

metos

UUTISSET

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

1/2012



14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus

Kierroksella keittiöissä

Strindberg, Helsinki

Lauantai, Lahti

Kotileipomo Eromanga, Helsinki

Eat & Joy, Helsinki

Vihdin kunta

OUTLET

tarjoukset



Kouluruokailu

puhuttaa

Uusi

VarioCooking Center
multificiency



Maukkaat kevättarjoukset



metos UUTISET NRO 1/2012

A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Strindberg, Helsinki
- 9 Lauantai, Lahti
- 14 Kotileipomo Eromanga, Helsinki
- 18 Eat & Joy, Helsinki
- 26 Vihdin kunta

Metos Center ja koulutus

- 34 Käyttökoulutukset keväälle

Uusia tuotteita

- 16 Uudet Metos Halo -linjastolasikot
- 16 Uudet Metos Nova Sky -buffetit
- 16 Uusi Metos Burlodge RTS CT
- 16 Uusi Metos Burlodge Cube
- 16 Uusi Metos HotMix -monitoimikone
- 24 Uusi Metos VarioCooking Center multificiency
- 34 Uusi Metos Proveno -kombipata
- 36 Uudet Metos Futura -paistinpannat
- 37 Uusi Metos WD-6 Duplus -astianpesukone

Huolto

- 32 Metos huoltoauto kulkee biokaasulla

Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 40 Paavon reseptit

Tarjouksia

- 42 Laitetarjoukset
- 46 OUTLET Realisointivaraston tarjoukset

Poimintoja

- 12 Tervetuloa Gastro-messuille
- 32 Metos WD-6 Duplus valittu "Gastron parhaat" -tuotteeksi
- 36 Biojätteet talteen
- 39 Vuoden Kokki -semifinalistit
- 39 Kouluruokailukilpailun finaali

Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 44 Jurvasen palsta
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti
- 47 www.metos.com

39



32



12



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.com. Lehtemme ilmestyy 3-4 kertaa vuodessa. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.com, soittamalla 0204 39 13 tai palauttamalla lehdestä löytyvän palvelukortin. Metoksen vaihteen numero on 0204 3913 ja faksi 0204 39 4360.



PÄÄKIRJOITUS

Kuluvana vuonna tulee kuluneeksi 90 vuotta siitä, kun Metos perustettiin. Yrityksen toiminnan luonnetta hyvin kuvaavasta nimestä Oy Metalliteos syntyi sopivasti lyhentämällä tuotemerkki Metos. Vuoden 1922 rekisteröintiasiakirjojen mukaan yrityksen tehtävänä oli ”kaikenlaisen metalliteollisuuden harjoittaminen”. Metos on yksi ruostumattoman teräksen ensimmäisistä taitajista Suomessa.

Tämän osaamisen kautta Metos löysi tiensä ammattikeittäihin ja on ollut uranuurtaja koko toimialan kehittämisessä. 1930-luvulla avattu ensimmäinen laite-äytely, vuonna 1950 päivänvalon nähnyt asiakaslehti Metos Uutiset sekä samoihin aikoihin käynnistyneet keittiösuunnittelu ja koulutus olivat aikansa innovaatioita, joiden idea on kantanut myös kuluvalle vuosituannelle.

Metos on alkuajoistaan lähtien ollut läsnä siellä missä asiakkaatkin ovat. Ensimmäisille Suomessa pidetyille messuille yritys ei ihan ehtinyt – ne kun pidettiin jo vuonna 1920, kaksi vuotta ennen Metoksen perustamista. Vuoden 1923 johtokunnan kokouksessa metoslaiset päättivät lähteä kesän messuille, koska ”reklamiin takia on niihin otettava osaa”. Selvyyden vuoksi kerrottakoon, että reklami sanalla tarkoitettiin mainosta. Sanaa ”mainos” ei kokouspöytäkirjassa käytetty siitä yksinkertaisesta syystä, että se tuli suomen kieleen vasta vuonna 1928.

Informaatioteknologian kehitymisestä huolimatta messut on säilyttänyt paikkansa yhteydenpitotapana tavarantoimittajien ja asiakkaiden välillä. Henkilökohtaiset kontaktit ovat sitä arvostetumpia mitä suuremmista investointipäätöksistä on kyse. Oman toimialamme ykköstapahtuma on maaliskuun puolivälissä järjestettävä Gastro. Perinteisen näyttelyn ympärille on kasvanut monipuolinen oheishjelmien tarjonta, jonka kruunaa uuteen kukoistukseen noussut Vuoden Kokki -kilpailu.

Nähtävää, koettavaa ja maistettavaa riittää, joten tapahtuman hyödyntämiseen kannattaa varata aikaa vähintään yksi kokonainen työpäivä. Syksyllä käyttöönotetun Helsingin Messukeskuksen laajennusosan ansiosta Gastron puitteet ovat paremmat kuin koskaan ennen. Jatkuvasta uudistumisesta huolimatta pidämme myös perinteistä kiinni. Metoksen osaston löydät tutulta paikalta, pääportaiden juurelta ja henkilökohtaisen pääsylippusi tämän lehden takakannesta.

Nähdään Gastrossa!

Juha Mäyry
Myyntijohtaja, Metos



Strindber

helsinkiläisten olohuone



g



Yläkerran à la carte -ravintolasta avautuu Esplanadin puistoon upeat näkymät. Tosin sisälläkin katse lepää mainiosti sekä interiöörissä ja itse pääasiassa eli lautasella.



Kahvila ja ravintola Strindbergin katutaso tarjoilee mannermaisen tyylikkäästi juomia ja konditoriatuotteita pöytiintarjoiltuna.



Yläkerran keittiön pesuosastolla on käytössä uusi esipesukone Metos WD-6 PRM. Kupujen nosto ja lasku tapahtuu automaattisesti. Pumpullinen esipesu puhdistaa astiat tehokkaammin kuin käsisuihku. Kapasiteetti lisääntyy, kun käytännössä kaksi koria on koneissa samanaikaisesti. Pesukustannukset ja ympäristörasite pienenevät, kun loppuhuuhteluvesi voidaan hyödyntää esipesussa.



Yläkerran keittiössä kunnioitetaan perinteitä ja valmistetaan listan ruuat itse alusta loppuun saakka pienintäkin komponenttia myöten.

Marikahvilan sisäänkäynti avautuu Kämp Gallerian sisätiloista. Täällä voi viettää aistillisen taukohetken maistuvien pikkusuolaisten konditoriatuotteiden ja juomien kera.



Kahvila ja ravintola Strindbergin yläkerran kodikas baarinurkkaus sijaitsee ravintolan sisäänkäynnin ohessa. Muhkeat sohvot ja nojatuolit viestittävät, että täällä saa viihtyä pitempäänkin.



Kahvila ja ravintola Strindbergin taru Helsingin Esplanadin puiston kupeessa oli jo päättymässä, mutta kansa äänesti toisin. Niinpä tämä perinteikäs ravintola sai jäädä ja avasi ovensa remontin jälkeen entistä ehompana heinä-elokuussa 2011.

Strindbergin liikepaikka keskustan puiston sivustalla on ihanteellinen. Kesällä 44-paikkainen terassi houkuttelee helsinkiläisten lisäksi turisteja pysähtymään ja istahtamaan hetkeksi katselemaan ihmisvilinää ja nauttimaan stadin sykkeestä.

Sisäpuolelle siirryttäessä astutaan ensin lämminhenkiseen kahvilaan, jossa aikaisempi itsepalveluperiaate on nyt vaihtunut eleganttiin pöytiintarjoiluun. Tuoreen kahvin viereen voi tilata maineikkaiden sokerileipurien patisserie Teemun ja Markuksen tekemän makean herkkupalan.

Kahvilan takaseinustalta Esplanadin puistoon avautuvia ikkunoita vastapäätä johtaa portaikko yläkertaan. Portaikon katosta roikkuu hotelli Kämpin alkuperäinen kattokruunu, jollaista ei löydy enää edes hotelli Kämpistä. Yläkerrassa tulee ensin vastaan tunnelmallinen kirjasto-osa, jonka sohvot kutsuvat asiakkaan pysähtymään

lasilliselle ja herättelemään ruokahaluaan. Yläkerrassa on myös lounasravintola Strindbergs Bakficka (suom. takatasku) sekä noin 100-paikkainen à la carte -ravintola. Yläkerran lattia on tehty historiaa huokuvista valkoiseksi maalatuista lankuista.

Ala carte -ravintolan ruokalista on perinteikäs. Laaja kanta-asiakasjoukko takaa samojen perinteisten annosten menekin päivästä toiseen. Yksi perinteisistä suosikeista on pyttipannu-mainen Rydbergin pihvi. Annokseen kuuluvat raaka kananmuna, suolakurkku ja punajuuret, tarjotaan omista kulhoistaan. Toinen perinteinen suosikkiannos on lihapullat. Myös kalaruoat ovat suosittuja, etunenässä hiillostettu lohi, joka tarjotaan uppomonan kanssa. Perinteikkäät annokset pääsee parhaimmillaan nauttimaan ikkunapöydässä, josta on loisteliaat näkymät Helsingin sydämessä sijaitsevaan Esplanadin puistoon.

Varsinaisen Strindbergin kahvilan takana katutasossa kauppakeskuksen sisäpuolella on toinenkin kahvila. Royal Ravintolat Oy:n suunnitteleman ja toteuttaman Mariahvilan liikeidea sai alkunsa viereisestä liiketiloista Marimekon kanssa. Marimekoki tunnustettavia kuvioiteja voi nähdä muun muassa kahvilan sohvilla, tyydyssä ja palvelutiskin etusivulla. 56-paikkaisessa kahvilassa voi nauttia paikan päällä leivotun korvapuustin, rahkapullan tai vaikkapa Männikölän pirtin karjalanpiirakan. Mahdollisten kahviastioiden kilinän tai leppoisan puheensorinan

seasta voi kuulla linnunlaulua, jota tarjotaan nautinnollisen kahvihetken krunaamiseksi.

Strindberg on osa Helsinkiä. Sekä Strindbergin kahvilalla että ravintolalla on tuttu asiakasjoukko, joka käy niissä säännöllisesti. Kahvilakulttuuri on eurooppalaistunut myös Helsingissä. Suomihan on kahvinjuonnissa maailman ykkönen. Viime vuosina kahvilakulttuurimme on monipuolistunut ja olemme oppineet juomaan myös erikoiskahveja. Hyvällä kahvihetkellä on maassamme pitkät perinteet. Näitä perinteitä pitää yllä myös Strindberg, joka onnistuu tekemään perinteisestä myös modernin trendikkään.

Juha Jokinen

Kolme kuukautta ennen avausta aloittanut ravintolapäällikkö Susanna Holm iloitsee uudistetun Strindbergin menestyksestä.





Lauantai

sopii pyhään ja arkeen

Joulumyyntiin 2011 ovensa avannut kauppakeskus Karisma houkuttelee asiakkaita nelostien varrella Lahden itäpuolella. Vajaan 80 liikkeen joukosta löytyy mielenkiintoinen ravintolauuteus Lauantai.

Pikakotiruokalaksi itsensä nimennyt ravintola on Restelin pilottikohde, josta kerättyjä kokemuksia tullaan hyödyntämään kehitettäessä uutta valtakunnallista ravintolaketjua. Kehitysjohtaja Satu Järvelä kertoo, että 150 asiakaspaikkaa käsittävästä Lauantaista löytyy kolme palvelukonseptia. Kotoisa kahvila, pikakotiruoka ja suomalainen salaattideli ovat konsepteja, joita voidaan käyttää joko yhdessä tai poimimalla niitä muiden ravintolayksikköjen oheen.

Nykytrendin mukaan tuotteita voi ostaa joko mukaan tai nauttia paikan päällä. Kahvikupin tai päivän lounaan nauttiminen käy mutkatto-

masti ilman kumartelua tai odottamista. Tämän ansiosta Lauantai soveltuu erinomaisesti juuri kauppakeskuksiin tarjoten virkistystuokion niin ostosten tekijöille kuin työpaikkalounaan nauttijoille. Tunnuslause "Nyt joka päivä on Lauantai", kertoo ketjun lupauksesta.

PERHEETÄRKEITÄ

Restel teki huolellisen taustatyön selvittääkseen millaisia ravintolapalveluja juuri kauppakeskuksissa asioivat ihmiset haluavat.

- Erityisen kiinnostuneita olimme perheasiakkaiden toiveista. Täytyy muistaa, että kauppakeskus on aina oma mikromaailmansa, jossa on naapurissa kilpailevaa tarjontaa, vahvoja brändejä, joista tulee erottautua, **Satu Järvelä** selvittää.

Lahden Martiinan päällikkyyttä hoitava **Leena Malinen** otti haasteen vastaan ja lähti vt. päällikkönä hoitamaan myös Lauantaita. Hän kertoo, että perheiden huomioiminen on saanut hyvää palautetta. Keskustelua on virinnyt sekä ruokatarjonnasta että sisustuksesta. Lastenalue lampainen ja liitutauluineen on ollut todella

tykätty.

27 vuotta Restelin palveluksessa ollut Malinen pääsi mukaan suunnitteluun projektin alkuvaiheessa ja jatkaa kehitystyötä tuotekehitysryhmän jäsenenä. Uutta haastetta hän piti todella mielenkiintoisena.

- Avaamiseen liittyy aina oma viehätyksensä. Ensimmäiset päivät odotettiin jännityksellä miten uusi konsepti otetaan vastaan. Kaikki asettui yllättävän nopeasti paikoilleen ja asiakkaat löysivät ruoka- ja kahvipuolen jutut kuten olimme suunnitelleetkin.

TERVEELLISEMPI PIKAVAIHTOEHTO

Vaikka Lauantain logossa esiintyy sana "pika", ei se tarkoita keittiön puolella sitä, että kaikki tehtäisiin helpoimman kaavan mukaan. Itse leivottu pulla, itse tehdyt lihapullat, luomuleivät ja kauden marjat viestivät kodinomaisuuden, luonnollisuuden ja puhtauden arvostamisesta.

Haastattelupäivänä linjastossa on valmiina tarjolla kaksi annostelua odottavaa lounasvaihtoehtoa sekä kuusi annosta, jotka kootaan keitti-



Lauantaista löytyy kolme palvelukonseptia. Kotoisa kahvila, pikakotiruoka ja suomalainen salaattideli. Kaikkia tuotteita voi nauttia joko paikan päällä tai ostaa mukaan.

össä. Kaikki ruokatarjonta on palvelumyynnissä. Nykytrendin vastaisesti itsepalvelu loistaa pois-saolollaan.

- Tämä on tietoinen valinta. Näin saamme annoskoot vakioitua. Henkilöstökulut ovat hieman korkeammat jo pelkästään sen vuoksi, että teemme monet tuotteet itse sen sijaan, että ostaisimme ne valmiina. Vastaavasti voimme saada palvelumyynnissä paremman katteen ja viestiä kodinomaisuutta paremmin.

Nuo vakioidut annoskoot eivät tarkoita tässä paikassa sitä, että asiakas jäisi nälkäiseksi. Toimittajan nauttima ateria, lihapullat ja perunamuusi täytti 22-senttisen lautasen melko tarkkaan.

- Se oli kyllä ihan annoskortin mukainen määrä. Meidän konseptiin kuuluu se, että nälkä pitää lähteä, Satu Järvelä naurahtaa.

Listalta puuttuu kokonaan sellaiset perheravintoloiden suosikit kuin hampurilaisateria ja päivän pizza. Edes wieninleikkeen oheen ei voi valita ranskalaisia. Lohkoperunat toki löytyy.

- Tätä mietimme huolella ja päädyimme siihen, että ranskalaisia ei oteta valikoimaan. Olemme kodinomainen ja terveellisempi vaihtoehto verrattuna pikaruokapaikkojen tarjontaan. Esimerkiksi muusi tehdään meillä itse, eikä siinä ole yhtään E-koodia, Satu Järvelä perustelee.

Etukäteisveikkauksissa moni olisi ollut valmis laittamaan rahansa likoon sen puolesta, että li-

hapullat ja muusi on suosituin annos. Näin kävikin, mutta hieman yllättäen paistetut muikut kisaavat suosikin paikasta todella vahvasti ja on päässyt erityisesti lapsiasiakkaiden suosioon.

PALAUDE KANNUSTAA

Keittiön puolella tekeminen on yhtä selkeää ja suunnitelmallista kuin huolellisesti mietitty ruokalista antaa odottaa. Laitteita on todella vähän ja käytännössä Metos SelfCooking Center huolehtii tuotannon rungosta. Sen parina toimii Winston-lämpösäilytyskaappi mahdollistaen tuotantoerien koon optimoinnin.

Kokki Ella Yrjölä kertoo SelfCooking Centerin olevan varsinkin lounaan edellä todellisessa tehokäytössä. Vaikka paikka on auki arkisin kello 9-21, on myös yövuoro otettu käyttöön.

- SelfCooking Centerin yön yli kypsennystoiminnolla lihoista on saatu todella maukkaita. Koska keittiö on auki salin puolelle, saa myös keittiöväki palautetta asiakkaita. Viimeksi eilen yksi asiakas huikkasi kokille kiitokset maukkaasta paahtopaistista, Ella Yrjölä kertoo.

Lauantain valmistuminen edustaa tyypillisimmillään sekä kauppakeskusten että uusien konseptiravintoloiden rakentumista. Kun monttua aikanaan kaivettiin, ei vielä tiedetty mikä ravintola juuri tälle paikalle tulee. Ja vaikka olisi tiedetty, niin Lauantain konsepti ei ollut vielä valmis. Kaikki kuitenkin onnistui.

- Ravintola on täyttänyt sille asetetut tavoitteet. Kauppakeskuksen kävijätilastoja en ole vielä lukenut, mutta sen voin sanoa, että me olemme ainakin saaneet kävijävirrasta oman osamme. Myös asiakaspalaute on ollut todella positiivista ja kannustavaa, Satu Järvelä kertoo.

Juho Mäyry

Noora Sorvari aloitti Lauantain ravintolapäällikkönä tammikuussa.





Ruoka ja kahvilatuotteet ovat selkeästi ja näkyvästi eri pisteissä linjastossa. Salista voi valita juuri itselleen sopivimman istumamallin. Kodinomaiset yksityiskohdat luovat tunnelmaa. Kokkien työskentelyä on mahdollista seurata myös salin puolella. Lapsiperheet ovat ottaneet lammassiemen lastennurkkauksen ilolla vastaan.



Metos SelfCooking whiteefficiency on Lauantain keittiön sydän.



Tervetuloa GAS



Gastro 2012 on suurtapahtuma, joka houkuttelee ammattikeittiöalan päättäjät ja vaikuttajat Helsingin Messukeskukseen maaliskuun puolivälissä. Kattava näyttely sekä entistäkin runsaampi oheishjelmien tarjonta ovat tehneet Gastrosta tapahtuman, joka on vakiinnuttanut paikkansa yhtenä alan tärkeimmistä tiedonhankintakanavista.

Metoksen osaston (6a105) löydät tutulta paikalta hallin 6 pääportaiden juurelta. Tarjolla on ennätysvalikoima uutuustuotteita ja demoja, jotka havainnollistavat miten uusi laitetekniikka toimii kädentaitojen apuna. Asiantuntijat aina suunnittelusta koulutukseen ja huoltoon ovat valmiina palvelemaan sinua.

Messukutsun ja sisäänpääsylippusi löydät tämän lehden takasivulta. Muistathan rekisteröityä etukäteen, niin vältyt jonotukselta. Lisätietoja Gastrosta voit katsoa osoitteesta www.gastro.fi.



VUODEN KOKKI 2012 RATKEAA GASTROSSA

Arvostetusta tittelistä mittelee kuusi esikarsinnot ja semifinaalin läpäissyttä keittiömestaria. Finaali käydään torstaina 15.3. ja voittaja julkistetaan saman päivän iltatilaisuudessa.

UUTUUS!

Tällä alueella tutustut uusiin Metos Hood ja Aqua-astianpesukoneisiin. Esillä myös raapesun uutuuDET ja toiminnassa uusin ympäristöystävällinen Metos ICS+ -astianpesuosasto sekä esipesukoneellinen kupukonepesuosasto Metos WD-6 PRM ja huikea uutuuDuplus

UUTUUS!

Metos WD-6 DupPlus on markkinoiden ensimmäinen kaksoisloppuhuuhdelulla varustettu kupukone. Vedenkulutus koria kohden on vain yksi litra tuoretta vettä.

UUTUUS!

Uudistunut Metos SelfCooking Center, mallinimeltään whiteefficiency, on entistä tehokkaampi ja monipuolisempi. Enemmän älyprosesseja ja tunnettu helppokäyttöisyys. Tällä tehdään tulosta.

UUTUUS!

Metos Halo-linjastolasikoissa nyt tyylikäs ja tehokas led-valaistus.

UUTUUS!

Katse salin puolelle! Uutta ilmettä ja väriä Metos Proff-kalusteissa. Tyylikäs led-valaistus. Lämpötilat hallintaan uusilla tarjoilu- ja jakeluratkaisuilla.

UUTUUS!

DEMO!

Metos SelfCooking Center whiteefficiency ja Metos VarioCooking Center multificiency - mitä muuta vielä tarvitset?



14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus

STRO-messuille!

PARHAAT PALVELUT!

Metoksen omat huoltopisteet tarjoavat valtakunnan kattavimman palveluverkon ammattikeittiölaitteiden huoltoon erikoistuneita ammattilaisia. Tule kuulemaan lisää huollon palvelutuotteista.

UUTUUS!

Metos TempNet -langaton automaattinen omavalvontajärjestelmä. Etälukumahdollisuus ja automaattiset hälytykset. Tervetuloa seuraamaan lämpötiloja reaaliajassa.

UUTUUS! DEMO!

Täällä näet valtavan suosion saavuttaneet Burldodge-vaunut ja kuulet kokonaisratkaisuihastamme. Parhaat materiaalit, kevyt ja kestävä hiilikuitu ja antibakteeriset komponentit. Täällä myös uusi Cube-4 ateriatarjotinkaappi.

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

DEMOTEATTERI!

Metos SelfCooking Center whiteefficiency ja Metos VarioCooking Center multificiency. 30 min esitys täynnä vinkkejä menestykseen alkaen tasatunnein 11-17 (perjantaina 11-16). Täällä ei jaeta esitteitä, täällä tehdään ruokaa.

UUTUUS!

"Let's Cook and Roll"

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS!

UUTUUS! DEMO!

Tässä esittäytyvät Metoksen automaattiset munkinpaistoautomaatit. Valmista vaivattomasti näyttäviä, tuoksuvia, tuoreita ja herkullisia munkkeja.

UUTUUS!

DEMO!

Nopean syömisen konseptit ovat esillä tässä demokulmassamme. Keittiömestariimme näyttävät miten Metos SelfCooking Center whiteefficiency, Metos MXP Turbo -yhdistelmäuuni, HotMix -lämpökutteri tuottavat huippulaatuisia tuotteita ennätysnopeasti.

UUTUUS!

DEMO!

Uusi Metos Proveno -kombipata on entistä ergonomisempi. Suuri toimintopaneli on nostettu korkealle ja padan kallistuskorkeus on huppeat 600 mm. Käytä omia ohjelmia, siirry vaivattomasti keittämiseen huippunopeaan jäähdytykseen. Langaton omavalvonta tallentaa lämpötilat puolestasi ja paljon muuta tutustumisen arvoista.



Kahvilan oman kotileipomon herkut nautitaan täällä uunituoreina tai ostetaan kotiin tai työpaikoille.

Suomessa juodaan enemmän kahvia asukasta kohden kuin missään muussa maassa maailmassa. Kahvi on osa kulttuuriamme. Nokipannukahvista olemme viime vuosina sujuvasti laajentaneet nauttimaamme kahvivalikoimaa erilaisiin erikoiskahvijuomiin. Espresso, Cappuccino, Cafe Latte ja monet muut ovat tulleet perinteisen suomalaisen kahvin rinnalle. Aikaisemmin oli vain sitä tavallista kahvia, mustana tai maidolla. Mutta myös tavallinen ja perinteinen on kiehtovaa. Kahviin liittyy monia tilanteita, muistoja ja tarinoita. Kotileipomo Eromangan kahvilassa voi tavata kahvilayrittäjä **Anja Snellmanin**, jonka suvun kahviloissa kahvia on tarjottu helsinkiläisille jo yli sadan vuoden ajan. Sitä voi jo kutsua perinteeksi ja palaksi Helsingin historiaa.

Lähestymme museoviraston suojelemaa taloa Helsingin Kasarmitorin kulmassa. Oven yläpuolella oleva metallisen varren päässä oleva kyltti, jollaisia voi nähdä esimerkiksi Itävallan Salzburgin kahvilakaduilla, kertoo, että olemme tulleet perille.

Heti sisään päästyämme tunnemme astu-neemme ikään kuin ajassa taaksepäin. Äskettäin noin sataneliöiseksi sisätiloiltaan laajentunut

kahvila on kauniisti karu. Lattian perinteinen kaakeli tuo mieleen talojen kivijaloissa olleet myymälät muutaman vuosikymmenen takaa. Katse löytää nopeasti myös uuden uutuuttaan kiiltävän näyttävästi täytetyn kahvileipävitriinin. Yhtäkkiä katse pysähtyy vitriinissä tuotteeseen, joka tuntuu kuin tuijottavan takaisin tuoden maukkaita ja tuoksuvia muistoja omasta lapsuudesta. Siinä se köllöttää – pullaukko! Rusinasilmät ja –napit eivät häpeile yhtään muiden pulleiden herkkupalojen joukossa. Se tietää tulewansa ostetuksi ja myöhemmin myös syödyksi. Ainoa, mikä pullaukkoa jännittää, on se syödäänkö siitä ensin kädet, jalat vai pää.

Ajatuksemme lapsuutemme pullaukoista katkaisee kahvilaleipomoyrittäjä Anja Snellman, joka simpsakoin askelin ilmestyy leipomon puolelta ottamaan meitä vastaan. Hänen isänsä isoäiti perusti ensimmäisen kahvilansa Helsingin Rautatien torille, josta hän sittemmin siirtyi jo 1900-luvun alkuvuosina Kauppatorille.

-Torikahvilan pitäminen on aivan oma maailmansa. Joka aamu koko kahvila pitää rakentaa uudelleen ja illalla taas purkaa. Siinä on aika paljon työtä, toteaa Anja Snellman.

Tavarat karrattiin kärryillä torille ja sieltä

Kotileipomo Eromanga pala Helsingin historiaa

pois. Fyysisesti raskas työ ei kuitenkaan uuvuttanut yritteliästä kahvilanpitäjää ja niinpä vuonna 1965 Anja jatkoi vanhempiensa jalanjälkiä kahvilatoiminnan parissa ja sehän oli hänelle jo ennestään niin kovin tuttua.

1970-luvulla ja vielä seuraavallakin vuosikymmenellä Helsingin kauppatorin ja sataman seutu oli kovin erilainen kuin nykyään. Tuolloin alueella oli jokseenkin paljon satamajätkeä, joita elämä oli kohdellut keskimääräistä rankemmin. Heillä on nuikemmin ilonaiheita ja runsaus oli heille vieras käsite. Talvella pakkanen tuntui purevan armottomuudellaan juuri heihin. Silloin tuli apuun "Anita", joksi satamajätkeä Anja Snellmania tuolloin kutsuivat. Pienyrittäjä kantoi pannussaan tuoretta lämmintä kahvia satamajätkeille pahimman vilun taltuttamiseksi. Hän teki niin, vaikka ei ollut mitään takeita siitä, että hän saisi kahvistaan mitään maksua joko heti saati edes myöhemmin.

Mutta niin lämmitti "Anitan" kahvi satamajätkeä sydämiä myöten, että heti, kun he jostain roposia onnistuivat saamaan, niin "Anitalle" maksettiin velat ensimmäisenä. Tarinat eilisen Helsingistä ovat kiehtovia.

Liekö vuosikymmenet asiakaspalvelussa opettaneet Anja Snellmanin lukemaan asiakkaita kuin avointa kirjaa, mutta pian eteemme ilmestyivät uunituoreet lämpimät lihapiirakat. Voi veljet, että lihapiirakat olivatkin syntisen hyviä. Lihapiirakkaa mutustellessa mieli palasi taas lapsuuteen, kun oman mummoni kanssa menimme kauppatorille lihapiirakalle ja mansikoita ostamaan. Maut ovat myös muistoja täynnä. Kaiken karppauksen, nutrauksen ja ties minkä ruokauskonnon keskellä lihapiirakka ei ole otsikoihin päässyt. Eittämättä se ei ole ravitsemustieteilijöiden suosikki, mutta sama kai siihen pätee kuin muuhunkin syötävään: kohtuullisesti nautittuna se on ihan jees. Silloin, kun sen lihapiirakan aika sitten tulee, niin sen soisi olevan yhtä hyvä kuin Eromangan lihis.

Anja Snellman piti torikahvilaa Kauppatorilla peräti 40 vuotta. Lopulta jatkuva kahvilan ra-

kentaminen ja purkaminen kävi väkisinikin ylivoimaiseksi ja hän siirtyi lämpimiin sisätöihin Kotileipomo Eromangaan ja sen yhteydessä Pohjoinen Makasiininkatu 6:ssa toimivaan kahvilaan antaen nuorempien jatkaa torikahvilabisnestä.

Eromanga-kahvilan yhteydessä toimii oma kotileipomo. Kaikki kahvilan tuotteet ovat oman leipomonsa alusta asti itse tekemiä. Leipomossa työt aloitetaan jo kello yksi yöllä. Silloin leipurien käsissä alkavat syntyä jo käsitteiksi muodostuneet lihapiirakat, possumunkit, rusinapullat ja levypiirakat. Tuotteita leivotaan oman kahvilamyymälän lisäksi jälleenmyyntiin ravintoloille ja kahviloille sekä Kauppatorin Kauppahallissa toimivaan kahvila Snellmaniin.

Eromangan ovet aukeavat asiakkaiden toiveesta arkinen jo puoli seitsemältä. Silloin laaja kanta-asiakasjoukko aloittaa päivänsä Eromangan tuoreilla täytetyillä sämpylöillä ja maukkaila kahvileivillä.

Suomen yrittäjät huomioivat Anja Snellmanin pitkän yrittäjä- ja asiakaspalvelu-uran vuonna 2007 valitsemalla hänet Vuoden Yrittäjäksi. Hetki oli sisukkaalle ja sosiaaliselle Anjalle tunteellinen. Työ, joka oli vaatinut häneltä niin paljon, mutta toisaalta myös antanut paljon, tuli näin hienosti huomioituksi. Vaikka Kauppatorin kahvila on jätetty seuraaville ja Kauppahallin kahvilallekin mietitään jo perinteen jatkajaa, niin mikäli Anjan terävästä ajatuksenjuoksusta tai vikkelistä jaloista jotain voisi päätellä, niin ei Anja vielä lopettamassa ole. "Täti Helsinki", jos tällainen ilmaisu ikinuoresta yrittäjästä sallitaan, on pala Helsingin historiaa, jota kirjoitetaan joka päivä lisää.

KOTILEIPOMO EROMANGAN NIMEN TARINA

Moneen nimeen liittyy aina jokin tarina. Eromanga ei tee tässä poikkeusta. Kotileipomonsa perustajalla ei ollut aikanaan yhtä vahvaa ehdokasta kahvilan nimeksi. Niinpä hän pyöräyt-



Anja Snellman on keitellyt kahvia helsinkiläisille ja pääkaupungin vieraille jo kohta 50 vuotta.

ti karttapalloa ja tökkäsi sitten pyörivää palloa sormellaan. Sormi osui karttapallolla Vanuatussa sijaitsevan Tafean maakunnan suurimpaan saareen, jonka nimi on Eromanga. Saari sijaitsee lounaisella Tyynellämerellä 1750 km Australian itäpuolella. Eromangan lähimmät naapurimaat ovat sen pohjoispuolella olevat Salomonsaaret ja itäpuolella oleva Fidzi. Vanuatun tasavalta on itsenäistynyt vuonna 1980. Sen Tafean maakunnan viidellä asutulla saarella, joista Eromanga on suurin, on yhteensä noin 27500 asukasta, mikä on vain noin yksi kahdeskymmenen kahdesosa Helsingin väkimäärästä. Koko Vanuatun tasavaltaan kuuluu 83 saarta, joista noin 65 on asuttuja. Koko Vanuatussa asukkaita on noin 225.000. Vanuatun Eromangan kahviloista juttuun kirjoittajalla ei ole kokemuksia.

Juha Jokinen



UUTUUS Metos Halo -linjastolasikoiden näkyvin uudistus on led-valaistus. Tehokkaat ledit ovat näkymättömissä jokaisen hyllyn kannatinlistan alla ja valaisevat tehokkaasti koko hyllytason. Loisteputkien poistuminen antaa jokaiselle hyllylle lisää tilaa ja avaruutta parantaen oleellisesti myös tuotteiden näkyvyyttä.

UUTUUS Metos Nova-tarjoilulinjastojen pisarasuoja-valikoima kasvaa uudella Metos Sky -pisarasuojamallistolla. Kylmältailla on led-valaistus ja lämpöhauteissa tehokkaat lämpösäteilijät (kuvassa). Sky-pisarasuojan runko on ruostumatonta terästä ja pisarasuojat, ylähylly ja sivut karkaista lasia.



UUTUUS Metos Burlodge CUBE-4 -ateriatarjotinkaappi on ratkaisu, joka tarjoaa monia etuja. Se lisää ruoka-aikojen joustavuutta ja ehkäisee myöhäisiä vaunupalautuksia ravintokeskukseen. Se tarjoaa lämmintä ja kylmää tilaa myös muuhun käyttöön. Yhteen CUBE-ateriatarjotinkaappiin mahtuu kerrallaan neljä tarjotinta. Kaapin voi asentaa pöydän päälle, jalustalle tai niitä voidaan pinnota päällekkäin. Sähköliitännäksi riittää normaali yksivaiheinen sähköpiste.



UUTUUS Keskitettyyn jakeluun tarkoitettuna uuden Metos Burlodge RTS CT -vaunun valmistuksessa on käytetty antibakteerisia materiaaleja ja kevyttä hiilikuitua. Tämä

merkitsee sitä, että vaunua on helppo ja kevyt liikuttaa, siihen ei tule kolhuja, vaan se kestä uuden näköisenä ja tyylikkäänä pitkään. Uuden vaunun suojausluokka vetä ja kosteutta vastaan on käytännössä paras mahdollinen eli IPX5. Tämä merkitsee helpompaa puhdistettavuutta ja toimintavarmuutta.



UUTUUS Metos HotmixPro Gastro on monitoimikone ravintoloille ja dieettikeittoille. Se sekoittaa, leikkaa, hienontaa ja soseuttaa kaikki kiinteät ja nestemäiset ainekset. Lisäksi se lämmittää tai kypsentää 25 – 130 °C asteessa samalla sekoittaen valitulla nopeudella. Kulhon tilavuus on kaksi litraa. Suurin sekoitusnopeus on huikat 12500 kierrosta minuutissa.

 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

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.

Tervetuloa maanlaajuisiin demotilaisuuksiin (Kerava, Oulu, Tampere, Turku, Vaasa, jne.) itse toteamaan, kuinka Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY auttaa keittiötäsi menestymään!

Sovi esittelystä keittiömestari Tobias Heiskanen kanssa,
email: tobias.heiskanen@metos.com, puh: 040 16 77 184

**40% pienempi
energiankulutus!**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

Eat & Joy



Nautti ihastuttava
Mustan
Everstin
kosto
- Glogi -
5€

Kommanasun
GLOGI 90
Sivonin
Puruvuodun
Terveysne
55€

MUU - KAHVI:
ESPRESSO 1€
MACCHINO 1.50€
TE 5.50€
JU - 5€

Huili
7.5€

Kluuvi

Aitoja
makuja
Helsingin
sydämessä





Jari Etelälähti ja Markus Maulavirta taistelevat lähes kuvainnollisesti aitojen makujen puolesta. Tässä taistelussa asiakas on aina voittajan puolella.

Kiinnostus lähellä tuotettuun, puhtaaseen ja lisäaineettomaan ruokaan, joka on mahdollisimman luonnonmukaista, on kasvanut jonkin aikaa myös Suomessa. Trendin voi olettaa jatkuvan, sillä monessa muussa Länsi-Euroopan maassa tällä polulla ollaan jo paljon pitemmällä. Kasvava kysyntä tarvitsee tarjontaa. Siksi lokakuussa 2011 avattiin aivan Helsingin keskustaan kauppakeskus Kluuviin Eat & Joy Maatilator. Siellä tuottajan pieni koko on arvo.

Kun astutaan katutasolta Aleksanterinkadulta sisään kauppakeskus Kluuviin, on heti oven suussa Maatilatorin kahvila. Itse myymälä sijaitsee kerrosta alempana ”kellarissa”. Heti liukuportaiden alapäässä asiakkaille kerrotaan, mistä tässä kaikessa on kysymys. Asiakkaita tervehtii kyltti, jossa lukee ”elämä on valintoja”. Nykyisin kuluttajan on helppo tuntee itsensä pieneksi ja voimattomaksi tässä abstraktien markkinavoimien hallitsemassa maailmassa. Kuitenkin valintoja tekemällä voi vaikuttaa ja päätösvalta on meillä itsellämme.

Pientuottajan Rääkkylässä käsinvalmistettuja maukkaita karjanlanpiirakoita on maatilatorilta ostettu niin paljon, että leipomoon on voitu palkata kaksi uutta työntekijää. Vähittäiskaupan einestaasta löytyviä einespäirakoita saisi useamman samaan hintaan, mutta tuote on kovin erilainen. Todellinen kustannusero kahden eri vaihtoehdon välillä riippuu myös siitä, montako piirakkaa haluaa ostaa. Syökö niitä pussillisen nälkäänsä ja mahan täytteeksi vai vain vähän herkutellakseen ja maistaakseen makuja, jotka kenties tuovat mieleen lapsuuden kesät maalla, jolloin mummo leipoi rukiisia karjanlanpiirakoita ja levitti voisulaa niiden päälle. Elämä on valintoja ja eri tilanteissa tarpeet vaihtelevat.

Kiertely Eat & Joy -maatilatorilla on kuin pieni seikkailu. Suuret megabrändituotteista rakennetut tuotevuoret loistavat poissaolollaan, mutta kaikkea pientä on tarjolla todella paljon. Runsaat hyllyt pienine purkkeineen ja jännittävine pakkauksineen houkuttelevat ottamaan selvää, mitä kaikkea Suomessaakin monet pientuottajat valmistavat. Valikoimasta löytyy myös erikoisia tuotteita, kuten esimerkiksi suomalaisista siitepölyä ja mehiläisleipää. On vaikea olla kiinnostumatta siitä, mitä tuotteet ovat, mitä ne sisältävät ja missä ne on valmistettu.

Alakerrassa itse myymälän yhteydessä on myös pieni kahvilaravintola nimeltään MUUMAITOBAARI, jossa voi nauttia puuroaamiaisen kirnuvoisilmällä tai vaikkapa lounaan armeijasta tutuilta ruostumattomilta teräslautasilta. Ruokajuomaksi voi ottaa lasillinen tinkimaitoa. Ravintolan vieressä leivotaan leipää jauhoista



Makkaramestari Sami Kuosmanen valmistaa makkaroita paikan päällä perinnereseptien mukaan. Käsityöläistaidot ovat täällä kunniaissa ja ammattilaisten työskentelyä voi seurata omin silmin.

alkaen. Leivät paistetaan paikan päällä koivuhaloilla lämpiävissä uunissa. Taatusti tuore lähiruokaleipä käy hyvin kaupaksi. Valintatorin reunoilla leipomon vieressä on kalakauppa, juustokauppa ja lihakauppa, jonka takana olevassa huoneessa lihat riippuvat kypsymässä. Myymälän takaosassa on myös perunakellari.

Maatilatorilla hääriää tuttu mies päässään perinteinen oranssinvärinen Hankkija-lippalakki. Markus Maulavirrälle sopii monta titteliä: keittiömestari, hallimestari, yrittäjä. Kovin paljon pieleen ei mene, jos kutsuu häntä ”aitojen suomalaisten makujen lähettilääksi”.

- On huolestuttavaa, jos emme kohta enää tiedä, miltä aito ruoka maistuu. Kyllä tämä luomu- ja lähiruokatrendi jää, ennustaa Maulavirta. Meillä pientuottajuus on arvo, hän jatkaa. Ko-

timaisten tuotteiden ostaminen tuo Suomeen työtä.

Lihat, kuten kyytöt ja Hereford, ostetaan usein kokonaisina ruhoina. Kyyttö painaa 200-400 kg ja Hereford helposti tuplasti saman verran. Lihan jäljitettävyyserkinnät pitää nauttojen kohdalla olla kunnossa ja ne pitää näkyä asiakkaalle, kertoo Maulavirta.

- Kerran harmitti, kun meni kokonainen kyyttösonni roskikseen väärän etikettimerkinnän takia, mutta kyllä täytyy sanoa, että hyvin on kokonaisuudessaan viranomaisyhteistyö sujunut, jatkaa Maulavirta.

- Suunnitelmat ja toimintatavat pitää vain käydä ajoissa yhdessä läpi, niin ei tule kenellekään yllätyksiä. Samalla siinä opitaan puolin ja toisin, hän jatkaa.

Kluuvin Eat & Joyssa työskentelee myös makkaramestari Sami Kuosmanen, joka valmistaa makkaroita paikan päällä perinnereseptien mukaan. Käsityöläistaidot ovat täällä kunniaissa ja ammattilaisten työskentelyä voi seurata omin silmin. Makkaramassoja sekoitetaan, taikinaa vaivataan, leipää leivotaan ja palvelutiskeissa palvellaan.

Kluuvin Eat & Joy on maatilatorikonseptin uusin ja suurin kauppapaikka. Kluuvin kauppakeskuksen lisäksi Eat & Joy maatilatorin löytää Helsinki-Vantaan lentoasemalta, Helsingin Lasipalatsista ja Kannelmäen Prisman yhteydestä. Suunnitelmia toiminnan kehittämiseksi ja kasvattamiseksi tehdään koko ajan. Kluuviin tuleminen idea lähti alun perin kiinteistön omistajalta.

Saapa nähdä miten vahvaksi trendi vielä muuttuu. Käykö niin, että kun kännykkä piriisee ja näytössä vilkkuu ”kaveri soittaa”, niin tukiasemat välittävät kaverin iloisen ehdotuksen: ”Moi, lähdetäänkö maitobaariin yhdelle tinkimaidolle?”

Juha Jokinen



Jauholeipomo ja koivuhaloilla lämpiävä paistouuni.



Miljööllä ja somistuksella on Helsingin heksimpään kaupunginosaan saatu aikaiseksi ainutlaatuinen maalaishenkinen retrotunnelma. Maitobaari sijaitsee heti maatilatorin sisäänkäynnin yhteydessä rullaportaiden jälkeen. Lounas on katettu omaan linjastoonsa. Taustalla avautuu avokeittiö, jossa on aina joku kertomassa tuotteiden taustoista.





Vaikka tilat ja kalustus ovat tarkoituksellakin askeettisia, muodostuu niistä tuotteiden ja somisteiden kera ainutlaatuinen kokonaisuus ja tunnelma. Sisääntulon seinän tekstitys panee ajattelemaan.





Uusi

VarioCooking Center MULTIFICIENCY

Ylivoimainen
energiatehokkuus

Kestävän kehityksen mukaiset vaatimukset vyöryvät ammattikeittiölaiterintamalla. Asiakkaita kiinnostavat laitteet, jotka ovat ekotehokkaita eli ne säästävät muun muassa sähköä ja vettä verrattuna perinteisiin laitteisiin. Tuotantovälineiden pitää olla tehokkaita, nopeita ja lisäksi helppoja käyttää.

Metos VarioCooking Center on juuri tällainen ratkaisu. Se lyhentää työprosessiaikoja helposti vain yhteen kolmasosaan entisestä, olipa sitten kysymyksessä lihan ruskistaminen, pastan keittäminen tai vaikkapa friteeraus. Sillä voi tehdä paljon enemmän todella lyhyessä ajassa.

Kaupan päälle tulee tavoiteltu ja kysytty ekotehokkuus. VarioCooking Center kuluttaa 40% vähemmän sähköä verrattuna perinteiseen kypsennystekniikkaan. Tämä merkitsee selvää säästöä jatkuvasti kohoavassa sähkölaskussa. Jo

pelkästään kolmella esilämmityksellä päivässä (250 toimintapäivää vuodessa) VarioCooking Center pienentää sähkölaskua yli 300 eurolla vuoden aikana. Tämä siis säästyy, vaikka ei vielä ole kypsennetty yhtään ruokaa. Lisää säästöjä tulee, kun aloitetaan varsinainen kypsennys.

VarioCooking Centerin nopeus on induktiotekniikan luokkaa: esilämmitys paistovalmiiksi kestää huoneenlämpötilasta vain 90 sekuntia ja lihaa voi ruskistaa jopa 20 kg erissä (VarioCooking Center 311). Sen lämpötilaohjaus on niin tarkka, että siinä voi vaikka keittää maitoa ilman valvontaa, eikä maito koskaan pala pohjaan tai kuohu yli.

VarioCooking Center on pannu, pata ja rasvakeitin – kaikki yhdessä. Se tekee siis monen laitteen työt ja mahtuu silti vain noin neliömetrin tilaan keittiössä.

Tervetuloa Gastro-messuille tai Metos Centeriin tutustumaan ja kokeilemaan itse, kuinka helposti, nopeasti ja energiatehokkaasti korkealaatuinen ruoka syntyy. VarioCooking Centerillä on vain tyytyväisiä käyttäjiä ja omistajia ja heillä nopeasti kasvava joukko tyytyväisiä asiakkaita.

Juha Jokinen



Kolme kokoa: 2x16, 100 ja 150 litraa.

Metos SelfCooking Center® whiteefficiency®

- tehokkuus kohtaa makunautinnon!

- 160 pihviä parilaraidoilla 15 minuutissa!
- 480 sämpylää 18 minuutissa!
- 30 x GN1/1-65 laatikkoruokaa 45 minuutissa!



HiDensity Control®

- tekee enemmän vähemmällä energialla ja aina parasta laatua! Enemmän höyryä, kypsennettävän tuotteen mukaan ohjautuva optimoitu ilmankierto ja kypsennyslämpö ja ilmiömäinen kosteudenpoisto



SelfCooking Control®

- valitse kypsennysprosessi ja millaisen tuotteestasi haluat – siinä kaikki. Kypsennäpä mitä tahansa ja kuinka paljon tahansa käytössäsi on aina automaattisesti ylivoimainen energiatehokkuus



Efficient LevelControl®

- mullistaa à la carte -tuotannon
- kypsennä samanaikaisesti eri tuotteita – säästää aikaa ja energiaa!



CareControl®

- ympäristöystävällisin täysautomaattinen puhdistus, ei nestemäisiä pesuainekanistereita, vaan kätevät pienet ja tehokkaat tabletit
- markkinoiden ainoa täysautomaattinen höyrykehittimen puhdistus ja kalkinpoisto – säästää helposti esimerkiksi 1000 € vuodessa!

**Automaattiset
kypsennysprosessit
helpottavat työtä ja
optimoivat energian-
kulutuksen!**



**- paras paistotulos
- suurin kapasiteetti
- pienin energiankulutus**

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com



**14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus**



Ateriakomponentit kootaan kylminä asiakaskoh-
taisille tarjottimille, jotka laitetaan siirtokasettiin.
Kasetti huputetaan ja kuljetetaan siirtovaunulla
vastaanottoon kylmähuoneeseen tai työnne-
tään suoraan Novaflex-vaunuun.



Burlodge Multigen II -vaunu kylmäsäilyttää,
kuumentaa ja kuljettaa ruuat päiväkodeille.

Vihdin kunnan ruokapalvelut

kolmen suurkeittiön malli

Pääkaupunkiseudun kupeessa sijaitseva runsaan 28 000 asukkaan Vihdin kunta kuuluu muuttovoittoalueisiin. Sen väestömäärä kasvaa puolestatoista kahteen prosenttia vuodessa. Kunnan ruokapalveluille tämä merkitsee sitä, että sillä on ruokittavanaan joka vuosi noin 50 uutta suuta lähinnä päiväkotij- ja kouluruokailussa. Kunnan ruokapalveluratkaisun perustaksi on rakennettu kolmen suurkeittiön logistinen malli, jonka avulla pituus- ja leveysuunnassa koko noin 50 km mittaisen kunnan ruokapalvelut saadaan järjestettyä. Kunnan sisällä jokaisella asukaskeskittymällä Vihdin kirkonkylällä, Nummelalla ja Otalammella on oma suurkeittiönsä.

Vihdin kunnan kolme suurkeittiötä Nummelassa sijaitseva Kuoppa-Nummi, Otalampi ja pohjoinen suurkeittiö Vihdin kirkonkylällä valmistavat kukin noin 2 000 ateriala päivässä. Kaikki suurkeittiöt toimivat koulun yhteydessä. Jokainen

Vihdin kunnan ruokapalvelupäällikkö Tuija Wickström Vihdin Kirkonkylän koulun ruokasalissa, josta avautuu upeat näköalat Hiidenvesijärvelle. Alakerrassa sijaitsee pohjoinen suurkeittiö, joka valmistaa päivittäin 2 000 annosta.

näistä myös lähettää ruokaa muihin toimipisteisiin. Kolmen suurkeittiön lisäksi kahdessa suuressa koulussa on oma keittiö, jossa ruoka valmistetaan paikan päällä. Nämä keittiöt eivät lähetä ruokaa muihin toimipisteisiin. Arkipäivisin tuotetaan kaiken kaikkiaan noin 6500 annosta. Ruokaa syödään kaiken kaikkiaan 35:ssä paikassa.

Kun palveltavana on vielä noin 100 omaa ja 100 peruskuntayhtymä Karviaisen ostamaa kotiateriapalveluasiakasta, niin tarvitaan seitsemän jakeluautoa, jotta ruoka liikkuisi asiakkaiden luokse. Vihdin kunnan ruokapalvelupäällikköä **Tuija Wickströmiä** voisikin tituleerata myös kuljetuspäälliköksi, koska siinä samalla, kun ruoka kuljetetaan asiakkaille, viedään samoissa autoissa myös muun muassa kunnan postia, lääketoimituksia ja muuta tavaraa.

Nykyinen ruokapalvelujen logistinen toimintamalli valmistui runsas pari vuotta sitten, kun

noin pari tuhatta lounasannosta tuottava pohjoinen suurkeittiö valmistui Vihdin Kirkonkylän koulun yhteyteen. Nykyisellä mallilla on laskettu pärjättävän noin vuoteen 2018. Tällä hetkellä vanhin keittiöistä on vuodelta 2004.

USEITA TUOTANTOTAPOJA TARVITAAN

Jotta koko kunnan ruokapalvelut, joihin kuuluu monenlaisia asiakkaita vauvasta vaariin, saadaan hoidettua, on hyvin tyypillistä, että käytössä on monia eri tuotantotapoja. Näin on myös Vihdissä. Suuri osa tuotetaan edelleen kypsennä-tarjoile (cook-serve) -menetelmällä ja kuljetetaan lämpimänä paikkoihin, jotka sijaitsevat lähellä valmistuspistettä ja jonne kuljetus on nopeaa. Muutaman etäällä olevan yksittäisen ja pienen toimituspisteen ruoka kootaan kylmänä aluekeittiössä ja kypsennetään vasta lähellä asiakasta (kylmävalmistusmenetelmä). ▶







Vihdin Kirkonkylän pohjoinen suurkeittiö valmistaa arkisin 2 000 annosta. Metos SelfCooking Center -kypsennyskeskukset, Metos Proveno -kombipadat ja kuvassa oikealla näkyvät Metos Futura -painekeittokaapit ovat kaikki energiatehokkaita. Pakastekaapin lasiovi lisää käyttömukavuutta.



Pohjoisen suurkeittiön patapesuosasto on tiilava. Patapesukoneina on etualalla Metos WD-12 ja taustalla Metos WD GR -raepesukone.



Päiväkodilla on otettu käyttöön uusi astianpesun tehokaksikko: Metos WD PRM -esipesukone ja Metos WD-6 -pesukone. Esipesukone vähentää työtä ja säästää vettä ja pesuainetta. Työergonomia paranee ja työ siistiytyy.

Terveyskeskuksen ateriat valmistetaan Kuopunummella koulun ja päiväkodin yhteydessä toimivassa suurkeittiössä cook-chill-menetelmällä keskitetysti. Kylmät ja lämmitettävät ateriakomponentit kootaan valmiiksi asiakas-kohtaisille tarjottimille. Tarjoilutilanteessa tarjottimelle lisätään vielä ruokajuoma ja leipä.

Terveyskeskuksen keskitetyn jakelun cook-chill-ateriakokonaisuuksien logistinen ratkaisu on Metoksen Burlodge Novaflex-vaunut. Kaikki ateriakomponentit laitetaan tarjottimille kylminä ja tarjottimet asetetaan tarjotinkasettiin, joka huputetaan ja kuljetetaan siirtovaunun päällä turvallisesti vastaanottopään kylmähuoneeseen tai työnnetään suoraan Novaflex-vaunuun. Vaunu pitää ruoat kylmänä, kunnes ajastin käynnistää automaattisen kuumennusohjelman, joka lämmittää lämpimät komponentit kylmien tuotteiden säilyessä edelleen kylminä.

Päiväkotipuolella on hiljattain otettu käyttöön Metos Burlodge Multigen -vaunut, joissa valmistetaan muun muassa aamupuurot automaattisesti ajastimen avulla juuri oikeaan aikaan.

Nämä vaunut, jotka huolehtivat kylmäsäilytyksestä, kuumennuksesta ja jopa kypsennyksestä, avaavat aivan uusia mahdollisuuksia ruokapalvelujen järjestämiseksi, iloitsee ruokapalvelupäällikkö Tuija Wickström.

KEVYT ORGANISAATIO

Vihdin kunnan ruokapalveluorganisaatio on kevyt. Ruokapalvelupäällikkö Tuija Wickströmin lisäksi siihen kuuluu ainoastaan yksi sihteerit, kaksi vastaavaa siivoustyönjohtajaa sekä neljä ruokapalvelutyönjohtajaa. Tuotannon puolelta yksi keittäjä on käytännössä irrotettu kokonaan reseptiikan kehittämiseen ja ylläpitoon.

-Kovin kaukana ei kuitenkaan olla siitä, että tarvitsimme tuotannolle ja tuotekehitykselle oman vetäjän, toteaa Tuija Wickström.

Arkisin Nummelan terveysasemalla työskentelee yksi ruokapalvelutyöntekijä, joka hoitaa henkilöstö- ja potilasruokailun. Viikonloppuisin ja iltaisin potilasruokailun hoitavat laitoshuoltajat.

Kaikki yksiköiden ruoka, välitystuotteet ja jopa kokouskahvit tilataan Aivo-ravintotoiminnanohjausjärjestelmän kautta, joka tuottaa lähetyslistat. Terveyskeskuksen osastot tilaavat ruoat suoraan, jolloin järjestelmä tuottaa tuotannolle potilaskortit, joiden perusteella he valmistavat asiakas-kohtaiset ateriat.

OMAA HYVÄÄ RUOKAA

Kouluilla, päiväkodeilla ja hoitopuolella on kullakin oma ruokalistansa. Laktovegaaninen kasvivalikohto on tarjolla lukiossa, henkilöstöruokailussa ja yläasteella ja pyydettäessä myös ala-asteella ja päiväkodeissa.

-Erityisruokavalioiden osuus on pysynyt aika tasaisesti noin kymmenessä prosentissa, mikä tarkoittaa noin 600 annosta kertoo Tuija Wick-



Vihdin Kirkonkylän koululla astiat pestään ympäristöystävällisellä Metos WD ICS+ -astianpesukoneella.

ström. Erityisruokavalio on anottava vuosittain. Pääasialliset perusteet ovat terveydelliset ja uskonnolliset, hän jatkaa. Erityisruokavalioiden tuotantoa on tulevaisuudessa mietittävä, jotta 35 eri pisteeseen toimitettavat 600 ateriala voidaan valmistaa laadukkaasti ja samalla kustannustehokkaasti.

Ruoka tehdään pääosin itse. Lähiruokaa hyödynnetään mahdollisuuksien mukaan, mutta kovin helppoa se ei ole, koska tarjontaa on vähän, tuskalee Tuija Wickström. Peruna tulee kyllä läheltä. Kaalipeltoja täällä on, mutta kun kaali pitäisi saada hakattuna ja kymmenen kilon pusseissa, toteaa Tuija Wickström.

Lisäainekeskustelu on myös Vihdissä johtanut muutoksiin valmistusaineissa. Viime syksynä kunnanvaltuustoaloitteiden ohjaamana siirryttiin liemijauheisiin, jotka eivät sisällä natriumglutamaattia (E621). Nykyisissä liemijauheissa ei ole edes hiivauutetta, jolla on samanlaisia aromia vahventavia ominaisuuksia.

Liharaaka-ainetta käytetään sekä raakana että kypsänä. Nyt keväällä 2012 panostetaan reseptiikassa kasvisruokien kehittämiseen, koska niiden kysyntä on lisääntynyt. Ruokajuomana Vihdissä on tarjolla muun muassa laktoositonta maitojuomaa.

Koululaisten piirissä suosikkilistaa hallitsevat tutut tuotteet, kuten pinaattiohukaiset ja makaronivuoka. Myös kirjolohen menekki on ollut varsin hyvää.

KOULURUOKAA JÄRVIMAISEMASSA

Vihdin kirkonkylässä sijaitseva pohjoinen suurkeittiö valmistui vuonna 2009. Tänä päivänä keittiössä tehdään noin 2000 lounasta, mutta määrää voidaan vielä kasvattaa. Laitekanta on laadukas ja nykyaikainen ja sen ytimen muodostavat Self-Cooking Center -kypsennyskeskukset, Proveno-kombipadat ja Futura Marvel -painekeitto-kaapit. Kylmäkaappien lasiovet helpottavat ja

nopeuttavat työskentelyä, kun kaapin sisällä näkee ovea avaamatta. Kotihoidon viikonloppuruoat jäädytetään pikajäähdytyskaapissa.

Kouluruoka, joka syödään paikan päällä, laitetaan ruokahissiin, jolla se nostetaan keittiön yläpuolella olevaan ruokasaliin. Siellä ruoka asetetaan houkuttelevasti tarjolle itseottolinjastoihin.

Yläkerran ravintolasalissa ovat askelmerkit hyvälle ruokailuhetkelle kohdallaan. Maittavuuteenhan vaikuttaa itse ruoan lisäksi muun muassa miellyttävä ruokailuympäristö. Kirkonkylän koululaiset nauttivat koululounaansa komeassa järvimaisemassa. Suurista ikkunoista avautuvat näkymät Hiidenvesi-järvelle. Vaikka Suomi on tuhansien järvien maa, niin silti kovin monella ei ole mahdollisuutta nauttia koululounasta järvimaisemassa. Näkymää katsellessa voi joutua helposti kuvitella, kuinka kesän lähestyessä, veden kimaltaessa ja lempeiden järviaaltojen liplattaessa oppilaat saapuvat iloisella mielellä koulun ravintolasaliin maittavalle lounaalle ja huokaisevat: ”voi, joko kohta taas on kesäloma ja järvimaisemalounaisiin tulee kahden ja puolen kuukauden tauko!”

Juha Jokinen

Kirkonkylän koululla ruoka nousee yläkerran ruokasaliin matalalla tavarahissillä.



Metos WD-6 Duplus -pesukone valittu "Gastron Parhaat" -tuotteeksi

Maaliskuussa 2012 pidettävillä Gastro-messuilla voi taas tutustua "Gastron Parhaat" -kilpailun voittajatuotteisiin. Titteli myönnettiin tänä vuonna yhdeksälle tuotteelle, jotka raati valitsi noin 50:n ehdokkaan joukosta. Metoksen WD-6 Duplus -kupuastianpesukone on yksi valituista.

Tuomaristo arvosti erityisesti koneen ympäristöystävällisyyttä. Koska Duplus-astianpesukoneen vedenkulutus on vain litra per pesukori, sen ympäristökuormitus (vesi, sähkö, pesuaine) on huomattavasti pienempi kuin tavallisilla kupuastianpesukoneilla. Tämä merkitsee myös sitä, että uutta innovatiivista teknologiaa hyödyntävä kone pienentää astianpesun vuosittaisia käyttökustannuksia helposti tuhannella eurolla vuodessa. Säästö on merkittävä, kun kupukoneiden hankintahinnat ovat noin 3 000-5 000 euroa.

Tervetuloa tutustumaan uskomattomaan uututeen Metoksen osastolle 6a105. Samalla voit tutustua mullistavaan Metos PRM -esipesukoneratkaisuun, jonka avulla voit pienentää vedenkulutusta entisestään, kasvattaa astianpesun kapasiteettia ja tehdä työstä siistimpää, mukavampaa ja ergonomisempää.



Metos-huoltoauto kulkee biokaasulla

Ensimmäisenä alan yrityksenä Metos otti helmikuussa 2012 käyttöön biokaasulla kulkevan huoltoauton. Keravan huollon palvelukeskuksen käytössä olevassa Volkswagen Caddy EcoFuelissa on polttoainesäiliöt sekä bensiinille että kaasulle. Auto käyttää käynnistettäessä bensiiniä ja siirtyy sen jälkeen automaattisesti kaasun käyttöön.

Kaasuautojen etuna on pienempi ympäristön kokonaiskuormitus. Bensiinimoottoriin verrattuna maakaasulla toimivan auton hiilidioksidipäästöt ovat noin 25% pienemmät. Vaihtamalla maakaasu biokaasuun, saavutetaan vieläkin pienemmät hiilidioksi- ja hiukkaspäästöt.

Auto kulkee tankkiselä kaasua noin 440 kilometriä toimintasäteen ollessa noin 590 kilometriä. Kun lähin tankkausasema sijaitsee toiminta-alueen keskellä, Helsingin Tattarisuolla, eivät käyttötutinit juurikaan poikkea tavallisen huoltoauton käytöstä. Kaasuauton hankintakulut ovat hie-man tavallista autoa korkeammat, mutta polttoainekulut kuljettua kilometriä kohden vastaavasti edullisemmat. Kaasuautoista ei tarvitse maksaa dieselautojen tapaan käyttövoimaveroa.

Metos on tutkinut huollon ympäristövaikutuksia ja todennut, että merkittävä osa ympäristörasituksesta muodostuu liikenteen päästöistä. Metos on omassa ympäristöohjelmassaan sitoutunut kestävän kehityksen periaatteisiin. Lisäksi yritykselle myönnetty ISO-14001 -ympäristösertifikaatti velvoittaa kehittämään toimintaa jatkuvasti siten, että ympäristön kuormitusta saadaan pienennettyä. Yhtenä toimenpiteenä on ollut siirtyminen pienempiin ja vähäpäästöisempiin autoihin.

Juha Mäyry

KAASUSTA TULEVAISUUDEN POLTTOAINE?

Maakaasu on fossiilinen polttoaine, joka on koostumukseltaan metaania. Maan sisältä pumppattava raakakaasu puhdistetaan, jonka jälkeen se jatkaa matkaansa putkistoja pitkin tankkaus-pisteisiin. Maailman tunnetut kaasugarat ovat suuremmat kuin öljygarat, joten sen käytön on arveltu lisääntyvän lähitulevaisuudessa.

Suomessa on tällä hetkellä 16 maakaasun tankkaus-pistettä. Verkosto mahdollistaa liikkumisen eteläisessä Suomessa. Tankkausverkoston ulkopuolella kaksoispolttoainetta käyttävät ajo-



neuvot voivat liikkua bensiinin avulla. Käyttö on keskittynyt alueellisesti muun muassa joukkoliikenteeseen, jakeluautoihin ja muihin hyötyajoneuvoihin. Lähitulevaisuudessa on tarkoitus kasvattaa verkosto 30 asemaan. Suomessa on tällä hetkellä noin tuhat kaasulla kulkevaa autoa. Maailmalla kaasuauto ei kuitenkaan ole mikään harvinaisuus - Euroopassa niitä on noin 1,3 miljoonaa ja koko maailmassa 11 miljoonaa.

Biokaasu on uusiutuvista luonnonvaroista, yleensä jätteistä, prosessoitua kaasua, joka puhdistettuna vastaa ominaisuuksiltaan maakaasua. Ilmastovaikutuksiltaan uusiutuva biokaasu on niin sanottu neutraali polttoaine. Sen käyttö jopa vähentää ilmaston lämpenemistä, kun haitallista metaania kerätään talteen ja poltetaan vähemmän haitalliseksi hiilidioksidiksi. Biokaasua otetaan talteen kaatopaikoilla, jätevedenpuhdistamoilla ja erillisillä biokaasulaitoksilla. Kaasua syntyy, kun eloperäinen aines hajoaa hapettomissa olosuhteissa. Raaka-aine on siis käytännössä ilmaista. Bensiiniautoon verrattuna biokaasun käytöllä saavutetaan todella merkittäviä etuja. Kasvihuonekaasupäästöt (CO₂, CH₄, N₂O) vähenevät yli 96% ja hiukkaspäästöt, jotka ovat maakaasullakin todella alhaiset, putoavat nolnaan.

Lähde: www.motiva.fi ja www.gasum.fi

PRM GREEN

Metos PRM -esipesukone
kupukoneelle helpottaa työtä ja
tuo kokonaisvaltaista säästöä
astianpesuun

- ympäristöystävällinen, säästää vettä ja pesuaineita
- ergonominen
- astiat ovat lähes "puhtaita" tehokkaan esipesun jälkeen
- kupujen nosto- ja laskuautomaatiikka
- suuri kapasiteetti
- käyttäjäystävällinen, ei roiskeita



WD-PRM on 20 kertaa tehokkaampi kuin käsisuihkulla tehtävä esipesu. Lisäksi se säästää vettä ja parantaa työergonomiaa korvaamalla rasittavan esipesutyön.

Säästöt

- vesi
- energia
- pesuaine
- hiilidioksidi (CO₂)
- työtunnit

Edut

- Henkilökunta säästyy raskaalta manuaaliselta esipesulta
- Työympäristö kohentuu, kun roiskeet vähenevät
- Suurempi kapasiteetti kupukoneella
- Vähentää vedenvaihtojen tarvetta

Tee nyt pesuosastollasi suur-
siivous ja pyydä meiltä tarjous
pesuosastosi uusimisesta



Uusi Metos Proveno -kombipata tekijälle tehty!



Ammattikeittiöala painii työvoimapulan kanssa. Hyviä osaajia on vaikea löytää. Siksi kaikki, mikä helpottaa ja tekee työnteosta mukavampaa, auttaa myös ammattikeittiötä menestymään.

Uuden Metos Proveno -kombipadan suunnittelussa on ajateltu nimenomaan padan käyttäjää. Padan toimintopaneeli on nostettu näkyvälle paikalle ja suurta näyttöä on helppo lukea kaukaa. Padan kallistuskorkeus on nostettu aivan uudelle, ylivoimaisen ergonomiselle tasolle. Etäisyys padan nokasta lattiaan padan ollessa kallistettuna, on uudessa Provenossa huppeat 600 mm. Tämä tekee padan tyhjennyksestä ja pesusta ylivoimaisen ergonomista, helppoa ja joutuisaa. Naapurimaassamme Ruotsissa, jossa perinteisestikin työturvallisuus- ja työergonomia-asiat ovat aina olleet huomion keskipisteinä, kallistuskorkeus on merkittävä kriteeri patoja hankittaessa.

Padalla työskennellessä tarvitaan usein myös raaka-ainepurkkeja, kauhoja, maistinlusikoita ja muita pikkutarvikkeita. Näille on nyt tilaa uuden Provenon toimijalan päällä. Ylösnostetun toimintopaneelin ansiosta toimijalan päälle mahtuu kokonainen GN1/1-astia. Siinä pikkutarvikkeet ovat aina lähellä ja kätevästi käsillä.

Työn jälkeen astia otetaan pois ja viedään tiskiin. Toimijalka pysyy puhtaana ja työaika säästyy.

Ekologisuus ja energiansäästö kiinnostaa yhä useampia. Energiatohokkuutta ja padan hyötysuhdetta on onnistuttu parantamaan vaahdottamalla pataosa kauttaaltaan polyuretaanieristyksellä. Samalla padasta on saatu erittäin hyvin kolhuja kestävä

Myös työprosessipuolen asioita on viety harppauksin eteenpäin. Omille ohjelmille on nyt runsaasti tilaa. Kylmäsiilytystoiminnosta voidaan siirtyä automaattisesti kypsennykseen (Hold Cool – Cook) tai kypsennyksestä suoraan jäähdyttämiseen (Cook-Chill).

Ruokien lämpötilatiedot omavalvontaa varten kerätään nyt suoraan Metoksen TempNet-järjestelmään – langattomasti tottakai. Kaapelointia ei enää tarvita. Myös eri ohjelmien päivitysten ja yhteensopivuuksien aiheuttamat haasteet ovat jääneet historiaan.

Suomessa Keravan tehtaalla valmistettu Proveno-pata on suomalaisten ammattikeittiöiden suosikki ja samasta suomalaisesta teknisestä osaamisesta nauttivat keittiöammattilaiset niin Australiassa kuin Arabiemiirikunnissa.

Tervetuloa Gastro-messuille tutustumaan lähemmin uuden Provenon lukuisiin uudistuksiin.

Juha Jokinen

Metos Biomaster 1000

Biojätteet hygieenisesti ja ergonomisesti talteen

Biojätteen hygieeninen ja tehokas keräys keittiöstä on ollut suuri haaste erityisesti keskikokoisissa keittiöissä. Näissä jätteen määrä on niin suuri, että sen käsittelyn automatisointi on perusteltua, mutta markkinoilla olevat järjestelmät ovat soveltuneet varsin huonosti 500 – 1 000 annoksen keittiöihin. Metos Biomaster 1000 on kehitetty tehostamaan juuri keskikokoisten keittiöiden jätteenkäsittelyä.

Metos Biomaster –järjestelmä koostuu työpisteisiin asennettavista keräilysuppiloista, siirtoputkistosta sekä keräilyssäiliöstä. Keittiön teknisiin tiloihin asennettava säiliö tyhjenetään imuautolla. Säiliössä olevan värähtelytekniikan ansiosta biojätteestä voidaan poistaa ylimääräinen neste. Tämä vähentää pois vietävän biojätteen määrää ja sitä kautta suoraan myös jättekustannuksia. Järjestelmään investoimalla voidaan ennalta valmistautua yhä kiristyvien EU:n biojätteen sivutuoteasetuksen vaatimuksiin.

Järjestelmän avulla minimoidaan bakteerihaitat. Manuaalinen käsittely rajoittuu syöttöpisteisiin, jolloin biojätevaunujen ja -astioiden liikenne keittiön likaisten ja puhtaiden tilojen välillä voidaan välttää kokonaan. Biojäte kaadetaan syöttösuppiloihin, jonka jälkeen käyttäjä käynnistää alipaineella toimivan siirtopumpun.

Automaattisen jätteenkäsittelyn tuomat ergonomiahädyt ovat merkittäviä. Erityisesti

astianpesuosastoilla tehdään paljon toistuvia rutiinitehtäviä. Jätteen nosto- ja siirtotyötä automatisoimalla voidaan kehittää keittiöiden ergonomiaa ja samalla suunnata henkilöstön työpanosta enemmän jalostusarvoa tuottaviin tehtäviin.

Yleensä paras hyöty jätteenkäsittelyjärjestelmistä saadaan silloin, kun ne otetaan huomioon jo rakennuksen suunnitteluvaiheessa. Näin putkiston vaatimat läpiviennit ja keräyssäiliön vaatimat tilat voidaan suunnitella siten, että ne integroituvat rakenteisiin ja kuljetusmatkat jäävät lyhyiksi. Metos Biomaster –järjestelmän suunnittelun yhtenä lähtökohtana on ollut soveltuvuus myös korjausrakentamiseen. Kompaktin kokonsa ja modulaarisen rakenteensa ansiosta järjestelmä voidaan rakentaa taloudellisesti myös saneerattaviin keittiöihin. Lisätietoja Metos Biomaster –järjestelmästä saat Metoksen myynnistä.

Uudet Metos Futura -paistinpannut

Uudesta Metos Futura -paistinpannusarjan valikoimasta löytyy jokaiselle sopiva paistinpannu monipuoliseen, tehokkaaseen ja ergonomiseen paistamiseen. Pannun kuumennusmenetelmä takaa hyvän lämmönpalautuvuuden ja tasaisen lämmönjakautuman. Paistinpannuhin on valittavissa kätevä vesitäyttöhana kuten myös myös korkeudensäätö 800 - 950 mm. Pannusyvyydet ovat 90 mm tai 180 mm. Syvempi pannu soveltuu paistamisen ohella erinomaisesti myös hauduttamiseen ja keittämiseen. Metos Futura 110 -paistinpannussa on kaksi erikseen ohjattavaa paistovyöhykettä. Paistopinta on vakiona 10 mm paksua hiekkapuhallettua terästä, joka varaa erinomaisesti lämpöä. Lisävalintana saatavana Compound-paistopinta, jossa on 2,5 mm rst-pintakerros ja alla 12 mm terästä. Suuret yhtenäiset pinnat ja pyöristetyt nurkat tekevät puhdistamisen helpoksi.



Huippu-uutuus astianpesuun

Metos WD-6 Duplus säästää

1000 € vuodessa*



Metos on kehittänyt kupuastianpesukoneen, jossa on ylivoimaisen pieni vedenkulutus. Se kuluttaa yhden pesukorillisen pesemiseen ainoastaan yhden litran vettä, kun tavalliset kupuastianpesukoneet kuluttavat vettä 3-5 litraa per pesukori.

Pienempi vedenkulutus merkitsee myös pienempää sähkön ja pesuaineiden kulutusta. Niinpä keittiössä, jossa pestään 80 koria päivässä, mikä on tyypillinen keskimääräinen pesumäärä keittiöissä, joissa tällainen astianpesukone on, voidaan vuodessa pienentää käyttökustannuksia 1 000 euroa*. Se on paljon, kun puhutaan astianpesukoneista, joiden hankintahinnat ovat 3 000-5 000 euroa.

Metos Duplus -kupuastianpesukone on markkinoiden ensimmäinen ja ainoa kupuastianpesu-

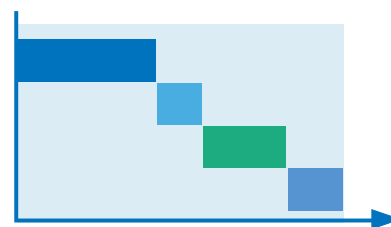
kone, jossa on kaksoisloppuhuuhdeltu. Laitteiden tekninen kehitys, jota nykyisin ohjaa yhä enemmän kestävä kehityksen arvot, tuottaa innovaatioita, joilla samanaikaisesti sekä parannetaan ammattikeittiön taloudellista kilpailukykyä että pienennetään sen aiheuttamaa ympäristörasitusta.

Investointi uuteen tekniikkaan tänään merkitsee sitä, että käyttökustannukset pienenevät heti. Näin ollen mahdollinen ero hankintahinnaltaan edullisempaan, mutta enemmän vettä kuluttavaan tavalliseen kupuastianpesukoneeseen, on maksettu nopeasti takaisin ja sen jälkeen säästöä tulee helposti edellä mainittu 1 000 euroa vuosittain. Koneiden elinkaaren aikana säästöä muodostuu siis useita tuhansia.

**Laskelmassa on verrattu Metos Duplus -koneetta, kupuastianpesukoneeseen, joka kuluttaa vettä 2,8 l/pesukori. Mikäli vertailukone kuluttaa tätä enemmän, mikä ei ole tavatonta, on Duplus-*

koneen aikaansaama käyttökustannussäästö vieläkin suurempi. Vertailulaskelmassa pestään 80 koria päivässä 365 päivää vuodessa.

Pesuojelma Duplus



- kemiallinen pesu
- valuma-aika
- kiertovesihuuhtelu
- loppuhuuhdeltu, tuorevesi



Tehokkaat siivilät ja pesuvarsiensa oikeaoppinen muotoilu varmistaa parhaan pesutuloksen. Pesu- ja kierrätyskoveruuden estäminen estää niiden tukkeutumisen. Loppuhuuhdellun hygieenisuus varmistuu, kun pesuvarret tyhjäntyvät täysin pesuvedestä ennen huuhtelujaksojen alkamista. Pesuvettä ei näin enää pääse valumaan astioiden päälle huuhtelun alkaessa.



Loppuhuuhdellussa käytetty vesi otetaan talteen seuraavan korillisen kiertovesihuuhtelua varten. Tällä uudella teknologialla saadaan koneen vedenkulutus laskettua yhteen litraan koria kohden.



Kiertovesihuuhteluveden tehokas suodatus estää huuhteluvarsiensa tukkeutumisen.

Ammattilaisten kohtaamispaikka

Metos Center

kevään koulutukset

Keravalla sijaitseva Metos Center on Suomen johtava näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2012 keväällä järjestämme jälleen suosittuja käytännönläheisiä koulutuksia.

Metos Centerin koulutuksissa paneudutaan syvällisesti ammattikeittiön ja ammattikeittiölaitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Laitetyyppeihin keskittyvien koulutusten lisäksi tarjolla on kurssi

ruoan kypsennyksestä. Myös ajankohtainen ruoan kuljettamiseen keskittyvä kurssi on kevään ohjelmistossa.

Koulutus toteutetaan tehokkaasti pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua täyttämällä lomakkeen osoitteessa www.metos.com/ilmoittautumiset tai lähettämällä

yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen metos.center@metos.com. Näyttelyemäntämme Pia Sundholm-Talluksen tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Kaikki koulutukset alkavat kello 12:30 ja päättyvät kello 16:00.

Keskiviikko 4.4.2012	SelfCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa + kaksi tuntia käytännön harjoituksia
Keskiviikko 11.4.2012	VarioCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa + kolmen tunnin käytännön harjoituksia
Keskiviikko 18.4.2012	Kypsennyksen perusteet I	Taustateoriaa + kaksi tuntia käytännön harjoituksia
Keskiviikko 25.4.2012	Ruoan kuljettaminen	Neljän tunnin kattava tietopaketti



Vuoden kokki 2012 -semifinalistit valittu



Gastro-messuilla Helsingissä 14.-16.3.2012 kilpaillaan taas Metoksen varustamissa kilpailukeittiöissä Vuoden Kokki -tittelistä. Kilpailu on ELO-säätiön järjestämä. ELO-säätiön tehtävä on edistää suomalaista ruokakulttuuria. 12 semifinalistia karsittiin noin 30:n ehdokkaan joukosta.

Semifinaaliin selvisivät seuraavat 12 osajaa:
Miki Kurkela, G.W Sundmans, Helsinki
Ismo Sipeläinen, G.W.Sundmans, Helsinki
Kristian Vuojärvi, Bläk ja CateringCeidas, Helsinki
Erik Mansikka, Pinella, Turku
Eero Vottonen, G.W Sundmans, Helsinki
Sami Sorvoja, Pöllövaari, Jyväskylä
Teemu Boman, Grotesk, Helsinki
Heikki Kivimäki, Savoy, Helsinki
Ville Rainio, Savoy, Helsinki
Jari Kovanen, Savoy, Helsinki
Teppo Säkkinen, Savoy, Helsinki
Heikki Liekola, Postres, Helsinki

Huomattava osa ehdokkaista on pääkaupunkiseudulta, mutta mukana on myös muutama tämän alueen ulkopuolelta. Korkea taso vaatii kovaa työtä, sitoutumista ja ennen kaikkea hyvät ja oikeat ihmiset nuoren lahjakkuuden lähelle ohjaamaan ja kannustamaan.

Semifinalistit valmistavat kolmen ja puolen tunnin aikana reseptien mukaiset liha- ja kalaruokat 12-henkiselle tuomaristolle, joka valit-

see kuusi parasta kilpailijaa torstaina 15.3.2012 käytävään loppukilpailuun. Liharuokan pääraaka-aine, marmorihärkä, on kaikille sama. Kalaruokan pääraaka-aine on vapaavalintainen kala. Kolmannes semifinalisteista on valinnut kotimaisen kalan, joten tulemme näkemään, miten esimerkiksi särki ja hauki loihditaan näyttävään ja maukkaaseen muotoon.

Kilpailun 12-henkinen tuomaristo:
Juha Rissanen, Suklaatäplä, Helsinki
Tommi Tuominen, Demo, Helsinki
Marko Palovaara, Bistro o mat, Kirkkonummi
Marko Rauhala, Mami, Turku
Sami Rekola, Unilever, Helsinki
Ulla Liukkonen, Linnoituksen krouvi, Lappeenranta
Hans Välimäki, Chez Dominique, Helsinki
Ron Gentile (USA), Chez Dominique, Helsinki
Magnus Ek (Ruotsi), Oaxen Krog, Tukholma
Bo Bech (Tanska), Geist Restaurant, Kööpenhamina
Tapio Laine, Kokkimaajoukkue (johtaja), Raasepori

Pekka Terävä, OLO, Helsinki
 Keittiötuomarit:
Sampo Kantele, Ravintolakoulu Perho, Helsinki
Heikki Härmä, Silja Serenade, Helsinki
Tom Lindqvist, Kylmäpihlaja, Rauma

Vuoden 2011 Vuoden Kokki Henri Kotkavuori on tyytyväinen, että aikanaan lähti kisaan, jonka hän vuosi sitten voitti.

- Tämä oli tosi hauskaa työtä. Aika kovaa välillä menttiin, mutta oli tosi antoisaa nähdä paljon eri paikkoja Suomessa ja tutustua sponsoriyhteistyön eri osa-alueisiin. Oma näkemys asioihin laajeni ja nämä yhteistyökokemukset hioivat tärkeitä taitoja myös tulevaisuutta silmällä pitäen, toteaa Kotkavuori.

Henri Kotkavuori toivottaa tsemppiä tämän vuoden kilpailijoille ja kehottaa heitä kärsivällisyyteen, vaikka välillä kaikki ei mene ihan heitämällä tai kuten olisi mukavinta.

Vuoden Kokki 2012 -kilpailun suojelijaksi on lupautunut pääministeri Jyrki Katainen. Hän toteaa, että ”on päästävä ruoka-aineympyrää pidemmälle, jotta suomalaisesta ruoasta saataisiin enemmän irti”. On hienoa, että myös valtiovalta osoittaa kiinnostusta suomalaista ruoka-osaamista kohtaan. Suomen elintarvike-osaaminenhan on hyvällä tasolla, joten nyt pitää vain brändiä entisestään kehittää. ja parantaa sen tunnettua.

Vuoden Kokki 2012 -aikataulu
 Semifinaali ke 14.3.2012, 7.00-16.30. Gastro-messut, Helsingin Messukeskus
 Finaali to 15.3.2012, 9.00-15.00. Gastro-messut, Helsingin Messukeskus

Juha Jokinen

Kouluruokakilpailun finaali Gastro-messuilla 16.3.2012

Viisi kolmihenkiä joukkuetta kisaavat ensimmäisen ”Parempaa kouluruokaa” -kilpailun voitosta Gastro-messuilla perjantaina 16.3.2012. Loppukilpailuun selviytyneet joukkueet tulevat Kirkkonummelta, Korpilahdelta, Kotkasta, Taalintehtaalta (Kemiönsaari) ja Tampereelta (Hatanpää).

Kukin joukkue valmistaa annoskokonaisuuden 15 henkilölle. Raaka-ainekustannuksiin on käytettävissä yksi euro/annos. Koska kysymys on kouluruoasta, tuomaristo kiinnittää huomiota myös ravitsemuksellisiin seikkoihin ja kouluruokailua koskeviin suosituksiin.

Kilpailun tavoitteena on lisätä kouluruoan ja sen tekijöiden arvostusta sekä synnyttää uusia hyviä suosikkiruokia. Voittajareseptit ovat kilpailun jälkeen kaikkien käytettävissä ja hyödynnettävissä.

Kouluruokakilpailun ruokat valmistetaan messuilla Vuoden Kokki -kilpailukeittiöissä, jotka on varustettu Metoksen nykyaikaisilla laitteilla.



HÄRÄNRINTAA SALVIALLA, PEKONILLA JA DIJON-SINAPILLA

Lisäkkeeksi persiljajuurimuhenosta, porkkanachutney ja ruotsalainen raggmunk

TÄYTETTY HÄRÄNRINTARULLA

HÄRÄNRINTAA	3 KG
PERUNAJAUHOA	30-40 G
PEKONIVIIPALEITA	400 G
TUORETTA SALVIAA	1 NIPP
DIJON-SINAPPIA	
PORKKANAA	2 KPL
PALSTERNAKAA	1 KPL
MUSTAPIPPURIROUHETTA	
VALKOPIPPURI, KOKONAINEN	15 KPL
LAAKERINLEHTIÄ	6 KPL
SUOLAA	

Sidontalankaa tai verkkoa, vaihto-

ehtoisesti muovikelmua ja alumiinifoliota

Aseta häränrinta leikkuulaudalle ja leikkaa rintaliha pitkällä fileointiveitsellä vaakasuoraan kolmeen laakeaan osaan. (samalla tavalla kuin täytekakku leikataan).

Sirottel puolet perunajauhoista tasaisesti lihan päälle

Mausta suolalla ja mustapippuri rouheella ja levitä päälle ohut kerros Dijon-sinappia. Lado sen jälkeen pekoniviipaleet tasaisesti lihan päälle. Leikkaa salvian lehdet (noin 15 kpl) ohuiksi suikaleiksi ja sirottele pekonin päälle. Sirottele vielä loput perunajauhot salvian päälle.

Kääri häränrinta rullaksi kuin kääretorttu ja sido se sidontalangalla tai vedä sukkaverkko rullan päälle. Vaihtoehtoisesti kääri häränrin-

tarulla tiukkaan muovikelmuun, sen jälkeen alumiinifolioon ja vielä uudelleen muovikelmuun. Sulje folion/ kelmun päät, pyörittämällä niin kuin laittaisit karamellin paperiin.

Kypsennä häränrintarullat Metos VarioCooking Centerissä. Valitse prosessivalikosta -liha/yön yli kypsennys/punainen liha, haluttu kypsennysaika (pitempi aika, hellempi kypsennys) ja aseta sisälämpötilaksi +82 °C. Seuraa laitteen antamia ohjeita ja kuittaa vaihe tehdyksi kunkin tehtävän jälkeen. Metos VarioCooking Center ohjaa sinua koko ajan. Aseta pannun pohjalle paistiritilä ja kuittaa. Laita liharulla pannuun ritilän päälle ja aseta kypsennysmittari lihan paksuimpaan kohtaan, niin että koko anturi uppoaa lihaan ja vain mittarin musta runko jää lihan ulkopuolelle. Ei haittaa, vaikka anturin kärki menisi lihan läpi. Saat kehotuksen lisätä nestettä. Lisää vettä automaattisella vedentäytöllä sopiva määrä niin, että liha ja anturi peittyvät. Kuittaa. Laitte kysyy haluatko esikuumentaa. Vastaa siihen ei ("X").

Lisää keitinveteen kuoritut ja

pilkotut porkkanat ja palsternakat. Lisää myös suolaa, kokonaiset valkopippurit ja laakerinlehtiä.

Sulje Metos VarioCooking Centerin kansi. Voit jättää laitteen kypsentämään lihan vaikka yön yli. Lihan saavutettua haluamasi sisälämpötilan Metos VarioCooking Center pitää tuotteen siinä lämpötilassa eikä ylikypsennä tuotetta.

Kun liha on kypsää viipaloi se ja laita esille porkkanachutneyn ja persiljajuurimuhenoksen kanssa

PORKKANACHUTNEY

PORKKANOITA	2 KG
HILLOSOKERIA	400 G
VALKOVIINIÄ	6 DL
LIMETTIMEHUA	1 DL
LIMEN KUORTA RAASTETTUNA	4 STÄ
KAPPALEESTA	
APPELSIINIIN	
KUORTA RAASTETTUNA	1 KPL
APPELSIINIMEHUA	1 KPL

Halkaise kuoritut porkkanat ja leikkaa ne puolikuun muotoisiksi noin 4 mm viipaleiksi. Valitse Metos VarioCooking Centeristä kypsennysprosessi Jälkiruuat/hillot ja hillo-



ke ja lämpötila-asetukseksi +101 °C. Kaada porkkanat pannuun, lisää sokeri, valkoviini, sitrusmehut sekä kuoret. Kuittaa. Laite pyytää sinua asettamaan kypsennysmittarin tuotteen sekaan niin, että se kokonaan peittyy. Kuittaa. Hetkessä Metos VarioCooking Center alkaa kypsytää porkkanoita ja pian kuulet äänisignaalin, että chutney on valmis. Saat vielä lopuksi kovalisen kehotuksen sekoittaa. Näin helposti ja vaivattomasti voit myös valmistaa marja- tai hedelmähillokkeita.

Vinkki: porkkanachutney sopii vaikkapa jäätelön tai suklaakakun lisukkeeksi.

Inkivääri, korianteri tai kaneli ovat myös sopivia mausteita tähän monikäyttöiseen chutneyyn.

PERSILJAJUURIMUHENNOS

Persiljajuuri: lat. Petroselinum crispum

PERSILJAJUURTA	2 KG
SUOLAA	
PIPPURIA	
HÄRÄNRINTALIENTÄ	1 LITRA
RUOKAKERMAA TAI MAITOA	6 DL

VOITA	200G
VEHNÄJAUHOJA	100G
PERSILJANIPPU	

Kuori persiljajuuret ja pilko ne noin 2 cm kokoisiksi viipaleiksi. Valitse Metos VarioCooking Centerissä prosessi "keitot ja kastikkeet/Bechamel, velouté ja valikosta väriksi keskiväri. eli 2/3 ja ajaksi 10-15 min.

Laita voi pannulle ja lisää persiljajuuret. Kullota hetki ja lisää vehnäjauhot.

Sekoita ja lisää häränrintaliemi sekä kerma/maito. Sekoita. Laite kehottaa sinua asettamaan kypsennysmittarin ruoan joukkoon. Kuittaa. Sekoita muhennosta VarioCooking Centerin kehotuksesta. Mausta muhennos suolalla ja pippurilla. Voit myös lisätä joukkoon hienoksi hakattua persiljaa tai muita yrttejä.

Metos VarioCooking Center hauduttaa muhennosta asettamasi ajan, Voit vielä halutessasi lisätä haudutusaikaa.

RAGGMUNK ELI RUOTSALAINEN RÖSTIPERUNA

SUURIA PERUNOITA	20 KPL
KANANMUNA	4 KPL
ANKANRASVAA PAISTAMISEEN SUOLAA JA PIPPURIA	

Raasta perunat karkealla raastimella. Lisää kananmunat, suola ja pippuri. Sekoita.

Valitse Metos VarioCooking Centeristä prosessi "Kasvikset" ja valitse tuotteen paistoväriksi esimerkiksi "keskiväri". Valitse ajaksi 5 min. Äänimerkki kertoo, kun esilämmitys on valmis. Lisää ankanrasvaa ja lisää perunataikina. Tee tavallisen letun kokoisia paistoksia. Paista rösti kauniin ruskeaksi. Kun kuulet äänimerkin, kännä rösti ja kuittaa. Halutessasi voit tehdä seuraavan

paistoerän heti perään ("jatka"). Tällä tavalla voit helposti tehdä muita työtehtäviä sillä aikaa kun Vario Cookin Center paistaa sinulle repeat Raggmunk-perunapaistokset.



Paavo Lintunen
Metos Centerin keittiöpäällikkö

Tarjouksia



Lea Eriksson 0204 39 4616
 Tuukka Rytönen 0204 39 4421
 Arja Söderholm 0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa huhtikuun 2012 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Tarjouksia

METOS-BLENDERIT

Metos HB Tango HBH450 -blenderit ovat ammattilaisten todellisia työjuhtia. Blendereitten neljäteräinen rst -roottori murskaa jäät ja sekoittaa raaka-aineet tasaisen pehmeäksi massaksi. Kaksi eri nopeutta, ajastin ja pulssikytkin mahdollistavat hienosäädön ja monipuolistavat drinkkisekoitusvalikoimaa. Tehokkaissa moottoreissa on kestävä metalliliitos kulhoon. Polykarbonaattikulhoissa on helppolukuiset merkkiviivat ja ne voidaan kasata päällekkäin.

NYT VAIN
399,- €
 -23%



Blender

Kulhon NopeusMootto-

Blenderit	Koodi	tilavuus50 cl	rin teho	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Tango HBH450	4117104	1,4 L	15 sek	1 Hp	170x230x430	230V1~0,6kW6A 399

Lisäkannut	Koodi	Kulhon tilavuus	alv 0%
Tango 6126-450	4117094	1,4 L polykarbonaattia	89



Shaker

NYT VAIN
399,- €
 -23%



METOS-SHAKER

Metos HB Shaker on drinkkibaarien ja jäätelöbaarien ehdoton työväline. Se sopii kaikkeen sekoittamiseen: pirtelöistä drinkkisekoituksiin, kermavaahdosta vohvelitaikinaan. Erittäin voimakas moottori sekoittaa nopeasti ja varmasti. Metos HB Shaker on rakennettu kestäväksi; kestovoidellut kuulalaakerit, tasapainoitettu moottori ja muotoonvalettu runko takaavat varman toiminnan. Metos HB Shaker toimitetaan yhdellä rst -kulholla. Shakerissa on yksi sekoituskara rst-sekoituslaikalla. Kolme nopeutta takaavat täydellisen sekoitustuloksen.

Shaker	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
HMD200-CE	4117090	165x172x521	230V1~0,3kW 6A	399
Lisäkulho 110E	4117092	1,0L ruostumaton teräs		69

METOS-ERIKOISPELLIT

Metos	Koodi		alv 0%
CombiGrill-ritilä GN 1/1	4193995	Trilax	89
Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1	4215309	alumiini, Trilax	119
Annospaistopelti Multibaker GN1/1	4215310		69

Ainutlaatuinen Trilax-pinnoitus: paras kestävyys ja tarttumattomuus.



Annospaistopelti Multibaker

NYT VAIN
69,- €

-32%



Grillaus- ja pizzapelti (yksi pelti – kaksi paistopuolta)

NYT VAIN
119,- €

-29%



CombiGrill-ritilä GN1/1

NYT VAIN
89,- €

-35%

KAHVINKEITIN METOS M100

Puoliautomaattisen Metos M100 -keittimen rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluukku. Keittimissä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia suodatuu 6 minuutissa. Toimitus sisältää kaksi lasipannua, suodatinsuppilon ja kahvin mittalasin.

Metos	Koodi	Kapas. l/h	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	369



JÄÄPALAKONE CB 316A

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkäitä jääntuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkuvuoraus on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä. Koneiden kylmäaine on R404 ja vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduktimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

Metos	Koodi	Tuotto*	Säiliö	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
CB 316A	4131389	32 kg/vrk	16 kg	500x580x800	230V1~0,35 kW 10A	999

* jääpalan koko 7 g



CB316A

METOS MASTER LUX60EL -ASTIANPESUKONE

Metos Master Lux 60EL on vaativan käyttäjän elektroninen pöydänaluskone. Koneessa on oma valvonta helpottava diagnoositoiminto, joka valvoo toimintaa ja ilmoittaa virheistä. Loppuhuuhdelun lämpötila varmistetaan Thermostop -toiminnolla. Täysin eristetty kone pitää äänenpainetason alhaalla ja pintalämpötilat matalana. Koneessa on helppokäyttöinen digitaalinen ohjauspaneeli, joka kertoo pesuvaiheen. Koneessa on neljä pesuohjelmaa, 1/2/3/5 minuutin ohjelmat.

Metos Master Lux 60EL -astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Voidaan liittää kylmään tai lämpimään veteen. Tyhjennys lattiakaivoon. PS-malli pesuallasliitännäinen tyhjennyspumppulla.

Pesukoneen toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), pesuaineannostelijan nestemäiselle pesuaineelle, huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja aterinsuppilon.

Metos Master	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
MM Lux 60EL CW	4246030	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A	1990
MM Lux 60EL PS CW	4246031	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A	2090
Jalusta MM	4158871	590x535x500			199



Metos Master Lux 60EL

METOS PACOJET

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

Metos	Koodi	alv 0%
PacoJet-laite	4144890	3 590



Kouluruoka on ta

Kouluruokailu herättelee nykyisin mielipiteitä vähintään samoin kuin lähes mikä tahansa ruokaan liittyvä asia. Omassa lapsuudessani, 70-luvulla, kouluruoassa ei muistaakseni ollut moitteen sijaa. Suurimmat tunteet taisivat liittyä tillilihaan. Sitä joko inhottiin tai pidettiin ruokana muiden joukossa – harva siitä erityisemmin piti.

Viime aikojen tilastot ovat osoittaneet kouluruokailun suosion hiipumista. Jos neljäsosa oppilaista jättää ruokailun väliin, kannattaa syitä kyllä pohtia. Yhtä selittävää tekijää tuskin löytyy. Jotenkin olisin taipuvainen niukkojen määrärahojen ohella kääntämään tiukan katseen myös kotien ja kasvatuksen suuntaan. Ruoan ronklaiminen ja ehdoton joidenkin ruoka-aineiden ja -lajien boikotointi alkaa usein jo alakouluiässä jatkuen läpi koko peruskoulun. Joskus tuntuu, että ruoan kanssa kikkailu on joidenkin mielestä hienoa, jopa muodikasta. Oma vielä kehittyvää yksilöllisyyttä rakennetaan ruokaan kohdistuvalla mustavalkoisuudella. Esimerkkejä ehdottomuuteen hyvän ja pahan ruoan omi-

naisuuksista voi omien oivallusten puutteessa ammentaa vaikkapa television kokkiohjelmista, joiden uusille ideoille ei tunnu tulevan loppua.

KOULULAISESTA KULUTTAJAKSI

Se, että kouluruoka ei maita kaikille, ei toisaalta ehkä olekaan mikään kummastelun aihe. Menneiden vuosien aikana lapsuus- ja nuoruusiän raja aikuisuuteen nähden on laskenut. Aikuisuuteen ja samalla kuluttajan rooliin kasvetaan aiempaa varhaisemmassa iässä. Aikuissten maailmassa kuluttaja äänestää jaloillaan. Kouluruoka on varmasti hyvää, mutta takavuosilta tuttu kouluruokalan varma asiakas onkin nyt enemmän päätäntävaltaa valintojensa suhteen kappava kuluttaja.

Koulujen ruokatuote seuraa lasten ja nuorten toiveita parhaansa mukaan. Sen, mitä tarjotaan ja kuinka laajaa valikoimaa voidaan ylläpitää, ratkaisee tietenkin raha. Ateriakustannusten hinta on ollut julkisuudessa keskustelun aiheena ehkä useammin kuin itse ruoka. Kouluruokailuun liittyvät isot otsikot ovat usein negatiivisia – milloin pakotetaan syömään kasvisruokaa, milloin taas puolalaisia perunoita. Joskus tuntuu, ettei mikään ole hyvin, ei edes se, että kouluruoka on ilmaista.

ILMAINEN VAI MAKSUTON

Ajatukseen jonkin tuotteen tai palvelun ilmaisuudesta liitetään usein myös sen alhainen arvostus. Hitusen parempaa markkinointia olisi ehkä ilmaisen kouluruoan sijasta puhua maksuttomasta kouluruuasta. Nykymaailmassa ilmaisuus merkitsee itsestäänselvyttä, jolle valtakulttuurissa on vaikea luoda sille oikeasti kuuluvaa arvostusta. Tämä on fakta! Kouluruoan arvostuksen nostamiseksi ovatkin jo jotkut rohkeat ehdottaneet ehdottaa sen muuttamista maksulliseksi. Ruoasta maksettaisiin siis selvällä rahalla. Raha kiertäisi takaisin koteihin kevyemmän verotuksen kautta, jolloin ruoka olisi yhtä ilmaista tai maksutonta kuin nykyin.

Maksukäytäntöä ehdottaneet eivät ehkä ole ajatelleet idean toimivuutta käytännössä. Siinä kun tokaluokkalainen laskee tasarahaa kassalla, niin jonon peräpäässä voi jo nälkä alkaa ahdistaa. Entäpä jos europussi onkin jäänyt kotiin? Myydäänkö velaksi vai jääkö lapsi nälkäiseksi? Niin ja puhumattakaan nyt järjestelyyn kaikkienensa liittyvästä ylimääräisestä työstä.

ilun hdon asia

NIUKKUUDESTA NIPISTÄMISTÄ

Järjellä ajatellen keskustelu kouluruokailun niukoista budjeteista on tullut tiensä päähän. Miten tunnetusti pienestä potista voi enää säästää merkittävästi ruokatuotteen siitä kärsimättä? Samaan aikaan raaka-aineiden hinnat nousevat. Paineet lisätä koulujen ruokapöytiin luomua ja lähiruokaa tuovat omat mausteensa tiukkaan budjettisoppaan. Yhden kouluaterian raaka-ainehinta on alle euron, ja kun kaikki muut kulut huomioidaan, saadaan valmistushinnaksi vajaa kaksi ja puoli euroa.

Samalla, kun kouluruokailun suosio taistelee hiipumista vastaan, kohdistetaan siihen keskimäärin vähemmän resursseja kuin aikaisemmin. Olisiko nyt aika uudentalaiselle ajattelulle? Voisimmeko päästä sellaiseen tahtotilaan, jossa jatkuvan säästämisen sijasta panostaisimme kouluruokailun kehittämiseen? Kyse on tietysti rahasta, mutta ennen kaikkea tahdosta ja arvostuksesta.

KOULURUOKAILUN MUUTTUVA MERKITYS

Suomalaisen kouluruokailun perinne ulottuu 1940-luvun alkuun saakka. Tuolloin kouluruo-

an merkitys oli puhtaasti ravitsemuksellinen. Lapset söivät, mitä tarjottiin – joko nälkäänsä tai sitä välttääkseen. Nyt tilanne on tyystin toinen. Ravitsemuksellisuus on toki edelleen tärkeää, mutta ei aivan samalla tavoin kuin silloin joskus. Nyt kouluruoan houkuttelevuus kulkee enemmän fiilis-asteikolla – eli onko se ruoka in vai out. Se, mitä kaverit tekevät, ratkaisee myös paljon. Kouluruokailua koskeviin valintoihin vaikuttavat usein enemmän sosiaaliset kuin käytännölliset syyt.

Yhtä tärkeää kuin ruokatuotteen kehittäminen, on myös miettiä ruokailuhetkeä kokonaisuutena. Se on yhä useammin tapahtuma, josta lapset ja nuoret hakevat myös elämyksiä, aivan kuten aikuisetkin omasta lounastauostaan. Kouluruokailu ei tässä suhteessa eroa mistään muusta ruokailuhetkestä, olipa se kuinka makсутonta tahansa.

Koulujen ruokatauot tulisi kenties tuoda merkittävämpään osaan koulupäivän kulkua. Kii-reettämyys ei ole ominaista suomalaiselle kouluruokailulle – ehkä sen pitäisi. Olisiko aivan mahdollon ajatus tuoda kouluihin vaikkapa reilun tunnin mittainen ruokatauko keskelle koulupäivää? Saattaa olla kaukainen ajatus. Toisaalta on kuitenkin vaikea ymmärtää, mitä tarkoitusta

palvelee niiden koulujen vuororuokailu, jossa ensimmäiset lapset tulevat lounaalle jo hieman kymmenen jälkeen aampupäivällä.

Velkakiiriseistä huolimatta Suomi on varakas yhteiskunta. Se, mihin suuntaan kouluruokailumme tulevaisuus kulkee, on ennen kaikkea tahtokysymys. Tämän tahdon pitää tietysti näkyä selvänä rahana – pelkkä tahdonvoima tuskin riittää. Monet myönteiset merkit ruokakulttuurimme kehityksessä juuri nyt antavat uskoa siihen, että päättäjiltä voi löytyä tätä tarvittavaa tahtoa myös kouluruokailun kehittämiseen. Kotien ja koulujen merkitystä myönteisen vireen luomisessa ei sitäkään toki voida unohtaa.

Petri Jurvanen



*Petri Jurvanen
kehityspäällikkö*

Messutuotteiden tyhjennysmyynti

Metoksen Keravan Noutomyymälässä on reaalisoitavana rajoitettu erä Gastro-messuilla ja Vuoden Kokki -kilpailuissa käytössä olleita laitteita. Nyt on mahdollisuus hankkia huippukokkien sisäanjajamia, tekniikaltaan uudenveroisia tuotteita todelliseen lahjahintaan. Toimi nopeasti, näitä ei riitä kaikille!

Noutomyymälästä voit tehdä löytöjä. Metoksen Keravan toimipisteen yhteydessä toimiva Noutomyymälä (OUTLET) palvelee pienarvikkeiden ja varaosien noutopisteenä. Noutomyymälän yhteydessä toimivan realisointipisteen kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen kautta myyntiin tulleita tavaroita. Realisointivalikoimassa on myös muutamia pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkaan tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat tekniikaltaan uuden veroisia.

Pääset tutustumaan päivittäin vaihtuvaan valikoimaan netissä osoitteessa www.metos.com. Tuotteet löydät sivulta otsikon Realisointivarasto OUTLET alta. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Yhteystiedot: Metos Noutomyymälä, Ahjonkaarre, 04220 KERAVA tai www.metos.com
Ajo-ohjeen voit tulostaa www.metos.com
Erkki Kaipainen, puh 0204 39 4353
Sähköposti: etunimi.sukunimi@metos.com



Realisointivaraston OUTLET-nettisivuilta löydät myytävien tuotteiden hinnat kuvineen ja tuotetietoineen. Valikoima päivittyy jatkuvasti ja viimeisimmät löydöt päivittyvät etusivulle reaaliajassa. Listalta löydät kaikki tuotteet aakkosjärjestyksessä. Tervetuloa ostoksille nettiin tai myymäläämme Keravalle.



535,- €



6695,- €

Jalusta SelfCooking Center (61/101)

Koodi Z4242300
Ulkomitat 754 x 710 x 700 mm
HINTA 535,-, alv 0%
Alennus 30% normaalihinnasta

Metos SelfCooking Center MSCC WE 61

Koodi Z4214003
Uusinta innovatiivista kypsennystekniikkaa, joka on ollut kolme päivää kokkilpailussa käytössä
Ulkomitat 847 x 771 x 782 mm
HINTA 6 695,-, alv 0%
Alennus 30% normaalihinnasta



3630,- €

Metos kylmälasikko Halo IRC1200

Koodi Z4312132
Katseen kestävä ja ruoan säilymisen kriteerit täyttävä kaareva lasikko. Saatavana palvelumallina (kiinteä etulasi) ja itsepalvelumallina (ilmaverho). Ulkomitat 1200 x 650 x 1500 mm. GN-mitoitettu kylmäallas, 3 x GN 1/1. Alaosassa GN-mitoitettu kylmäkaappi.
HINTA 3 630,-, alv 0%
Alennus 30% normaalihinnasta



365,- €

Metos Blenderi Tango HBH450

Koodi Z4117104, kulho 1,4 litraa
2 nopeutta, pulssikytkin ja ajastin
HINTA 365,-, alv 0%
Alennus 30% normaalihinnasta



2900,- €

Induktioliesi, Metos Base Line 5000D

Koodi Z4231210
Neljä liesipaikkaa, teho 2 x 5kW
Ulkomitat 380 x 700 x 160 mm
HINTA 2 900,-, alv 0%
Alennus 25% normaalihinnasta

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Palvelukortti

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

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

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

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

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

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

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

www.metos.com



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

Testaa tietosi netissä

Metoksen nettisivuilla olevasta Testaa tietosi -osiosta löydät astiapesua ja energian tehokasta käyttöä käsittelevät tietopakettit. Näiden sähköisten oppimateriaalien avulla voit testata ja kehittää ammatillista osaamistasi.

Oikeat vastaukset ja aihealueeseen liittyvä lisäinformaatio tulevat näkyviin jokaisen kysymyksen jälkeen. Tämä välitön palaute auttaa asioiden omaksumista ja tekee testeistä tehokkaan oppimisvälineen.

Oppimateriaalit löydät osoitteesta www.metos.com painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2012 aikana pelin hyväksytävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



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

metos
kitchen intelligence®



Henkilökohtainen rekisteröitymisnumerosi:

HOW TASTY IS YOUR FUTURE?

Kutsu Gastro-messuille

Tämä on henkilökohtainen kutsusi Gastro-messuille. Rekisteröidy kävijäksi sivun yläreunassa olevalla numerosarjalla osoitteessa www.gastro.fi ja pääset messuille veloituksetta sisään. Rekisteröidy ennakkoon, vältät jonotuksen

Maista ja koe

uutuudet elintarvikkeista ja juomista, koneista ja laitteista, sisustuksesta, työasuista, kalusteista ja muista horeca-alan tuotteista ja palveluista. Katso näytteilleasettajat netistä!

Ohjelmassa:

14.3.

Vuoden Kokki semifinaali • Cup Tasting
Ajankohtaista elintarvikehygieniasta
Palvelumuotoilu - Ravintoladesign
+ ajankohtaisia haastatteluja Estradilla

15.3.

Vuoden Kokki finaali • Aeropress -kilpailu • Ravintola 2020
Monikulttuurisuus ja ikäjohtaminen ammattikeittiöissä
+ ajankohtaisia haastatteluja Estradilla

16.3.

Kouluruokakilpailun finaali • Latte Art
Revenue Management -paneelikeskustelu
Maku-koulutus + ajankohtaisia haastatteluja Estradilla



Gastro avoinna yli 18-vuotiaille horeca-alan ammattilaisille
ke-to 14.-15.3. klo 10-18, pe 16.3. klo 10-17. Sisäänpääsy 10 € / 20 €.

www.gastro.fi



14.-16. maaliskuuta 2012
Helsingin Messukeskus

Katso koko ohjelma osoitteesta www.gastro.fi




Suomen Messut