -padalla.



Potilasruoka jaetaan kylmänä keskitetysti tarjottimille (cook-chill). Ruoka lämmitetään vaunuissa automaattisesti lähellä asiakkaita, jolloin tarjoilulaatu on erinomainen. Vasemmalla ruokaa annostelee kokki Heidi Peussa, hihnan päässä ravitsemustyöntekijä Virpi Jokinen.

sanoo Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy:n toimitusjohtaja Leila Korhonen. ”Asiakkaat tekevät ruokatilauksen sähköisesti suoraan tuotannon-ohjausjärjestelmäämme. Siellä tilauksista muodostuu tuotantolaskelma ja ostotilaus raaka-ainehankintoja varten. Niiden pohjalta teemme tuotantosuunnitelman ja työvuorolistan”, Korhonen selittää.

Tuotannonohjausjärjestelmässä on myös kaikkien ruokatuotteiden reseptiikka. Jos ruokien valmistusaineissa tapahtuu muutos, tästä ilmoitetaan tarvittaessa asiakaskohteisiin, jotta erityisruokavalioita nauttivat asiakkaat voivat olla varmoja siitä, että tarjottava ruoka on heille sopivaa. Pitkä kokemus ruokapalvelujen tuottamisesta sairaalan asiakkaille antaa Hyvinkään Ravitsemispalveluille vankan pohjan tarkalle ja turvalliselle tuotantotoiminnalle.

TILAUSRYTMI JÄTTÄÄ AIKAA SUUNNITTELULLE

Päiväkodit tilaavat keskiviikkoon mennessä koko seuraavan viikon ruoat. Koulut puolestaan tilaavat perjantaihin mennessä kaikki ruoat tilausta seuraavan viikon jälkeiselle viikolla. Näin tuotannon suunnittelulle jää aikaa ja se voidaan suunnitella tehokkaaksi ja miettiä, mikä ruoka milloinkin tehdään. Pääsääntöisesti koulujen ja päiväkotien ruokatuotanto seuraavalle viikolle alkaa torstaina. Kun eri ruokalajit ja niiden tarvittavat määrät ovat ajoissa tiedossa, laite- ja henkilöstöresurssien käyttö voidaan suunnitella tehokkaaksi ja työstä tulee sujuvaa.

ASIAKASLÄHTÖISET RUOKALISTAT

Asiakassegmenttejä on kuusi. Hyvinkään kaupungilla on oma ruokalistansa päiväkodeille, kouluille ja kaupungin terveyskeskuksen vuodeosastolle. Sairaalan puolella oma asiakaskohdainen ruokalistansa on potilaille, lapsipotilaille ja henkilökunnalle. Ruokalista toimii kuuden viikon kierrolla.

Hyvinkään kaupungin päiväkotien, koulujen ja terveyskeskuksen vuodeosaston ruokalistojen ruoat ja niiden ravintosisältö on sovittu yhdessä kaupungin edustajien kanssa. Listoissa on luonnollisesti huomioitu tarvittavat ravitsemus-suositukset, mutta myös erilaisten ruokaraatien näkemykset. Ruokaraadeissa on mukana muun muassa koulujen ja päiväkotien edustajia.

Myös sairaalan potilaille ja henkilökunnalle on tehty oma reseptiikkansa. Sen perusta ja periaatteet on sovittu yhdessä Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiirin (HUS) kanssa. Itse reseptiikka on kuitenkin kehitetty ja tehty Hyvinkään



Ville Lappalaisella on dieettikeittiössä huippulaitteet, kuten Metos VarioCooking Center 112. Ruokapankin avulla voidaan järkevöittää erityisruokavalioiden tuotantoa.

Ravitsemispalveluissa. Monille asiakasryhmille sopivien ruokien, kuten esimerkiksi makaronilaatikon ja lihapyöryköiden reseptiikka on harmonisoitu siten, että sama tuote sopii useiden asiakkuuksien ruokalistoilta.

Oman reseptiikka ja tekeminen ovat Hyvinkäällä keskiössä. Paljon tehdään itse ihan alusta asti. Kasvisten esikäsittelyssäkin mennään laatu edellä tarkoituksenmukaisuus huomioiden. ”Raastamme itse porkkanat, koska silloin laatu on parempi. Pilkomme myös esimerkiksi kaalia ja perunoita. Teemmekö itse vai käytämmekö esikäsiteltyjä riippuu aina valmistettavasta tuotteesta”, Leila Korhonen kertoo.

RUOKAPANKKI DIEETTIKEITTIÖSSÄ

Myös erityisruokavalioiden tuotannossa näkyy kokemuksen mukanaan tuomat hyvät käytännöt, mutta yhtä lailla pyrkimys jatkuvaan kehittämiseen. Periaatteessa kaikki kokit ovat vuorollaan vastuussa myös erityisruokavaliosta. Niiden valmistuksessa hyödynnetään päätuotannon ruokavirtoja. Dieettejä varten osa ruoasta otetaan sivuun ennen kuin tuotteisiin on lisätty edes suolaa, maitoa tai muita dieettien kannalta erityistä huomiota vaativia ainesosia.

Kokki **Ville Lappalainen** esitteli dieettikeittiössä olevaa ruokapankkia. Valmiita ruokia ja niiden komponentteja otetaan päätuotannosta talteen tai tehdään kerralla enemmän erilaisiin pakkauksiin ja kylmään, jolloin kaikkea valmistusta ei tarvitse aloittaa joka kerta alusta asti. ”Kun jokainen kokenut kokki tietää, miten homma toimii, niin dieettikeittiö saa kyllä omansa päätuotannosta”, Ville Lappalainen kertoo.

AVOINTA ASIAKASVIESTINTÄÄ

Kaikkien Hyvinkään Ravitsemispalveluiden asiakkaiden ruokalistat ovat jatkuvasti nähtävissä internetissä. Sieltä näkee ansiokkaasti myös ruokien valmistus- ja ravintoaineet sekä energiasisällön. Tieto internetiin tulee suoraan toiminnohjausjärjestelmästä, joten se on aina ajan tasalla. ”Alussa jotkut asiakkaat kyselivät, että miksi lisäämme ruokiimme niin paljon lisäaineita. Kerroimme asiakkaille, että emme lisää mitään lisäaineita, vaan kaikki lisäaineet ovat valmiina jo raaka-aineissa, ketsupissa sinapissa jne.”, Leila Korhonen kertoo. ”Kyllä asiakkaat ymmärtävät, kun heille kertoo faktoja. Sen jälkeen ei askorbiinihappokaan kuulosta enää yhtään pahemmalta kuin C-vitamiini. Kysymyksessähän on sama aine”, Korhonen jatkaa.

Kotisivuilla on myös sähköinen palautelomake, jonka avulla ruokapalvelun tuottajalle voi antaa palautetta. Kaupungin puolella mietitään jo saataisiinko jonain päivänä käyttöön täysi mobiilisovellus asiakaspalautteen antamiseen. Se voisi olla myös jotain muuta kuin perinteinen lomakekysely. Ainakin monelle nuorelle asiakkaalle olisi varmasti mieluista, jos ruokalistat ravintosisältöineen ja nopean palautteen sovelluksineen olisivat aina taskussa vain klikkauksen takana.

KEITTIÖLAITTEET

Keittiön tuotantovälineet ovat nykyaikaisia. Sekä pää- että dieettikeittiössä on Metoksen SelfCookingCenterit ja VarioCooking Centerit. Metoksen Proveno-kombipadoissa on tehokas jäävesijäähdytys, joten ruoka voidaan jäähdyttää padoissa suoraan varastointilämpötilaan eli



Metos WD-100 -raepesukone sijaitsee lähellä tuotantotiloja.

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy

Hyvinkään Ravitsemispalvelut Oy tuottaa ruokapalveluja Hyvinkään kaupungin kouluille, päiväkodeille ja vuodeosaston asukkaille sekä Helsingin ja Uudenmaan sairaanhoitopiiriin (HUS) kuuluvan Hyvinkään sairaalan potilaille ja henkilökunnalle. Hyvinkään kaupunki omistaa yhtiöstä 60% ja HUS 40%. Tammikuun lopussa 2015 valmistunut olemassa olleisiin laajennettuihin tiloihin rakennettu tuotantokeittiö sijaitsee Hyvinkään sairaalan yhteydessä. Tuotantokeittiössä valmistetaan arkipäivisin yli 8500 ruoka-annosta. Hyvinkään Ravitsemispalveluissa työskentelee noin 30 henkilöä. Yhteisen yhtiön ja tuotantokeittiön lisäksi Hyvinkään kaupungilla on oma organisaatio, joka vastaa ruoka- ja puhdistuspalveluista. www.hyvinkaanravitsemispalvelut.fi



Taustalla näkyvässä Metos WD-18 vaununpesukoneessa pestään potilastarjotinvaunut. Etualalla Metos WD-B tappimattokone.

vain muutamaa plusasteeseen ja vapauttaa pikajäähdytyskaappien kapasiteettia muuhun. Raepesukone on sijoitettu lähelle tuotantotilaa. Varsinaisella astianpesuosastolla on tappimattokone ja vaununpesukone.

Hot-fill-kuumapakkaustuotannossa käytetään Metoksen annostelupumppua, joka mittaa tarkasti ruoan määrän painoon perustuen ja samalla valvoo tuotteen lämpötilaa. Pumppu on myös erityisen hellävarainen eikä riko ruoan eri ainesosia.

Sairaalan noin 300 potilaalle ruoka jaetaan keittiössä keskitetysti asiakaskohtaisille tarjottimille kylmänä. Ruoka kuljetetaan osastoille tarjotinkasettivaunuissa truckien vetäminä. Osastoilla on Metoksen toimittamat lämpötilahallitut vaunut, joissa ruokat pysyvät kylminä ja lämpimät aterianosat lämmitetään tarjoiluvalmiiksi lähellä asiakkaita juuri ennen ruokailua.

TULEVAISUUS

Leila Korhonen ei ole ollut mukana keittiön suunnittelussa, vaan on tullut yhtiöön vasta myöhemmin. Hän on kuitenkin yhdessä osaavan henkilökuntansa kanssa ja kovalla työllä saanut toiminnan rullaamaan. Korhonen liputtaa selvästi järjestelmällisen tekemisen puolesta. "Tuotannon volyymin on syytä olla mahdollisimman hyvin tiedossa jo suunnitteluvaiheessa ja ne on syytä tarkistaa riittävän usein, jotta ennusteet tai tiedot eivät ole liian vanhoja. Muuten tuotantokustannukset voivat muodostua liian suuriksi", painottaa Korhonen. Hän korostaa myös tuotannonohjausjärjestelmän kattavan käytön ja oikean reseptiikan merkitystä. "Ne ovat niitä perusasioita, joissa ei kannata liikaa oikaista, jotta kokonaisuus pysyy hallinnassa", Korhonen muistuttaa.

Toiminnan kehittämisen tulee olla jatkuvaa. Seuraavaksi Korhonen kertoo Hyvinkäällä tutkittavan ja pohdittavan muun muassa kylmävalmistuksen laajentamista sekä mikrokuitusiivousta. Kuulostaa hyvältä. Hyvinkäällä ote tekemiseen on napakka. On ilahduttavaa havaita, että tuotantotapojen mahdollistamia joustoja ja vaihtoehtoja pohditaan avoimesti ja uusia, entistä parempia toimintatapoja otetaan myös käyttöön osaksi arkista tekemistä. Jos nimittäin tekemisestä tulee liikaa vain rutiinia, voi asioiden kehittäminen jäädä liian vähälle huomiolle.

Juha Jokinen



Vasemmalla Metos Proveno -kombipadat ja oikealla Metos SelfCookingCenteriden keskellä Metos Marvel -painekeittokaappi, jota hyödynnetään energialisäkkeiden kypsennyksessä.

Kontiolahden terveyskeskus lähettää ruokaa kylmänä ja kuumana, yksittäin ja erissä

Lähes 15 000 asukkaan Kontiolahden kunta sijaitsee Joensuun kupeessa. Kunnan ruokapalveluilla on kuusi toimipistettä. Näistä kolme toimii koulun yhteydessä, yksi terveyskeskuksessa, yksi päiväkodissa ja yksi palvelutalossa. Niissä valmistetaan arkisin noin 3000 lounasannosta. Valmistuskeittiöitä on kolme. Suurin valmistuskeittiö valmistaa noin 2000 annosta kouluille. Vierailimme terveyskeskuksen yhteydessä toimivassa hiljattain uudistetussa valmistuskeittiössä, joka valmistaa kunnan kokonaislounasmäärästä noin viidesosan.

Terveyskeskuksen yhteydessä toimiva valmistuskeittiö on nykyisellään toiminut elokuusta 2015 alkaen. Keittiössä valmistetaan arkisin noin 600 lounasateriaa. Näistä kolmasosa lähetetään kahteen päiväkotiin kuumana, toinen kolmasosa kuumana kahdelle koululle ja viimeinen kolmasosa noin 200 annosta toimitetaan vuodeosastolle, hoivakoteihin ja asiakaskohtaisina kotipalveluaterioina. Hieman alle 30 kotipalveluateria-asiakkaalle ruoka toimitetaan kylmänä kolmesti viikossa.

LÄMPÖTILAHALLITUT VAUNUT

Hoivakotiin ateriat toimitetaan sekä kylminä että kuumina. Näin saadaan vähennettyä kuljetuskertoja, sillä kuumen lounaan kanssa yhtä aikaa lähetetään päivällisannokset omassa vaunussaan kylminä. Kylmänä lähetettävät ateriat on pääsääntöisesti valmistettu edellisenä päivänä. Ne lämmitetään tarjoiluvalmiiksi lähellä asiakkaita vaunujen automaattisella kuumentustoiminnolla.

Hoivakodissa on lisäksi Metos Minigen -vaunu,

jota käytetään aamiaistarjoilussa. Vaunu keittää aamupuuron automaattisesti valmiiksi. Ruokapalvelupäällikkö **Pirjo Partanen** kertoo ohjelmoitavan ajastuksen helpottavan työtä.

Terveyskeskuksen vuodeosastolle ateriat jaetaan hihnalla keskitetysti ja toimitetaan lämpiminä. Käytössä on Metoksen RTS-ateriatarjotinvau-
nut, joissa toinen puoli tarjottimesta on kuumille ruoille ja toinen puoli kylmille.

YKSI RUOKALISTA, JOTA VARIOIDAAN

Käytössä on yksi kuuden viikon kiertävä perusruokalista, johon tehdään tarvittavia asiakas- ja asiakasryhmäkohtaisia muutoksia. Päiväkodeilla ja kouluilla on eri ruoka. Samoin huomioidaan ikääntyneet asiakkaat ja erityisruokavaliot. Energialisäkkeet, kuten pasta, peruna ja riisi, keitetään jakelukeittiöissä.

GN-astioihin valmistettu ruoka kuljetetaan joko lämpöeristetyissä mustissa laatikoissa tai ruoankuljetukseen tarkoitetuissa lämpöeristetyissä vaunuissa riippuen siitä, millaiset olosuhteet, kuten portaat jne., vastaanottopäässä on.

TUTTUJA SUOSIKKIRUOKIA JA PEHMEÄ LEIPÄÄ

Kasvisruokavaihtoehto kasvattaa suosiotaan pikku hiljaa. Kaikille koululaisille se on vaihtoehtona kerran viikossa. Kokolihatuotteet maistuvat asiakkaille ruokapalvelupäällikkö Pirjo Partanen mielestä koko ajan vähemmän. ”Riisivelli, mannapuuro ja ohrapuuro mehukeiton, leikkeleen ja pehmeän leivän kanssa kuuluvat koululaisten suosikkeihin”, Partanen kertoo. ”Erittäin pidetty ruoka on myös uunimakkara. Kerran, kun uunimakkarapäivä uhkasi osua pyhäpäivän kohdalle, niin keittiöstä käytiin huolestuneina kyselemässä, että ei kai se uunimakkara jää nyt pyhäpäivän takia saamatta”, Partanen nauraa. Ei tainnut jäädä. Leipävalikoimassa on lisätty pehmeän ja täysjyväleipien osuutta juuri Suomen kansallisruoaksi valittua ruisleipää unohtamatta.

UUDET KEITTIÖLAITTEET HYVIKSI HAVAITU

Kokit ovat jo tulleet sinuiksi uusien keittiölaitteiden kanssa. Uusien Metos SelfCookingCentereiden vieressä on yksi edellisen sukupolven Metoksen ClimaPlus Combi -yhdistelmäuuni. Tekniikan kehitys näkyy myös päällepäin: laitteen ulkomitat ovat selvästi pienentyneet, mutta kypsennyskapasiteetti on pysynyt samana.

Keittiössä on myös painekeittoakaappi ja ryhmä Metoksen monitoimipatoja. Lämpötilatietojen kerääminen laitteista on automatisoitu Metok-



Vasemmalta alkaen Pirjo Partanen (ruokapalvelupäällikkö), Kari Nordling, Päivi Holopainen, Sanna Tahvanainen, Maksim Volosov, Tuula Pölönen, Mari Laukkanen, Tuulikki Kuittinen ja Heta Pehkonen.

sen toimittamalla omavalvontajärjestelmällä. Valvovat viranomaiset pääsevät katsomaan valvontatietoja suoraan omalta koneeltaan.

LUOTTAVAIKSENA TULEVAISUUTEEN

Kunnan ruokapalvelut pystyvät huomioimaan juhlapyhät, teemat, satokauden ja paikallisuuden ruokalistoihinsa. Pirjo Partanen kertoo, että peräti 18% ruoasta on jo lähiruokaa. Luomuakin tarjotaan jonkin verran. Partanen mukaan tällä hetkellä pärjätään, vaikka haasteitakin riittää. ”Yhdessä päiväkodissa ei ole lainkaan keittiötä, joten palautuvat astiat on pestävä lähettävässä keittiössä. Kaikkiin paikkoihin ei myöskään vielä voida toimittaa ruokaa kylmänä, koska tilat

eivät ole sopivat. Kotiateriapalvelujen osuus varmasti kasvaa. Meiltä on jo kyselty lounaita, mutta emme oikein pysty niitä tarjoamaan, kun resurssimme ovat rajalliset”, Partanen kuvailee nykytilannetta ja tulevaisuutta kaikesta huolimatta luottavaisena.

Kohta 30 vuoden työkokemuksella Kontiolahdella Pirjo Partanen toteaa kuitenkin tyytyväisenä, että ”pienen paineen alla sitä työskentelee tehokkaammin.” ”Ja onhan minulla täällä aivan mahtava henkilökunta”, Partanen kehuu. Henkilöstön hyvä yhteishenki on aistittavissa. Kyllä tuolla porukalla totta vieköön järjestäisi vaikka ampumahiihtokilpailut...ja niin tosiaan, niistäkin Kontiolahti tunnetaan.

Juha Jokinen



Sosekeitot kätevästi ja nopeasti kombipadalla

Pitkän historiansa ajalta vuodesta 1922 lähtien Metoksella on laaja kokemus erilaisten sekoitus-työkalujen valmistuksesta keittopadoille, niin sarjatuotannosta kuin räätälöidyistä ratkaisuisista. Padassa olevaa ruokaa on sekoitettu vaakamallisella sekoittimella, yläpuolisella planeetapyyröään kiinnitetyllä sekoittimella (kuten yleiskone), yläpuolisella akselilla pyöritettävällä sekoittimella sekä pohjasta pyöritettävällä sekoittimella (nykyiset mallit). Eikä sovi unohtaa sitä edelleen kaikkein yleisintä sekoitinta eli käsikäyttöistä sekoitusmelaa, jonka olomuoto on ainoastaan vaihtunut puusta vinyyliksi.



Joensuussa Siilaisen ravintokeskuksen dieetti-keittiössä Riitta Pellinen valmistaa soseet kätevästi kombipadassa soseutusvarustuksen avulla.



Nykyiset kombipatamme jaksavat vaivata tai-kinan ja vispata kerman, ja kaiken siltä väliltä. Raskaista sekoitustyöistä on nykyään automoitu lähes kaikki paitsi soseiden valmistus, jotka mielletään tehtäväksi lähinnä kuttereissa tai kypsennysvaiheen jälkeen keittopadassa hämmennäen käsikäyttöisellä sauvasekoittimella. Pienempien määrien hienontaminen sauvasekoittimella lieden päällä kattilassa onnistuu helpommin, mutta suuren sauvasekoittimen roikottaminen keittopadan yllä on epäergonominen ja vaatii voimia. Kehitystyömme pohjalla on edelleen ollut

turhien laitteelta toiselle tapahtuvien siirtojen ja raskaiden työvaiheiden poistaminen kuten kombipadoilla on tapahtunut.

SOSEUTUSVARUSTUS PATOIHIN

Keittiömestariimme ovat kehittäneet 40 – 100 litraisin pohjalta sekoitaviin kombipatoihin soseutusvarustuksen, joka poistaa prosessista lähes kaiken raskaan käsityön ja voi lyhentää valmistusajat jopa viidesosaan entisestä. Esimerkiksi porkkanasosekeiton valmistus voidaan aloittaa kaatamalla ja kypsentämällä kokonaiset porkkanat padassa. Porkkanoiden kypsyyssä

kombipadan kansi vaihdetaan soseutuskanneksi ja sauvasekoitin kiinnitetään kannessa olevaan pidikkeeseen. Soseet valmistuvat ennätysajassa ja soseutustulos on ensiluokkainen.

Metos soseutusvarustus saadaan Viking, Culino ja Proveno -kombipadoille kokoluokissa 40 – 100 litraa. Hinnat ovat tehdasasennuksen yhteydessä alkaen 2830 eur. Soseutusvarustus voidaan myös jälkiasentaa kyseisille kombipadoille. Valikoima laajenee tulevaisuudessa myös suuremmille kombipadoille. Kysy lisää paikalliselta piirimyyjältämme, Metos koulutuksesta tai soita. Yhteistiedot löydät netistä metos.fi.

Juha Björklund



Uusi suurempi Metos WD-8

Suuri kupumallinen **Metos WD-8 -yhdistelmäastianpesukone** pesee myös suuret ruuankuljetuslaatikot, kuten esim Metoksen EPP-Termo GN1/1 -laatikot ja vastaavat. Toiminnoiltaan kone vastaa jo pitkään markkinoilla ollutta Metos WD-7 -yhdistelmäastianpesukonetta, mutta pesutilaa on nyt reilummin. Pesutilan korkeus 505 mm, leveys 695 mm ja syvyys 500 mm. Pesukehikon reunassa on korotus, joka korottaa kuljetuslaatikon toisen reunan viitisen senttiä ylemmäs, jolloin vesi valuu pesun jälkeen laatikon pohjan päältä pois kastelematta pesijää ja koneen edustaa. Koneessa voi pestä myös normaalin koritiskin lisäksi suuret tarjottimet, pellit, ritalät leikkuulaudat ja valmistusvälineet yms. Koneessa on kolme ohjelmaa, jotka voi myös säätää omia tarpeita vastaaviksi. Koneen alapesusuuttimien paine voidaan tarvittaessa myös nostaa patapesuun sopivaksi. Valikoimasta löytyvät versiot automaattisella kuvun nostolla ja laskulla sekä käynnistyksellä. Metos WD-8 -yhdistelmäkoneen ympärille saadaan kaikki Metoksen vakio-mittaiset esipesu- ja purkauspöydät tai sitten räätälöimme juuri sinun mittojesi mukaiset kalusteet. Kehitämme jatkuvasti astianpesukonevalikoimaamme vastaamaan keittiöiden ja myymälöiden muuttuvia tarpeita. Tämän uutuutemme ja koko astianpesun valikoimamme tarvikkeineen löydät aina tuoreeltaan kotisivuiltamme.

Tutustumistarjous uudesta kupukoneesta sivulla 45.

Nimitysuutiset



Janne Tirkkonen on aloittanut Metos Suomen myyntiyhtiön kehityspäällikkönä Keravalla. Aiemmin Janne työskenteli Atrialla kehityspäällikkönä.



Pasi Iljo on aloittanut Itä-Suomen huollon palvelupäällikkönä Kuopiossa. Aiemmin Pasi on toiminut Optiscan Oy:n ja Qicraft Finland Oy:n palveluksessa, vastaten viivakoodi- ja kuntosalilaitteiden teknisestä koulutuksesta, huollon ja asennusten organisoinnista sekä esimiestehtävistä.



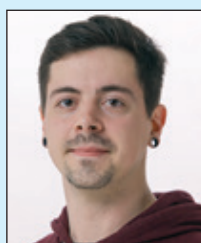
Jari Korhonen on aloittanut Leppävirralla sijaitsevan Villa Hackmanin isäntänä ja keittiömestarina sekä toimii myös alueella myynnin ja koulutuksen tukena. Aiemmin Jari toimi Sokos Hotel Puijonsarven keittiöpäällikkönä.



Emma Sjöblom on aloittanut Keravalla huoltoassistenttina. Aiemmin Emma työskenteli Eniro Oy:llä.



Sara Antila on aloittanut Keravalla huoltoassistenttina. Sara on juuri valmistunut tradenomi.



Mikael Tujula aloitti Tampereella huoltoasentajana.

TIESITHÄN...
Metos-myyjät palvelevat nyt myös chatin kautta verkkosivuillamme ma-pe klo 8-16.00.



Kouluttajan matkassa



Attendon Anianpellon palvelukodissa, Asikkalassa, oli hyvätuulinen ja odottava ilmapiiri. Talon ensimmäiset asukkaat saapuisivat seuraavana päivänä ja kaikki alkoi olla valmista. Koulutuspäivänä järjestettiin myös palvelutalon avoimet ovet -tapahtuma, joka keräsi tuvan täyteen ihmisiä ja iloinen puheensorina täytti käytävät.

Keittiössäkin oli kuhinaa. Keittiövastaava **Suvi** purki rullakoita ja asetti tavaroita paikoilleen. Metoksen kouluttaja **Riina** saapui siis juuri parhaaseen aikaan avustamaan keittiölaitteiden käyttöönotossa. Koulutuksen alussa käytiin pikaisesti läpi päivän kulkua ja sovittiin, missä järjestyksessä laitekoulutus etenee. Opastettavana oli Suvin lisäksi palvelukodin hoitohenkilökuntaa, joiden työtehtäviin kuuluu myös jonkin verran ruoanvalmistusta ja astianpesua.

Attendo Anianpelto tarjoaa ympärivuorokautista hoivaa ja huolenpitoa ikäihmisille. Kaksikerroksisessa hoivakodissa on yhteensä 46 asuntoa, kooltaan 25 ja 35 neliömetrin kokoisia yksiöitä ja kaksioita. Erityistä huomiota rakentamisessa on kiinnitetty esteettömyyteen ja turvalliseen asumiseen. Asuntojen lisäksi rakennuksessa on asukkaille yhteisiä, viihtyisiä oleskelu- ja ruokailutiloja.

Ruoanvalmistus tapahtuu omassa keittiössä. Keittiöön on toimitettu muun muassa Metoksen SelfCookingCenter -uuni, kupuastianpesukone, yleiskone, liesi, mikroaaltouuni, pikajäähdytyskaappi ja sekoittava Viking Combi -pata.

Laitekohtaiset neuvot ja käyttövinkit otettiin iloisesti vastaan. Astianpesukoneen automaattinen kuvunnosto herätti innostusta, samoin SelfCookingCenterin monipuoliset mahdollisuudet ruoanvalmistukseen.

Tämänpäiväinen koulutus päättyi, mutta kouluttajien päivistysnumerosta löytyy apua myös koulutuksen jälkeen. Asiantuntevan käytönopastajan tavoittaa päivistysnumerosta toimiston aukioloaikoina (ma-pe 8-16), joten ei tarvitse epäröidä ottaa yhteyttä, mikäli laitteen käytössä ilmenee myöhemmin kysyttävää. Laitteen asianmukainen käyttö takaa pitkäikäisen ja luotettavan työvälineen keittiöön. Riinan matka jatkuu kohti seuraavaa käytönopastusta ja Anianpellon henkilökunta valmistautuu ottamaan kaiken hyödyn irti uudesta keittiöstään.

Anna Pettinen

TIESITHÄN...

Metoksen koulutuspäivystyksen tavoitat numerosta 020 300 100 (ma-pe klo 8-16)



Metos Kopa 400 punaisena, vakioväri musta



Metos Kopa -puuhiiliuuni tuo houkuttelevan tuoksun ravintolaan

Metos Kopa -puuhiiliuuni lämmitetään polttamalla puuhiiliä uunin sisällä. Puuhiiliuunilla saat ruoalle aidon hiillillä grillatun maun, mehevän ulkonäön ja houkuttelevan tuoksun. Lämpötila uunin sisällä nousee 300-500°C asteeseen. Tämä lämpö on osittain suoraa säteilylämpöä ja osittain kiertoilman tuomaa lämpöä. Uuni grillaaa ja paahtaa ruoan kypsäksi.

Hiilen kulutus on 45% vähäisempää kuin tavallisessa avogrillissä. Kypsennys on huomattavasti nopeampaa kuin avogrillissä, esimerkiksi 4 cm paksu 350 gramman pihvi paahtuu medium rareksi 4 minuutissa. Puuhiiliuunin sisällä on niin kuumaa, että tuotteesta putoavat pisarat haihtuvat ennen kuin ne tippuvat hiilille, mikä vähentää käryä uunin sisällä. Puuhiiliuuni sopii erityisen hyvin lihan ja kalan grillaamiseen.

Myös uuniperunat ja grillatut vihannekset ja jälkiruoista esim. tarte tatin sopivat hyvin valmistettaviksi.

Uunin pinta on hyvin eristetty ja siitä säteilevä lämpö on vähäistä, joten lämpötila keittiössä ei nouse korkeaksi. Uuni ei juurikaan kehitä savua muulloin kuin sytytysvaiheessa tai jos sitä pidetään pitkään pienellä hiilloksella. Palamista säädellään kahdella vetoluukulla. Kun molemmat luukut sulkee, hiillos kytee seuraavaan päivään.

Keskimääräinen hiilenkulutus päivässä

Kopa 300: 3 - 6 kg

Kopa 400: 5 - 8 kg

Kopa 500: 8 - 12 kg



Metos Kopa 300



Metos Kopa 500

Metos-pesulakoneet ja -kuivausrummut

Metoksen valikoimasta löytyvät nyt myös **pyykinpesukoneet ja kuivausrummut**. Oma pesula kiinteistössä on oiva palvelumuoto ja houkutin asukkaita ajatellen, mutta myös investointi kiinteistön kunnan säilymiseen. Hyvä ja tilava kiinteistöpesula ohjaa pyykinkäsittelyn sitä varten rakennettuihin tiloihin, joissa kosteudenpoisto on tehokasta ja hallittua.

Metoksen ammattipesulakoneet ja kuivausrummut on suunniteltu kestämaan lähes jatkuvaa käyttöä. Niiden ohjelmavalinnat ovat mahdollisimman yksinkertaisia ja selkeitä jokaisen käyttöä. Ammattipesulakoneiden ohjelmat ovat nopeita verrattuna kotitalouskoneisiin ja enegiatehokkaita suhteessa käytettyyn aikaan.

Metoksen valikoimasta löytyy sopiva pyykinpesukone ja kuivausrumpu kaikkeen käyttöön alkaen pienen palveluasumisyksikön tarpeesta aina suuren taloyhtiön kiinteistöpesulan vaatimuksiin.

Metoksen pesulakoneet voidaan varustaa kollikkoautomaateilla ja automaattisilla pesuaineannostelijoilla. Huollon myös Metoksen pyykinpesukoneille saat tutun Metos-huoltoverkoston kautta.



Metoksen pyykinpesukoneista ja kuivausrummuista löytyy kapasiteettia joka lähtöön, 6 - 35kg

topbox-

*Pop-up-kalusteratkaisu
kesäterassille tai festareille*

**Topbox varusteineen
alkaen 29 eur /vrk**

Topbox taipuu moneen, sillä sitä voi käyttää baarina, grillinä, myyntipisteenä tai messu-standinä. Mikä parasta, voit hankkia sen meiltä vuokrattuna, kuljettaa miltei mihin tahansa ja se on heti käyttövalmiina!

Topbox on liikuteltava moduuli, laatikko, joka on varusteltu asiakkaan tarpeen mukaisilla laitteilla. Siisti, säältä suojassa toimiva palvelupiste voidaan kuljettaa näppärästi haluttuun paikkaan ja mitä Topboxin lisäksi tarvitsen, on vain mahdolliset sähkö- ja vesiliitännät. Topboxin saa suljettua sadevesitiiviiksi ja murtosuojatuksi laatikoksi, jolloin koneet ja laitteet ovat turvassa laatikon sisällä. Näin säästetään aikaa ja vaivaa sulkeutumisajan jälkeen kojun siirtämiseltä tai sen tyhjentämiseltä. Kalusteen katto nousee ja laskee sähköisesti noin minuutissa.

Topboxin ulkoasu voidaan räätälöidä yrityksesi näköiseksi. Topboxeja voi myös yhdistää keskenään, jolloin saat palvelupisteestäsi niin pitkän kuin haluat. Valmiita Topbox-malleja on neljä; Kallio, Topbox 23, Topbox 29 ja Topbox 35. Valitse omasi!

METOS TOPBOX 29 VARUSTELU:

Topbox 29 varusteineen alkaen 79 euroa/vrk, alv 0% (kolmen vuoden vuokrasopimuksella).

- Topbox 29 runko ja nostimet sekä sähkökeskus
- led-halogenit omalla katkaisijalla
- kattopistorasia
- kattoon integroitu viinilasiteline (40 lasia)
- led-menutaulut 6 kpl
- musta hygieniaverho kolmelle sivulle
- yksikön "räätälöity" ilme
- juomavetolaatikosto Metos Proff NT-800
- kylmävetolaatikosto Metos Proff NT-800
- hygieniayksikkö Metos Proff HWE-400
- lasiovijääkaappi Metos Profitbar SC-120
- rst-pöytä Metos, pituus 2600 mm

katto ylös ja tarjoilemaan



Topbox on myynti- ja palvelupiste, jonka sisällä kaikki tarvittavat koneet, laitteet ym. ovat käyttövalmiina. Katto nousee sähköisesti noin minuutissa. Topbox soveltuu niin terasseille, kauppakeskuksiin, messuille kuin myös liikuteltavaksi kesäkeittiöksi festareille.

Vuokrasopimus pitää sisällään kolmeksi kesäksi Topbox 29:n edellä mainituilla Metos-laitteilla. Vuokra 79€/vrk tarkoittaa 2299 euron kuukausivuokraa. Vuokra maksetaan touko-lokakuulta, jolloin yksikkö on käytössä. Hinta sisältää yksikön pois viennin talven ajaksi sekä sen palautuksen toukokuun alkuun huollettuna ja puhdistettuna.

Topbox Kallio
Koko: 2,3 x 1,5 m

Topbox 23
Koko: 2,3 x 2,2 m

Topbox 29
Koko: 2,9 x 2,2 m

Topbox 35
Koko: 3,5 x 2,2 m

Metos Tasty -lämpöhauteet

Elegantit Metos Tasty -lämpöhauteet so-
pivat aamiastarjoiluun tai buffet-pöydän
lämpimille ruokalajeille. Haude on koknaan
ruostumatonta terästä. Lasikannen läpi näkee
sisällön tarvitsematta avata kantta. Hydraulinen
sarana avaa ja sulkee kannen pehmeästi.
Jousitettu kansi pysyy auki sopivassa 70
asteen kulmassa, jotta ruoan annostelu käy
helposti. Kanteen kondensoituvaa vettä valuu
ulompaan vesiastiaan, ei itse sisempään ruo-
ka-astiaan. Lämpöhauteen pohjan kerrosra-
kenne lämpenee nopeasti ja tasaisesti induk-
tiolevyllä, sopiva myös muille lämpötasoille.
Kannen saa irrotettua perusteellista puh-
distusta varten. Metos Tasty -lämpöhauteen
toimitus sisältää yhden rosterisen sisäastian,
keraamiset sisäastiat myydään lisätarvikkeina.



Topbox-kokoja on neljä, valitse omasi!



Topboxin ulkoasu voidaan räätälöidä yrityksesi
näköiseksi.



Topboxiin sisälle valitaan myyntipisteen vaatimuksiin parhaiten sopivat laitteet.



Metos Tasty 2060L pyöreä



Metos Tasty 2032L GN 2/3-65



Metos Tasty 2011L GN 1/1-65



Keraamiset sisäastiat myydään
lisätarvikkeena.

Tilaa verkkokaupastamme laite myös asennettuna

Metoksen verkkokaupassa on ollut jo jonkin aikaa mahdollista tilata osalle laitteista laite-tilauksen yhteydessä myös asennus sekä vanhan laitteen pois vieni. Asennus sisältää laitteen kuljetuksen, haalauksen sekä mahdolliset vesi-, viemäri- ja sähköliitäntöjen kytkennät kiinteistössä olemassa oleviin liitäntöihin. Mikä parasta, laite on heti käytössäsi ilman yllättäviä lisäkustannuksia. Lisäksi, tilatessasi vanhan laitteen pois viennin, kuljetamme rikkoutuneen laitteen puolestasi kierrätettäväksi. Näin laitteen vaihto käy sujuvasti ja helposti!

Ostoskorissa voit valita laitteelle asennuksen tai asennuksen ja vanhan laitteen pois viennin. Lisätessasi yhteystietoihin postinumeron saat näkyviin tilauksesi loppusumman laite käyttöönkuntoon asennettuna – ja halutessasi vanha laite pois kuljetettuna.

Esimerkkinä:

Astianpesukone Metos WD-6, Savitaipaleelle toimitettuna, käyttökuntoon asennettuna ja vanha laite pois vietyä 6017,- (alv 0%). Asennushinnat vaihtelevat paikkakunnittain. Asennus olemassa oleviin liitäntöihin.

Kori

☐ Poista laiteen tuotevalinta
☐ Tarjouspyyntö
☐ Tilaus
Haluun että minuun otetaan yhteyttä ennen tarjouksen/tilauksen toimittamista
☐ (voit kirjoittaa tarkemmat tiedot alla olevaan lisätietokenttään)

Lisätietoja:

Tuotteet

Tuote	Tuotteen nimi	Tunnus	Määrä (kpl)	Seurauus	Yksikköhinta alv %	Rivihinta alv 0%	Verollinen
	Astianpesukone Metos WD-6, enst. 400V/3N~	4246074	1	varasto	5 690,00 0%	5 690,00	7 005,60
	Tuotteen 4246074 kiertäys		1		40,00 0%	40,00	40,00
	Tuotteen 4246074 asennus		1		287,00 0%	287,00	305,88

Toimitus

☒ Toimitus asiakkaalle Nouto Metoksen varastolta 0,00 0,00

Makutapa

☐ Paytrail
☐ Laskutusosoite
☐ Laskutusosoite

Maksettava yhteensä alv 24%
EUR 6 017,00 7 461,08

Tarjous jätetä valitut tuotteet toimitetaan tähän osoitteeseen.

Pakollinen tieto *)

Yhtäys *
Toimituksen nimi
Y-tunnus
Yhtäyshenkilö *
Katuosoite *
Postialkero
Postinumero ja -toimipaikka * FI-54800 Savitaipale
Sähköposti *
Puhelin *
☐ Eri laskutusosoite
☐ Sama laskutusosoite

TIESITHÄN...

että löydät nettisivuiltamme näppärästi valikoimassamme oleville laitteille käyttöohjeet. Mene osoitteeseen www.metos.fi, hae laite, jolle käyttöohjeen tarvitset ja scrollaa ruudun alareunaan, josta löydät painikkeen käyttöohjeelle. Mikäli käytössäsi on laite, jolle et löydä käyttöohjetta nettisivuiltamme, tarkasta laitteen malli merkkikilvestä tai ota ylös A-tunnus ja pistä meiliä osoitteeseen postitus@metos.fi, niin saat käyttöohjeen sähköpostiisi.

 VarioCooking Center[®]
MULTIFICIENCY

kontaktikypsennyskeskus – keitä, paista ja
friteeraa kolme kertaa nopeammin!



Kun

- tarvitset paljon suorituskykyä pieneen tilaan
 - vaadit laitteelta helppokäyttöisyyttä
 - haluat pienentää keittiösi sähkölaskua
- niin sinun kannattaa tutustua Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY -ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C...+200 °C vain 90 sek.

Dynamic-optio

Dynamic-malleissa liitântätehontarve on pienempi ja niiden sulakekoko on pienempi. Siitä huolimatta niiden ominaisuudet ja käyttö on samanlaista kuin normaaliversiossa. Dynamic-optio on saatavissa kaikkiin kokoihin ja se on yhdistettävissä kaikkiin muihin optioihin. Dynamic-mallit sopivat kohteisiin, joissa kiinteistö asettaa rajat sähkönkäytölle.

Lisätietoja: Tobias Heiskanen, email: tobias.heiskanen@metos.fi, puh: 0204 39 4226

Osta verkkokaupasta

**Yli 100 euron (alv 0 %) ostos rahtivapaasti,
alle 100 euron tilauksessa rahti 10 eur.**

www.metos.fi/tuotteet

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

www.metos.fi

Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 2017 toukokuun loppuun. Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetyskset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Anna



Säde



Arja



Anssi



Soita, tilaa sähköpostilla tai tee tilauksesi netissä!
 puh. 020 300 900
 e-mail: tilaukset@metos.fi tai osta
 verkkokaupasta www.metos.fi/tuotteet

METOS SELF-COOKING-CENTER XS

Metos SelfCookingCenter XS on älykäs kypsennyslaite pienessä koossa. Se sopii jokaiseen keittiöön ja minne vain keittiössä, esim. front cooking. Ja se on tietysti myös parasta laatua, kuten kaikki SelfCookingCenterit. SelfCookingCenter XS:llä kypsennät ruokaa ilman kompromisseja, täydellä kapasiteetilla ja älykkäästi.

- kapasiteetti 6xGN2/3-40, johdeväli 46 mm
- mitat: 655x555x567 mm
- sähköliitäntä: 400V3N~ 5,7kW 10A
- kaupan päälle 4 ritilää ja 6 leivinpeltiä

SelfCookingCenter-paketti	Koodi	Mitat mm	alv 0%
SCC XS + jalusta + peltipaketti	4000285	655x555x567	7821 5495



Kaupan päälle
peltipaketti

5495,- alv 0%

768,- alv 0%



CB 249A

998,- alv 0%



CB 425A

METOS JÄÄPALAKONEET

Metos CB-jääpalakoneet ovat varmatoimisia laitteita jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkokuori on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä. CB-mallien lauhduttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin. CB 249A on pöytämalli ja CB 425A lattiamalli.

- sähköliitäntä: CB 249A 230V 1~ 0,37kW ja CB 425A 230V 1~ 0,5 kW
- vesiliitäntä Ø 3/4"
- jääpalan koko 13 g

Jääpalakone	Koodi	Tuotto*	Säiliö	Mitat mm	alv 0%
CB 249A	4162002	28 kg/vrk	9 kg	390x460x695	1210 768
CB 425A	4131396	46 kg/vrk	25 kg	500x580x870	1490 998

METOS-TASOVAUNU

- kaksi tasoa, tasojen väli 495 mm
- rungon ja tasojen materiaali ruostumatonta terästä
- kahva ruostumatonta terästä, kahvan korkeus 900 mm
- kevyesti rullaavat kuulalaakeroidut pyörät
- pyörien halkaisija 125 mm, jarrut kahdessa pyörässä
- maksimikantavuus 80 kg
- tasojen alla eristelevy

331,- alv 0%



SET-75/2

378,- alv 0%



SET-105/2

Tasovaunu	Koodi	Mitat mm	Tasot mm	alv 0%
SET-75/2	4554070	765x585x800	2 kpl 730x550	490 331
SET-105/2	4554072	1120x585x800	2 kpl 1085x550	570 378

TEE TILAUKSESI VERKKOKAUPASSA
www.metos.fi ja saat yli 100 euron (alv 0%)
 ostoksesi rahtivapaasti! Nyt osalle laitteista
 kiinteä hinta käyttökuntoon asennettuna,
 olemassa oleviin liitännöihin. Myös verkko-
 kaupasta tilattaessa!

**NYT OSALLA VERKKOKAUPAN LAITTEISTA
 KIIINTEÄT ASENNUSHINNAT!**

Esimerkkinä: Tarjous-jääpalakone Metos CB 425A,
 Saarijärvelle toimitettuna, käyttökuntoon asennettuna
 ja vanha laite pois vietynä 1325,- (alv 0%).

Asennushinnat vaihtelevat paikkakunnittain.
 Asennus olemassa oleviin liitännöihin.

7980,- alv 0%



METOS WD-8 AUTOSTART

Optimaalinen pesutulos, hyvä työympäristö ja korkea hygienian tekevät Metos WD-8 -yhdistelmäastianpesukoneesta yhden parhaimmista markkinoilla olevista kupuastianpesukoneista.

- kolme pesuohjelmaa 3, 6 ja 9 min.
- pesutilan vapaa korkeus 505 mm
- pesutilan leveys 695 mm
- Mustalaatikoiden pesu
- korikoko 500x500 mm

**Kaupan päälle VIISI
 Mustalaatikkoa**



Astianpesukone	Koodi	Mitat mm	alv 0%
WD-8 Autostart + 5 Mustalaatikkoa	4000283	750/844x659x1540/2080	12800 7980

METOS TERMIA -RUOANKULJETUSVAUNU

Puhaltimen ja lämpötilansäätimen avulla lämpö jakaantuu tehokkaasti ja tasaisesti koko vaunuun. Lämmönsäätö on portaaton välillä +20...+90°C. Digitaalinen lämpötilanäyttö. Lämmityselementti voidaan irrottaa pikalukituksella pesua varten. Vaunuissa on 1,5 m kierresähköjohto ja sille pidike.

- kapasiteetti
 Termia 1000 HN: 8 GN1/1-65
 Termia 1500 HN: 14 GN1/1-65
- sähköliitäntä: 230V 1~ 0,83 kW 10A

Ruoankuljetusvaunu	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Termia 1000 HN lämmin	3756377	540x762x1003	2572 1995
Termia 1500 HN lämmin	3756378	540x907x1456	3136 2419

2419,- alv 0%



Termia 1000 HN



Termia 1500 HN

1995,- alv 0%

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.FI



Metos IoLiving tekee omavalvonnasta helppoa ja nopeaa

Monelle ammattikeittiölle on tyypillistä, että keittiössä on vertauskuvalisestisesti monta rautaa tulella ainakin jossain vaiheessa päivää. Kiireestä, orastavasta hässäkästä tai moniosaajien luovasta kaaoksesta huolimatta tilanne on pidettävä hallinnassa. Yhdeksi kiireentappajaksi voi kokeilla omavalvonnan osittaista automatisointia.

Turvallinen ruokatuotanto edellyttää itse ruoan tekemisen lisäksi paljon valvontaa, varmistamista ja tarkistuksia – rutiineja, joista on pakko huolehtia. Onneksi monet näistä seuranta- ja kirjaamistöistä voidaan automatisoida. Helppo, edullinen ja nopeasti toimintakuntoon saatettava ratkaisu osaksi ammattikeittiön omavalvontaa on Metos IoLiving. Se valvoo, raportoi ja hälyttää automaattisesti. Rutiinityöt vähenevät ja aikaa säästyy. Se täyttää monilta osin erinomaisesti tämän päivän ammattikeittiöiden vaatimukset. ”IoLiving tekee ruutuvihkot ja kynällä tehtävät

kirjaukset tarpeettomiksi”, sanoo **Ville Nikkanen**, joka vastaa Metoksella kotimaisesta IoLiving-ratkaisusta.

KAIKKI TIEDOT YHTEN PAIKKAAN

Metos IoLiving -omavalvontaratkaisun kolme päätoimintoa ovat automaattiset lämpötilamittaukset, itse tehtävät lämpötilamittaukset ja muiden omavalvontakohteiden ja -tehtävien seuranta. Kaikista näistä kertyvät mittaustiedot, hälytykset ja raportit kootaan samaan paikkaan.

Automaattinen lämpötilojen mittaaminen ja seuranta on nimensä mukaisesti automaattista eikä vaadi käyttäjältä mitään toimenpiteitä tai muistamista. Jos jokin on pielessä, toimija saa tästä heti ilmoituksen tai hälytyksen ja hän voi ryhtyä tilanteen vaatimiin toimenpiteisiin. Automaattisen lämpötilaseurannan piiriin soveltuvat hyvin kaikki keittiön kylmälaitteet.

Kylmälaitteille, padoille, astianpesukoneille ja monille muille laitteille on kaikille sopivat sensorit, jotka mittaavat lämpötiloja jatkuvasti ja

lähettävät tiedot yhteen paikkaan. Jotkut sensoreista mittaavat kahta lämpötilaa yhtä aikaa. Tällaisia voidaan laittaa esimerkiksi kylmälaitteisiin (sisä- ja ulkolämpötila) sekä astianpesukoneisiin (pesuveden ja huuhteluveden lämpötila).

”Asiakas voi nimetä laitteen haluamallaan tavalla ja asettaa hälytysrajat omavalvontasuunnitelmansa mukaisiksi. Asiakas voi myös itse päättää milloin hälytetään ja milloin ei sekä kenelle ja miten hälytystieto annetaan”, Ville Nikkanen kertoo. Niistä kohdista, joissa lämpötila halutaan tai on tarpeen mitata manuaalisesti, lämpötilatiedot kerätään piikkianturilla varustetulla lähetimellä. Tällaisia kohteita voivat olla esimerkiksi tavarantoimituksen vastaanotto tai ruoan sisälämpötila tarjoilulinjastossa.

TARKISTUSLISTAT

Omavalvonta on tietysti paljon muutakin kuin vain lämpötilojen seurantaa. Sitä varten Metos IoLiving -järjestelmään voi tehdä tarkistuslistoja, jotka ohjaavat omavalvontasuunnitelman mukaiseen työskentelyyn ja toimintaan. ”Roskalaatikot tyhjennetty”, ”pintahygienianäyte otettu”, ”rasvakeittimen rasva vaihdettu” tai ”astianpesukoneen pesuvesi vaihdettu” ovat esimerkkejä toimenpiteistä, jotka voidaan määritellä järjestelmään tehtäviksi tiettyyn aikaan. Jos tehtävä on tekemättä, niin järjestelmä hälyttää automaattisesti. Järjestelmään saa kätevästi tiedon siitä, mitä tulee tehdä, miten ja milloin, jolloin kuka tahansa, joka tehtävän suorittaa, tekee sen sovitulla tavalla. Tämän jälkeen omavalvontatyössä tehtävät mittaukset ja muut tiedot siirtyvät Metos IoLiving -järjestelmään.

HELPPO ASENTAA JA KÄYTTÄÄ, HETI KÄYTTÖVALMIS

Metos IoLiving-järjestelmä on erittäin helppo ja nopea asentaa. Koko keittiön kattavan esimerkiksi toistakymmentä sensoria käsittävän järjestelmän asennus kestää vain noin pari tuntia. Yhtään sähköjohtoa tai tietoliikennekaapelia ei vedetä eikä yhtään reikää porata. Järjestelmä on tämän päivän tekniikkaa, täysin langaton ja mobiili. Mitään ohjelmia ei myöskään asenneta toimijan tietokoneisiin. Metos IoLiving on niin sanottu pilvipalvelu. Tiedot ovat siis ulkoisella palvelimella, joten niitä pääsee katsomaan ja ohjelmaa käyttämään mistä ja koska tahansa nettiyhteyden kautta.

Ohjelma on visuaalinen ja selkeä. Värikoodien ansiosta käyttäjä näkee jo pikaisella silmäyksellä, onko jossain ongelmia, jotka vaativat toimenpi-



Katso esittelyvideo helppokäyttöisestä Metos IoLiving -omavalvontajärjestelmästä: <https://vimeo.com/197481327>

teitä tai joihin pitää ottaa kantaa. ”Jos näkee niin sanotusti punaista, niin silloin kannattaa katsoa asiaa tarkemmin. Punainen väri tarkoittaa, että esimerkiksi lämpötila on asetettujen raja-arvojen ulkopuolella tai jokin työ on tekemättä”, Ville Nikkanen selittää. ”Lämpötilat esitetään ohjelmassa käyrinä. Näkymää saa helposti zoomattua – siis suurennettua. Lämpötilakäyriin voi tehdä myös selventäviä merkintöjä ja lisätä kommentteja”, Nikkanen jatkaa.

EDULLINEN HANKKIA JA YLLÄPITÄÄ

Toimiva Metos IoLiving -järjestelmä koostuu tarvittavasta määrästä sensoreita, Android-järjestelmää käyttävästä matkapuhelimesta sekä ulkoisella palvelimella olevasta ohjelmasoveluksesta. Metos IoLiving-järjestelmän sensorivalikoima kattaa kaikki ammattikeittiöiden tarpeet tavarantoimituksesta tarjoilun kautta aina astianpesuun.

Kokonaisratkaisun hankintahintaan vaikuttaa lähinnä sensorien määrä ja tyyppi. Sensorien hinnat vaihtelevat muutamasta kymmistä runsaaseen sataaseen kappaleelta. Keittiökohtainen 24 kk lisenssi maksaa vain sataasia eikä sopiva matkapuhelinkaan edes kahta sataa. Puhelimiin ladataan ilmainen IoLiving-sovellus Google-kaupasta.

Myös käyttö- ja ylläpitokulut ovat edulliset. Sensorien paristojen käyttöikä on noin kaksi vuotta. Pariston virran loputtua asiakas voi vaihtaa paristot itse. Jos sensorit on asennettu teknisiin tiloihin, pitää henkilöllä, joka pariston vaihtaa, olla sopiva pätevyys ja lupa tehdä asennustöitä laitteiden teknisissä tiloissa.

MITEN METOS IOLIVING TOIMII?

Sensorit välittävät lämpötilatiedot matkapuhelimen kautta palvelimelle. Tieto siirtyy myös seinien läpi, mutta esteet vaikuttavat jonkin verran tiedonsiirron toimintaetäisyyksiin, jolloin pisin tiedonsiirtomatka 30 m lyhenee. Puhelimen ei tarvitse olla koko ajan sensorien lähellä. Sensorit tallentavat muistiin tiedot kolmelta viimeiseltä päivältä ja lähettävät nämä aina heti, kun puhelin tulee kuuluvuusalueelle. Käytännössä tiedot ovat järjestelmässä aina reaaliaikaisia ja niitä voidaan käyttää ja katsella koska tahansa ja mistä tahansa.

EI VAIN LÄMPÖTILOJA

Sensoreilla voi mitata myös liikettä, ilman kosteutta tai ilman hiilidioksidipitoisuutta. Näidenkin mittaamiselle saattaa keittiöstä löytyä perusteet.

MIKSI METOS IOLIVING?

Metos IoLiving on kattava järjestelmä. Se voidaan asentaa nopeasti ja helposti käyttövalmiiksi. Järjestelmä on lisäksi edullinen hankkia ja ylläpitää. Ja mikä tärkeintä: ratkaisu on helppo ja nopea käyttää. Mitä sanoo Ville Nikkanen: onko meillä käsissä täydellinen ratkaisu? ”No, ei sentään. Aina on varaa parantaa ja kehittää, mutta on ratkaisu ainakin niin hyvä, että voidaan kysyä, kenellä on varaa toimia ilman tätä? Omavalvontaan pitää tehdä 24/7. Miksi sitä ei laittaisi tekniikan töihin ja keskittyisi itse vaikka itse ruokatuotteeseen ja asiakkaisiin?”

Juha Jokinen



Fastfood & Café ∞ Ravintola 2017

8. – 9. MAALISKUUTA | MESSUKESKUS, HELSINKI

VUODEN TÄRKEIMMÄSSÄ AMMATTI-
TAPAHTUMASSA KOET ENEMMÄN!

Kahdessa päivässä näet ja koet kaiken
ravintoloista, pikaruoista ja kahviloista.

TAPAHTUMAN LAVOILLE NOUSEVAT MUUN MUASSA:

MAKUPALOJA
TAPAHTUMAN
OHJELMASTA:

Kaksi seminaarilavaa
täynnä asiantuntija-
puheenvuoroja

Luomu-tori

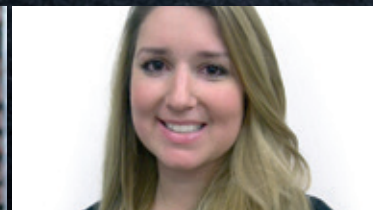
Pizzamestari 2017
-kilpailu



TOPI KAIRENIUS
hyönteiskokki,
pienpanimoyrittäjä



JYRKI SUKULA
toimitusjohtaja,
keittiömestari



KATELINE PORRITT
Food and Beverage Trends Writer,
thefoodpeople



JAAKKO HALMETOJA
ravitsemusasiantuntija,
tietokirjailija ja luennoitsija

Samaan aikaan Messukeskuksessa:

SHOP 2017

2017 HELSINKI
e-commerce

Pääyhteistyökumppaneina:

MARA



RESTAMARK



VITRIINI



MAKSUTON PÄÄSYLIPPUSI KEVÄÄN HUIPPUTAPAHTUMAAN!

Ennakkorekisteröidy osoitteessa: www.easyfairs.com/ffcr

Organised by
EASYFAIRS
Visit the future