

## Kierroksella keittiöissä

Primula, Järvenpää  
Juankosken tuotantokeittiö  
MSV Fennica  
Helsingin Seniorisäätiö  
Ravintola Inno, Mikkeli



# Cook-chill

Hallitusti hyvää ruokaa

**Ammattikeittiön energian- ja vedenkulutus**

# Vuoden Kokki 2011



*Tuhdit kevättarjoukset*

## A LA CARTE

Metos-keittiöitä meiltä  
ja muualta

- 4 Primula, Järvenpää
- 10 Juankosken tuotantokeittiö
- 14 MSV Fennica
- 18 Helsingin Seniorisäätiö
- 22 Ravintola Inno, Mikkelä

## Metos Center ja koulutus

- 30 Keittiön energian- ja vedenkulutus
- 32 Käyttökoulutukset keväälle
- 33 Seminaari

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 34 Paavon reseptit

## Tarjouksia

- 36 Laitetarjoukset
- 38 Noutomyymälän tarjoukset

## Poimintoja

- 16 Cook-Chill -ratkaisuja etsimässä
- 26 Vuoden Kokki
- 28 Bocuce d'Or
- 28 Matti Jämsenin vadit

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 39 Metos Uutiset -palvelukortti
- 39 [www.metos.com](http://www.metos.com)



28



10



14



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4254, 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.



26

4



## PÄÄKIRJOITUS

**TAAS MAISTUU, MUTTA MIKÄ?** - Kansainvälisen talouskriisin jälkivaikutukset ovat selvästi vähentyneet. Ammattikeittiöalalla tapahtuu kiihtyvällä tahdilla. Vaikka talouskriisi vaikutti myös syömiseemme ja siihen liittyvään käyttäytymiseemme, ei se tietenkään syömistämme lopettanut, korkeintaan säikäytti.

Toipuminen näyttää tapahtuvan nopeasti ja vauhdissa olleet trendit jatkavat eloaan päällimmäisinä kuluttajien mielissä. Yksi tällainen trendi on yksilöllisyys ja kuluttajan halu tietää, mitä hän syö. Tässä kisassa pärjäävät sellaiset palveluntarjoajat, jotka pystyvät joustavasti ja nopeasti reagoimaan asiakkaiden halujen ja tarpeiden muutoksiin.

Yhä useammalle asiakkaalle ei riitä, että ruoka näyttää hyvältä ja vetää näin puoleensa. Sekään ei riitä, että maku ja rakenne ovat kohdallaan. Asiakkaat haluavat tietää tarkasti mitä ruoka sisältää. Yksi tarkkailee rasvan määrää, toinen sen laatua. Kolmatta kiinnostaa suolan määrä ja neljännen puheessa vilahtelevat sujuvasti sanat ”hiilarit” ja ”karppaus”.

Toisinaan ruokapalvelun tarjoaja joutuu selvittämään hyvinkin yksityiskohtaisia tietoja ruoan valmistusaineista. Asiakas saattaa kysyä onko ruoassa E621:tä (natriumglutamaatti), hiivauutetta tai joitain muita asiakkaan mielenkiinnon kohteita.

Jopa niissäkin tapauksissa, joissa asiakkaan asenne valmistusaineluettelon suhteen on kuta kuinkin ”so what”, koska ruoka oli joka tapauksessa niin hyvää, häntä saattaa kuitenkin kiinnostaa, miten niin mielettömän hieno makuelämys oikein saatiin aikaiseksi. Onko vastaus kermaa, suolaa ja voita vai joitain ihan muuta?

Ruokapalvelun tarjoajan on menestyäkseen pystyttävä vastaamaan ruoan laadullisten odotusten nousuun, vaikka käytössä ei ole yhtään enempää resursseja. Silloin tehoja pitää hakea tavasta toimia ja siitä kuka tekee, mitä ja miten Tuotekehitys hakee hyvää makua ja rakennetta yhä vähemmällä lisäaineilla. Julkiset ruokapalvelut tavoittelevat suuren erätuotannon etuja ja mm. cook-chill-tuotantomenetelmä näyttää lopultakin rantautuu pinta-alaltaan suureen valtakuntaamme.

Kustannustehokkuusvaatimusten ja korkean laadun yhteensovittaminen vaatii aina taitoa ja osaamista, joten haasteita riittää. Kädessäsi on Metos Uutiset -lehti, joka käsittelee näitä molempia eli itse hyvää ruokaa ja erilaisia tapoja tehdä sitä. Yhdessä voimme onnistua. Sitä todistaa myös pohjoismaisten kokkien menestys Bocus d’Or -kilpailussa. Kyllä meilläkin osataan. Mukavia lukuhetkiä pidettyville kevätpäiville!

Juha Jokinen



# Primula

*Herkkutehdas*





Jaakko Puron suunnittelema selkeä ja tyylikäs ravintolamiljöö, jota valaisee myös suurista ikkunoista tuleva päivänvalo. Kahvin voi nauttia pikaisesti seisten tai istahtaa pehmeälle sohvalle.



Ravintolasalin halkopinot takan molemmin puolin viestivät luonnon läheisyyttä ja arvostusta. Takan edessä lattiassa olevaan betonilaattaan on painettu kirjaimellisesti kahden sukupolven käsi jäljet.

**P**rimulan juuri valmistuneen leipomom ja valmisruokatehtaan yhteyteen avattiin helmikuussa 2011 myös ravintola. Maukasta ja aitoa kotiruokaa tarjoavan lounasravintolan ja kahvilan onkin jo heti alkupäivinä löytänyt moni asiakas. Viehättävässä ympäristössä nautittu lounas ei vain maistu hyvälle, vaan siihen sisältyy myös vankka arvomaailma: halu huolehtia ympäristöstä. Primulalla nämä eivät ole vain puheita, vaan konkreettisia tekoja.

Rakennuksen peruskivi muurattiin 6.10.2009. Ravintolan lattiassa on lasi-ikkuna, josta näkee betonilaatan, jossa on päivämäärä ja toimitusjohtaja **Juha Valkamon** ja hänen poikansa **Oskar**in käsi jäljet. Keskellä ravintolaa on koristeellinen takka, jonka molemmin puolin on korkeat pinot takkahalkoja. Rakennelma luo ravintolaan lämpimän ja luonnonläheisen tunnelman. Luontoystävällisyys huokuu ravintolassa ja sen palveluissa kaikkialla. Ravintolassa on myös lapsille leikkurikkaus. Sielläkin istuinpallit ovat suuria kelopölkkyjä.

Ravintolamyymälä on avoinna maanantaista perjantaihin puoliseitsemästä iltapäivän kello neljään. Ruokalistalta voi valita salaattibuffetin, keittoa, kotiruokaa tai lounaan, johon on haettu vähän eksotiikkaa. Lounaan hinta on 5,40 – 8,40 euroa. Asiakaspaiikkoja ravintolassa on noin 80 ja tällä hetkellä lounaita myydään ulos jo pitkälti toista sataa päivässä. - Yksi lounasvaihtoehto tehdään aina alusta asti itse ja toinen kootaan komponenteista. Kaikki kastikkeet ja keitot tehdään itse, kertoo tuotekehityspäällikkö ja keittömestari **Jari Pimiä**.

Ravintolan yhteydessä lasiseinän takana on tuotannossa työskenteleville oma ravintolasali. Tällä varmistetaan osaltaan korkeaa tuotantohygieniaa. Siellä tarjottava ruoka on samaa kuin asiakasravintolan puolella. Päivittäin tarjotaan noin 50 henkilöstölounasta.

#### **YMPÄRISTÖASIAT LÄSNÄ MYÖS RAVINTOLASSA**

Jo ennen lounaan alkua paikalla poikkeaa useita asiakkaita nauttimaan luonnonmukaisesti tuotettua Colombia-kahvia. Kahvi jauhetaan pavuista paikan päällä vasta juuri ennen kahvin keittämistä. Myös ravintolamyymälän aamupala on suosittu niin työntekijöiden kuin asiakkaidenkin keskuudessa.

Take away -vitriinistä voi matkaevääksi ottaa ekologisia terveysjuomia, kuten Karjalohjalla valmistettua lisäaineetonta luomuomenamehua.

Primulan omat tuotteet, kuten valmiiksi pakatut salaattit ja kolmioleivät ovat kaikki pakattu täysin biohajoaviin pakkauksiin. Tuotteissa on pitkän hyllyiän sijaan tavoiteltu tuoreutta, jolloin lisä- ja säilöntöaineita tarvitaan vähemmän tai ei lainkaan.

Kahvit nautittuaan harva poistuu tyhjin käsin, vaan monen mukaan tarttuu kotiinviemisiksi biohajoaviin pusseihin pakattuja vastaleivottuja Primulan leipiä, joita voi ostaa ravintolan yhteydestä.

Lounaan ja leipomom tehtaanmyymälän tuotteiden lisäksi myös koko muussa myyntituotevalikoimassa on ajateltu ympäristöä. Myynissä on mm. luomuteetä, luomumausteita, maailman parhaaksi valittua oliiviöljyä, luomua sekin ja kestävä kehityksen mukaista suklaata.

Keittiö on kompakti. Varsinaisen lounaskeittiön yhteydessä toimii myös tuotekehityskeittiö, jossa leipurimestari **Kai Suomela** ja tuotekehityspäällikkö/keittömestari **Jari Pimiä** kehittävät tuotteita. Uudet tilat on vasta osin varustettu ja odottavat pian saatavia uusia lisätiloja, joiden myötä herkku- ja valmisruokatuotanto pääsee kunnolla vauhtiin. Tarkoituksena on vielä lisätä kylmätiloja ja jäädytyskapasiteettia. Keittiöön tulee myös sirkulaattori ja vakuumointi- ja pakkauslaitteita.

Kypsennyskeittiön sydämen muodostavat Culino-monitoimipata ja kaksi päällekkäin asennettua SelfCooking Center –kypsennyskeskusta. Viimeksimainitut toimivat ympäristöteeman



Buffet-linjasta on suora näkymä keittiöön. Salaatit ja paikan päällä leivotut tuoreet leivät otetaan omasta saarekkeestaan.



Keittiömestari/tuotekehityspäällikkö Jari Pimiä saa pian vielä lisää kylmätiloja ja joitakin erityislaitteita uusien tuotteiden kehittämiseksi. Kastikeet tehdään kokonaan itse.

mukaisesti maakaasulla.

Suomessakin käytössä olevien ympäristömerkkien kirjo on melkoinen. Primula käyttää muiden sertifiointimerkkien ohella myös omaa ympäristömerkkiään, jonka keskellä on kuvattu 450 vuotta vanha tammi, joka oikeastikin sijaitsee Primulan omistaman maalaiskartanon Rauhalan pihalla Kirkkonummella. Tammi symbolisoi pysyvyyttä ja yhteisöllisyyttä. Muun muassa tällä tavoin Primula kutsuu muutkin rakentamaan kanssaan jäljetöntä huomista.

### KOKO HENKILÖSTÖ MUKANA

Primula tekee kertomansa mukaan eväitä elämän nälkään. Sen leipäpusseista löytyy tämän otsikon alta lämminhenkinen teksti, jossa koetaan se arvomaailma, johon Primulan toiminta perustuu. – Teksti on suurella joukolla oman väen kesken mietitty, kertoo viestintäpäällikkö Ulla Valkamo. – Haluamme palauttaa kunnian leipomiselle ja valmisruoalle tekemällä aitoja, tuoreita ja maistuvia tuotteita kestäväen kehityksen periaatteiden mukaisesti. – Kuvainnollisesti voisi todeta, että meillä kvartaaliajattelun sijaan ajatellaan 25 vuotta eteenpäin. Tänä päivänä joku raaka-aine tai tapa tehdä voi olla hieman kalliimpaa, mutta uskomme että pitemmällä tähtäimellä se on hyvä valinta, toteaa Ulla Valkamo.

Hyvää oloa ja henkilöstön hyvinvointia tukee myös tuotantolaitoksen yhteyteen rakennettu uudenaikainen liikuntasali, jonka kuntoiluvälineillä voi huolehtia siitä, että mielen lisäksi

myös keho pysyy kunnossa.

### UUSILLA TILOILLA LUOTTAVAISESTI HUOMISEEN

Uuden tuotantolaitoksen kerrosneliöala on noin 13.000. Noin 10.000 kerrosneliömetrin tuotantotilasta noin puolet on leipomolle ja puolet valmisruokapuolelle. Leipomon laitevarustus on nykyaikainen ja tehokas. Automaatioaste on korkea ja työergonomiaa on mietitty huolella. Deli-tehtaan tilat ovat vielä hieman kesken, mutta niiden valmistuttua tuoreita herkku- ja Take away –tuotteita ryhdytään tekemään lisää eri asiakassegmenteille.

Samanaikaisesti yhteydessä on myös Primulan hallinto- ja konttoritoiminnot. Uuden konttorin lattiapinnoite on tehty kierrätysmateriaalista. Toimisto on WWF:n luokitteleva Green office eli ympäristöteema näkyy ja on käytössä kaikkialla yrityksessä. Talosta löytyy luonnollisesti myös saunatilat sekä varsin miellyttävät kokoustilat.

Käynti Primulan uudessa leipomossa ja herkkutehtaassa ja sen yhteyteen rakennetussa ravintolassa oli vaikuttava. Ympäristöstä oli helppo aistia, että se arvomaailma, mitä yritys noudattaa, toteutuu myös käytännössä. Siitä tuli hyvä mieli. Hyvää voi tehdä myös syömällä – sekä itselleen että ympäristölle.

### PRIMULA KANTAA HUOLTA YMPÄRISTÖSTÄ

Vastuu ympäristöstä ja kestävä kehitys merkitsevät yli satavuotiaassa leipomo-, valmisruoka- ja ravintola-alan perheytyksessä konkreettisia tekoja. Tuotantolaitosten, kuljetusten, työ- ja liikematkojen sekä myymäläleipomoiden hiilijalanjälki on laskettu. Suurin osa siitä koostuu tuotantolaitoksista sisältäen mm. rakennusten ja prosessien energiankulutuksen sekä kuljetuskustannuksia.

Syntyvää hiilijalanjälkeä on kompensoitu ostamalla vapaaehtoisia päästöoikeuksia ainoalta kotimaiselta palveluntarjoajalta Nordic Offset Oy:tä. Kohde on eräs WWF:n (maailman luonnonsäätiö) suosittu tuulivoimapuisto, joka työllistää paikallista väestöä sekä tuottaa heille sähköä ja valoa.

Primula on Suomen ensimmäinen hiilineutraali elintarvikealan yritys ja myös Suomen ensimmäinen alan yritys, jolle myönnetään LEED-ympäristösertifikaatti. Jälkimmäinen tähtää rakentamisen ja rakennuksen ympäristövaikutusten vähentämiseen.

Uuden leipomo- ja valmisruokatehtaan kiviaines on louhittu paikan päällä. Herkkutehtaan tuottama hukkalämpö otetaan talteen ja hyödynnetään veden ja tuloilman lämmityksessä. Jäähdytyksessä puolestaan hyödynnetään kylmää ulkoilmaa. Tuotannosta syntyvä taikina- ja leivontahävikki toimitetaan St1:n etanoli-tehtaalle aivan naapurisiin Vantaalle, jossa siitä





Pääruoka otetaan "suoraan keittiöstä". Värikkäät salaattit ja tuoreet leivät houkuttelevat syömään. Kuulumiset vaihdetaan keittiöväen kanssa suoraan linjaston yli - "kokki kohtaa asiakkaan".

tehdään polttoainetta primulalaisten FlexiFuel-bioetanolytösuhteautoihin. Ei siis muuta kuin taikinaa tankkiin ja taikina-autolla töihin sanan varsinaisessa merkityksessä. Tuotantolaitoksen pihan parkkipaikalla on runsaasti lämpöpistokeita.

Leipomiseen tarvitaan tietenkin jauhoja? Mistä ne tulevat? Tähänkin on löydetty sekä ympäristöystävällinen että lyhyen toimitusajan takaava ratkaisu. 18-metristä rekkaa kumipyö-

rineen ei tarvita, kun jauhot tulevat viereisellä tontilla olevasta Helsingin Myllystä suoraan putkea pitkin. Yritysten väliseen aitaan on jopa tehty "trukinmentävä" aukko, josta muiden raaka-aineiden "lähitoimitukset", voidaan tehdä ympäristöystävällisesti ja nopeasti.

Myös kuluttajapakkauksissa on ajateltu ympäristöä. Leivät, valmisruoat, kolmioleivät ja salaattit pakataan täysin biohajoaviin pakkauksiin. Biohajoavia ovat myös salaattiannoksissa olevat

kastikekulhot ja haarukat. Herkutella voi siis hyvällä omallatunnolla.

Primula on toteuttanut mittavan listan ympäristön huomioivia käytännön toimenpiteitä päivittäisessä toiminnassaan ja on hyvä esimerkki muillekin yrityksille. Ympäristöajattelukin perustuu jatkuvaan kehittämiseen, joten uusiakin ratkaisuja mietitään koko ajan. Primulan hiilijalanjälki muun muassa pieneni vuodesta 2008 vuoteen 2009 noin 10%.

*Juha Jokinen*

Kovin monia laitteita ei tarvita, kun ne ovat monipuolisia. Pöyllekkäin pinotut kaksi SelfCooking Center -kypsennyskeskusta ovat kaasukäyttöisiä ja erittäin ekotehokkaita. Kaksi pientä laitetta on joustava ja energiankulutuksen kannalta hyvä ratkaisu.





Tuotantokeittiön cook-chill-tiimi, kuvassa vasemmalta palvelujohtaja Jari Korhonen, Nadia Kujala, Sirpa Sorsa, Helena Hakkarainen, Leila Vartiainen, ruokapalveluesimies Kaisa Jonninen, Auli Kärppä ja Anne Hartikainen

# *Juankosken tuotantokeittiö*

ympäristöystävällistä  
cook-chill-tuotantoa

**H**elmikuun alussa 2011 toimintansa aloittaneessa Juankosken tuotantokeittiössä ruoka valmistetaan cook-chill-menetelmällä. Kaikki sekoittavissa kombipadoissa valmistettavat tuotteet jäädytetään tehokkaalla kontaktijäädytyksellä padoissa saman tien. Jäädytyksessä ruoasta poistettava lämpö kerätään talteen ja hyödynnetään muualla kiinteistössä. Keittiön energiantehokkuus on niin hyvä, että se voisi melkein ryhtyä energian myyjäksi. Ydinbisnestä on kuitenkin ruokapalvelujen tuottaminen kuntalaisille kestävän kehityksen periaatteet huomioiden.

Juankosken uusi tuotantokeittiö on pudas cook-chill-keittiö. Myös samassa rakennuksessa tarjottava oman henkilöstöravintolan ruoka tuotetaan samalla tavalla. Cook-chill-menetelmässä ruoka kypsennetään ja valmistetaan tavalliseen tapaan omista valituista raaka-aineista. Kypsennyksen jälkeen ruoat jäädytetään nopeasti ja hallitusti +3:een asteeseen. Nopea jäädytys antaa tuotteille hyllyikää ja säilyttää hyvin tuotteiden rakenteen ja ravintoaineet. Tällä menetelmällä ruoan tuotanto ja tarjoilu voidaan erottaa ajallisesti toisistaan, jolloin muun muassa myös kuljetusratkaisut voidaan järjestää ympäristöystävällisesti ja kustannustehokkaasti.

-Valitsimme cook-chill-tuotantomenetelmän juuri sen takia, että se on ollut vuosikautia käytössä monissa Euroopan maissa ja avaa mahdolli-



Asiakaskohtaiset tarjottimet kootaan viilennetyssä huoneessa. Kaikki ruoka on kylmää. Tämän jälkeen jälleen tarjotinkasetti siirtovaunuineen siirretään taustalla näkyvään kylmäsäilytystilaan odottamaan vaunussa tapahtuvaa viimeistelyä tarjoilulämpötilaan.

suuksia merkittäviin kustannussäästöihin ruoan laadusta tinkimättä, toteaa palvelujohtaja **Jari Korhonen**. Toinen syy oli se, että haluamme tarjota mahdollisimman aitoa ja itse tehtyä ruokaa, jonka sisältöä ja raaka-aineita itse hallitsemme, jatkaa Korhonen.

Juankoskella ympäristönäkökohdat ja kestävä kehitys kuuluvat läheisesti tuotantokeittiön arvomaailmaan. Keittiö on mukana muun muassa "Portaat luomuun" –ohjelmassa ja käyttää tuotannossa sen lisäksi mahdollisimman paljon lähituottajien raaka-aineita. Esimerkiksi lähituottajan luomuperunoille on löydetty uusi ravintoaineet säilyttävä kypsennystapa. Perunat pakataan pussiin vesitilkan kanssa. Pussi suljetaan ja kypsennetään Metos Burlodge Multigen-vaunussa henkilöstöruokailuun. Menetelmä soveltuu myös kuorimattomille perunoille. Kaikki vitamiinit ja kivennäisaineet pysyvät tuotteessa.

Luonnollisesti myös cook-chill-menetelmässä ja jäävesijäädytyksessä juankoskelaisia kiinnostivat ympäristöasiat. Niinpä keittiössä mitataan sähkön ja veden kulutusta. Patoihin valittiin

jäädytysratkaisuksi jäävesijäädytys, jossa jääkylmä vesi ei kierrä vain padan höyrytilassa, vaan myös erityisessä jäädyttävässä sekoitintyökaluissa. Jäädyttävän sekoitustyökalan ansiosta jäädytys on 50% nopeampaa kuin jos jäävesi kiertyisi vain padan höyrytilassa. Sekoitintyökalu nostetaan padasta sähköisellä nostimella nap-pia painamalla erityisen vaunun päälle. Vaunu ja sekoitintyökalu pestään vaununpesukoneessa.

Kontaktijäädytys, jossa padan ja sekoitinmelan kylmät pinnat ovat suoraan kosketuksissa jäädytettävään ruokaan on myös tehokkaampaa ja nopeampaa kuin jäädyttäminen kylmällä il-mavirralla. Ilmajäädytykseen perustuvat muun muassa pikajäädytyskaapit, joissa jäädytetään Metos SelfCooking Center –kypsennyskeskuk-sissa kypsennetyt tuotteet.

Cook-chill-menetelmä kuluttaa enemmän sähköä kuin perinteinen kypsennä-tarjoile (cook-serve) –menetelmä, koska ensin mainitussa ruoka pitää jäädyttää ja sen jälkeen viimeistellä uudelleen tarjoilulämpötilaan. Juankosken tuotantokeittiössä jäävesijärjestelmän tuottama

Kokki Leila Vartiaisen mielestä padan käyttö on helppoa. Vesiletkut liitetään pikaliittimillä sekoitintyökaluun ja painetaan jäädytysnäppäintä – siinä kaikki! Jäädyttävä sekoitinmela nostetaan padasta sähköisellä nostolaitteella.



lämpö otetaan talteen energiakustannusten sääntämiseksi ja hyödynnetään mm. tuloilman ja lastaussillan lämmityksessä. Voitaisiin myös ajatella niin, että tehokkaalla lämmön talteenotolla jäädytystä seuraava kypsennyserä saadaan kypsennettyä talteenotetulla energialla ikään kuin "ilmaiseksi".

Myös henkilöstöravintolan puolella Juankoskella puhaltavat uudet tuulet. Tuotantokeittiö kypsentää ja jäädyttää ruoan noin 50-60 hengen henkilöstöravintolaan. Ruoka toimitetaan ravintolan kulmassa sijaitsevaan Metos Burlodge Multigen III ruoankuljetusvaunuun, jossa on kuumennus- ja kylmäsäilytystekniikka pyörien päällä. Vaunu kuumentaa lounaan automaattisesti tarjoiluvalmiiksi haluttuun aikaan. Sitteen vain nostetaan tuotteen esille ja nautitaan maittava lähiruokalounas. Saman vaunuperheen Metos Burlodge-vaunuja on toimitettu suuria määriä vastaavatyypiseen käyttöön muun muassa päiväkoteihin.

Juha Jokinen

### JUANKOSKEN TUOTANTOKEITTIÖ

Juankoskella on noin 5200 asukasta. Kaupungissa on kolme taajamaa: Juankoski, Muuruvesi ja Säyneinen. Asukkaista noin 14% on 0-14 vuotiaita. 15-64 vuotiaita on noin 64% ja yli 64 vuotiaita runsas viidennes. Juankosken tuotantokeittiö toimittaa cook-chill-ruokaa päiväkoteihin, kouluihin, hoivakoteihin, toimintakeskuskelle sekä henkilöstöruokailuun. Tällä hetkellä päivittäinen annosmäärä on noin 1500. Nykyisillä tuotantovälineillä ja jäädytysjärjestelmällä voidaan tuottaa noin 4500 annosta.

Lämpimässä keittiössä on neljä Metos SelfCooking Center –kypsennyskeskusta sekä kolme Metos Proveno Chill Pro –jäävesijäädytteistä cook-chill-kombipataa. Keittiön varustukseen kuuluu myös induktioliesi, jonka käyttämistä kilowattitunneista valtaosa saadaan ohjattua nimenomaan ruoan kypsennykseen eikä keittiöympäristön lämmittämiseen.

Rakenuksen yhteydessä sijaitsevan hoivakodin ateriapalvelut hoidetaan keskitetyn jakelun valmiilla tarjottimilla ja Metos Burlodge Novaflex –ruoankuljetusvaunuilla. Vaunu kuumentaa lämpimät ruoat tarjoiluvalmiiksi säilyttäen kylmät tuotteet samanaikaisesti jääkaappilämpötilassa. Vaunut siirretään sisäkäytäviä pitkin osastoille, joissa ruoka jaetaan asiakkaille.



"Jäävesipankki" sijaitsee keittiön vieressä omissa huoneissaan.



Uusi valoisa henkilöstöravintola sijaitsee vanhan keittiön paikalla. Cook-chill-ruoat valmistuvat Metos Burlodge Multigen III –vaunussa.



Tarjoitinkasetit ja siirtovaunut puhdistetaan Metoksen vaununpesukoneessa. Likaiselta puolelta sisään ja toiselta puolelta puhtaana ulos.



Dieettikeittiö on pääkeittiön vieressä seinän takana. Metos SelfCooking Center –kypsennyskeskus, Proveno-kombipata ja nelipaikkainen induktio-liesi ovat kaikki erityisen ekotehokkaita laitevalintoja. Vaunuparkissa annokset viimeistellään kiireettä raikkaanvärisissä Metos Burlodge Novaflex –vaunuissa, jonka jälkeen matka asiakkaiden luokse voi alkaa.



# MSV FENNICA *saaisiko olla jäävuori*



Grönlannissa jäätä on tarjolla kaikissa sen olomuodoissa. Monitoimimurtaja Fennica vahtii jäämassojen liikkeitä ja puuttuu niiden kulkuun tarvittaessa.

# Fennica

ori

**M**etoksen Marine-osasto on tottunut siihen, että asiakkaiden yhteydenotot saattavat tulla mistä maailmankolkasta tahansa. Vuosien saatossa valmistuneet yli tuhat laivakeittiötä takaavat sen, että kontaktipintaa riittää kaikkialle aina Bermudalta Punaisellemerelle. Metoslaiset saivat viime vuoden syyskuussa lämpimän tervehdyksen hyisestä Grönlannista. Monitoimimurtaja Fennicalla työskentelevä Ismo Jokinen lähetti sähköpostin, joka kelpaisi kehystarinaksi vaikkapa Aku Ankkaan.

”Fennica ajaa hiljaa hiipien yhdellä pääkoneella noin kahden solmun hitaudella Grönlannin länsipuolella Diskon saaren yläpuolella tähytäen jäävuoria, jotka kulkevat merivirtojen mukana kauas merelle ikijään reunasta pääsaarelta. Pian tulee kuluneeksi 100 vuotta siitä, kun Titanic törmäsi jäävuoreen kuuluisin seurauksin.

Jos havaitaan jäävuori sellaisella kurssilla, että se saattaa ajautua viittä mailia lähemmäs po-

rauslaivaa, joka juuri hiljattain on löytänyt öljyä, Fennican tehtävänä on estää vuoren ajelehtiminen väärään suuntaan. Alus ottaa jäävuoren hinnaukseen ja se ei olekaan mikään pieni projekti. Hinausköyttä vapautetaan Fennicalta ajamalla vuoren ympäri. Köysi kelluu pinnalla poijujen varassa.

Lähelle vuorta ei voi mennä kiinnittämään lenkkejä tms. Voi käydä hassusti, kun tavaratalon kokoinen kokkare yhtäkkiä romahtaa pieneen Busteriin! Kun hinausköyden lenkki on jäävuoren ympärillä ja kiinni laivassa, Fennica lähtee hitaasti liikkeelle. Alus ajaa niin kauas, että vuoren kurssi muuttuu ja se voi sitten seilata vaikka Jemeniin sulamaan.”

## POTKUREISSA SEN SALAISUUS

MSV Fennica on suomalaista laivanrakennusosaamista edustava monitoimimurtaja, jolla tehdään talvisesongin ulkopuolella muita töitä

muun muassa kaapelointi- ja öljynporaustyömailla. Aluksen runko on suunniteltu siten, että se soveltuu murtamisen lisäksi myös operointiin kovassa merenkäynnissä. Aluksessa käytetään kahta 7 500 kW:n moottoria, jotka kehittävät kahteen ruoripotkuriin 234 tonnin voiman. 360 astetta kääntyviä potkureita ohjataan, ei suinkaan ruorilla vaan joystickillä. Ketterä ohjaus ja suuri teho takaavat, että alus kääntyy paikassa kuin paikassa. Fennica tottelee miehistön käsityä niin kovassa merenkäynnissä kuin metrin paksuisen teräsjääkerroksen keskellä.

Fennican omistaa Arctia Shipping Oy. Alus valmistui vuonna 1993 Raumalla Aker Finnyardsin telakalla. Konstruktio kehitettiin 1990-luvun alussa ja nyt monitoimimurtaja on kolme: Fennica, Nordica ja Botnica. Kaikkien kolmen murtajan keittiöissä on Metoksen laitteet.

*Kuvat ja teksti Ismo Jokinen, Fennica*



Uteliias jääkarhu vahtii omaa lohketta ja reviiriään jäänmurtajaa pelkäämättä.



Harhailevat jäävuoret hinataan alueille missä ne eivät aiheuta vaaraa öljynporaustaloille.

**R**uoka herättää intohimoja ja hyvä niin. Tiedotusvälineitä vähääkään seuraava ei ole voinut ummistaa silmiään ja korviaan ruoan lisäaineista, kouluruokailusta tai ikääntyneiden ravitsemuksesta käytäviltä keskusteluilta. Tunteisiin perustuvat kommentit erottuvat usein ensimmäisinä. Ne eivät kuitenkaan yksin ohjaa mielipiteitämme – taustalla on useita hyvin perusteltuja ja täysin oikeutettuja kannanottoja.

Ruokapalveluiden ammattilaiset etsivät tahoiltaan vastauksia julkisuuden kuumiin kysymyksiin. Ruokatuotannon tehostamiselle on ilmeisiä tarpeita. Tehostamistarpeet kiteytyvät alan seminaarien ja koulutustilaisuuksien otsikoissa. Ruoan laatuun ja ravitsemuksellisuuteen kohdistuvien paineiden lisäksi väestön ikääntyminen tuo omat haasteensa ruokapalveluiden tuottamiseen. Noin kolmannes ruokapalveluiden parissa työtä tekevästä eläköityy seuraavan kahdeksan vuoden aikana. Työhyvinvoinnin parantamisella eläköitymistä voidaan siirtää, mutta rekrytoinnin haastetta se ei poista.

Muuttuvan maailman vaatimukset olisi varmasti helpompi kohdata, jos käytettävät resurssit lisääntyisivät rinnan tarpeiden kanssa. Näin ei ikävä kyllä kuitenkaan ole. Vähästä on vaikea jakaa ja säästääkin pitäisi. Muutospaineisiin vastaavan uuden tuotantotaparakaisun pitää sopia asiakkaiden ja henkilöstön lisäksi myös rahakirstun vartijalle.

Ruoan valmistamiseen tarvittavien sähkön ja veden hintakehitykseen varautuminen edellyttää suunnitelmallisuutta. Aidosti kustannuksista kiinnostuneet tietävät, että keittiön patojen ja pannujen hankintahintaa ei kannata liiaksi tuijottaa. Suurimmat säästöt syntyvät käytön aikaisista kustannuksista. Keittiön ekologisuus ei tarkoita vain pientä sähkön ja veden kulutusta. Järkevällä tuotantotaparakaisulla voidaan pienentää keittiön lattiapinta-alaa ja vaikuttaa siten myös rakennuskustannuksiin. Kuormittamalla laitteita tehokkaasti erätuotannon periaattein voidaan investoinneille laskea takaisinmaksuaika, joka täyttää talouspäällikönkin toiveet.

## COOK-CHILL ON AITOA RUOKAA

Cook-chill tarkoittaa ruoan kypsentämistä ja nopeaa jäädyttämistä. Ideana on tuottaa valmista ruokaa kylmävarastoon, jossa se odottaa viimeistelyä, kunnes ruokailuhetki on käsillä.

Oleellinen ero perinteiseen ruoanvalmistukseen on se, että tuotanto ja kulutus erotetaan ajallisesti toisistaan. Keittiön toiminnan kannalta tämä merkitsee parempia mahdollisuuksia vastata ruokatuotteen laatuun kohdistuviin vaatimuksiin.

Ruoankuljetus tuotantokeittiöstä asiakkaalle tapahtuu usein juuri ennen tarjollepanoa. Ruoan kuljettaminen kuumana on haaste. Se sitoo lyhyeen ajanjaksoon paljon keittiöhenkilökuntaa, mutta myös kuljetuskalustoa kuljettajineen. Kiirekin muistuttaa mukanaolollaan. Kiireessä tulee tehtyä virheitä – inhimillistä ja senhän asiakaskin ymmärtää vai ymmärtääkö? Cook-chill-ruoka kuljetetaan kiireettä ja kylmänä, jolloin laatuakin on helpompi hallita. Kuljetuskalustoa voidaan käyttää joustavasti, mikä näkyy kuljetuskustannusten alenemisena.

Tuotannon erottaminen kulutuksesta merkitsee raaka-ainevaihtoehtojen laajenemista. Nykyaikaisten keittiölaitteiden automaattiset kypsennysprosessit yhdistettynä cook-chill-keittiön työrytmiin vievät meitä lähemmäksi aikaa, jolloin lihakylmiön hyllyllä näki vielä raakaa lihaa. Jos tämä tuntuu liian nostalgiselta käytännön vietyä, niin ”hyvä tietää”-otsikon alle sen voisi ainakin tallentaa. Tosiasiassa useammassa kuin yhdessä tuotantokeittiössä pohditaan tälläkin hetkellä mahdollisuuksia kypsennä itse raaka-aineita, myös lihaa. Syitä uskaltaa varovasti arvailla.

Tulevaisuuden ruoalta odotetaan luonnollisuutta. Cook-chill-tuotantotavassa voidaan hyödyntää kaikkia tuotantokeittiön käytettävissä olevia ruoanvalmistusmenetelmiä. Aito ja hyvä maku syntyy eri raaka-aineiden yhdistämisestä mausteiden myötävaikutuksella – lämpöäkin tarvitaan. Oleellista on antaa ruoalle aikaa, jotta maut ehtivät muodostua. Toki cook-chill-tuotannossa maun voi kaataa pullosta tai pussistaikin, mutta luonnollisuuden haasteen joudumme silloin unohtamaan.

## RUOKAA AMMATTITAITOA ARVOSTAEN

Ruokapalveluita koskevissa keskusteluissa vilahdtaa säännöllisesti aiheellisia kysymyksiä alamme tulevaisuudesta. Kuinka pieneneviä ikäluokkia saisi houkutelua alan koulutukseen? Miten voisimme lisätä alan arvostusta? Kysymyksiä riittää, mutta vastaukset voivat olla yllättävän lähellä. Kiinnostavuutta voidaan lisätä vahvistamalla oman organisaation osaamista – luomalla uutta ja omaa tuotetta. Olisi kannustavaa tietää, mistä juuri minun keittiöni kylän raitilla tunnetaan. Tämä olisi omiaan vahvistamaan identiteettiä ja luomaan positiivista imua rekrytoinnin tanssereilla.

Cook-chill tarjoaa aineksia luovalle ruoka-

tuotannolle, jossa ammattitaitoa tarvitaan ja arvostetaan. Ruokatuotantoprosessien pilkkominen erilleen toisistaan tuo mahdollisuuden tarjota vaihtelevia työtehtäviä. Tuotantorytmin mukaan osa-aikaisuus, tehtävien ryhmittäminen ja ammattitaitovaatimukset voidaan nitoa houkuttelevaksi paketiksi niin työnantajan kuin –tekijänkin kannalta. Työtehtävien ajallinen joustavuus on merkittävä etu. Aika on tulevaisuudessa tunnetusti yhä tavoitellumpi resurssi.

## EKOLOGIAA JA ERÄTUOTANTOA – VIISAITA VALINTOJA

Keittiön tuotantotaparakaisua tehdään yhä harvemmin vain ruokapalveluiden tuottamisen näkökulmasta. Rakennusten ympäristösertifiointi lisääntyy ja rakentamisen sekä rakennuksen elinkaarenaikaisia ympäristövaikutuksia seuloaan entistä tarkemmalla siivilillä. Ekologisuuden kannalta katsottuna cook-chill näyttää varsin järkevältä ratkaisulta. Rakennettavat neiliöt LVIS-tekniikkoineen perustuvat tasaiselle kuormalle. Ilmanvaihtoakaan ei enää mitoiteta lounasajan huippupiikin mukaan. Tasainen erätuotanto merkitsee sitä, että tehokkaassa cook-chill-keittiössä tarvitaan perinteistä tuotantotapaa vähemmän laitteita. Myös laitekoko voidaan pienentää.

Cook-chill-tuotantoa vastaan hyökätään usein kysymällä, mitä järkeä on ensin kypsennä ruoka ja sitten jäädyttää, jotta se voitaisiin taas lämmittää. Niin – tuntuu tarkemmin ajattelemta ihan hölmöltä, energiaakin kuluu. Nykyaikainen patajäädytys varustettuna lämmöntalteenotolla tasoittaa energiakustannuksia kuitenkin merkittävästi. Lähes kaikki patajäädytyksessä vapautuva lämpöenergia saadaan siepattua talteen käytettäväksi vaikkapa keittiötilan lämmitykseen. Lisäksi kannattaa muistaa, että suorat ruoan tuottamiseen kuluvat kustannukset ovat kuitenkin vain osa kokonaiskustannuksista. Hävikin pieneminen, työn organisoinnin selkeytyminen sekä kuljetuskustannusten aleneminen painavat vaaka säästöjen suuntaan.

Muutospaineiden alla olisi syytä säilyttää harkintakyky. Tuotantotaparakaisussa ei kannata turvautua keinoihin, joissa ulosmitataan oman organisaation osaaminen. Pikavoittoja on harvemmin tarjolla. Luomalla uutta voidaan parhaiten varmistaa ruokapalvelualan kilpailukykyä työnantajana ja tuottaa sitä lisäarvoa, josta tulevaisuuden asiakkaat ovat valmiita maksamaan.

Cook-chill on ollut vallitseva tuotantotaparakaisu Euroopassa jo useiden vuosien ajan ja on hyvää vauhtia rantautumassa meille Suomeenkin. Ratkaisut, joilla tavoitellaan ruokapalvelun menestystä, eivät voi syntyä sattumalta.



# cook-chill

Ratkaisuja  
etsimässä



Petri Jurvanen  
kehityspäällikkö



# Hyvä hy ikä

Osastolla on paikka ja kolmivaihesähköpistoke Metos Burlodge Multigen -vaunulle. Yhdellä vaunulla tuodaan samalla kertaa päivällinen ja aamiaistarvikkeet. Vaunu kypsentää aamupuuron automaattisesti.



Ravintotyönjohtaja Hannu Ali-Vehmas valvoo kaikkia eri toimipisteissä olevia vaunuja langattomasti reaaliajassa.



Vaunuparkissa on vaunujen lisäksi kaikille osastoille oma jääkaappi välitystuotteita varten.



Suurtalouskokki Silja Härkönen jakaa ruokaa tällä kertaa rst-astioihin.



Suurtalouskokki Rami Peltonen satsittaa puuroaineokset astioihin. Metos Burlodge Multigen III -vaunu hoitaa kypsennyksen ja haudutuksen automaattisesti.

# Hyvällä ruoalla hyvinvointia ikäntyneille



Ravintoyönjohtaja Hannu Ali-Vehmas

**R**uokapalvelujen järjestäminen ikääntyneille on vaativa tehtävä. Ruoka pitäisi saada maistumaan, koska hyvällä ravitsemuksella on merkitystä ikääntyneiden hyvinvoinnille. Vain syöty ruoka auttaa, joten kaikki toimenpiteet ruokailutilanteen ja itse ruoan maittavuuden parantamiseksi ovat edullisin tapa tuottaa fyysistä ja henkistä hyvinvointia asiakkaille, jotka ainakin ikänsä puolesta ovat kokeneita ruokailijoita. Helsingin Seniorisäätiön keinot hyvän ruoan tarjoamiseksi korkealaatuisina ja kustannustehokkaasti ovat luovuus ja uudet tuotanto- ja kuljetusratkaisut.

Väestön ikääntyessä vanhusten palveluista kuu-lee puhuttavan tai niistä kirjoitetaan lehdistä lähes päivittäin. Myöskään ruokapalvelut eivät poikkea tästä. Ikääntyneille ruoka ja ruokailu-  
hetki ovat tärkeitä asioita.

Seniorisäätiölle hyvä ruoka on kunnia-asia ja oleellinen osa hoitokokonaisuutta. Siksi sen taso pyritään pitämään korkeana riippumatta rajallisista resursseista. Tähän tarvitaan luovuutta, rohkeutta ja ennakkoluulottomuutta. Seniorisäätiön ruokapalvelun monet ratkaisut ja oivallukset todistavat, että asiakaslähtöisiä ruokapalveluja voi tuottaa ja koviltakin tuntuvat haasteet ovat voitettavissa. Asian eteen kannattaa siis ponnistella, koska tieteellisen tutkimuksen perusteella hyvä ravitsemus tukee merkittävästi lääketieteellistä hoitoa. Me olemme mitä

syömme, ikääntyneinäkin.

Moni taho pohtii parhaillaan kuinka ikääntyvän väestön ravitsemuspalvelut tuotetaan kustannustehokkaasti säilyttäen kuitenkin palvelun korkea laatu. Helsingin seniorisäätiön Pakilan toimipisteessä suunnitelmat ovat pitkällä myös jo huomista varten. Näihin sisältyy välttämättömiä investointeja tuotantotiloihin. Mutta sitä ennenkin ruokapalveluja on tarjottava joka päivä. Siksi tulevia ratkaisuja on testattu ja kehitetty käytännössä jo etukäteen. Näin niiden toimivuus käytännössä on tullut todistettua.

Avainasemassa on tuotannon järjestäminen tehokkaaksi ja sen sovittaminen asiakaskunnan vaatimuksiin. Kun lähtökohtana on kokonaisvaltaisesti hyvä hoito, jossa ravinto ja maittava ruoka on tärkeä osa kokonaisuutta, niin moni asia pitää miettiä ennakkoluulottomasti uudestaan.

## COOK-CHILL JA METOS MULTIGEN -VAUNUT

Seniorisäätiössä ruokapalvelun osalta ratkaisun ytimen muodostavat cook-chill-tuotantotapa sekä kuumennus- ja kylmäsäilytystekniikalla varustetut ruoankuljetusvaunut. Cook-chill-tuotantotapa on käytössä tällä hetkellä vielä vasta osittain, mutta jo nyt tämä vuosikausia monissa maissa laajasti käytössä ollut valmistusmenetelmä on osoittautunut toimivaksi myös Seniorisäätiön ruokapalveluissa.

Seniorisäätiöllä Metos Burlodge Multigen -ruoankuljetusvaunut ovat tuoneet kaivattua joustavuutta ruokapalveluun ja nimenomaan niin, että nyt voidaan toimia asiakkaiden ehtoilla, mutta silti tehokkaasti. Vaunujen ansiosta töihin voidaan tulla aamulla seitsemän ja yhdeksän välillä, koska aamiaiset on laitettu vaunuihin valmiiksi jo edellisenä päivänä ja vaunut valmistavat aamupuurot ajastimella valmiiksi automaattisesti. Vastaavasti iltapäivällä ei keit-

tiössä tarvitse työskennellä puoli kuuteen tai kuuteen, vaan pois päästään jo neljältä, koska vaunut hoitavat loput.

Ikääntyneiden asiakkaidenkin kannalta aamu on mukavampi. Metos Multigen-vaunujen avulla kukin osasto syö aamupuuron silloin, kun haluaa eikä silloin, kun keittiö tai jokin muu toiminta määrää. Osastojen ei myöskään tarvitse kaikkien syödä aamiaista samaan aikaan. Oikeastaan vain lounasaika on jossain määrin sidottu noin kello puoli yhteen. Lounaan kanssa tarjotaan kahvi.

Osastojen henkilökunta hakee lounasvaunut keittiön vaunuhallista. Vaunu palvelee yhtä osastoa, jossa on neljä pienkotia ja yhteensä noin 50 asukasta. Päivällisvaunut osastoille toimitetaan ruokapalvelun toimesta kahden ja neljän välillä. Ruoasta riippuen päivällinen toimitetaan lämpimänä (cook-serve) tai kylmänä (cook-chill). Vaunun toisessa osiossa on päivällinen ja toisessa aamiaisen valmiina kylmäsäilytyksessä.

Alussa toimintatapa uusien vaunujen kanssa oli, että kaikki aamupuurot olivat samassa vaunussa, mutta tämä johti ajoittain sekaannuksiin, jolloin kokeilujen myötä toimintavat ovat kehittyneet.

## LÄHETTÄVÄ KEITTIÖ VALVOO LANGATTOMASTI

Koska paras ruokaosaaminen on lähettävissä keittiössä, on hyvä että sieltä käsin voidaan valvoa toiminnan häiriöttömyyttä ja sitä, ovatko vaunujen ohjelmat käynnistyneet ajallaan ja mitkä ovat vaunujen lämpötilat. Tämä tapahtuu langattoman valvontajärjestelmän avulla. Kaikki mitä vaunuissa tapahtuu rekisteröityy vaunujen muistiin ja kaikki muistissa olevat tiedot ovat nähtävissä tuotantokeittiön PC:ltä. Tarvittaessa vaunujen toimintoja voidaan jopa etäkäyttää tuotantokeittiön PC:ltä. Aivan samalla tavalla voidaan valvoa vaunua, joka sijaitsee noin viiden kilometrin päässä kokonaan toisessa rakennuksessa.

## KUUMENNUSTA KESTÄVÄT KERTAKÄYTTÖASTIAT

Yksi mielenkiintoinen ratkaisu, jota Seniorisäätiön ruokapalvelut käyttävät, on kuumennusta kestävä kertakäyttöiset GN-mitotetut CPET-ruoanvalmistusastiat. Niillä kompensoidaan henkilöstövajetta. Rst-astioita käytettäessä ne olisi pestävä molemmissa päissä ja se vaatisi myös työvoimaa. Kun aikaisemmin aamu- ja iltavuorossa ja viikonlopussa tarvittiin kaksi ihmistä, niin nyt selvitetään tarvittaessa yhdellä. CPET-astioihin ruoka tehdään cook-chill-menetelmällä.

Pakilassa leivotaan arkisin itse mahdollisimman paljon ruoka- ja kahvileipää, millä saadaan mukavaa vaihtelua tarjontaan ja voidaan tarjota todella tuoreita tuotteita. Tuotantoyksikön valmistuttua (suunnitelma) on cook-chill-menetelmän ansiosta tuotantoa vain viitenä päivänä viikossa.

## HAASTEET SAMAT KUIN MUILLAKIN

Seniorisäätiön ruokapalveluilla samat tutut haasteet kuin monilla muillakin ammattikeittiöillä sekä Suomessa että ulkomailla. Yksi suurimmista on hyvän henkilökunnan saaminen. Tähänkin haasteeseen pyritään vastaamaan parantamalla tuotantotoiminnan joustavuutta. Seniorisäätiön koko henkilöstön joukosta löytyy lähes kahtakymmentä eri kansalaisuutta. Tämä luo oman haasteensa mm. toimintatapojen ohjeistamiselle. Tarve on siis lukuisille kielettömille ohjelapuille. Metoksen Multigen ruoankuljetusvaunujen selkeät ja käytännössä kielettömät toimintopaneelit sopivat hyvin käytettäväksi monikansallisessa toimintaympäristössä.

## VANHUKSILLE VÄLITTÄMISTÄ JA VIRIKKEITÄ, SIIS TEKEMISTÄ

Kun puhutaan ikääntyneiden hyvästä hoidosta, niin Seniorisäätiön ravintotyönjohtaja **Hannu Ali-Vehmas**, jolla on myös lähihoitajan koulutus ja laaja työkokemus, on oikea henkilö kertoamaan, millaista elämä vanhainkodissa on ja millaista se voisi olla. – Eivät vanhukset ole vä-

syneitä tai tarvitse enemmän unta. Tottakai sitä laittaa silmät kiinni ja on nukkuvinaan, jos ei ole mitään mielenkiintoista tekemistä, selittää Hannu Ali-Vehmas yleistä luuloa, että vanhainkohteissa kaikki vain istuvat keinu- ja pyörätuoleissa tai makaavat sängyissään. – Vanhukset kaipaavat oman rauhan lisäksi seuraa ja virikkeellistä tekemistä. Jos ihminen unohdetaan sänkyyn, niin sinne hän myös jää, toteaa Ali-Vehmas.

Seniorisäätiössäkin on aktiivisesti järjestetty vanhuksille virikkeellistä toimintaa. Vanhuksia on piristetty mm. **Aira Samulinin**, UMO-jazzorkesterin ja pariisilaisen tanssiryhmän vierailuilla. Viime kesänä vanhukset pääsivät kauniina kesäpäivänä retkelle Suomenlinnan historialliselle saarelle Helsingin edustalle.

Ajan antaminen ja virikkeiden järjestäminen on Hannu Ali-Vehmaan mielestä tahtokysymys. On helppoa sanoa, että ei ehdi tai ei ole resursseja. Monesti kysymys on kuitenkin siitä, että syntyneistä rutiineista ei haluta luopua, vaan tehdään niin kuin on aina ennenkin tehty eikä niinkään mietitä avoimesti, mikä ikääntyneelle asiakaskunnalle olisi parasta. Kokemuksesta Hannu Ali-Vehmas tietää, että ihmisen saa uudelleen kävelemään ja pois sängyn pohjalta, kun heitä vain liikuttaa. He tarvitsevat rohkaisua, kannustusta, läsnäoloa ja apua. Tarvitaan siis vain ihmisiä, jotka tukevat ja kulkevat ihmisen

rinnalla, sanoo Hannu Ali-Vehmas.

Hoitajalla on vanhustenhoidossa omat erityis-tehtävänsä, kuten haavahoidot, pistot ja lääkitykseen liittyvät tehtävät, mutta tämä on vain rajallinen osa kaikesta siitä hoitotyöstä, jota vanhustenlaitoksissa tehdään. Saapa nähdä millaista apua uusi hoitoavustajakoulutus tuo mukanaan, jotta käsiä, jalkoja ja aikaa saataisiin lisää vanhustenhoitolaitoksiin.

Hoitoalalla on aika vähän ravitsemuskoulutusta. Näin ollen on vaara, että ravitsemus, vaikka onkin tärkeä osa hyvää hoitoa, jää hoitotyössä taka-alalle. Pahimmillaan saatetaan ajatella, että asiakkaille sopiva paras ruokailuhetki sotkee ikävästi totuttua päivärytmiä, johon henkilöstö on tottunut, vaikka päivän nimenomaan pitäisi rytmittyä myös asiakkaiden ravitsemuksellisten tarpeiden mukaisesti.

Monessa paikassa haasteena on liian pitkä yöpaasto, joka myös tutkimusten mukaan on todettu yhdeksi vanhustenhoidon haasteeksi. Päivällinen tarjotaan liian aikaisin ja siitä on pitkä aika aamiaiseen. Vanhukset yritetään saada nukkumaan liian aikaisin, vaikka uni ei vielä maistuisikaan. Näin ehkä vain siksi, että rutiiniksi on muodostunut, että näin pitää olla ennen kuin yövuoro saapuu. Lähempänä iltayhdeksää annettava iltapala auttaa unen tuloa, kertoo Ali-Vehmas.

*Juha Jokinen*

## SENIORISÄÄTIÖ LYHYESTI

Seniorisäätiö on oma säätiö, joka tuottaa Inhouse-yksikkönä vanhustenhoitopalveluja Helsingin kaupungille kaupungin omistamissa kiinteistöissä. Säätiö on syntynyt kolmesta pienemmästä säätiöstä ja täyttää tänä vuonna kymmenen vuotta. Säätiöllä on neljä toimintayksikköä, joissa on yhteensä runsaat 600 asiakaspaikkaa. Toimintapisteet ovat Antinkoti, Kannelkoti, Mariankoti ja Pakilakoti. Lisäksi säätiö tuottaa saattohoitoon erikoistu-

neen Terhokodin ruoat. Hoitopäivähintaan sisältyvät hoidon ja aterioiden lisäksi lääkkeet, apuvälineet, fysioterapia, jalkojenhoito ja kampaamopalvelut sekä viriketoiminta. Ruokapalveluorganisaatio vastaa myös tarvikevarastosta ja logistiikasta. Se hankkii ja jakaa myös paperit, pesuaineet ja hoito- ja toimistotarvikkeet. Ainoastaan lääkkeet ja vaipat eivät kulje ruokapalveluorganisaation kautta. Työntekijöitä ravintopalveluorganisaatioissa on tällä hetkellä 25.

Vaunuparkki on aivan tuotantotilojen vieressä. Täältä vaunut kuljetetaan osastoille sisäkäytäviä pitkin. Jokaisella osastolla on vaunuparkissa oma jääkaappi välitustuotteille.



# PRM GREEN

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

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

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

#### Säästöt

- vesi
- energia
- pesuaine
- hiilidioksidi (CO<sub>2</sub>)
- työtunnit

#### Edut

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

Tee nyt pesuosastollasi kevätsiivous ja pyydä meiltä tarjous pesuosastosi uusimisesta



Väljä tilankäyttö ja runsas pöytätila mahdollistavat sen, että opetusravintolassa mahtuu työskentelemään suurempikin ryhmä samanaikaisesti. Pienemmän kuvan ylälaidassa näkyy näyttö, joka mahdollistaa annosten valmistumisen seuraamisen salin puolelta.

# Inno

## panostetaan prosesseihin

**E**telä-Savon ammattiopiston harjoitus- ja opetusravintola Inno avasi ovensa Mikkelin Otavankadulla viime vuoden syyskuussa. Sekä henkilökunnan että ensimmäisten työssäoppijoidenkin odotukset olivat korkealla. Uusittujen tilojen ja laitteiden myötä opetustyössä otettiin jättiharppaus prosessien hallinnassa ja laadun vakioimisessa.

Tiimikoordinaattori, opettaja **Terttu Pulkkinen** kertoo oppilaitoksen hakeneen uudenlaista lähestymiskulmaa ammattikeittiöalan työpaikkojen ja koulun välille. Yhtenä kantavana ajatuksena oli innovatiivisen ilmapiirin luominen. Asioita ei tehdä automaattisesti niin kuin aina ennenkin, vaan lähdetään miettimään uusia tapoja hyödyntää tarjolla olevaa tekniikkaa ja tietotaitoa.

Mikkelissä jouduttiin, tai oikeastaan saatiin miettiä hanketta tavallistakin huolellisemmin, sillä projektille haettiin Euroopan Unionin aluekehitysrahaston tukea. Myönteinen rahoituspäätös takasi sen, että hanke voitiin toteuttaa alkuperäisessä laajuudessaan.

– Kaikki lähtee prosessien suunnittelusta ja

hallinnasta. Tämä on nykyaikainen prosessi-keittiö, joka pystyy tuottamaan vakioitua laatua. Uskon, että juuri tällä sektorilla meillä on paljon annettavaa ammattikeittiöille, Terttu Pulkkinen täsmentää ja painottaa myös yrittäjyysnäkökulmaa.

– Prosessien hallinnalla on välitön yhteys myös talouden hallintaan. Toinen yrittäjyysnäkökulmaa palveleva elementti, jota korostamme, on asiakkaan kohtaaminen. Varsinkin kassalla työskennellessä kohdataan asiakas kasvokkain ja saadaan näin arvokasta kokemusta.

Laitetuolella prosessiajattelu näkyy kaikkein kirkkaimmin Metos SelfCooking Centerin ja Metos VarioCooking Centerin hyödyntämisessä. Käyttäjä määrittelee aina lopputuloksen ja vastaa reseptiikan vakioimisesta. Kypsennyksessä hyödynnetään laitteiden prosesseja, jotka takaavat aina tasalaatuisen lopputuloksen.

### MONIPUOLISUUS ON AVAINSANA

Opetusravintola Inno toimii kokkien, tarjoilijoiden ja baarimestareiden työssäoppimispaikkana. Mukana on sekä nuorisosteen oppilaita että näyttötutkintoa suorittavia aikuisopiskelijoita.

Ammatinohjaaja **Hannu Kaljunen** kertoo erityisesti VarioCooking Centerin tuoneen paljon uutta ajattelua keittiöön. Monipuolinen laite taipuu moneen käyttöön ja korvaa monta muuta perinteistä kokin työkalua. Nopea esilämmitys



Ammatinohjaaja Hannu Kaljunen (vas.) ja tiimikoordinaattori Terttu Pulkkinen (toinen vas.) kertovat uuden keittiön tarjoavan eriomaiset lähtökohdat opetukselle. Opiskelijoista kuvaan ehtivät Janita Pöyhönen, Sofia Sipinen, Teemu Mikkanen, Essi Pöyry ja Mikko Sistonen

ja helppo puhdistettavuus mahdollistavat useat peräkkäiset valmistuserät vaikkapa lounasta valmistettaessa.

- Laite on meillä todellisessa tehokäytössä. Kaikki ruskistukset ja vaikkapa palapaisti tehdään VarioCooking Centerillä. Risotosta tulee erityisen hyvää ja yön yli kypsennystäkin tulee hyödynnettyä säännöllisesti, Hannu Kaljunen luetlee.

Aikaisemmin omaa ravintolaa Mikkeliissä pyörittänyt Hannu Kaljunen tuntee hyvin työelämän tarpeet ja arjen käytännöt esimerkiksi laitetekniikan hyödyntämisessä.

- Nuoret oppivat asioita ennätysnopeasti. Esimerkiksi VarioCooking Centerin niksit he sisäistivät hetkessä.

Ravintolasalin yleisilmettä hallitsee kaareva lasikko, joka muodostaa tarjoilulinjaston sydämen. Oman talon tuotteilla täyteen lastatut vitriinit ovat todellinen katseenvangitsija - malliesimerkki siitä kuinka kahvilan keskiostos saadaan nousemaan tekemällä ostaminen houkuttelevaksi ja helpoksi.

Monikäyttöinen tila palvelee aamulla ja ilta-päivällä kahvilana, keskipäivän tunnit täyttävät lounasasiakkaat. 50-paikkaisen salin erikoisuutena on päätyseinään kiinnitetty iso näyttö ja keittiössä oleva kamera. Näiden ansiosta asiakkaat voivat seurata annosten valmistelua. "Suora lähetys" tuo myös oman pikku jännityksensä oppilaiden arkeen.

*Juho Mäyry*



Näyttävä esillepano on yksi opetusravintolan painopistealueista. Erityinen katseenvangitsija on oman talon tuotteilla täytetty kaareva lasikko.





## Metos SelfCooking Center®

# Enemmän aikaa oleelliseen!

Ei hankalaa ohjelmointia, lämpötilan, kypsennysajan tai kosteuden säätöä – Metos SelfCooking Center® tarjoaa täysin automaattiset kypsennysprosessit, jotka ohjautuvat valmistettavan tuotteen ja täyttöasteen mukaan. Lopputulos on aina tasalaatuinen ja juuri sellainen kuin Sinä haluat.

**Todella helppoa – valitse tuote, määrittele lopputulos – siinä kaikki!**



CareControl antaa suosituksen käytettävästä pesuohjelmasta riippuen laitteen käytöstä. Lisäksi se puhdistaa laitteen höyrykehittimen aina tarvittaessa täysin automaattisesti ilman turhia kustannuksia.



**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

[www.metos.com](http://www.metos.com)

# Henri Kotkavuori

## Vuoden Kokki 2011



Petri Niilola onnistui tasaisen hyvin molemmissa tehtävissä. Päivän saldona oli hopeatila.

Vuoden Kokki -tittelin voittanut Henri Kotkavuori pohjusti voittonsa nappaamalla ylivoimaisesti parhaat pisteen kilpailun aloittaneesta läskisösi-tehtävästä. Yleisö pääsi seuraamaan Vuoden Kokki -tapahtumaa todella läheltä ja tunnelmaa oli tiivis koko päivän.

### UUODEN KOKKI -VOITTAJAT 1995 -2011

2011 Henri Kotkavuori  
2010 Mika Palonen  
2006-2009 Kilpailu tauolla  
2005 Matti Jämsen  
2004 Juuse Mikkonen  
2003 Ari Ruoho  
2002 Marko Palovaara  
2001 Henri Tikkanen  
2000 Peppi Aralehto  
1999 Markus Aremo  
1998 Petteri Luoto  
1997 Michael Björklund  
1996 Aki Wahlman  
1995 Pekka Terävä

# ori



Toni Toivanen palkittiin parhaasta keittiötyöskentelystä. Arvostelukriteereitä olivat siisteys, hygienia, esillelaiton järjestelmällisyys ja huolellisuus.

**V**uoden Kokki 2011 -kilpailun finaali käytiin 5.3. Helsingissä. Loppukilpailun kuusi osanottajaa saatiin selville kuka kulta aikaisemmin Ravintolakoulu Perhossa käydyssä semifinaalissa. Arvostetun kilpailun voiton otti **Henri Kotkavuori** ravintola Savoysta. Toiseksi kilpailussa sijoittui **Petri Niilola** (Ravintola K 17) ja kolmanneksi taituroi **Teppo Säkinen** (Ravintola Savoy). Finaalin suorituspaikkana oli Royal at Crowne Plaza Helsinki.

Kilpailu aloitettiin yllätystehtävällä, jossa finalistien piti valmistaa nykyaikainen versio perinteisestä läskisöösistä. Kilpailun päätehtävään annettiin raaka-aineet ennakkoon. Kilpailijoiden tuli valmistaa 12 hengelle kaksi erillistä ateriaa. Pääraaka-aineena käytettiin kotimaista ankkaa. Parhaan anka-annoksen valmisti Teppo Säkinen ja yllätystehtävästä parhaiten suoriutui Henri Kotkavuori. Lehdistöraati valitsi suosikikseen Teppo Säkinen. Kilpailu huipentui Royal at Crowne Plaza Helsingissä pidettyyn palkintojenjakoon ja juhlaillalliseen.

Kilpailuympäristön rakentaminen hotellin kongressitiloihin asetti omat haasteensa järjestelyille. Aamulla ilmassa oli pientä jännityksen makua, kun järjestäjät odottivat miten yleisö löytää lauantapäivänä kilpailuun, joka on messuista ja muista massatapahtumista irrallaan.

- Eniten jännitti se miten yleisö löytää tänne, mutta se huoli oli turha. Tunnelma oli todella hieno ja yleisöä oli tilojen kokoon nähden sopiva määrä, kilpailun johtaja **Markus Aremo** kertoi La Tablen ravintoloitsija Markus Aremo oli sitä mieltä, että kilpailu voisi olla Gastro-messujen välivuosina maakunnissa. Hän perusteli kiertoa sillä, että näin voitaisiin saada myös alueelliset pientuottajat paremmin esille ja kehittää alaa perinteitä vaalien.

- Ensi vuonna Helsinki on kansainvälinen designpääkaupunki. Nyt oli vielä hyvä aika nostaa esille suomalaista, perinteistä ruoka-osaamista ja ruokakulttuuria, Markus Aremo jatko. Vuoden Kokki -kilpailukeittiöiden viereen oli rakennettu oma areena myös baristoille, jotka ratkaisivat oman mestaruutensa. Vuoden Barista 2011 -tittelin vei **Lauri Pipinen**.



Kilpailun tuomaristossa oli kotimaisten asiantuntijoiden lisäksi kolme tuomaria Ruotsista ja yksi Ranskasta. Ruotsalaiset kehaisevat nyt käydyin koitoksen tason olleen kovempi kuin heidän omassa Årets Kock -kilpailussa.

## LÄSKISOOSILLA ALKUUN

Kilpailun päätuomari **Pekka Terävä** kertoi jo finaali-ilpäivän aloittaneen yllätystehtävän osoittaneen, että kilpailu kehittyi oikeaan suuntaan.

-Taso viime vuoteen verrattuna oli todella korkea. Osalla kilpailijoista oli todella innovatiivinen annosten esillepano.

Klassikkoannosten tuunaaminen on tunnetusti haastavaa. Tietyt perusasiat pitää olla hallinnassa, vaikka uutta haetaan. Tuomaristo pani merkille, että erityisesti kastikkeet jäivät maun osalta toivomisen varaa.

Toista kertaa Vuoden Kokki -finaaliin Henri Kotkavuori pohjusti voittonsa yllätystehtävässä. Kun loppupisteet ynnättiin yhteen, nousi läskisöösio-voittanut ja anka-annoksesta kolmanneksi parhaat pisteet kerännyt Henri Kotkavuori kilpailun ykköseksi. Voittaja sai kiriapua omalta työmaalta, sillä finalisteista myös Teppo Säkinen ja **Matti Vesikkala** ovat Savoy'n palveluksessa. Kolmikko kertoi harjoittelensa yhdessä.

## TAKATUKALLE KYIYÄ

Vuoden Kokki palkittiin 6 000 euron rahapalkinnolla. Toiseksi sijoittunut palkittiin 3 000 eurolla ja kolmanneksi tullut 1 000 eurolla. Rahapalkinnot Vuoden Kokki -kilpailuun lahjoitti Suomen Messusäätiö. Keittiötyöskentelyssä parasta ammattitaitoa osoitti Toni Toivanen. Hän sai palkinnoksi Metoksen lahjoittaman sirkulaattorin.

Kilpailun voittanut Henri Kotkavuori joutui palkintojenjakohuhlassa todistamaan, että on sanojensa mittainen mies.

- Lupasin, että jos voitto tulee, niin takatukka lähtee.

Hiustenleikkuussa avustaneet kilpakumppanit näyttivät, että kokkiveitsen lisäksi he hallitsevat myös saksien käytön. Poninhäntä lähti tyylikkäästi kahdella klipsautuksella.

Vuoden Kokki -kilpailun järjestäjänä toimii suomalaista ruokaosaamista edistävä Gastronomie Finlande -säätiö. Säätiö myös tukee gastronomisia opintoja ja tutkimusta sekä suomalaisten osallistumista kansainvälisiin kokkikilpailuihin.

Finaaliin osallistuivat:

- Henri Kotkavuori, (Ravintola Savoy, Helsinki)
- Erik Mansikka (Ravintola Pinella, Turku)
- Petri Niilola (Ravintola K17, Helsinki)
- Teppo Säkinen (Ravintola Savoy, Helsinki)
- Toni Toivanen (Ravintola Chez Dominique, Helsinki)
- Matti Vesikkala (Ravintola Savoy, Helsinki)

Finaalin tuomareina toimivat:

- Pekka Terävä (päätuomari)
- Magnus Ek (Ruotsi)
- Björn Frantzen (Ruotsi)
- Paul Svensson (Ruotsi)
- Antonin Bonnet (Ranska)
- Mika Palonen
- Henry Tikkanen
- Ulla Liukkonen
- Marko Palovaara
- Vesa Parviainen
- Jarmo Vähä-Savo



Kilpailun pronssipaikan vienyt Teppo Säkinen onnistui parhaiten anka-annoksen valmistamisessa. Pakollisina raaka-aineina olivat kahden kokonaisen linnun lisäksi muun muassa ankan kiviپیرا ja maksa sekä mustajuuri.

Juho Mäyry

## Pohjoismaat loistivat Bocuse d'Or – kilpailussa Ranskan Lyonissa

Tammikuun lopussa kokoontuivat sen hetken treenatuimmat keittiömestarit sekä kymmenen täyttä hallia näytteilleasettajia Ranskan Lyoniin Bocuse d'Or -keittiömestarikilpailuun ja Sirha 2011 -ammattikeittiömessuille. Mestarit hikoilivat omissa looiseissaan pitkiä päiviä, jonka jälkeen 12 hengen tuomaristo arvosteli luomukset. Ensimmäisen kilpailupäivän jälkeen huhut kertoivat, että Suomen edustaja **Matti Jämsen** oli onnistunut hyvin, joten ilmassa oli asiaankuuluvaa odottavaa jännitystä.

Toisena kilpailupäivänä vuorossa olivat seuraavat 12 kilpailijaa, joiden joukossa olivat myös suurimmat ennakkosuosikit. Illalla julkistettiin sitten tulokset ja Suomen **Matti Jämsen** komeili upeasti sijalla viisi.

Kokonaisuudessaan pohjoismaat putsasivat pöydän vallaten kaikki kärkisijat. Mikäpä olisi-kaan parempi viesti pohjoismaisen kulinariisten osaaminen korkeasta tasosta. Viimeistään nyt se on totta, täällä ja todistettu. Meillä on nyt oiva tilaisuus hyödyntää menestyksemme myötä tullutta mainetta ja julkisuutta jatkamalla uutterasti sitä työtä, jota jo olemme tehneet, jotta pohjoismainen ja suomalainen keittiöosaaminen pysyvät ihmisten miellissä ja huulilla.

Lyonin Sirha-messuilla noin 2200 näytteil-



leasettajaa esitteli noin 160 000 messuvieraalle ruoka-aineita, ammattikeittiölaitteita ja -kalusteita sekä muita alan tarvikkeita. Varsinaisia laite- uutuuksia oli vähän, mutta ammattikeittiölaitteiden tekninen kehitys on jatkunut vauhdikkaana. Yksi mielenkiintoisimpia uutuuksia oli ”pyörivä pizzauuni”. Pyörivällä arinalla saadaan pizzan paistoon lisää näyttävyyttä ja arinan hyödynnettyyys paranee. Toinen mielenkiintoinen uutuus oli ruoankuljetusvaunujen uusi sukupolvi, jossa

kaksi vaunutyyppeä on yhdistetty.

Kokonaisuutena voidaan todeta, että kosketusnäytöt yleistyvät myös ammattikeittiölaitteissa ja uusien tekniikka helpottaa ja auttaa monissa keittiön perustoiminnoissa. Lisäksi kaikkein älykkäimmät laiteratkaisut varmistavat tasalaatuisuutta ja pienentävät valmistushävikin minimiin. Teknisten ominaisuuksien hyödyntämisessä ruokatuotannossa auttavat osaavat kouluttajat ja keittiömestarit. Tekniikka tulee keittiöön – oletko valmis?

*Arto Palsio*

## Kaikkien aikojen vadit esillä

Vuoden Kokki -kilpailun yleisö sai ihailta taidokkaiden kilpailusuoritusten lisäksi näyttäviä tarjoiluvateja, joita ei ihan joka paikassa tule vastaan. Bocuse d'Or 2011 -kilpailussa Suomea edustanut **Matti Jämsen** toi näyttille kilpailussa käyttämänsä



kaksi vatiä, jotka ovat herättäneet monenlaisia tunteita aina ihastuksesta kilpakumppaneiden esittämään aitoon kateuteen.

Hiotusta ruostumattomasta teräksestä, sterling-hopeasta, alumiinista ja synteettisistä jalokivistä syntynyt kokonaisuus herätti kokkien MM-kisoissa ansaittua huomiota. Etukäteen epäiltiin, että vadeissa olisi jopa protestin paikka. Ne täytivät kuitenkin sääntöjen määräämät vaatimukset ja mahtuivat 90 senttimetrin mittasäännön rajoihin, kun sivuilla oleva kantokahvat käännettiin sisään.

**Pekka Paikkarin** suunnitteleminen vatiien teema on ammennettu vanhasta tivolimaailmasta. Kala-annokset tarjottiin vuoristoradasta ja liha seikkaili maailmanpyörässä. Nimet ”Karitsa ihmemaassa” ja ”Merikrotti huvipuistossa” kertoivat, että nyt oltiin luomassa uutta sopivasti pilke silmäkulmassa.

– Annosten esillepano oli tietysti aivan ykkösasia, mutta kilpailusta puhuttaessa ei voi unohtaa käytettävyyttä. Annosten nostoon on todella vähän aikaa ja kaikki täytyy kellottaa harjoituksissa sekunnilleen. Meidän ajoitus onnistui erinomaisesti ja siinä yhtenä tärkeänä tekijänä

olivat toimivat muotit. Esimerkiksi kala-annokset kasattiin metallilevyille, jotka sijoitettiin GN-mittoitetun puumuotin päälle. Näin komponentit saatiin nopeasti uunista vadiille, **Matti Jämsen** kertasi.

Vadeissa on paljon nerokkaita ratkaisuja, joilla hallitaan ruoan lämpötilaa. Vanha perimätietohan kertoo, että kokkikisojen tuomarit joutuvat usein maistelemaan jäähtyneitä annoksia. **Matti Jämsen** ei jättänyt mitään sattuman varaan. Vadit varustettiin vastuksilla, joiden avulla lämpötilaa voitiin säätää puolen asteen tarkkuudella. Karitsa saavutti lopullisen kypsyyssasteensa vasta lämpölevyn päällä.

Vatien kokonaisvaltaiseen elämykseen kuului myös Esa Helasvuon tähän teemaan säveltämä musiikki ja pyörivillä osilla saatu liike. Pelkällä hifistelyllä Bocuse d'Or -kilpailussa ei kuitenkaan pärjätä. 60 pisteestä 20 määrätty annosten ulkoasun mukaan ja loput 40 pistettä mausta. **Matti Jämsen**in saavuttama viides sija 24 osanottajan joukossa sivuaa historian parasta suomalaissijoitusta, jonka kokkasi Michael Björklund vuonna 1999.

*Juho Mäyry*



## Metos VarioCooking Center®

# Valitse tuote, määrittele lopputulokset – siinä kaikki!



Tervetuloa Keravan  
Metos Centeriin  
tutustumaan uuteen  
kypsennysteknologiaan.



**Metos VarioCooking Center® on kaikkea tätä:**

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

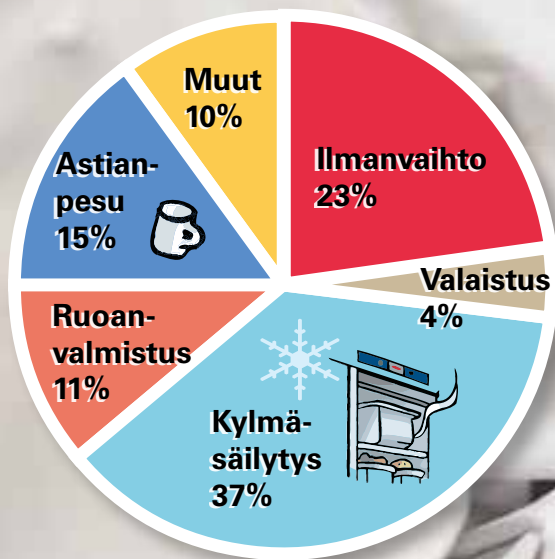
Metos VarioCooking Center® mullistaa käsityksesi kontaktikypsennyksestä ja keittölaitteiden monipuolisuudesta. Laitteen älykkään ohjausjärjestelmän ansiosta voit valmistaa vaativia tuotteita helpommin kuin koskaan ennen. Valitset vain tuotteen ja määrittelet lopputuloksen – Metos VarioCooking Center®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

### Metos Center

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4360

[www.metos.com](http://www.metos.com)



Maku-ravintolan laitteiden energian- ja vedenkulutusta voidaan tarkkailla reaaliaikaisesti tietokoneen avulla.



## Metos Centerissä tutkittiin: Lisää tietoa keittiön energian- ja vedenkulutuksesta

**M**etos Centerin yhteydessä toimiva Maku-henkilöstöravintola muutettiin vuonna 2009 energiantehokkuuslaboratorioksi varustamalla kaikki laitteet energiankulutusmittarein. Järjestelmää täydennettiin viime vuonna lisäämällä siihen laitekohtainen, reaaliaikainen vedenkulutuksen mittausjärjestelmä. Syksyllä projekti saavutti jälleen yhden merkki-paalun, kun yhdeltä tutkimusviikolta selvitettiin keittiön kaikki energiavirrat ja päästiin näin kiinni kokonaisvaltaisiin kehitysmahdollisuuksiin.

Schneider Electric Oy:n Buildings -yksikön kanssa toteutetun tutkimuksen lähtökohtana oli selvittää keittiön energiatase, jota varten tutkittiin keittiön energiavirrat viikon aikana. Ilmanvaihtojärjestelmään asetettiin anturit, joiden avulla selvitettiin miten ilmanvaihdon teho vastasi sen todellista tarvetta.

Mittausviikolla kaikki ruoanvalmistuserät punnittiin ja kirjattiin ylös niiden valmistamiseen kulunut energia. Veden osalta mitattiin laitekohtaiset kylmän- ja lämpimänveden kulutukset sekä laskettiin viemäriverkon kautta poistuneeseen veteen sitoutuneen energian määrä. Mittausvarustukseen kuuluivat muun muassa savukone ja lämpökamera sekä lukematon määrä erilaisia virtausantureita ja lämpötilaloggereita.

Tutkimustulos osoitti, että Maku-keittiön nyky-aikainen laitteistus vastasi hyvin käyttötarvetta, ja että keittiötä käytettiin energiatehokkaasti. Suurin säästö olisi saavutettavissa vaihtamalla nelipaikkainen liesi induktiomalliin. Kylmätilat osoittautuivat selvästi ylimitoitetuiksi varsinaista henkilöstöravintolakäyttöä varten. Tämä näkyi kylmälaitteiden kulutuksen suhteellisen suurena osuutena verrattuna muista keittiöistä kerättyihin tuloksiin.

Maku-ravintolalla on kuitenkin paljon muitakin tehtäviä kuin toimia perinteisessä lounaskäytössä, joten suuret kylmätilat olivat perusteltuja. Kylmälaitteiden osuus olisi ollut vielä merkittävämpi ilman vuotta aikaisemmin tehtyjä laiteinvestointeja. Kulutus putosi oleellisesti, kun keittiön neljä vanhinta jää- ja pakastekaappia vaihdettiin uusiin energiatehokkaampiin malleihin.

### RUOANVALMISTUKSESSA PIENET EROT

Eräänlaisena yllätyksenä tutkijoille tuli se, että päivittäinen ruokalista vaikutti vain marginaalisesti koko keittiön sähköenergiankulutukseen. Tutkimusviikon lounaslistat oli laadittu tarkoituksella siten, että laitteiden käyttö eri päivinä oli oleellisesti erilaista. Tällä vaihtelulla ei kuitenkaan ollut oleellista eroa annoskohtaiseen energiankulutukseen. Yhtenä

johtopäätöksenä oli se, että laitteiden kapasiteettia pystyttiin hyödyntämään hyvin, eivätkä vajaatyytökset syöneet energiatehokkuutta.

Tutkimuksessa selvisi, että valaistus muodosti noin neljä prosenttia sähköenergian kokonaiskulutuksesta. Vanha totuus siitä, että valoja räpsytellessä ei saada keittiön budjettia kuntoon, piti siis tietyllä tavalla paikkansa. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että valaistus tulisi jättää huomioimatta. Varsinkin vanhemmissa rakennuksissa valaistuksen uusimisella voidaan saavuttaa huomattavia säästöjä ja samalla kehittää viihtyisyyttä ja työergonomiaa.

Tutkimuksessa ollut ryhmä ”muu kulutus” muodostui pääasiassa jakelulaitteista. Näiden kulutusta oli aikaisemmin saatu pienettyä suhteuttamalla laitteiden käyttäjät ja säädöt todellista tarvetta vastaaviksi.

### SÄÄSTÖJÄ TARPEENMUKAISELLA ILMANVAIHDOLLA

Keittiön suurimmaksi kehityskohteeksi paljastui ilmanvaihto, joka edusti tutkimushetkellä noin kymmenen vuotta vanhaa tekniikkaa. Ilmanvaihdon osuus keittiön kulutuksesta oli lähes neljäsosa. Huomioitavaa oli, että ilmanvaihtotekniikka ei reagoinut keittiöstä vapautuviin lämpövirtoihin.

Keittiön sisäilma pysyi hyvällä tasolla, mutta ilmanvaihtokoneisto kävi käytännössä samalla teholla sekä aamun ensimmäisinä tunteina kuin keittiön kuormituksen ollessa suurimmillaan. Osa tästä hukkaenergiasta saatiin talteen ilmanvaihdon lämmöntalteenoton kautta, mutta kehitystarve oli silti huomattava.

Laitteiden vedenkulutusta tarkkailemalla selvitettiin mahdollisuudet saada energia talteen poistovedestä. Virtausanturit ja lämpömittarit osoittivat mahdolliset hyödyt marginaalisiksi. Suurin yksittäinen vettä kuluttava laite oli tunneliastianpesukone. Nykyaikaisen tekniikan ansiosta vedenkulutus oli erittäin pientä ja kun veden vapautuminen tapahtui hetkittäin, ei lämmöntalteenottojärjestelmällä saada merkittäviä säästöjä aikaan.

Tutkimus vahvisti sitä käsitystä, että laitteiden oikea käyttö on yksi ratkaiseva tekijä keittiön energiatehokkuudessa. Viikon verran erilaisia antureita, kaapeleita ja insinöörejä väistellyttä Maku-ravintolan henkilökuntaa hymyilytti laskelmien perusteellisuus. Loppuraportin mukaan kokki voi vaikuttaa keittiön energiavirtoihin paitsi omalla työsuorituksellaan niin myös läsnäolollaan. Energiatase laskettaessa nimittäin huomioitiin myös ihmisten tuoma lämpöenergia, joka on 150 W.

# Metos Center

## *Kevään koulutukset*

**K**eravalla sijaitseva Metos Center on näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Kevät on kiireistä aikaa suosituille käyttökoulutuksille sekä erilaisille teemapäiville. Näistä tilaisuuksista saat lisätietoa Metos Uutiset -lehden, nettisivun [www-metos.com](http://www-metos.com) sekä erillisten kutsujen välityksellä.

Metos Centerin käyttökoulutuksissa paneudutaan syvällisesti laitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Kevään uuden kurssin aihe on ruoan kuljettaminen.

Opetus tapahtuu pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paik-

kasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Metoksen asiakkaille maksuttomia. Voit ilmoittautua täyttämällä lomakkeen osoitteessa [www-metos.com/ilmoittautumiset](http://www-metos.com/ilmoittautumiset) tai lähettämällä yhteystietosi sähköpostilla osoitteeseen [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com). Näytellyemäntämme **Pia Sundholm-Talluksen** tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme

huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoitettava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

Metos Centerin osoite on Ahjonkaarre, 04220 Kerava. Ajo-ohjeet löydät kotisivuiltamme [www-metos.com](http://www-metos.com). Metos Center on auki arkisin kello 8.00 – 16.00. Olet lämpimästi tervetullut milloin vain. Ilmoittamalla vierailustasi etukäteen osaamme varata parhaat asiantuntijat käyttöösi.

### Käyttökoulutusten ohjelma ja aikataulu:

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

Tiistai 29.3.2011	Käyttökoulutus Metos SelfCooking Center
Tiistai 19.4.2011	Käyttökoulutus Sekoittavan padan käyttö
Tiistai 3.5.2011	Ruoankuljetus



## Seminaaripäivä kokosi ammattilaiset suurin joukoin Metos Centeriin



Ruokapalveluohjaaja Päivi Virolainen kertoo täydelle salille, kuinka cook-chill-menetelmällä toteutetaan dieettiruokien tuotanto.

**M**etos Center kokosi jälleen suuren joukon ruokapalveluammattilaisia ja -päättäjiä yhteiseen tapaamiseen keskustelemaan ajankohtaisista aiheista sekä kehittämään yhdessä ammattimaisia ruokapalvelujen tuotanto- ja kuljetusratkaisut. Seminaarin aiheena oli ”Yksilöllisten ruokapalvelujen tuotanto- ja kuljetusratkaisut”. Ohjelmassa ilmoitetut lukuisat case-esimerkit asiakkaiden kertomana olivat houkutelleet paikalle lähes satapäisen yleisön. Asiantuntevat ja käytännönläheiset esitykset virittivät runsaan keskustelun myös seminaaripäivän päättäneeseen paneelikeskusteluun.

Päivän aluksi taustoitettiin ammattikeittiön toimintaympäristöä ja tulevia haasteita. Sen jälkeen kuultiin miten cook-chill- ja kylmävalmistustuotantomenetelmät pystyvät vastaamaan näihin haasteisiin.

Seuraavaksi kuultiin miten ikääntyneiden ruokapalveluja tuotetaan tehokkaasti ja asiakaslähtöisesti vähentäen tarvittavan astiahuollon määrää ja kuljetuksia sekä tarjoamalla asiakaslähtöistä joustavuutta ateria-aikoihin. Yleisö kuuli myös kuinka käytännössä voidaan toteuttaa dieettiruokien tuotanto cook-chill-menetelmällä.

Tärkeään ympäristöteemaan paneuduttiin syvälisemmin pikajähdyttävää kombipataa koskevassa esityksessä. Patajäähdytys jäävedellä takaa nopean jäähdytyksen ilman ylimääräisiä työvaiheita. Kun prosessista vapautuva lämpö otetaan talteen se parantaa oleellisesti ruoanvalmistuksen energiatehokkuutta.

Päivä todisti jälleen kerran, että yhdessä tekeminen on hedelmällistä. Monilla ammattikeittiöillä on samansuuntaisia haasteita ja jo toteutetuista ratkaisuista kuuleminen auttaa oman toiminnan tulevaisuuden suunnittelussa. Palautteisissa kehuttiin esiintyjä ja aiheita sekä kiiteltiin ystävällisestä ilmapiiristä ja luentojen aidoista kokemuksista. Lähes kaikki esitykset olivat asiakkaidemme pitämiä, mikä osoittaa, että osamista on ja sitä ollaan valmiita myös jakamaan. Selvää tarvetta vastaavanlaisten tilaisuuksien järjestämiselle myös jatkossa tuntuu siis olevan. Metos auttaa ammattikeittiöitä menestymään. Siihen kuuluu oleellisena osana osaaminen, sen jakaminen sekä yhdessä tekeminen.

*Juha Jokinen*

## Nimityksiä

**Mervi Kankainen** on nimetty Metos Centerin Maku-henkilöstöravintolan kokiksi. Aikaisemmin hän on työskennellyt mm. Scandic Järvenpäässä ja Hirvihaaran kartanossa Mäntsälässä.





### TIRRIPAISTI 35 ANNOSTA

Tässä reseptissä tehdään muunneltu tirripaisti, ei siis ihan perinteistä, joka on tehty pelkästään siiankylki-siivusta. Kun käytät myös kassleria niin paistista tulee huomattavasti vähärasvaisempi.

SIANKYLKIVIIPALETTA	2 KG
KASSLERIA	2 KG
SIPULIA	5 KPL
MAUSTEPIPPURIA	20 KPL
MUSTAPIPPURIA	20 KPL
SUOLAA	3 TL
VETTÄ	2-3 LTR

Leikkaa siiankylki- viipaleet noin 4-5 cm paloihin. Halkaise kassleripituussuunnassa, leikkaa syiden

poikki noin 1 cm viipaleiksi. Leikkaa sipuli neljään osaan ja viipaloi lohkot.

Paista siiankylki- viipaleet Metos VarioCooking Centerissä prosessilla ”pannulla paistettavat, höystä”, väri ¾. Kun viipaleet ovat kauniin ruskeat, lisää kassleri- viipaleet ja jatka paistamista, kunnes myös kassleri- viipaleet ovat kauniin ruskeat. Kaada joukkoon sipuliviipaleet ja jatka paistamista vielä hetki.

Hetken päästä Metos VarioCooking Center kysyy sinulta onko kuullotus valmis? Jos olet tyytyväinen ruskistukseen, kiittää kysymys painamalla painiketta ”kuullotus valmis?” Laite ohjaa sinua ja pyytää sinua lisäämään nestettä. Lisää

haluamasi nestemäärä hyödyntäen automaattista vedentäyttöä, joka mittaa haluamasi määrän. Aseta sitten haluttu kypsennysaika, esimerkiksi 32 minuuttia. Laite kysyy sinulta haluatko käyttää painetoimintaa. Valitse ”kyllä”, sulje kansi ja lukitse.

Kun säädetty aika on kulunut umpeen, VarioCooking Center ilmoittaa, että täysin lisäaineeton tirri- paisti on valmis.

Tarjoile vaikka oheisella reseptillä valmistetut säräjuurekset. Oluen ystäville voin suositella mainion variaation: lisää tirri- paistiin omenalohkoja ja rosmariinia.

### OMASSA NESTEESSÄ KYPSENNETYT SÄRÄJUUREKSET

Kuinka kypsennetään mahdollisimman maukkaat juurekset?

Tavalliset menetelmät

Kun kypsennät juureksia perinteisesti vedessä keittämällä, juurekset vettyvät ja menettävät ravintoaineita ja makua. Painekeittokaappi-

pissa tai yhdistelmä- uunin höyry- kypsennyksessä tulos on parempi. Mikäli yhdistelmä- uunissa käytetään kuivaa lämpöä (kiertoilma), tulos voi olla liian kuiva.

Metos VarioCooking Centerillä saat todella hyvän lopputuloksen toimimalla seuraavasti: kypsennä juurekset ilman nestelisyystä prosessilla ”juurekset, keittäminen vedessä”, mutta lisäämättä vettä, ilman kypsennyskorja, aseta ajaksi 17 minuuttia ja valitse VarioCooking Centerin kysyessä ”painekypsennys kyllä”. Sulje kansi ja lukitse se painiketta painamalla.

Kun kypsennät edellä kuvatulla tavalla, niin saat erittäin maukkaita, omassa kosteudessaan painekypsennettyjä juureksia. Juurekset hiikoilevat lämmössä juuri sopivan vähän, jotta kypsyvät ja muodostuu pieni paine. Maku tiivistyy eikä liukene niin kuin tavallisessa keittämisessä. Tuote ei myöskään tartu pohjaan, koska lämpötilanhallinta on erittäin tarkasti prosessiohjattu.

Onnistuaksesi hyvin juurestäytökseen pitää olla vähintään ¼ kyp-



sennystilasta. Voit tietenkin lisätä yrttejä sekä muita haluamiasi mausteita. Tilkalla mieliöljyäsi saat juureksiin hyvän kiillon.

Toinen vaihtoehto on käyttää Metos VarioCooking Centerin käsin ohjattua kypsennystoimintoa. Valitse tällöin ”vedessä keittäminen”, Vario boost, teho 1/6 ja ajaksi 17 minuuttia. Sulje kansi ja lukitse se painonäppäimellä. Kun tuote on valmis, laite ilmoittaa sinulle siitä äänimerkillä.

### PROVENO-PADASSA TEHTY MARENKI

Jäähdyttävässä Metos Proveno -padassa voi tehdä paljon muutakin kuin kypsentää ruokaa. Sillä on helppo tehdä mm. erilaisia jälkiruokia. Esimerkiksi marengin valmistaminen käy vaivattomasti, jos sinulla on jäähdyttävä Metos Proveno -pata.

### YKSINKERTAINEN MARENKI

Käytä sekoitintyökalussa vispausritilää ja kaapimia. Tarkista, että pata sekä sekoitintyökalu tarvikkeineen

ovat ehdottoman puhtaita ja kuivia. Jos valkuaiset ovat vaikeasti vaahdotuvia, voit käyttää vaahdotusvaiheessa hyppysellisen suolaa.

Vatkaa kananmunavalkuaiset käyttäen sekoittimen manuaalitoimintoa 140 kierr./min.

Kun valkuaiset alkavat kunnolla vaahdota, lisää sokeria varovasti (50g sokeria / valkuainen. Tässä valmistuksessa käytin 140 valkuaista ja 7 kg sokeria.

### SVEITSILÄINEN MARENKI

Käytä sekoitintyökalussa vispausritilää ja kaapimia. Tarkista että pata sekä sekoitintyökalu tarvikkeineen ovat ehdottoman puhtaita ja kuivia.

Käytä 50g sokeria tai tomusokeria / valkuainen.

Kaada valkuaiset sekä sokeri pataan. Sekoita ainekset sekoitinnopeudella 30 kierr./min. ja automaattisella suunnanvaihdolla. Aseta lämpötilaksi 60 astetta. Kun massa on saavuttanut asetetun lämpötilan, kytke jäähdytystoiminto päälle ja aseta lämpötilaksi 15



astetta. Vatkaa massa vaahdoksi käyttäen nopeutta 140 kierr./min., kunnes marenki on kylmä.

Pursota marenki Metos Qantium -leivontapellille haluttuun malliin tai muotoon.

Kypsennä marenki Metos Self Cooking Center -kypsennyskeskuksessa asetuksilla kuiva lämpö (kiertoilma), kosteus 0%, lämpötila +120 °C, puhallinnopeus 0-1, aika noin 1-2 h riippuen marengin pak-suudesta.

Jäähdyttävällä Metos Proveno -padalla voit helposti tehdä keltuaisista Zabaione-kastikkeen marenkin kumppaniksi. Jos lisäät kastikkeeseen, liivatetta, likööriä ja

appelsiininpalasia, saat kastikkeesta oivan täyten vaikkapa suklaamarenkikakkuun.

Zabaione-reseptin löydät Metos Provenon keittokirjan sivulta 52.



Paavo Lintunen  
Metos Centerin keittiöpäällikkö

# Tarjouksia



Lea Eriksson 0204 39 4616  
Pia Lindén 0204 39 4421  
Arja Söderholm 0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa toukokuun 2011 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

## KAHVINKEITIN METOS M100 JA LÄMPÖLEVY

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	390
M 21 lämpölevy	4157160		205x200x75	230V 1~ 0,07 kW 6A	99

390,- €

-20%



Kahvinkeitin M100

## TERMOSKANNUT

Metos	Koodi	alv 0%
Viputermos 2,2 l	4126575	75
Termos hanalla 2,4 l	4157318	145



75,- €

-25%

Viputermos



145,- €

-26%

Hanallinen termos 2,4 l sisältää varamittalasin sekä lasinpesuharjan

995,- €

-27%



CB316A

## JÄÄPALAKONE CB 316A

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkäitä jääntuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkovuoraus on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä. Koneiden kylmäaine on R404 ja vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduttimessa 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	995

\* jääpalan koko 7 g

99,- €

-26%



Lämpölevy M21



395,- €

-31%

## METOS MENUMASTER MLD

MLD510D-uunissa on sisävalo, lasiovi sekä helppokäyttöinen, valaistu säätöpyörä 10 sekunnista 10 minuuttiin. MLD510D-uunin vuoraus on ruostumatonta terästä. Uunikammion tilavuus on 34 litraa, GN 1/2-200.

Metos	Koodi	Mikroaaltoteho	Kammio mm	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
MLD510D	4133300	1000 W 5 tehoaluetta	369x400x221	560x483x344	230V 1~ 1,5 kW 10A	395

Metos MenuMaster MLD510D

# Tarjouksia

## METOS KARHU -YLEISKONEET

Voimakas, vääntävä moottori ja tukeva rakenne ovat tehneet Metos Karhu -yleiskoneista keittiöapulaisia, jotka kestävät ja jaksavat vuodesta toiseen. Karhu sekoittaa, vaivaa ja vispaa tarkasti ja huolellisesti kulhon reunoja myöten. Vahvoissa Karhu -yleiskoneissa on nostojärjestelmä, joka kiinnittää kulhon automaattisesti oikeaan asentoon. Käyttöpainikkeet ja säätimet ovat kaikki ergonomisesti esillä. Kaavin on RN10-mallissa vakiona. 4 ohjelmappainiketta omien sekoitusohjelmien tallentamiseen ja 4 esiohjelmoitua nopeusnäppäintä tai portaattomasti säädettävä nopeus. Elektroninen ajastin aina 60 minuuttiin asti.

**Vakiovarustus:** A-työvälineet (kulho, vispilä, mela, koukku), kaavin, kiinteä RST-turvasuojus, hätä-seis-painike.

Karhu 10 litraa pöytämalli	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RN10 VL-2	4143614	369x592x639	230V 1~ 0,7 kW 10A	1995



RN10 VL-2 pöytämalli

## METOS MUSTALAATIKKO JA VÄLIKANSI KYLMÄMATOLLA



Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:

- Iskunkestävä, soveltuu konepesuun
- Helppo käsitellä, kevyt ja pinoutuva
- Lämmönsietoalue -40°C ... +110°C

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

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0%
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	69
GN1/1-välikansi ja kylmämatto -23°C	4170029 + 4170030			3,9 kg	55

## METOS MASTER LUX60EL -ASTIANPESUKONE

Metos Master Lux 60EL on vaativan käyttäjän elektroninen pöydänaluskone. Koneessa on omavalvontaa helpottava diagnoositoiminto, joka valvoo toimintaa ja ilmoittaa virheistä. Loppuhuuhtelun lämpötila varmistetaan thermostat -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 saatalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen.

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 PS CW	4246031	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A	2090
Jalusta MM	4158871	590x535x500			199



Metos Master Lux 60EL

## Noutomyymälän realisointitarjous - huippukokkien korkkaama kylmäkaappi

Metoksen Keravan Noutomyymälässä on realisoitavana pieni erä Vuoden Kokki -kilpailuissa käytettyjä jää- ja pakasteakaappeja. Kaapit ovat teknikaltaan uudenveroisia. Nopeimmilla on nyt ainutlaatuinen tilaisuus hankkia Suomen parhaiden kokkien sisäänajama kylmäkaluste todella edullisesti. Näitä ei riitä kaikille!



**1 380,- €**

**1 580,- €**

### JÄÄKAAPPI METOS START S50R TN / E

- ulkomitat 600 x 700 x 2080mm
- tilavuus 390 litraa
- säilytyslämpötila: 0°C...+10°C
- kaapin sijoituspaikan lämpötila +15°C... +43°C
- hermeettinen, ilmalauhdutteen kylmäkoneisto kaapin yläosassa
- 4 kpl 430\*530 mm muovipinnoitettua ritilähyllyä
- Huom., tässä mallissa ei ole sisävaloa

**HINTA 1 380,- (ALV 0%)**

Alennus uuden hinnasta 42 %

### PAKASTEKAAPPI METOS START S50R BT / E

- ulkomitat 600 x 700 x 2080mm
- tilavuus 390 litraa
- säilytyslämpötila: -18°C...-22°C
- kaapin sijoituspaikan lämpötila +15°C... +43°C
- hermeettinen, ilmalauhdutteen kylmäkoneisto kaapin yläosassa
- 4 kpl 430\*530 mm muovipinnoitettua ritilähyllyä
- Huom., tässä mallissa ei ole sisävaloa

**HINTA 1 580,- (ALV 0%)**

Alennus uuden hinnasta 40 %

### NOUTOMYYMÄLÄSTÄ VOIT TEHDÄ LÖYTÖJÄ

Metoksen Keravan toimipisteen yhteydessä toimiva Noutomyymälä palvelee pientarvikkeiden ja varaosien noutopisteenä. Noutomyymälän yhteydessä toimivan realisointipisteen kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Realisointivalikoimassa on myös muutamia pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkain tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat teknikaltaan uuden veroisia.

Pääset tutustumaan päivittäin vaihtuvaan valikoimaan netissä osoitteessa [www.metos.com](http://www.metos.com). Tuotteet löydät sivulta otsikon Realisointivarasto alta. Noutomyymälä on auki arkisin 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Yhteystiedot: Metos Noutomyymälä, Ahjonkaarre, 04220 KERAVA

Ajo-ohjeen voit tulostaa [www.metos.com](http://www.metos.com)

Erkki Kaipainen, puhelin: 0204 39 4353

Sähköposti: [etunimi.sukunimi@metos.com](mailto:etunimi.sukunimi@metos.com)

# 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
- Lähetan palautetta

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

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

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

Vastaanottaja  
maksaa  
postimaksun

Metos Oy Ab  
Tunnus: 5002073  
04003 VASTAUSLÄHETYS

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

## www.metos.com



Tuotteet ja hinnat löytyvät kotisivuiltamme [www.metos.com/tuotteet](http://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](http://www.metos.com) painikkeen "Testaa tietosi" alta. Kaikki vuoden 2011 aikana pelin hyväksytyin arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto -teräsvati.



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

**metos**  
kitchen intelligence®



## Tervetuloa Metos Centeriin

Metos Center on ammattikeittiöalan Euroopan laajin myyntityttö ja koulutuskeskus. Tarjoamme sinulle parhaan osaamisen ja kaikki ratkaisut saman katon alta. Metos Centerissä on aina esillä viimeisimmät laitteet ja ratkaisut ammattikeittiöihin. Täältä tavoitat asiantuntijat keittiösuunnittelusta keittiömestareihin ja kouluttajiimme.

Näyttelyemäntämme toimii yhteyshenkilönäsi Metos Centerissä. Hänet tavoitat sähköpostitse [metos.center@metos.com](mailto:metos.center@metos.com) ja puhelimitse 0204 39 4341. Ilmoittaessasi etukäteen tulostasi osaamme varata oikeat asiantuntijat käyttöösi. Tervetuloa.

### UUTTA

Patentoitu, jäähdyttävällä sekoitintyökalulla varustettu Metos Proveno Chill Pro -kombipata on nyt kokeiltavissa. Tule kokeittioomme testaamaan miten helppoa ja nopeaa pataruokien jäähdyttäminen voi olla.

*Metos  
ympäristö-  
ystävällisempi  
valinta*

