

metos

UUTIS ET

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

1/2016

Kierroksella keittiöissä

Helsinki Airport
Kylpylähotelli Rauhalampi
Ravintola Ofelia, Tornio
Oulun yliopistollinen sairaala
Ravintola Kaarre, Kuopio
Ravintola Elmstreet, Helsinki

24/7 Verkkokaupasta
ammattikeittiölaitteet

Reilut kevättarjoukset

Rahoitus- ja huoltoleasing

Parhaat laitteet heti käyttöön

gastro 
HELSINKI
16.-18.3.2016

VUODEN KOKKI
Gastro-messuilla
16.-18.3.2016





SIVU 18 KYLPYLÄHOTELLI RAUHALAHTI

METOS UUTISET NRO 1/2016
A LA CARTE



SIVU 3 HELSINKI AIRPORT



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

Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten päätoimittaja on Juha Jokinen. Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.com. 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.

3 HELSINKI AIRPORT KATTAÄ SUOMEN MAAILMALLE

Helsinki Airport on helposti saavutettavissa julkisilla kulkuvälineillä kehäradan varrella. Sinne voi poiketa jo hyvän ruoankin takia, sillä iso osa sen herkullisista kahviloista ja ravintoloista sijaitsee ennen turvatarkastusta. Ja turvatarkastuksen jälkeen on tarjolla valtava määrä maailmanluokan makuelämyksiä suomalaisittain.

16 UUTUUKSIA

Tuotevalikoimamme muuttuu ja kehittyy koko ajan. Tuomme aina tarjolle alan uutuudet, jotka näet Gastrossa tai Metos Centerissä Keravalla.

- Metos VarioCooking Center 2x25 1 -malli
- Churrasco Brasileiro -varrasgrillit
- Metos HotMix -savustin ja kuivuri
- Suuri Metos -patatarvikevaunu
- Metos Sushi -lasikoita
- Metos HI5 -monitoimilaite
- Metos Burlodge – uudet osastovaunut

19 KYLPYLÄHOTELLI RAUHALAHTI

Tanssiapaikkana Rauhalahdi on käsite, mutta tämän lisäksi se on yksi alueensa suosituimmista matkakohteista Puijon tornin ja järvilaivaristeilyjen ohessa. Luonto on täällä lähellä ja alueen väestön kasvu keskittyy Kuopion alueelle. Rauhalahden keittiö uusittiin pesuosastoa myöten.



20 METOS MARVEL -PAINKEITTOKAAPPI

Selkeä kosketusnäyttö toimintoinen ja kypsennysmittari tuovat perinteisen painekeittoakaapin tälle vuosituuhannelle.

22 RAVINTOLA OFELIA

Tornion keskeiselle paikalle avautui Ravintola Ofelia. Pankkitilat muuttuivat näyttäväksi ravintolasaliksi. Metoksen suunnittelupalvelu auttoi keittiön viimeistelyssä.

24 OULUN YLIOPISTOLLINEN SAIRAALA

Uudet ruoankuljetusvaunut ovat muuttaneet perusteellisesti keittiötoiminnan lisäksi kuljetuspalveluja ja potilasosastojen toimintaa. Vaunut ja telakointiasemat muodostavat keittiön ja osastojen välille toimivan kokonaisuuden, jonka ansiosta ruoka on asiakkaalla entistä laadukkaampana.

27 METOS HUOLTO

Monta hyvää syytä valita Metos-huolto. Aina paikallinen ja helposti tavoitettavissa. Huollon vastauspalvelu 24/7.

28 COOK-CHILL OTTAA UUSIA ASKELEITA

Uudet julkisen sektorin keittiöt ovat lähes poikkeuksetta valinneet saneeraus- tai uudiskohteissa tuotantotavakseen cook-chill-menetelmän. Uusia oivalluksia ja käytäntöjä sovelletaan ahkerasti alalla.

30 HENKILÖSTÖRAVINTOLA KAARRE

Kuopion yliopistollisen Kaari-sairaalan uudesta henkilöstöravintolasta on tullut suosittu niin henkilöstön, asiakkaiden kuin ohikulkijoidenkin keskuudessa. Avarat ja valoisa tilat, runsas esillepano sekä hyvä ruoka runsaine vaihtoehtoineen tekevät tehtävänsä. Kahvilassa oman lisänsä antavat vielä itsetehdyt suolaiset ja makeat tuotteet.

Soseutusvarustus Metos-padoille valittiin Gastron Parhaaksi. Valinta -argumentit olivat: sosekeittojen valmistus nopeaa ja helppoa. Parempi työergonomia ja turvallisuus.



34 UUTUUKSIA

Melitta Cafina XT-4 kahviautomaatti
Metos Termia -kuljetusvaunu
Metos SelfCooking Center -ritilä
Metos ICE Teppanyaki -jäätaso
Metos Hot-Cold -allas
Metos DWASH-pöydänaluspesukone
Metos Futura HD -paistinpannu

36 RAVINTOLA ELMSTREET

Helsingin kaupungin rakennusviraston tyylikäs ja valoisa ravintolasali avautuu Elimäenkadulle kutsuen ohikulkijat nauttimaan myös keittiön runsaista ja maistuvista antimista.

40 LAITEKOULUTUS

Tässä sinulle vinkkejä, kun keittiösi laitekoulutus lähestyy. Näillä opeilla saat koulutuksesta kaiken irti ja voit viedä oppimasi keittiötyöhön parantamaan keittiösi kannattavuutta.

42 – 44 TARJOUKSET

Kolme sivua toistaan edullisempia ja houkuttelevampia laitetarjouksia. Keskity oleelliseen ja hanki huoltoleasingilla parasta ja huoletonta laiteteknologiaa keittiösi käyttöön.

48 TERVETULOA GASTRO HELSINKI -MESSUILLE

Tutustu ohjelmaan ja poimi tästä pääsylippusi.



gastro 
HELSENKI
16. - 18.3.2016

Helsinki Airport

The image shows a modern airport cafe with a long counter and glass display cases filled with pastries. The counter is illuminated from below, and there are crates of oranges underneath. A bar area is visible in the background with a menu board and a sign that says 'BISTRO TABLE SERVICE'. The ceiling has exposed pipes and modern lighting.

*kattaa Suomen
maailmalle ja
maailman Suomelle*



Nordic Kitchen Deli, Bar ja Bistro on suuri ravintola, joka palvelee non-Schengen-alueella. Näyttävä esillepano, runsas ja herkullinen tuotevalikoima sekä suuri avokeittiö luovat yhdessä asiakkaalle herkullisen lepopetken.



Bistrot sijaitsee saapumisaulassa ennen turvatarkastusta ja on näin avoin kaikille kävijöille.

Seuraavan kerran, kun tuskaillet asiakaskuntasi monimuotoisuutta, voit suhteuttaa haastettasi ajattelemalla kansainvälistä lentokenttää. Siellä asiakaskunnan muodostaa koko maailma: kymmenet kulttuurit, miljoonat mieltymykset ja makumaailmat, jotka tulisi hurmata pienessä hetkessä juuri oikeaan aikaan ja juuri oikeassa paikassa. Kuitenkin kaikki nämäkin asiakkaat, ihmiset, ovat hurmattavissa.

Helsinki Airportin jo joitakin vuosia jatkunut voimakas kasvu jatkuu yhtä voimakkaana myös seruaavat lähivuodet. Lähialueelle rakennetaan lisää hotellikapasiteettia ja terminaaleja laajennetaan. Kasvava matkustajamäärä tarvitsee luonnollisesti palveluja myös itse lentokentälle. Ennen kaikkea Aasiaan suuntautuva ja sieltä tuleva lentoliikenne on merkittävä osa kasvua. Hiljattain avattu kehärata toi vihdoin myös junayhteyden lentokentälle. Sen myötä lentoasemalle on entistä helpompaa tulla jopa ilman minkäänlaista ajatusta sen matkustaa sen pitemmälle.

Helsinki Airportin ruoka- ja juomapalveluista vastaavat pääosin kaksi suurta kansainvälistä yritystä HMS Host ja SSP Finland ovat molemmat kokeneita toimijoita, joilla on laaja-alainen kokemus matkustavien ihmisten syömiseen liittyvistä palveluista ympäri maailmaa. Se, mikä näyttyy meille tavallisille ruokapalvelubisneksen asiakaspalvelijoille yltiheterogeenisena ja jatkuvana asiakaskaoksena, on näille toimijoille

kutkuttavan kiehtovaa arkea. Yksi tulee Japanista, toinen Australiasta. Kolmas on työmatkalla ja neljäs on puolestaan lähdössä perheensä kanssa lomalle. Viides on seikkailija, joka on kolunnut kentän jos toisenkin. Kuudes matkustaa työksensä niin paljon, että lentokentät ovat hänelle melkein kuin toinen koti. Ja sitten on vielä se seitsemäs, jolle lentokenttä todellakin on toinen koti: Tuhannet ja taas tuhannet ihmiset ovat töissä lentokentällä! Heterogeenista listaa voisi jatkaa vielä vaikka kuinka paljon. Kansainvälisellä lentokentällä todellakin palvelee lähes koko ihmiskunnan kirjoja.

Lentokenttä on täynnä palvelujen markkinoinnin parista tuttuja niin sanottuja totuuden hetkiä – asiakas kohtaamisia. Ne voivat olla ihmisten kesken tai ihmisen ja erilaisten koneiden ja laitteiden välillä. Asiakaspalvelijoiden työpäivät täyttyvät hurmaavien ensivaikutelmien varmistamisista kerta toisensa jälkeen. Tekemistä ja asiakkaan huomioimista tulisi ohjata ajatus, että tuo ihminen ei ehkä enää koskaan uudelleen tule

eteeni, mutta poistuessaan näköpiiristäni mukanaan juuri tuottamani palvelukokemus, hän on kävelevä mainostaulumme. Stressaavaako? Aivan varmasti ainakin jossain määrin, joten työ ei varmasti sovi kaikille. ”Välillä on niin kiire, että sataprosenttinen työsuoritus ei yksinkertaisesti ole mitenkään mahdollista. Silti pitäisi aina muistaa vähintään tervehtiä jokaista asiakasta ja muistaa se hymy”, sanoo SSP Finlandin johtaja **Jussi Laakso**.

Helsinki Airportilla on erotettavissa ainakin kolme erilaista aluetta, joilla ruokapalveluja tarjotaan. Yksi on turvatarkastuksen ulkopuolinen alue, johon siis pääsevät kaikki, myös esimerkiksi kehäradan tuomat hengailijat, jotka eivät ole lentäen matkustamassa minnekään. Toinen alue on turvatarkastuksen jälkeen eli kaikille lentomatkustajille. Kolmas on Schengen-alueen ulkopuolelle suuntautuvien lähtöporttien alue. Tällä alueelle kulkee paljon juuri esimerkiksi aasialaisia matkailijoita.

Molempien palveluntarjoajien konseptikehi-



FÅGELI GRAB & GO sijaitsee ykkösterminaalissa.

tys tuottaa valmiita konsepteja pitkällä kokemuksella ja ammattitaidolla. Näitä istutetaan myös Helsinki Airportille. "Paikallinen markkinatuntemus on tarpeen, jotta kokonaisuudesta tulee toimiva", toteaa HMS Hostin food & beverage coordinator **Matti Pirinen**. "Suomessa ei pelkkä espressokone riitä, vaan on tarjottava myös suodatinkahvia. Niitä asiakkaita varten, jotka haluavat maistella suomalaista makumaailmaa, tarjolle laitetaan esimerkiksi poron ja lohien ympärille rakennettuja tuotteita, jatkaa **Matti Pirinen**.

"Paras keino selvittää, mitkä tuotteet myyvät, on luonnollisesti kokeilla. Tämä toimii meillä erinomaisesti. Joustavuus ja nopea reagoitukyky eli eräänlainen ketteryys, on tärkeä seikka pyrittäessä vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin", sanoo **Matti Pirinen**.

Metos Uutiset vietti päivän lentokentällä matkustamatta mihinkään. Seuraavassa esittelemme kuvin ja sanoin joitakin Helsinki Airportin kymmenistä ruoka- ja juomapalvelupisteistä.

BISTROT

Bistrot sijaitsee saapumisaulassa 2A. Sen palvelut ovat siis kaikkien käytettävissä. Knsainvälisen konseptin mukainen ruskeansävyinen sisustus on kotoisa ja lämminhenkinen. Asiakaspaikkojakin on noin 200, joten tilaa on reilusti. Istuimia ja pöytiä on monenlaisia alkaen pölkkyistä ja päätyen kuormalavoihin. Bistrotin vetonaula on

oma leipomo, joka sijaitsee ravintolan yhteydessä lasiseinien takana. Kaikki leivät, sämpylät ja pizzat on itse tehty vuosia vanhasta taikinajuuresta. Lopputulos on laadukas. Salaatin voi koota palvelupisteessä haluamistaan tuoreista komponenteista. Tuoreiden itse tehtyjen smoothien valikoima on runsas ja värikäs. Bistrotissa pizza ja pasta ovat keskeisessä asemassa, kertoo food & beverage coordinator **Matti Pirinen**. Suomalaisuutta on tuotu valikoimaan muun muassa lämminsavulohituotteiden avulla. Nämä ovatkin osoittautuneet erittäin suosituiksi.

Bistrotin asiakaskunta muodostuu lentokentällä pistäytyvistä, matkustajia vastaan tulevista sekä lentokentällä työskentelevistä henkilöistä. Tämä viimeksi mainittu työssäkäyvien ryhmä ei olekaan mikään aivan pieni, sillä henkilökortti on noin 25.000 henkilöllä. Bistrot on myös hyvä paikka kokoontua kentällä ennen siirtymistä turvatarkastukseen.

FÅGELI GRAB & GO

Fågeli grab & go sijaitsee terminaali 1:n päädyssä. Modernit ja houkuttelevat englanninkieliset mainoslauseet luovat sekä ilmettä että kehottavat pysähtymään. Loistavat sloganit, kuten "Eat well, travel often!", "But first coffee!", "First we eat, then we do everything!" ja "Admit it, you need a sandwich!" välittävät viestiä, että nyt on aika pysähtyä pikkupurtavalle. Näyttävissä vitriineissä on tarjolla smoothieta jäämurska-altaissa,

makeita herkkuja ja pikkusuolaista. Nimensä mukaisesti "nappaa mukaan ja jatka matkaa". Eikäpä tuo paikan nimikään, Fågeli (=lintu), ole yhtään hassumpi lentokenttäympäristöön.

URBAN FOOD MARKET

Urban food market sijaitsee ykkösterminaalin umpipäädystä. Se tarjoaa sopivasti pientä ja nopeaa suolaisen tai makean nälkään tai virkistytymiseen.

60° BAR & BREWERY

60° BAR & Breweryn tarjoaman painopiste on juomapuolelle, vaikka toki salaatteja, tuoreita täytettyjä leipiä ja kahvileipääkin on tarjolla. Osana sisustusta risteilee metallista putkistoa tuoden aitoa panimotunnelmaa. Istahtaa voi ravintolan sohville, pöytien ääreen tuolille tai ikkunan ääreen korkealle jakkaralle.

ARCTIC BAR

Oikea paikka vaikkapa hyvälle cocktailille on Arctic bar, jonne nousee portaita pitkin hiukan ennen Schengen-alueen ulkopuolisten alueiden portteja. Baarin sisustus on miellyttävästi raikkaan jäätävä, kuten paikan nimikin kuvaa. Baariin kuuluu myös ulkoterassi, josta voi seurata pääkiitoratojen liikennettä.



Urban Food Market sijaitsee ykkösterminaalissa. Alakuvassa kakkosterminalin Wine & View -viini baari.





Kakkosterminaalien Pier Zero -ravintola. Alakuvassa Uppercrust, jonka sämpylät on leivottu itse jauhoista alkaen.





60° Bar & Brewery sijaitsee ykkösterminaalissa.

TWO TIGERS – SUSHI AND NOODLES

Two Tigers sijaitsee non-Schengen alueella. Kauko-Idän matkailijat löytävät täältä tutut ja turvalliset sushit ja nuudelit. Ravintolan sisustus on ruokatarjonnan mukainen. Jokaisessa pöydässä on luonnollisesti soijakastikepullo. Itse sushit valmistetaan paikan päällä asiakkaiden silmien edessä.

NORDIC KITCHEN DELI, BAR & BISTRO

Nordic kitchen on suuri ravintola, joka palvelee non-Schengen-alueella. Toinen toistaan upeammat itsetehdyt, tuoreet täytetyt voileivät, värikkäät salaattit, smoothiet ja tuoreet jogurttimyslit kilpailevat asiakkaiden huomiosta. Avokeittiöön on hyvä näkyvyys, mikä korostaa tuoreuden ja paikan päällä tehdyn vaikutelmaa. Asiakaspaiikkoja on runsaasti. Istahtaa voi hetkeksi rentoon bistroon tai hieman pitemmäksi aikaa oikein ravintolapöytä. Keittiön puolelta löytyy niin SelfCooking Center kuin hiiligrillikin. Nordic kitchen on mukava ja rento paikka odotella lentoaan hyvän palvelun äärellä.

PIER ZERO

Pier Zero palvelee kahdessa kerroksessa kakkosterminaalissa Schengen-alueella. Kyljellään köllötävät Bollinger-shampanjapullot muodostavat

seinän, jonka huomaa. Alakerrasta saa nopeaa syötävää ja juotavaa. Jos haluaa istahtaa hieman rauhallisempaan paikkaan, kannattaa nousta ravintolan toiseen kerrokseen ja katsella ohivirtaavaa matkustajaviliniä sen yläpuolelta kaikessa rauhassa. Keittiö on alakerrassa asiakastilojen keskellä ja kaikki ohikulkijat voivat halutessaan seurata keittiötyöskentelyä.

WINE & VIEW

Wine & View on oikea paikka, jos haluaa järjestää itselleen tai matkaseurueelleen pienen juhlahetken vaikkapa kuohuviinilasillisen ääressä. Viinipullot säilytetään erikoiskaapeissa hapettomassa tilassa. Täältä löytyvät hyvät viinit ja myös tietoa niistä. Taustalla soi viinintuottajamaiden musiikki. Tyylikäs sisustus kuplii niin kuin kuohujuoman pitääkin. Kaikki on huolella suunniteltu. Kun viinibaariin kävelee rohkeasti sisälle, niin sen perältä löytää suojaosan konjakibaarin. Noin 20 erilaista toistaan hiemompaa pulloa on juhlava näky.

Viinibaarissa on nähtävillä myös kaikki erikokoiset shampanjapullot alkaen pienimmästä kahden desilitran piccolosta päätyen 12-litraiseen Baltasariin. Väliin mahtuu vielä seuraavat koot: Demi (0,3 l), Normal (0,75 l), Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Metusalem (6 l) ja Salmanazar (9 l). Nämä, kun opettelee ulkoa, niin voi tehdä toisiin vaikutuksen tai pärjätä hyvin

Haluatko miljonääriksi – tietokilpailussa.

TAPIO CAFE

Tapio Cafe sijaitsee portin 26 kohdalla, siinä kulmassa. Valotaulu toivottaa tervetulleeksi suomeksi, englanniksi, kiinaksi ja koreaksi. Tapio Cafen sisustus viestii suomalaisuutta. Lattia on graniittia, pöydät ja tuolit koivua. Pöytiin on painettu tarinoita Suomesta. Asiakastilaa koristavat myös Teemu Järven grafiikkatyöt aiheinaan karhu ja peura.

Tuotevalikoiman lähtökohta on suomalaiset maut: kotimaisia luomumehuja, tuorepuuroa, mustikkabriossia, suomalaisia avoleipiä ja ruisleipää. Klubibriossia on erittäin suosittu. Juomaksi voi napata pienpanimoiden oluen ja jälkiruoaksi pientuottaja Kolmen Kaverin jäätelöä. Vuodenajan mukaan tarjolla voi olla Runebergin torttuja tai laskiaispullia.

UPPERCRUST

Uppercrust-konsepti tulee Englannista, jossa se on toiminut vuodesta 1986. Tarjoilulasikot ovat täynnä toistaan mehevämpiä tuoreita täytettyjä patonkeja. Kaikki on tehty alusta asti itse hapanjuuritaikinasta alkaen. Voisi sanoa, että tästä ei nopea ja helppo syöminen parane. Ruokaisat ja rpeat patongit ovatkin todella suosittuja. Tuotevalikoima vaihtuu kellonajan



TwoTigers - Sushi and Noodles sijaitsee non-Shengen -alueella. Alla Shengen-alueen ylätasolla oleva Arctic Bar, jossa on myös ulkoilmaterassi.





Tapio Cafe sijaitsee portin 26 kohdalla, siinä kulmassa. Valotaulu toivottaa tervetulleeksi suomeksi, englanniksi, kiinaksi ja koreaksi. Tapio Cafen sisustus viestii suomalaisuutta.

jainen, mämminsyöjien maa, jota meren aallot suojaavat maailman loiskeilta. Se syvällisempi Suomi ja suomalaisuus erämaiseen, järvineen, savusaunoihin ja vapaasti poimittavine marjoihin on olemassa lentokentän ulkopuolella. Se on läsnä lentokentällä juuri sen verran, että sen arvoituksellisuus houkuttelee palaamaan ja ottamaan siitä lähemmin itse selvää.

Palkittu Helsinki Airport tekee juuri sen, mikä sen pitääkin tehdä. Se palvelee asiakkaitaan tehden heidän olonsa mukavaksi ja helpoksi. Lentokentällä kansainväliset vieraamme voivat maistella suomalaisuutta hallituin askelin pystyen halutessaan kokemaan myös kotoista turvallisuutta. Suomessa on "susia ja sushia" eli jotain hieman uutta ja jännää, mutta kuitenkin kotoista. Näinhän sen pitääkin olla, koska elämä on seikkailu.

Juha Jokinen

mukaan aamutuotteista päivämenuun. Illalla on tarjolla enemmän lämmitettäviä tuotteita. Siinä missä Tapio Cafessa soi suomalainen jazz, niin täällä soi tietysti brittimusiikki. Monelle englantilaiselle Uppercrustin työmatka-aamiainen on tuttu juttu.

Ruokapalvelujen näkökulmasta kansainvälinen lentoasema on kiehtova pelikenttä. Asiakkaina

on koko maailma. Joka puolella pitää yrittää tarjota laajaa valikoimaa tai edes pieniä makupaloja eri kuluttajien kysyntään. Monikaan asiakas ei ole valmis kävelemään tietyn tuotteen perässä satoja metrejä pitkin terminaalikäytäviä.

Helsinki Airport kertoo vierailleen tarinaa Suomesta nykyaikaisena, toimivana, kansainvälisenä ja miellyttävänä maana. Se ei ole enää kaukana pohjoisessa oleva koskematon kumma-

 **VarioCooking Center®**
MULTIFICIENCY

kontaktikypsennyskeskus – keitä, paista ja friteeraa kolme kertaa nopeammin!



Kun

- tarvitset paljon suorituskykyä pieneen tilaan
- vaadit laitteelta helppokäyttöisyyttä
- haluat pienentää keittiösi sähkölaskua

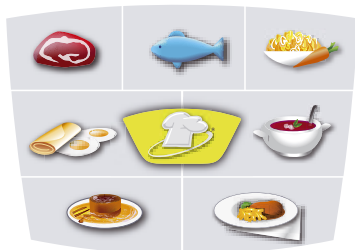
niin sinun kannattaa tutustua Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY -ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensimmäisestä päivästä alkaen.

Tilantarve: vain n. 1m²

Nopeus: +20 °C...+200 °C vain 90 sek.

Dynamic-mallit

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



Pyydä esittely tai koekäyttö: Tobias Heiskanen, email: tobias.heiskanen@metos.com, puh: 040 16 77 184

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com

Uusi Metos HotmixPro -kuivuri



Metos HotmixPro -kuivuriin voit kytkeä Metos HotmixPro- savustimen.

Kuivaa ja savusta samaan aikaan!

Uudella ja monipuolisella pöytämallisella Metos HotmixPro -kuivurilla varmistat kaikissa olosuhteissa raaka-aineillesi tasalaatuisen lopputuloksen. Kammio on jaettu kahteen osaan, joissa molemmissa tuuletinnopeus ja lämpötilat ovat vapaasti säädettävissä. Suurin asetettava lämpötila on 100°C ja aika 150 tuntia. Laitteeseen on tallennettu valmiiksi vakiokuivatusohjelmia ja

lisäksi omat ohjelmat voidaan tallentaa. Kammiossa on kahdeksan 360x460 mm kuivausrilaa. Kaksivaipparakenteen ansiosta kuivurin ulkopinta ei kuumene. Kuivurissa on pikaliitin Metos HotmixPro -savustimen käyttämiseksi kuivatusprosessin aikana. Metos HotmixPro -savustimen ja -kuivurin yhteiskäytöllä pystyt helposti vakioimaan savustusprosessin. Rakente on kauttaaltaan ruostumatonta terästä.

Uusi Metos HotmixPro -savustin

Yhdistä Metos HotmixPro -lämpökutteriin. Kylmä savu sekoittuu tehokkaasti tuotteeseen.

Uudessa ja ainutlaatuisessa Metos HotmixPro -savustin kehitetty savu johdetaan laitteen nestesäiliössä olevan nesteen läpi valittuun laitteeseen ohuella liitäntäletkulla. Savustimessa voidaan tuottaa erittäin nopeasti kylmää savua. Kylmänä savu laskeutuu alaspäin ja sekoittuu näin helposti kutterissa valmistettavaan tuotteeseen. Kylmä savu ei myöskään lisää bakteerikasvua. Nestesäiliöön voidaan lisätä jääpaloja savun lämpötilan laskemiseksi. Voit maustaa savulla Metos HotmixPro-kutterissa esimerkiksi jäätelöä, majoneesia, kastikkeita, mehua, suklaata, pateeta, kalatimbaalia, kasvisseoseita jne. Voit myös käyttää savua ainoastaan savus-

timessa olevan nesteen maustamiseen ja lisätä tätä esimerkiksi valmistamiisi marinaadeihin ja kastikkeisiin. Savustin on helppokäyttöinen ja siihen sopivat poltettavaksi kaikki savustuksessa käytettävät puulastut. Savustin on yhteensopiva Metos HotmixPro -lämpökuttereiden ja Metos HotmixPro -kuivurin kanssa.



Metos HotMix -savustimen voit liittää lämpökutteriin tai kuivuriin.

Uusi Metos HI5 -pikajäähdytyskaappi



Uusi monitoiminen Metos HI5 -pikajäähdytys- ja -pakastuskaappi.

Kylmästä kuumaksi tai päinvastoin.

Metos HI5 on uudensukupolven pikajäähdytyslaitte, jolla voit esimerkiksi myös kypsentää ruokaa ja nostattaa taikinaa. Metos HI5:ssa on yhdistetty pikajäähdytys ja -pakastus, sulatus, nostatus sekä matalalämpökypsennys. Automaation ja käyttöliittymän toteuttamisessa se hyödyntää viimeisintä teknologiaa. Visuaalinen käyttöliittymä johdattaa käyttäjänsä helposti ja nopeasti halutun prosessin toteuttamiseen. 300 valmiin prosessin lisäksi omien prosessien tallennus on helppoa. Metos HI5 säästää aikaa ja työtä sekä parantaa valmistusprosessia ja sen valvontaa.

Metos Multigen II uudistuu

Tyylikäs, tehokas ja älykäs apulainen.

Metos Multigen II -tarjoiluvaunu on uudistunut niin päältä kuin sisältä. Sen uusi tyylikäs design ja valkoinen runkoväri erottuvat ensimmäisenä edukseen. Kosketusnäyttö on käyttäjälleen selkeä ja helppokäyttöinen. Vaunun uunitila on käännetty poikittain, mikä helpottaa vuokien käsittelyä. Uudet ikkunalliset ovet kääntyvät sivuille 270 astetta. Vaunun kantana on lasinen lämpötao, joka on jaettu kahteen erikseen säädettävään lämpötila-alueeseen. Työtaso on valaistu tehokkaasti ledivaloilla. Pisasuojaan heijastettu merkkivalo ilmoittaa värikoodein uunitilan statuksen: punainen on lämmitys, vihreä on valmis ja sininen on kylmäsäilytys. Madalletun pyörärungon ansiosta vaunun korkeus on saatu madallettua 900 mm korkeuteen. Suuren 160 mm pyöräkoon ansiosta vaunun käsittely on vaivatonta. Sisäantaitettuina aputasot uppoavat kätevästi vaunun rungon sisään.



Uusi tyylikäs Metos Multigen II -tarjoiluvaunu.

Uusia sushi-lasikkoja näyttävään esillepanoon

Tehokas ledivalaistus parantaa näkyvyyttä ja lisää myyntiä.

Metoksen valikoimista löydät nyt myös tarpeesi mukaan erilaisia ja erikokoisia sushilasikoita pöytämalleista aina suuriin vitriinityypisiin palvelukalusteisiin. Valikoiman pienemmässä päässä ovat itsepalveluun tarkoitetut kylmäaltaalliset pöytämallit ylöspäin avautuvalla luu-

kulla tai kaksihyllyisinä liukuovellisina malleina. Pöytämallisina saadaan myös kalusteeseen drop-in periaatteella upotettavia korkeampia monihyllyisiä vitriinejä. Lattiamallit ovat yksitasoisia myymälätyyppisiä palvelumalleja.



Sushit näyttävästi ja myyvästi esille.

Työpisteet järjestykseen

Uusi Metos AT-77 -patatarvikevaunu pitää laitekohtaiset tarvikkeet tallella ja tuo ne sinne missä niitä tarvitaan.

Tarvikevaunun avulla voidaan tehostaa ruoanvalmistusta varmistamalla, että usein tarvittavat tarvikkeet löytyvät nopeasti ja ovat kätevästi siirrettävissä juuri siihen keittiön valmistuspisteeseen missä niitä kulloinkin tarvitaan. Esim. muovisissa GN-astioissa (lisävarusteita) säilyvät patakaapimet, venttiilit sekä pumpputarvikkeet ja koukkuihin ripustuvat melat, siivilälevyt, sekoitussauvat, letkut yms.

Vaunun rakenne ruostumatonta terästä. Johteet muovia. 6 kpl kuulalaakeroidut kumipyörät, joista neljä jarrullista. Konepestävä.

Toimitus sisältää työtason 385x565 mm, GN-johteet, ripustuskoukut ja näiden kiinnitysseinät.



Metos AT-77 -patatarvikevaunulla tehoa työskentelyyn.

Uutuus 2 x 25 l



Uusi Metos Churrasco -varrasgrilli



Silmänruoka ja tuoksu ovat parhaat myyntimiehet.

Elävän tulen valmistuslaitteiden suosio on ollut tasaisessa kasvussa Suomessa. Avotulen käyttö avokeittiössä tuo ravintolalasiin oman tunnelmansa ja antaa mahdollisuuden erilaisten ruokien valmistukseen, erikoistumiseen ja erottamiseen kilpailijoista. Uudet Metos-varrasgrillit mahdollistavat näyttävän varrasgrillauskonseptin rakentamisen asiakkaiden silmien eteen. Varrasgrillejä löytyy valikoimasta useita kokoja ja ne saadaan kaasu-, sähkö- ja hiilikäyttöisinä.

Uusi Metos VarioCooking Center

Uusi suuri kaksiosainen pannukoko 2 x 25 litraa - ruoat jopa sadalle.

Suuren ja yhä kasvavan suosion saavuttanut innovatiivinen Metos VarioCooking Center -pannusarja on kasvanut uudella 2x25 litran (hyötytilavuus) -pöytämallilla. Sen kertavalmistus kapasiteetti on noin 100 annosta. Koska laitteen korkeus on 430 mm suosittelimme sen käyttämistä madalletulla pöytätasolla tai vaunun päällä. Niin vaunut kuin pöydätkin on saatavilla meiltä lisävarusteina. Laitteen liitäntäteho on 21 kW ja sen lisäksi asennuksessa tulee ottaa huomioon, että se tulee liittää kylmään veteen ja viemäriin. Kun laite asennetaan siirrettävän vaunun päälle tulee vesiliitäntä rakentaa ns. pikaliitäntänä omalla kahvasululla ja sähkökaapelia tulee varata riittävä pituus sen käyttöpaikat huomioon ottaen. Poistoliitäntä on johdettava keittiön lattiakaivoon.

Kylpylähotelli Rauhalahti

*paljon enemmän
kuin tanssiva
kylpylä*

Kylpylähotelli Rauhalahdi on yksi alueen suosituimmista matkakohteista Puijon tornin ja järvilaivaristeilyjen ohessa. Tanssipaikkana Rauhalahdi on suorastaan käsite. Maan eturivin orkesterit ja artistit Jari Sillanpäästä Neljänsuoraan täyttävät paikan useana iltana viikossa. Laajat vapaa-ajanvietto- ja harrastusmahdollisuudet vetävätkin puoleensa laaja-alaista matkailijajoukkoa. Rauhalahdi on todellakin enemmän kuin kylpylähotelli. Se elää ajassa mukana ja pystyy uudistuneen keittiönsä avulla tyydyttämään myös ruokapalvelujen osalta vaativienkin asiakkaiden tarpeet.

Kylpylähotelli Rauhalahdesta on Kuopion keskustaan seitsemän kilometriä. Kulukyhteydet ovat hyvät. Paikalle pääsee bussilla ja kesäisin jopa laivalla. Rauhalahdi on yksi Itä-Suomen merkittävin viihdyttäjä. Se tunnetaan nimekkäistä artistivieraistaan ja livetansseistaan. Asiakkaat ovat äänestäneet sen Itä-Suomen johtavaksi tanssitaloksi, mutta se tarjoaa myös paljon muuta yli 1000 hengen salissa voi pitää monenlaisia suurempiakin tilaisuuksia. Vuodepaikkoja on noin 500 ja yöpyä voi perushotellihuoneen lisäksi perhehuoneissa, huoneistohotellissa tai hostellityyppisesti. Hotellista runsaan 500 metrin päässä järven rannalla sijaitseva Jätkänkämpä savusaunoinen tarjoaa elämykselliset puitteet ikimuistoisille hetkille.

RUOKA KESKEISESSÄ ROOLISSA

Ruoka on keskeisessä osassa monissa palvelutarjoaman tuotteissa. Hyvinvointipalveluasiakkaille, jotka kenties ovat tulleet mittaamaan fyysistä kuntoaan tai osallistumaan RPV-jumppaan (reisi-peppu-vatsa), voidaan tarjota lautasmallin mukaista ravitsemuksellisesti terveellistä ruokaa. Kallaveden rannalla tukkilaisesitystä seuratessa ja haitarimusiikin soidessa tarjolle laitetaan vaikkapa savolaista perinneruokaa. Jos kokemuksellisen savusaunan jälkeen maistuu kuopassa kypsennetty rosvopaisti tai komeat kalapöydät, niin nekin onnistuvat. Äitien- ja isänpäivän, joulun, uuden vuoden ja loppiaisen buffetit ovat luonnollisesti tarjolla sekä perinteitä kunnioittaen, mutta samalla antaen raikkaiden uusien tuulien puhaltua myös niihin uutta viehätystä.

TYÖNTEKIJÄYSTÄVÄLLINEN KEITTIÖ

Kokonaan uusittu hotellin pääkeittiö otettiin käyttöön marraskuussa 2014. Keittiön suunnittelussa punaisena lankana oli joustavuus. Erityistä huomiota kiinnitettiin myös työergonomiaan. Kaikki tasot ovat sähköisesti tai manuaalisesti korkeussäädettäviä, työpisteiden kohdalla lattiat ovat suorat ja ilmastointi ja valaistus ovat tehokkaat. Keittiöpäällikkö **Toni Sallinen** kertoo sairauspoissaolojen vähentyneen. Samaa myönteistä viestiä kertoo henkilöstölle Työterveyslaitoksen tekemä tutkimus, jonka mukaan työolot ovat parantuneet merkittävästi.

EKOTEHOKKUUS JA JOUSTAVUUS

Keittiön laitekannan valinnassa painoivat laittei-

Uudistettu keittiö on valoisa ja avara. Tekniset liitännät on tehty matalaan asennusseinään.



den monikäyttöisyyden ja suorituskyvyn lisäksi niiden ekotehokkuus. Siksi keittiöön valittiin Metoksen parhaita laitteita, kuten SelfCooking Center (5 kpl), VarioCooking Center, Proveno-kombipata ja Metos ICS+ -astianpesukone. Liesien toiminta perustuu luonnollisesti induktio-tekniikkaan, jolloin lähes kaikki energia siirtyy ruokaan eikä lämmitä keittiötä.

Metoksen vahvan koulutuspalvelun tukemana keittiölaitteita onkin opittu käyttämään tehokkaasti ja monipuolisesti. SelfCooking Centerin ja VarioCooking Centerin tarjoamia älykkäitä kypsennysprosesseja hyödynnetään päivittäin. Aamiaispöydän antimet, kuten pekoni ja munakokkeli, samoin kuin leipien paisto ja viimeistely tehdään SelfCooking Centerillä. Niin ikään pizzat ja pihvit paistuvat herkullisiksi tässä Suomen myydyimmässä yhdistelmäkypsennyslaitteessa. VarioCooking Centerillä tehdään maukkaita risottoja ja paistetaan myös omat pinaattiletut. Tehokkaiden laitteiden avulla pystytään vaivattomasti vastaamaan muun muassa sesonkien vaatimuksiin. Automaattisia matalalämpö- ja yön yli kypsennys-toimintoja käytetään paljon. Esimerkiksi jouluna paistettiin 49 kinkkua.

PAIKALLISIA MAKUJA

Raaka-ainevalinnassa huomioidaan vahvasti kotimaisuus ja paikallisuus. ”Asiakkaat haluavat yhä usemmin tietää, mistä raaka-aineet tulevat”, kertoo keittiöpäällikkö Toni Sallinen. ”Tarjomme paljon Kallaveden järvikalaa ja marjat ja sienet hankimme lähialueilta. Ja tietysti kun täällä seudulla ollaan, niin aamiaispöydässä pitää olla esimerkiksi muikusta, lantusta tai lihasta tehtyjä kukkoja”, Sallinen jatkaa. Jo keskiviikkoisin tarjolla oleva paistipöytä, jonka ääressä kokit leikkaavat mureita lihoja asiakkaiden toiveiden mukaan, on laajenemassa myös viikonpäiville.



Keittiöpäällikkö Toni Sallinen ja hotellinjohtaja Maarit Paunonen.

AJASSA MUKANA ASIAKKAIDEN EHDOKSILLA

Rauhalahdi pystyy palvelemaan laajaa asiakaskuntaa. ”Suurin asiakasryhmä ovat itsemaksavat lomailijat”, kertoo hotellinjohtaja Maarit Paunonen. Tärkeitä ovat myös erilaiset ryhmät, tiimitilaisuudet, gaalatilaisuudet sekä hyvinvointiasiakkaat. Rauhalahdi tunnetaan tansseistaan, mutta silloin, kun ei tanssita, niin paikka tarjoaa mahdollisuuden mitä moninaisimpiin aktiviteetteihin ja kokemuksiin. Tarjolla on hemmotteluhoitoja, kuntotestejä, kosmetologipalveluja, kahvakuulajumppaa, seinäkiipeilyä, älypuhelinsuunnistusta tai frisbeegolfia. Jos tuo joukko tuntui liian eksoottiselta tai vieraalta ja toisaalta lämmitetty uima-allas taas liian tavanomaiselta, niin sekä kesällä tai talvella voi pulahtaa Kallaveteen uimaan.

Jos taas haluat kokea jotain aivan uutta maa-

ilmanmestaruustason ohjelmaa vaikkapa vain osana yleisöä, niin elokuussa 2016 Rauhalahdessa järjestetään kurlauksen maailmanmestaruuskilpailut. Mutta mitä on kurlaus? Suomalaista kekseliäisyyttä ei näytä tyydyttävän eukonkanto tai suojalkakapallo, vaan niiden rinnalle on kehitetty talvisen curlingin kesäinen muoto. Peliä pelataan puupalloilla ja harjoilla hiekkapohjaisella kentällä. Ainakin Rauhalahdessa laji esiteltiin ensimmäisen kerran noin vuosi sitten ja tänä vuonna järjestetään siis jo maailmanmestaruuskilpailut. Kokopäivätapahtumaa vauhdittavat juontajat ja kisojen jatkeeksi rakennetaan kunnan iltaohjelma. Onneksi Rauhalahden keittiö on kunnossa, joten kaikkiin uusiinkin haasteisiin pystytään vastaamaan. Vielä ei kenelläkään ole kovin pitkää kokemusta, mikä ruoka kurlauksen harjamiehille maistuu.

Juha Jokinen





Pesuosastolla on ympäristöstävällinen Metos ICS+ -astianpesujärjestelmä. Lasit pestään kuvassa oikealla olevalla Metos WD-6 -kupukoneella.



Kaksi Metos SelfCooking Centeriä päällekkäin säästävät tilaa ja lisäävät joustavuutta. Osa keittiön työtasoista on pyörillä.

Metos Marvel

*uuden sukupolven
painekeittokaappi*



gastro 
HELSINKI
16.-18.3.2016

Uuden sukupolven kaksikammioinen Metos Marvel – painekeitto-kaappi, jossa on kypsennysmittari.

Uuden sukupolven painekeitto-kaapin Metos Marvelin myynti on aloitettu. Perinteinen tuote on saanut uuden nykyaikaisen ilmeen, lisää tehoa ja joukon uusia tämän päivän tarpeisiin vastaavia ominaisuuksia.

Painekeitto-kaappi on ollut jo vuosia erittäin pidetty laite monissa ammattikeittiöissä. Painekeittäminen on usein kaikkein nopein tapa kypsentää keittämällä lisää ruokaa, kun ruoka uhkaa loppua. Se on myös erinomainen jatkuvaan erätuotantoon, kun halutaan varmistaa, et-

tä tarjottava tuote on mahdollisimman tuoretta. Ruokaa voidaan tehdä jatkuvasti lisää suoraan kysynnän ja menekin mukaan.

Metos Marvel -painekeitto-kaappi on vielä edeltäjänsäkin nopeampi ja helppokäyttöisempi. Näillä ominaisuuksilla pääsee helposti kokin parhaaksi kaveriksi. Käyttäjän tarvitsee valita ainoastaan lämpötila ja aika – siinä kaikki! Painekeittämiselle on jopa omat pikavalinnat. Tekeminen tulee vieläkin helpommaksi ja nopeammaksi, kun tallentaa keittoasetukset val-

kypsen

Jalustassa kammion alla on vetolaatikosto. Kaksikammioisessa mallissa on lisäksi säilytyskaappi esim. valmistusastioille.



miiksi ohjelmakirjastoon. Kaikkein suosituimmat tuotteet voi siirtää Suosikit-kirjastoon.

Entäpä käytännön tekeminen? Se on tietenkin helppoa ja nopeaa. Harkitut yksityiskohdat ja ominaisuudet on suunniteltu auttamaan arjen tekemisessä. Keittotilan luukku aukeaa kääntämällä neljänneskiertos kätevää ja kookasta yksiotekahvaa. Kypsennysastiojohteiden päihin on merkitty mille tasolle 65- tai 100-millimetriä syvä GN-astia kannattaa laittaa. Kypsennystilaan mahtuu kerralla joko neljä GN1/1-65 tai kolme GN1/1-100 -astia.

Metos Marvelissa on vakiovarusteena kypsennysmittari, joka on paras, tarkin ja varmin tapa kypsentää tuotteet juuri haluttuun kypsyyssasteeseen. Metos Marvel tarjoaa käyttäjälleen useita eri hälytysääniä ja mikä parasta, nämä voi ohjelmoida reseptikohtaisesti. Tämäkin helpottaa laitteen käyttöä. Kun perunat ovat valmiit siitä hälytetään eri äänellä kuin esimerkiksi riisin valmistumisesta. Metos Marvelin kanssa työ

siis sujuu kuin tanssi, kokeile vaikka soittoaäntä ”polokka”.

Johdekehikko on irrotettavissa kevyesti nostamalla, mikä helpottaa kypsennystilan pitämistä puhtaana. Metos Marvel -painekeittokaappia kannattaa hyödyntää monipuolisesti energialisäkkeiden ja kasvisten keittämisessä. Laitte tarjoaa myös mahdollisuuden Delta-T-kypsennykseen tai esimerkiksi valmiiden ruokien lämmitykseen.

Metos Marvel -painekeittokaapin ensiesittely tapahtui nyt syksyllä kansainvälisillä Milanon HOST ravintola-alan messuilla. Tapahtuman yhteydessä Metos Marvel palkittiin SMART LABEL -kunniamaininnalla, joka myönnetään alaa kehittäville innovatiivisille konsepteille, teknologioille tai kestävään kehitykseen tukeutuville ratkaisuille.

Metos Marvelin saa yksi- tai kaksikammioisena mallina. Laitte on valmistettu alusta loppuun Suomessa Metoksen Keravan tehtaalla.

Selkeä näyttö opastaa käyttäjänsä. Alkuun pääsee nopeasti. Reseptit ovat helposti tallennettavissa omaan kirjastoon.



Kypsennysmittarilla aina paras lopputulos



Ravintola Ofelia *yllättäen* *yrittäjäksi*

Paula Myllykangas käveli eräänä päivänä kadulla ja päätyi keskusteluun torniolaisen hotelliyrittäjä Olavi Kinnusen kanssa. Olavi oli avaamassa hotellia rakennukseen, jonka tiloissa oli aiemmin ollut asuntoja ja pankki. Hän kertoi, että hänellä olisi paikka ravintolalle, mutta yrittäjä puuttuu. Siinä keskustelussa laitettiin itämään ravintola Ofelian siemen.

Lähes koko ikänsä Torniossa asuneelle ja ravintola-alalta työn ja opintojen kautta osaamisensa hankkineelle Paula Myllykankaalle ajatus yrittäjyydestä tuli aika nopeasti ja yllättävästi. "Jotenkin sitä oli ajatellut, että palkkatöitähän tässä tehdään, mutta onhan tämä nyt hienoa, kun saa tehdä sitä mitä on aina halunnut", Paula kertoo tyytyväisenä.

Hotelli Olof valmistui marraskuussa 2014 ja ravintola Ofelia kesäkuun lopussa 2015. Paulalla ja ravintolan toisella omistajalla, joka on Paulan hyvä ystävä, oli luonnollisesti omaa ammat-

timaista näkemystä ja kokemusta keittiöiden varustuksesta. Kun siihen lisättiin Metoksen keittiösuunnittelun osaaminen, niin valmista tuli nopeasti. "Paljon olemme tehneet itsekin, esimerkiksi tuon baaritiskin", Paula kertoo.

"Alku oli tietysti jännittävää aikaa, mutta kuuntelemalla asiakkaita saimme kerättyä palautetta toimintamme kehittämiseksi. Valtaosa antoi mielellään palautetta, mikä oli todella hienoa", Paula iloitsee.

ITSETEKEMÄLLÄ OMALEIMAISUUTTA

Ravintola Ofelia asemoi ruokatuotteensa avulla itsensä "vähän paremmaksi, mutta ei liian hienoksi". Tarjonta kelpaa moneen makuun, mikä on hyvä, kun tullaan porukalla syömään. Sisäfile on suosittua, mutta niin ovat kalatkin. "Oikeastaan kaikki pääruoat myyvät ihan kivasti", Paula kertoo. Listalla on myös burgeri, joka sekin on suosittu.

Ofeliassa tehdään paljon itse. Leivät, burgerit,



Paula Myllykangas toivottaa asiakkaat tervetulleeksi.



Sisäänkäyntiä vastapäätä oleva baarilinjasto jakaa Ofelian salin kahteen osaan.

jäätelöt ja sorbetit ovat Ofelian omia tuotteita. Lounaalla on tarjolla joko kevyempi keitto ja salaattivaihtoehto tai sitten buffet. Keittiö on avoinna arkisin iltayhdeksään ja viikonloppuisin puoli kymmeneen.

Omistajien ajatusten ja käsien jälki näkyy vahvasti myös ravintolan sisustuksessa. Vaaleansävyinen ravintolasali on pelkistetyn tyylikäs. Seinää koristavat taiteelliset kukka-aiheiset taulut. Asiakaspaiikkoja Ofeliassa on runsaat 70. Kesällä ulkona on pieni terassi, jossa on sohvaryhmiä. Sisäpuolella baaritiskiä vastapäätä aperitiivin voi nauttia sohvalla tai nojatuolissa istuen.

HELPPO JA HUOLETON HUOLTOLEASING

Keittiön puolella lämpimän keittiön peruspilari on monipuolinen Metos SelfCooking Center. Sen lisäksi keittiössä on liesi, rasvakeitin, tasoparila, salamanteri ja kylmälaitteita. Astiat pestään Metos WD-6 kupuastianpesukoneessa. Paula Myllykangas teki keittiölaitteista Metoksen kanssa huoltoleasingsopimuksen. Sopimus kattaa kaiken ennakoivan ja korjaavan huollon varaosineen. "Tämä oli meille sopiva, helppo ja nopea ratkaisu", toteaa Paula tyytyväisenä. "Valitsimme Metoksen laitteet, koska tiesin edellisten työpaikkojen kokemuksista, että ne ovat hyviä. Ja hyvin ovat toimineet. Olisikohan niin, että olemme kerran soittaneet huoltomiehelle, joka tuli nopeasti paikalle ja asia tuli hoidettua", Paula jatkaa.

HYVÄ KELLO KILKATTAA

Ravintola Ofelian alkutaipaleella on puhaltanut mukava myötätuuli. Paras markkinointitapa eli tyytyväinen asiakas on toiminut hyvin. Sana kiirii, ruoka maistuu ja palvelu pelaa. Kaikki voivat siis olla tyytyväisiä. Se ei tarkoita sitä, etteikö huomistakin pohdittaisi. Paula kertoo miettineensä muun muassa sunnuntaibrunssia, mutta asia on vielä harkinnassa.

Ofelian oma markkinointipanostus on kohdis-

tettu lähinnä sosiaaliseen mediaan kotisivujen muodossa ja keskittyen siellä sisältöön. Ravintola Ofelian nimelläkin on tarinansa. Vieressä oleva hotelli on Olof, joka on miehen nimi. Sen rinnalle naispuolinen Ofelia sointuu ihan mukavasti. Kun lähipiiristä löytyi vielä serkku, joka suunnitteli ja piirsi ravintolalle logon, niin kaikki onkin valmista ja voidaankin toivottaa kaikki torniolaiset ja muutkin tervetulleiksi Ofeliaan.

Juha Jokinen



Tuukka Rautio valmistaa niin salaattit kuin pihvitkin ammattitaidolla.

Uudet kuljetusvaunut muutoksen ytimessä *koulutuksella onnistuu*

Oulun yliopistollisen sairaalan keittiö on vuodelta 1973. Keittiöstä löytyy vielä joukko vanhoja laitteita, mutta modernisointikin on päässyt käyntiin. Marraskuun alusta 2015 lähtien huoltokäytävillä ruokaa on kuljetettu osastoille uusilla Metos Burlodge POD CT-vaunuilla. Uudet vaunut ovat saaneet vanhassa keittiössä aikaan muutosmylläkän, joka on koskettanut keittiötoiminnan lisäksi kuljetuspalveluja ja potilasosastoja. Muutos on käännetty edistykseksi ennen kaikkea hyvän yhteistyön avulla. Kysymys on loppujen lopuksi asiakkaiden ravitsemushoidosta, johon tarvitaan hyvät vaunut ja ammattilaiset niin ravintokeskuksessa, osastoilla kuin kuljetuksessakin.



Kun Veijo Kilpinen laittaa tarjottimen vaunuun, sen väliseinä jakaa kuumat ja kylmät tuotteet eri puolille.

55 ruoankuljetusvaunun ja 18 telakointiaseman muodostama laitearmeija on kuin oma pieni logistinen hermoverkosto. Kolme kertaa päivässä oikean vaunun pitää saapua oikeaan paikkaan oikeaan aikaan ja vaunun sisällön tulee olla oikea. Tämä pitää onnistua joka kierroksella oikein 700-800 asiakkaan kohdalla. Kuljetus tuo osastoille kuumat ruoat kuumana ja kylmät ruoat kylmänä. Paluukuljetuksessa keittiölle palautuvat likaiset astiat. Myös itse vaunut puhdistetaan ennen seuraavaa kierrosta.

Kun ruoka on valmis se jaetaan keittiöllä keskitetysti asiakstarjoittimille. Tuotantotapa on kypsennä-tarjoile (cook and serve) eli ruoka kuljetetaan kuumana. Jälkiruoka ja salaatti on kupitettu valmiiksi, mikä nopeuttaa jakelua. Kun tarjottimet on laitettu vaunuun, vaunu siirretään keittiöllä olevaan telakointiasemaan, joka puhaltaa vaunuun kylmää ja kuumaa ilmaa. Näin lämpötilat pysyvät oikeina koko kuljetuksen ajan aina tarjoiluhetkeen asti. Itse vaunuissa ei ole mitään elektroniikkaa, joten ne voidaan puhdistaa vaununpesukoneessa.

ONNISTUNUT KÄYTTÖNOTTO

Ravitsemisjohtaja **Kaisu Suvanto** kertoo, että uudet vaunut ovat suurin muutos koko keittiön historiassa. Ne ovat muuttaneet monta asiaa. Näin sen tuleekin olla. Kun jokin asia muuttuu, niin harvoin lopputulos on toimiva, jos kaik-

ki muut seikat säilyvät ennallaan. Yksittäinen muutos, joskus pienikin, on oikea hetki arvioida muitakin toimintatapoja ja prosesseja, jotka liittyvät muuttuneeseen tilanteeseen.

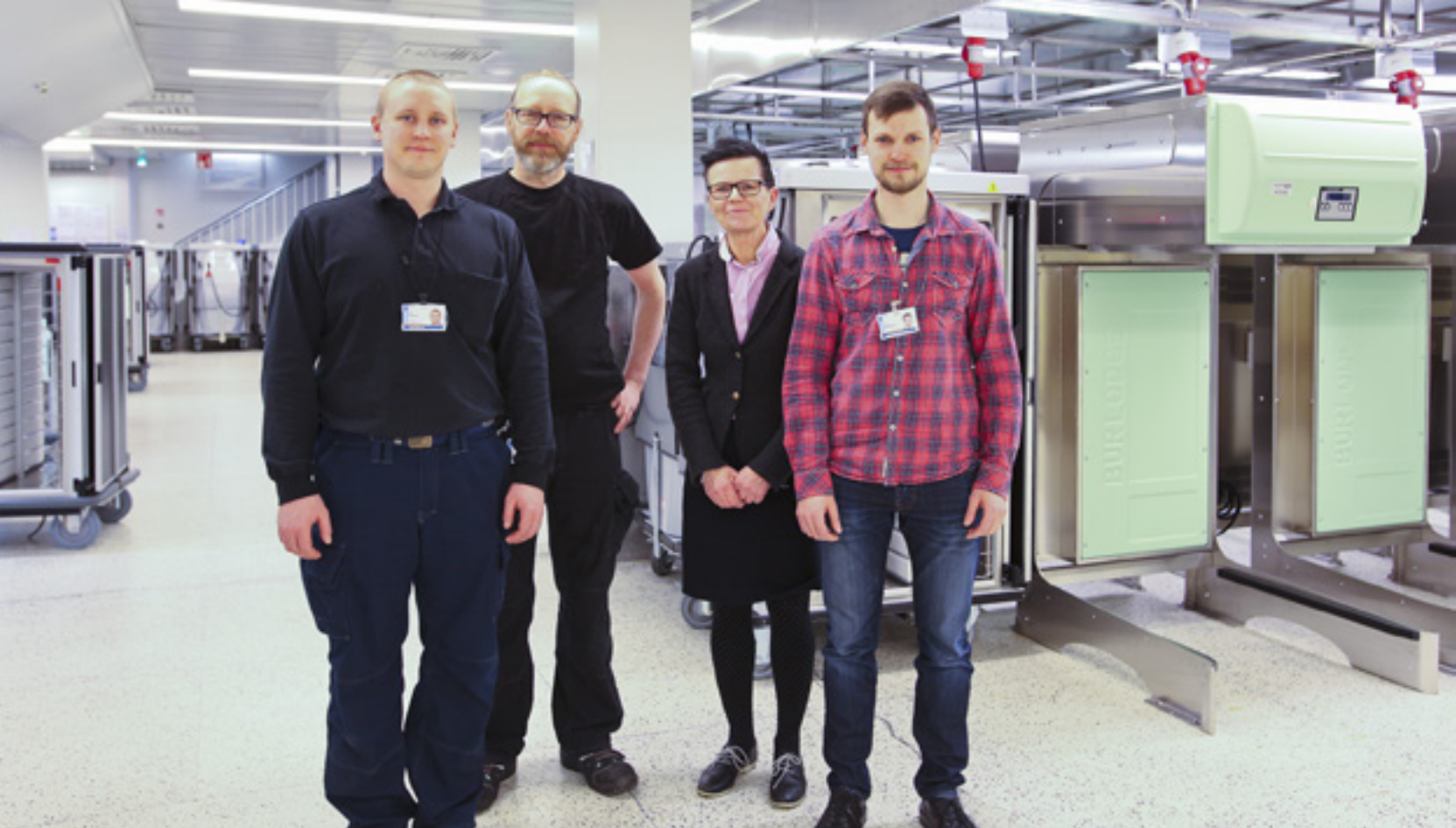
”Käyttöönotto meni hienosti. Järjestimme nonstop-koulutusta, johon kaikki saivat tulla”, kertoo Kaisu Suvanto. Kiinnostus olikin suurta ja koulutukseen osallistuneiden määrä nousi peräti muutamaan sataan. ”Päivää ennen uusien vau-

nujen käyttöönottoa kävimme asiat läpi kaikilla osastoilla. Teimme myös opastusvideon”, Kaisu Suvanto selittää. Ruokapalvelu saikin koulutuksesta runsaasti myönteistä palautetta.

Käyttöönottoon valmistautumisessa auttoi luonnollisesti Metoksen kouluttajat ja tuotetuki. Koulutusta sai niin keittiö-, kuljetus-, huolto-, kuin osastohenkilöstökin. Osastoilla kehitettiin muun muassa tehtävienjakoa, kuten kuka tilaa



Telakointiaseman käyttöpaneeli on kätevästi katsekorkeudella ja sen käyttö on helppoa.



Uusien vaunujen käyttökoulutukseen osallistui koko henkilöstö keittiöllä, kuljetuksessa, huollossa ja osastolla. Kuvassa vasemmalta: huoltomestari Aki Piirainen, vanhempi ammattimies Tuomo Kujala, ravitsemisjohtaja Kaisu Suvanto ja kuljetussuunnittelija Toni Karnaranta.

tuotteet ja kuka jakaa ja mitä. Myös omavalvonta-asiat käytiin lävitse osastojen kanssa.

Uudet vaunut saavat kehuja kaikilta tahoilta. Toiminta käynnistyi heti ongelmitta eikä itse vaunuissa tai telakointiasemissa ole esiintynyt mitään suurempia teknisiä ongelmia.

MONTA MUUTOSTA PAREMMAAN

Uusien vaunujen tulo vaikutti koko keittiön ja osastojen väliseen ruokalogistiikkaan, mikä tehosti ja selkeytti myös keittiön toimintaa. Välitystuotteet kerätään nyt kokonaan toisessa päässä kuin mistä uudet ruokavaunut lähtevät. Välitystuotteet viedään kerran päivässä erikseen omilla vaunuillaan.

Ruokien lämpötilat paranivat merkittävästi oikeiksi eli kylmä on kylmää ja kuuma kuumaa. Tämä parantaa ruoan maittavuutta, mikä puolestaan edistää ravitsemusta ja potilaiden tervehdyntymistä.

Uusien vaunujen täyttäminen on helpottunut ja nopeutunut jakeluhihnan päässä. Kuljetushenkilöstökin kehuu vaunujen liikuteltavuutta. Vaunuja on helppo ja kevyt liikuttaa. Ne pyörähtävät näppärästi ja niitä mahtuu enemmän kerralla hisseihin. Käytön helppous on keskeinen etu, koska ylimääräistä tilaa ei juurikaan ole, ei osastoilla, käytävillä tai keittiölläkään.

Myös mäkiiset ja mutkaiset käytävät asettavat omat vaatimuksensa vaunuille. Kuljetukset ovat kuitenkin sujuneet ongelmitta.

Oulun yliopistollisessa sairaalassa potilailla on viiden viikon kiertävä ruokalista. Siihen mahtuu joitakin paikallisia erikoisuuksia, kuten esimerkiksi rössypotut, joka on eräänlaista sianlihakeittoa. Henkilökunnalla on osittain oma ruokalista ja myös vaihtoehtoja on enemmän.

Vaunu-uudistus on toiminut Oulun yliopistollisessa sairaalassa selvästikin suuremman toi-

minnankehittämisen alullepanijana. Samalla se on kehittänyt koko palveluketjun yhteistyötä. Lopputuloksena voittajia ovat olleet kaikki, myös ja ennen kaikkea osastoilla hoidossa olevat potilaat. Oulun yliopistollisen sairaalan ruokapalvelun ajattelutavan voisikin kiteyttää seuraavasti: ”Muutos on aina mahdollisuus – miksi jättää se käyttämättä?”

Juha Jokinen



Maija-Liisa Jokikokko iloitsee uudesta vaununpesukoneesta.

Metos huolto palveluksessanne

24/7

Olemme uudistaneet Metos huollon toimintaa parantaaksemme asiakaspalveluamme ja yhteistyötä ammattikeittiöiden kanssa.

Metos Huollon valtakunnallinen palvelunumero on 020 300 300. Numerossa vastaa arkisin kello 20:een asti Metoksen palvelupäällikkö tai huollon asiakaspalvelija. Muina aikoina, myös viikonloppuisin, numerossa otetaan palvelupyynnöksi vastaan puhelinpalveluna ympäri vuorokauden.

Palvelupyynnön jättäminen Metos Huoltoon nopeutuu ja helpottuu, kun palvelupyynnöiden käsittelijöiden määrää on lisätty ja pyynnöt ohjautuvat automaattisesti vapaalle asiakaspalvelijalle. Sähköpostiin metoshuolto@metos.com lähetetyt palvelupyynnöt ohjataan automaattisesti oikean alueen palvelupäällikölle, joka ottaa asiakkaaseen yhteyttä ja sopii palvelupyynnön edellyttämistä yksityiskohdista. Metos Huoltoon voi ottaa yhteyttä myös kotisivujemme kautta: www.metos.com ->Huolto ->Huoltotilaus tai Huoltoneuvonta.

Metoksen huoltoasentajat saavat palvelupyynnöt ja laitteen huoltohistorian suoraan henkilökohtaiseen mobiilipäätteeseensä. Samasta

mobiililaitteesta voidaan lähettää asiakkaan sähköpostiin tosite tehdystä huoltokäynnistä veloituserusteineen heti huoltokäynnin jälkeen. Metoksen asiakaspalvelija ottaa vastaan huollon palvelupyynnöt Etelä-Suomen alueelta arkisin kello 20:een asti. Viikonloppuisin palvelemme Etelä-, Itä-, ja Länsi-Suomen alueita kello 9-17. Asiakkaan kanssa sovittaessa myös huoltokäynnille voidaan lähteä puhelinpäivästyksen palveluaikoina. Etelä-Suomen alueella kaikki huoltotoimenpiteet aina kello 18:aan asti veloitetaan normaalin arkipäiväveloituksen mukaan ilman mitään lisä.



HUOLTOTILAUKSESSA TARVITTAVAT TIEDOT

- Tilaajan nimi ja yhteystiedot
- Tilaajan sähköpostiosoite
- Laitteen huoltotunnus (A-tunnus), laitteen tyyppi ja malli
- Vian kuvaus
- Laskutusosoite

METOS HUOLLON ASIAKASPALVELIJAT

Metos Huollon asiakaspalvelijat vastaavat asiakkaiden palvelupyynnöihin, mikäli palvelupäällikkö on estynyt. Asiakaspalvelijat huolehtivat myös laskutuksesta, huoltospimuksista sekä keittiölaitteiden huoltotunnuksista (A-tunnus). Valtakunnallinen palvelunumero on

020 300 300



Helena Partanen



Minna Bau



Pia Sundholm-Tallus



Tomi Juutilainen

Cook-Chill ottaa uusia

Kehitys suomalaisissa ammattikeittiöissä on ollut huimaa viimeksi kuluneiden noin viiden vuoden aikana. Julkisen sektorin keittiöt ovat lähes poikkeuksetta valinneet saneeraus- tai uudiskohteensa tuotantotavaksi cook-chill-menetelmän. Nyt voidaan lopultakin sanoa, että juupas-eipäs- asetelmasta on päästy tasolle, jolla mietitään jo uusia keskustelun avauksia aiheesta cook-chill. Menetelmän etuja ei voida aidosti kyseenalaistaa.

Keskustelun lisääntyessä syntyy usein myös kiinnostavia oivalluksia, jotka jalostavat menetelmän mahdollistavia toimintamalleja parantaen ammattikeittiöiden kilpailukykyä. Oppimisprosessimme cook-chill-menetelmän suhteen on herkullisessa kehitysvaiheessa. Samalla vastaan tulee myös useita haasteita. Suurimmat huolet koskevat mahdollisia muutoksia keittiötyössä tai ruokatuotteessa. Silti tiukimmat solmut liittyvät usein oman ajattelutavan ja toiminnan urautumiseen.

Innokkuus uusien cook-chill-mahdollisuuksien käyttöönottoon vaihtelee eri organisaatioissa. Niin yksilöistä kuin yrityksistäkin osa on varhaisia omaksujia, jotka lähtevät rohkeasti soveltamaan uutta. Osa seurailee tilannetta ja tarttuu tilaisuuteen vasta, kun voi vakuuttua suomalaisen edelläkävijän kokemuksista. Cook-chill-menetelmän näkökulmasta edelläkävijyyttä voi tarkoittaa vaikkapa siirtymistä ESL-valmistuksen (pitkä hyllyikä) laajamittaiseen hyödyntämiseen. Tällainen keittiö on muuten Suomeen parhaillaan rakentumassa. On varmaa, että moni näkee pian menetelmän edut vihdoinkin myös käytännössä ja uskaltautuu seuraamaan edelläkävijän jalan jälkiä.

KUUMAPAKKAUSTA PUMPPAAMALLA

ESL-ruoanvalmistusmenetelmiä käytettäessä voidaan ruokatuotteelle saada huomattavan pitkä hyllyikä. Tästä pidemmästä hyllyiästä tulee myös tuo ESL-termi (extended shelf life), joka

*Asiat kehittyvät, kun
mahdottomalle annetaan
mahdollisuus.*

on käytössä yleisesti englantia puhuvissa maissa, mutta myös Saksassa, jossa tuo lyhenne on myös virallisesti käytössä. Yksi ESL-menetelmien sovellus on ns. kuumapakkaaminen, jossa yli +85°C oleva ruoka siirretään kombipadasta erillisen annostelupumpun avulla muovipakkaukseen. Tämän jälkeen muovipakkaus suljetaan kuumasauaamalla, jonka jälkeen seuraa jäähdytysprosessi erillisessä jäävesialtaassa. Kuumapakkauksen menetelmässä törmätään haasteisiin eräiden ruokalajien kohdalla. Esimerkiksi

perinteistä liha- tai kalakeittoa ei ole mahdollista pakata annostelupumpun avulla siten, että ruokatuote säilyttäisi toivotun ulkonäkönsä ja että tuote jakautuisi tasaisesti valmistuserän kaikkiin pakkauksiin. Tämä koskee kaikkia suurustamattomia keittoja, joissa pääraaka-aineet ovat kiinteässä muodossa.

Pumpattaessa kombipadasta esimerkiksi lihakeittoa, pumppu siirtää alussa pääosin lientä ja vasta tämän jälkeen ruoan kiinteitä ainesosia, jolloin valmistuserä jakautuu epätasaisesti pakkausten kesken. Osassa pakkauksista on siis lähinnä lientä ja maustepippureita, osassa taas aavistuksen soseutunutta perunaa ja juureksia. Liha selviää tästä myllystä vähimmin vaurioin. Jos valmistamme lohikeittoa, muistuttaa lohikuutio pumppauksen jälkeen rakenteeltaan lähes purkkitonnikalan hiutaleita. Kun liemi loppuu kombipadasta, eivät pohjalle jääneet sattumat liikahda, vaikka kuinka pumpattaisiin. Onnistunut pumppaaminen vaatii aina nestettä. Tasainen lopputulos edellyttää ruokatuotteelta tiettyä rakennetta, joka kansalliskeitoissamme on hyvän pumppaustuloksen kannalta mitä epätoivotuin. Sen sijaan suurustettujen keittojen rakenne soveltuu kuumapakkaukseen huomattavasti paremmin.

.... ESL-valmistus....kuumapakkaus....tyhjiökypsennys

askeleita

ESL-menetelmä soveltuu valtaosaan kombipadassa valmistettavista ruoista

Vaikeus taivuttaa juuri näitä meille suomalaisille tärkeitä keittoja kuumapakkaukseen sopiviksi, on saanut osan asiasta alunperin kiinnostuneita olleita lähes tyrmäämään koko menetelmän. Ehkä olisi kuitenkin syytä miettiä, mitä kaikkea tällä tässä tapauksessa vain yhdellä ESL-menetelmällä voidaan valmistaa. Toimivan reseptiikan avulla se soveltuu valtaosaan kombipadassa valmistettavista ruoista. Cook-chill-reseptiikan ollessa yleisesti vielä melko tuoretta on tietysti huomattava, että valmiita ohjeita ei juurikaan ole imuroitavissa vapaasti maailmalta, vaan perustyö on tehtävä pääosin itse. Sama koskee tietysti kaikkea reseptiikkaa, olipa ruoanvalmistusmenetelmä mikä tahansa. Tämä aiheuttaa yleensä aina ponnistuksia, joiden arvo voidaan tulevaisuudessa mitä todennäköisimmin kuitenkin hyödyntää.

KEITTOHAASTE ON JO RATKAISTU

Syntyneeseen keittohaasteeseen voidaan vastata ainakin kahdella tavalla. Yksi tapa on valmistaa ja toimittaa keitto palvelukeittiöön komponentteina. Tämä saattaa jälleen tuntua vieraalta, sillä meillä on ehkä liian usein sisäsyntyinen tapa ajatella, että joku asia pitää tehdä juuri siten kuin se perinteisesti on aina tehty. Tämähän ei tietysti

pidä paikkaansa. Väittäessämme jotakin mahdolliseksi tai toimimattomaksi ajatukseksi, kannattaa kysyä, miksi se ei onnistuisi. Ideointi ja asioiden kehittäminen pitää tapahtua siten, että mahdolltomalle annetaan mahdollisuus – jos siis oikeasti haluamme jotakin asiaa kehittää. Komponenttivalmistus tarkoittaa, että liha tai kala, keittojuurekset, peruna ja jopa liemi ovat pakattuina erikseen. Raaka-aineiden esikypsennykseen voidaan käyttää tyhjiökypsennystä ja liemen valmistamiseen kuumapakkauksen menetelmää. Liemi voidaan valmistaa myös reduktioksi, jolloin pakkausten määrä pysyy kohtuullisena. Komponenttien yhdistäminen tapahtuu palvelukeittiössä. Eri komponenttien pakkauskoot voidaan suunnitella siten, että tarjoiluastiaan saadaan kätevästi oikeat ainesosuudet lisäämällä yksi pakkaussisältö kutakin laatua. Tämä voi ehkä aluksi olla umpisolmu meillä Suomessa, mutta komponenttimalli toimii ainakin Norjassa, joten miksi ei meilläkin.

Toinen mahdollisuus keittohaasteen voittamiseksi on hyödyntää jotakin muuta toimintatapaa. Cook-chill-keittiöissä ei voida yleensä käyttää vain yhtä tuon menetelmän käytettävissä olevista vaihtoehdoista, sillä sen avulla ei voida kattaa koko ruokalistan valmistustarpei-

ta. Kuumapakkauksen ja tyhjiökypsennyksen ohella voidaan edelleenkin hyödyntää perinteistä kombipadassa valmistamista yhdistettynä tehokkaimpaan mahdolliseen patajähdytykseen. Keitto voidaan tehdä myös rakentamalla se kypsistä ja jäädytetyistä raaka-aineista valmiiksi tarjoiluastiaan. Tässä kuten kombipadassa jäädyttämisen mallissakin joudutaan kuitenkin turvautumaan GN-astioihin, mikä tuo haasteita suurten annosmäärien käsittelyyn. Muovipakkausiksiin perustuva komponenttijaattelu vaikuttaa keittohaasteen ratkaisemiseksi houkuttevalta vaihtoehdolta. Oleellista on kuitenkin tietää, että tämäkin haaste on jo ratkaistu.



*Petri Jurvanen
kehityspäällikkö*

Henkilöstöravinto

Kaarre

*pitää hoitohen-
virkeänä*



la kilöstön





Ryhmäkuvassa Kaarteen kahvilan edessä vasemmalta alkaen ovat ravintolapäällikkö Titta Lyytikäinen, Arto Tirkkonen, Arja Timonen, Sanna Hyvärinen, Päivi Liljavirta, aluevastaava Pirjo Heiskanen ja vuorovastaava Tero Kiiskinen.

Henkilöstöravintoloiden rakentaminen on viime vuosina ollut maltillista, mutta se ei tarkoita sitä, että ne eivät olisi kehittyneet. Monet henkilöstöravintolat ovat näyttäviä lounaspaikkoja ja tarjoavat hyvää ruokaa ja virkistävät asiakkaiden työpäivää. Ravintola Kaarre Kuopiossa on hurmannut asiakkaansa salaattibuffetilla.

Kuopion yliopistolliseen sairaalaan kuuluva Kaari-sairaala sai kylkeensä uuden henkilöstöravintolan, joka avasi ovensa toukokuussa 2015. Sen nimeksi tuli Kaarre, jonka katsottiin sointuvan hyvin uuden sairaalan nimen kanssa. Kaarre tarjoaa päivittäin lounaan noin 600:lle asiakkaalle. Viikonloppuisin lounasruokailijoiden määrä putoaa noin 150:een. Osan tästä joukosta muodostavat opiskelijat, joille tuettu ateriahinta on edullinen. Lounaan lisäksi Kaarre huolehtii kokoustarjoiluista ja ravintolan vieressä sijaitsevasta kahvilasta.

SUOSITTU SALAATTIBUFFET

Ravintola Kaarteen salaattibuffetista on tullut erittäin suosittu. 600:sta lounasasiakkaasta jopa noin kolmannes valitsee sen lounasvaihtoehdoksi. Salaattibuffetissa on tarjolla kuusi proteiinipitoista komponenttia. Niiden lisäksi valittavana on vihreitä salaatteja, raasteita, säilykkekasviksia sekä siemeniä ja pähkinöitä. Mustat tarjoiluastiat korostavat salaattikomponenttien

omia värejä ja tekee kokonaisuudesta näyttävän. Suuren suosion takia salaattibaaria on laajennettu kahdesta tarjoilultaasta kolmeen. Salaattibaarin tuotteita myydään kilohinnalla ja moni ostaa salaatin mukaansa ja nauttii sen muualla kuin ravintolasalissa.

”Salaattibuffetin lisäksi myös kasvisruokailijoiden määrä on lisääntynyt”, kertoo aluevastaava **Pirjo Heiskanen**. Asiakaspalautteen mukaisesti kasvisvaihtoehtoihin aiotaan panostaa tulevaisuudessa vielä enemmän. Sydänmerkityt ateriovaihtoehdot tulevat Kaarteen valikoimaan maaliskuusta 2016 alkaen. Koska sairaalaympäristössä ollaan, niin terveelliset vaihtoehdot tuntuu luontevilta. Kuitenkin vaikka esimerkiksi makkararuokia ei mitenkään erityisen mittavasti tarjota, niin nekin ovat erittäin suosittuja.

OMIA TUOTTEITA JA PAIKALLISIA ERIKOISUUKSIA

Ravintola Kaarteessa tarjotaan luonnollisesti paljon omia tuotteita. Laatikkoruuat, keitot ja

lämpimät kastikkeet tulevat tunnelia pitkin saman toimijan eli Servican Iso-Bertan keittiöstä, jossa ne on valmistettu cook-chill-menetelmällä. Salaatit ja kylmät kastikkeet tehdään ja kootaan Kaarteen omassa kompaktissa keittiössä.

Leivät ja täytetyt sämpylät on pääosin leivottu Iso-Bertan omassa leipomossa. Ravintola Kaarteen kahviossa myytävät omat sämpylät täytetään Kaarteen omassa tiloissa.

Energialisäkkeet, kuten riisit, perunat ja pastat keitetään niin ikään Kaarteen omassa keittiössä. Ja tietysti myös näyttävä ja suosittu salaattibuffet kootaan ja viimeistellään itse.

Ravitsemusasioiden ohella lounasvalikoimassa huomioidaan myös paikallisuutta. Esimerkkinä tästä ovat muun muassa paistetut muikut ja rätänät. Mustikkakukkoa eli taikinan sisään leivottua mustikkaherkkua kutsutaan täällä päin rätänäksi.

Esimerkiksi kokouksiin ruoan voi tilata myös a la carte -listalta. Annoksista on otettu mallikuvat valinnan helpottamiseksi. Tavallisessa lounasvalikoimassa on aina myös kasvisvaihtoehto

ja kevyempi keitto.

LOUNAS, KOKOUSTARJOILU, TAKE-AWAY

Ravintolasalissa on noin 180 istuinpaikkaa. Sini- set, punaiset ja vihreät tuolit tuovat ravintolasaliin värikkyyttä. Valoa tulee suurten ikkunoiden kautta. Ravintolasalin katon sisustuksessa on huomioitu lääketieteen ala. Kuvioiden innoittajana on ollut solun tuma.

Ravintola on avoinna myös talon ulkopuolisille, mutta sairaalamaailmasta tuttu valkoinen on luonnollisesti hallitseva väri asiakaskunnassa. Lounasta on tarjolla kello 10-14. Salaattibaari ja kahvila palvelevat klo 16:een asti, joten ilta- vuorolaiset ehtivät hyvin käydä hakemassa esimerkiksi tuoreen ja rapean täytetyn sämpylän. Kokoustarjoilua tarvitsevat esimerkiksi lääke- esittelijät. Isossa työpaikassa erilaiset suuretkaan 50-200 hengen eläke- ja syntymäpäiväkahvitilaisuudet eivät ole harvinaisia.

Ruokaa voi ostaa myös mukaan tai kotiin vietäväksi. Take-away myyntiä kehitetään koko ajan, koska sen suosio kasvaa ja sen tuottamiseen on oman leipomonsa ansiosta hyvät edellytykset. Täytekakut, pikkuleivät ja muut pienet tarjottavat on helppo ostaa vaikka omalta työpaikalta.

METOKSEN PALVELUJA ARVOSTETAAN

Ravintolapäällikkö Titta Lyytikäinen kehuu vuolaasti Metoksen huolto- ja koulutuspalveluja. Metoksen huollon ja kouluttajan tavoittaa helposti puhelimitse ja apua saa nopeasti. "Tuo huolto on teillä kyllä ihan parasta," **Titta Lyytikäinen** pamauttaa ja mainitsee Metoksen huoltomiehiä ihan nimeltä kuin tuttaviana. "Minusta on hienoa, että huoltomiehet eivät ainoastaan korjaa mahdollisia vikoja, vaan myös neuvovat, kuinka meidän tulisi toimia, jotta laitteet pysyvät mahdollisimman hyvässä kunnossa. Se on enemmän kuin vain laitteiden huoltamista." Lyytikäinen jatkaa tyytyväisenä. Myös Metoksen koulutus saa kehuja tavoitettavuudesta ja asiantuntijuudesta. Uuden keittiön alkumetreillä laitetoimittajan palvelutuki on erittäin tärkeä.

PIENI, MUTTA TEHOKAS KEITTIÖ

600 lounasannoksen tekeminen ja tarjoaminen pienestä keittiöstä vaatii ammattitaitoa ja hyvään työn suunnittelua. Ruoka tehdään kolmella Metoksen SelfCooking Centerillä, joista kaksi on asennettu päällekkäin. Näin säästetään tilaa ja säilytetään mahdollisuudet joustavaan tuotantoon. Kun laitteet ovat päällekkäin, niin samalla laittapinta-alalla voidaan vaikkapa paistaa ja keittää yhtä aikaa. Pienemmät laitteet auttavat myös ekotehokkuuden parantamisessa, koska niillä voidaan kypsentää täydempiä täytöksiä eikä pienien määrien takia tarvitse lämmittää isoa laitetta. Vajaiden täytösten kypsentyminen ja lämmittäminen lisää ruokakiloa kohti käytettävän energiankulutusta moninkertaiseksi.



Lisätehoa keittiöön tuo Metoksen VarioCooking Center (kuvassa keskellä). Tästä lähtee 600 annosta. Ravintolasali on heti ikkunoiden takana.

Lisätehoa keittiöön tuo Metoksen VarioCooking Center, joka on erittäin nopea ja ekotehokas laite. Laitteen nopeuden ansiosta sillä voi tehdä monta eri tuotetta tai saman tuotteen tuote-eriä peräkkäin. Kaarteen keittiössä olevassa mallissa on vieläpä kaksi pannua rinnakkain, joten kahta tuotetta voidaan tehdä yhtä aikaa.

Siinä missä hyvä ravitsemus tukee potilaiden hoitoa ja toipumista, on hyvä ruokahetki tärkeä osa myös henkilöstön työpäivää. Sairaalassa työskentelee monenlaisia ammattilaisia vaihtelevissa tehtävissä. Siksi on tärkeää, että heille on tarjolla heidän tarpeitaan vastaavia

Ruuhka-aikaan astioita pääsee palauttamaan kahdesta suunnasta. Pesuosastolla on reilusti vaunutilaa. Pesua ohjaa ympäristöystävällinen Metos ICS+ -astianpesukone.

ruokapalveluja. Tämä asettaa vaatimuksia niin ruokailuajalle kuin -paikoillekin. Merkityksetön ei ole valikoimakaan. Kuopion yliopistollisen sairaalan kuuluva Kaari-sairaala edustaa Suomen sairaanhoidon korkeaa ja nykyaikaista osaamista. Samaan pyrkii tietysti myös ravintola Kaarre, emmekä epäile, etteikö se siinä voisi onnistua. Jos kerran sanonta "olet mitä syöt" pätee, niin hyvältä näyttää. Ravintola Kaarteen tarjoama ruoka on hyvää ja tekee meille hyvää, kunhan itse kantaa vastuunsa valinnoista.

Juha Jokinen



Uusi erikoiskahviautomaatti Melitta Cafina XT-4

Pieni on suurta – Uusi ja innovatiivinen design



Melitta Caffina mahtuu pieneen tilaan.

Uudet Metos ICE Teppanyaki -kylmälevyt

Uudet Metos Ice Teppanyaki -kylmälevyt mahdollistavat uudenlaisen jälkiruokien valmistuskonseptin salissa jakelulinjastossa aivan asiakkaan silmien alla. Vain mielikuvitus on rajana. Levy jäähtyy -28°C asteeseen 22°C huoneenlämmössä. Kylmälevyjä on saatavissa kahdessa koossa GN1/1 (330 x 530 mm) ja GN2/1 (660 x 530 mm). Levyt upotetaan kalusteeseen drop-in -periaatteella. Sähköliitäntä on yksivaiheinen 230V maadoitettu pistokeliitäntä. Tason pinta on 3 mm vahvuista ruostumatonta terästä.



Täysin automaattinen CIP (clean in place) pesuohjelma tekee mm. maitoputkien täydellisen desinfiointin ilman, että henkilökunnan tarvitsee irrottaa osia. Laitteen korkeussäädettävä annostelija voidaan helposti sovittaa mihin tahansa kuppikokoon. Kahvinvalmistusyksikkö on valmistettu kestävämmän erittäin kovaa kulutusta ja sen rakenne on pääosin ruostumatonta terästä ja jopa 16 gr:n annoskoot ovat mahdollisia. Patentoidun mikrosihdin ansiosta aromi ja uutos on paras mahdollinen. Laitteen uudella innovatiivisella maitojärjestelmällä voidaan annostella erilaisia kuumia ja kylmiä maitovahtoannoksia ja maitopohjaisia kahvijuomia huippulaadukaina. Suodattavan männän painetta voidaan säätää erikseen jokaiselle annokselle parhaimman mahdollisen laadun takaamiseksi. Erittäin kestävät ja laadukkaat jauhinkivet on valmistettu työkaluteräksestä, jonka suuri 70 mm:n halkaisija takaa jauhamisen erityisen nopeasti ja tasaisesti. XT4 on pieni kooltaan, mutta suuri kapasiteetiltaan. 30 cm leveydellään laite mahtuu lähes mihin tahansa tilaan. Saatavissa palvelu- ja itsepalvelumallina. Lisävarusteet: kaakaojauhesäiliö, kupinlämmitin, maidonjäähdytyn. Mitat: 300x580x710 mm. Sähköliitäntä 2,6 kW, 230V1~, 16A.

Uusi grillausritilä Metos SelfCooking Centeriin

Upeat ristikkokuviot pihveihin!

Metos SelfCooking Centerin entisestään laaja lisävarustevalikoma kasvaa ristikkokuvioisella GN1/1 -grillausritilällä, joka tekee herkulliset ristikkokuviot grillattavan tuotteen pintaan. Ritilällä voit kypsäntää tuotteen alusta loppuun käyttämällä yhdistelmäuunin prosessia tai siten vain käyttää ritilää tuotteen viimeistelyyn. Kaikki Metos SelfCooking Centeriin kehitetyt erikoisritilät, annospaistopellit, pannut, vartaat ja vuoat löydät verkkokaupastamme www.metos.com.



Herkullista jälkeä Metoksen grillausritilällä.

Uusi Metos DWASH -astianpesukone



Pienellä hinnalla puhdasta jälkeä

Uusi edullinen Metos DWASH 50 –pöydän-aluastianpesukone on kestävä ammattitason astianpesukone kovaan käyttöön pienille kahviloille, pubeille, baareille ja pitserioille. Astianpesukoneessa on yksi kahden minuutin pesuohjelma ja koneen kapasiteetti on 8 – 10 koria tunnissa. Kone liitetään lämpimään veteen ja siinä on yksivaiheinen pistotulppaliitäntä 230V 3,2 kW. Koneen luukku on lämpöeristetty ja melutaso 63dB. Sakkasihdillä varustettu pesuallas on helppo puhdistaa. Toimitukseen sisältyvät muoviset liitäntä- ja poistoletkut sekä yksi lautaskori ja yksi kuppikori. Koneen mitat ovat 590x600x850 (h) mm. Koneita on kaksi mallia. Toisessa altaan tyhjennys tapahtuu lattiakaivoon ja toisessa on tyhjennyspumppu, jolloin tyhjennys voi tapahtua pesuallan hajulukkaan. Koneiden tarjoushinnat ovat vastaavasti 1350 e ja 1460 e.



Metos Termia -ruoankuljetusvaunut kovaan käyttöön.

Metos Termia -ruoankuljetusvaunu uudistuu

Metos Termia -ruoankuljetusvaunu on tuotteena jo parinkymmenenvuoden ikäinen. Sen rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä. Vedetty saumaton kaksivaipparakenne on hyvä lämpöeriste ja vaunu voidaan pestä vaununpesukoneessa. Se on luotettava ja kovaa kulutusta kestävä perusvaunu kaikkeen ruoankuljetukseen, niin lämpimänä kuin kylmänä. Matalaa mallia voidaan käyttää myös jakelussa sen kannessa olevan GN-aukotuksen ansiosta. Uuden vaunun käsiteltävyys on parantunut, kun lämmitystekniikka on siirretty vaunun takaseinään. Lisäksi lämpöelementin tilalle voidaan vaihtaa staattinen jäähdintin, jolloin vaunuun saadaan jääkaappiolosuhteet.



Metos Termian irrotettava lämpötilayksikkö on vaunun takana.

Uusi monitoimiallas Metos Hot-Cold



Metos Hot-Cold -monitoimiallalta on kolme kokoa.

Tarpeesi mukaan kuumana tai kylmänä

Metoksen uudet monitoimialtaat mahdollistavat saman tarjoilukalusteen käytön useaan eri tarpeeseen. Aamiaiskattauksessa voit käyttää allasta kylmille tuotteille, lounaalla se onkin jo lämpöhauteena, iltatilausudessa taas tarjottavien tuotteiden mukaisesti. Enää ei tarvitse peitellä haudeallaita levyillä ja laittaa salaattiasioita niiden päälle tai päinvastoin. Säästyy aikaa ja työtä sekä ruuat ovat aina tarjolla herkullisimmillaan

halutun lämpöisinä. Lämpöhauteena käytettäessä lämpötilan säätöalue on +30...+110°C. Kylmänä alin lämpötila on -5°C vallitsevan huone- lämpötilan ollessa +22°C. Monitoimialtaat ovat drop-in -malleja ja ne upotetaan jakelukalusteeseen. Monitoimiallalta on saatavana useana eri tarjoilukokona GN 1/1, GN 2/1, GN 3/1. Kaikissa altaissa on pohjatyhjennyshana ja ne ovat pistokeliitäntäisiä 230V. Altaat voidaan liittää myös keskusjäähdytysjärjestelmään.

Uusi raskaan sarjan Metos Futura HD -paistinpannu

Tilavuudet 100, 150 tai 200 litraa

Metos Futura HD -paistinpannut ovat suuren keittöön jättiläisiä. Pannujen tilavuudet ovat 100, 150 ja peräti 200 litraa. Lämpöelementtien ympärillä ydin on alumiinia ja näin pannut lämpenevät todella nopeasti. Pannujen paistopinta on kestävä ruostumatonta terästä. Maksimilämpötila on 250°C. Korotettu käyttöpaneeli on suojassa törmäyksiltä ja roiskeilta. Vahva kallistusmoottori kallistaa pannun korkealta ja kaatonokan minimikorkeus lattiasta on 550 mm.

Metos Futura HD 100 -pannussa on yksi lämpötilan säätöalue ja isommissa kaksi säätöaluetta. Pannuosan syvyys on 273 mm. Futura HD 100 -pannuun mahtuu 2 kpl, 150-pannuun 3 kpl ja 200-pannuun 4 kpl GN1/1-astiaa. Rakenne on kokonaan ruostumatonta terästä ja pinnat ovat yhtenäisiä ja saumattomia. Tasapainotettu ja eristetty kansi aukeaa kevyesti. Metos Futura HD -pannuissa on vesitäyttöhana vakiona, suihku on lisävaruste.

Metos Futura HD -paistinpannujen tilavuudet ovat jopa 150 ja 200 litraa.



Ravintola Elmstreet

*maut ja
keskiössä*

Ravintola Elmstreet on yksi muun muassa Helsingin kaupungille ruokapalveluja tuottavan Palmia Oy:n uusimmista ja epäilemättä myös komeimmista henkilöstöravintoloista. Siitä on tullut niin suosittu, että tiettyyn aikaan päivästä vapaa istumapaikka saattaa löytyä vain kahvilan tai aulan puolelta korkeilta jakkaroilta. Suosio perustuu epäilemättä lounasruokatuotteeseen, jolle ominaista on maukkaus, tuoreus ja runsaus. Vaikka lounasruokailussa ei käytetä tarjottimia, kaikki sujuu silti suuresta asiakasmäärästäkin huolimatta jouhevasti.

ympäristö





Ravintola Elmstreet on saanut nimensä nimikilpailun tuloksena. Samanimisten kauhuelokuvien kanssa sillä ei ole mitään tekemistä, pikemminkin miellelyhtymä löytyy ravintolan katuosoitteesta. Ravintola sijaitsee Helsingin Elimäenkadulla.

Elmstreetin perusasiakaskunta muodostuu samassa rakennuksessa toimivan Helsingin kaupungin rakennusviraston henkilökunnasta. Hyvä kello on kuitenkin kilkattanut tyytyväisten asiakkaiden kautta siinä määrin, että ruokailijoita on alkanut käydä myös muualta kuin omasta talosta.

TYYLİKÄS SISUSTUS

Ravintola Elmstreetin ravintolasalia voisi kaikesa yksinkertaisuudessaan kuvata sanalla tyylikäs. Värimaailman mustan ja valkoisen harmoninen liitto yksinkertaisesti miellyttää silmää. Tuolit ja pöytäpinnat ovat mustia ja lattia tummaa puuta. Ravintolan yksi koko seinusta on pelkkää ikkunaa, mikä tuo tilaan avaruutta. Ikkunan edessä olevat tasot ja baarijakkarat tarjoavat mahdollisuuden lyhyelle virkistävälle kahvikupinmittaiselle pysähtymiselle.

Seinän mustavalkoiset ruoanlaittoon liittyvät valokuvat istuvat värimaailmaan mainiosti. Linjaston mustat tarjoiluasiat korostavat tarjottavien ruokien raikkaita värejä. Jopa astianpalautuspisteessä oleva betoninen tukipilari on koristeltu mustavalkoisin aterinkuvin tuoden tyyliä myös ruokailun viimeisiin vaiheisiin.

TEHOKKAAT LAITTEET JA NELIÖT

Keittiön puolella tunnelma on tiivis ja neliöt tehokkaassa käytössä. Tärkeimmät laitteet edustavat markkinoiden johtavaa teknistä kehitystä. Metos SelfCooking Centerit on kolme, joista kaksi on asennettu päällekkäin tilan säästämiseksi. 100-litrainen Metos VarioCooking Center, kahden Metos Culino -padan ryhmä ja painekeittoakaappi täydentävät kypsennyslaittevalikoiman kattavaksi. Astiat pestään esipesulohkolla varustetulla Metos WD-153 -korikuljetinkoneella.

"Tämä VarioCooking Center on kiva pannu, kun se ei hydy", kehuu keittiöpäällikkö Mikko Sievers ja kertoo valmistavansa sillä muun muassa haudutettuja lihakastikkeita sekä paistavansa liha-, kala- ja kasvispihvejä sekä muikkuja. "Tämä lämpiää ja jäähtyy todella nopeasti", Sievers kehuu.

Elmstreetissä myös leivotaan itse kakkuja ja leipiä. Ne paistetaan SelfCooking Centreissä älykkäitä paistoprosesseja hyödyntäen.

LOUNAS ILMAN TARJOTTIMIA

Ravintola Elmstreetissä ruokailijoilla ei ole lainkaan käytössä tarjottimia. Myöskään leipä- tai salaattilautasta ei käytetä. Vesipullo, juomalasit ja aterimet on katettu valmiiksi pöytiin. Näin toimimalla pestävien astioiden määrää on saatu vähennettyä 30%. Mutta mitä mieltä asiakkaat ovat tästä toimintatavasta? Onko ruokailu ilman

tarjotinta hankalaa? "Asiakkaat tottuivat siihen varsin nopeasti. Heidänkin mielestään pestävien astioiden määrän väheneminen on hyvä peruste", ravintolapäällikkö Sirpa Parkatti kertoo. "Tästä on seurannut myös muutakin hyvää. Se on johtanut siihen, että asiakkaat syövät enemmän salaatteja ja vähemmän perunaa, riisiä ja pastaa, mikä on tietysti ravitsemuksellisesti heille edullista", Parkatti jatkaa. Kuulostaa hyvältä, mutta nousevatko aterian raaka-aine- ja valmistuskustannukset tällöin? "Ehkä hieman yllättäen emme ole havainneet, että se olisi mainittavasti nostanut kustannuksia", Parkatti kertoo.

Ympäristöasiat on huomioitu muutenkin kuin pestäviä astioita vähentämällä. Tarjottava kahvi on reilun kaupan luomukahvia. Luomutuotteita ovat myös puurot ja croissantit. Ravintola Elmstreet on luomuportaat-asteikolla askelmalla kolme. Työ on osa Palmian määrätietoista ympäristötyötä.

TUOREUS JA MAKU EDELLÄ

Ruokaa saa ottaa niin paljon kuin maistuu. Ateriahintaan sisältyy kaikki: salaattibuffet, pääruoka, jälkiruoka ja kahvi. Ruoka on pitkälti itsetehtyä ja maukasta. Porkkanaraastetta on tarjolla joka päivä ja lohta kerran viikossa. Nämä ovat asiakkaiden toiveita. Porkkana on raastettu itse tuoreista porkkanoista. "Viipaloimme itse myös kukka- ja parsakaalit salaatteihin nimenomaan laadun takia", kertoo ravintolapäällikkö Sirpa Parkatti.

Päivittäin on tarjolla kolme lounasvaihtoehtoa, josita yksi on kasvisruoka. Hieman kalliimpi Bistrot-vaihtoehto tilataan kassalta ja se valmistetaan vasta tilauksen mukaan. Salaattibuffetissa

on kahdeksaa eri salaattikomponenttia.

Lounasruokailijoita käy tällä hetkellä 400-450. Tämä on suunnilleen sama kuin rakennusvirastolaisten henkilöstömäärä. Kuitenkin ruokailijamäärästä vain noin puolet on rakennusvirastolaisia, joten muiden osuus on merkittävä. Puuroamiainen on tarjolla aamuisin puoli kahdeksasta alkaen. Lounasaika loppuu kello 13.30, mutta kahvila on avoinna maanantaista perjantaihin kello 16:een asti. Ruokaa voi ostaa kilohinnalla myös mukaan.

Kuvauspäivänä lounaalla oli tarjolla muun muassa parmesanlohta, broileria ja kasviksia kookoscurryssa, Dal makhani -papukastiketta ja maapähkinäbataattisosekeittoa. Jälkiruokana, joka kuuluu lounaan hintaan, oli lakrisirahkaa.

KESÄLLÄ LISÄTILAA TERASSILLA

Uusi ravintolasali on hieno ja niin on keittiökin, joka tosin rakennettiin olemassa olevaan tilaan. Mutta pienissäkin tiloissa pärjää, kunhan työkalut ja laitteet ovat kunnossa ja henkilökunta on ammattitaitoista. Kesällä lisätilaa saadaan etupihalle avattavalla terassilla. Painajainen Elmstreetillä -kauhuelokuvalla ei siis ole mitään yhteistä ravintola Elmstreetin kanssa. Tähän voi tulla jännittämättä. Ainoa myönteinen painajainen muodostuu itse ravintolalle. Jos nimittäin ruokailijamäärä vielä tiettyyn kelloaikaan nykyisestä lisääntyy, niin paikat alkavat olla aika täynnä. Eiköhän tuohonkin tarvittaessa ratkaisu löydy. Sehän on vain hienoa, että hyvä ruoka vetää puoleensa.

Juha Jokinen

Keittiöpäällikkö Mikko Sievers kehuu MetosVarioCooking Centeriä todella nopeaksi ja tehokkaaksi.





Laittekoulutus lähestyy

*valmistaudu hyvin
hyödyt eniten*

Uuden ammattikeittiölaitteen hankinta tarjoaa aina hyvän mahdollisuuden kehittää myös keittiön muuta toimintaa. Uuteen laitteeseen – tuttuun ja perinteiseenkin – liittyvää muutosmahdollisuutta ei kannata jättää käyttämättä. Laitteen hankinnan tultua toimipisteen työnjohdon tietoon, on tärkeää valmistautua huolella henkilöstön ammattitaitoa lisäävään koulutukseen ja suunnitella se hyvin.

Uuden ammattikeittiölaitteen oikea käyttö tulisi ohjata oikeille raitelle alusta alkaen. Jo opitusta väärästä käytöstä poisoppiminen on kaksin verroin hankalampaa. Hyvä alku ei ole sellainen, että keittiöön ilmestyy uusi laite henkilöstön yllätykseksi. Kun uusi laite ei ole samannäköinen, ei toimi samalla tavalla kuin vanha eikä käyttöohjetta ole luettu, on melko varmaa, että muutosvastarinta alkaa heti nakertaa tehdyn investoinnin tuottoa.

ILMOITA ETUKÄTEEN, VARAA AIKAA

Mikäli käytönopastusta tai koulutusta järjestetään omassa toimipaikassa, on kaikkien etu, että sekä koulutettavat että muu henkilökunta tietävät ajankohdan etukäteen, jolloin kaikki osaavat valmistautua ja varautua käytönopastukseen tai koulutukseen. Hyvä ”Hei nyt opiskellaan” -asenne on eduksi. On myös ikävää, jos koulutukseen varattu aika jää suunniteltua lyhyemmäksi esimerkiksi keskeneneräisten töiden takia.

Monesti koulutettavien oppimiselle on eduksi, jos heillä on ollut mahdollisuus tutustua laitteeseen jonkin aikaa etukäteen itsekseen tai yhdessä työyhteisön sisällä. Paras käytönopastuksen aika voikin olla vasta myöhemmin, varsinkin jos laitteen vaihto tai hankinta on tullut

nopealla aikataululla. Metos Koulutuksen kanssa yhteistyössä aikataulut ja sisällöt rakentuvat toiminnan kannalta parhain päin.

ESIMIET MUKAAN

Metoksen kouluttajien osaaminen ulottuu myös pelkkää laitekäyttöä laajemmalle. Uudet toimintatavat, olivatpa ne sitten uusien kypsenkeskuksen prosessien käyttöä tai kokonaan uuden tuotantotavan opettelemista, lähtevät aina liikkeelle työnantajan ja työntekijöiden halusta kehittyä ja kehittää toimintaa. Esimiesten tuki on keskeistä toiminnan kehittämisessä. Niinpä käytönopastuksissa ja koulutuksissa esimiesten läsnäolo on monesti avain onnistuneeseen koulutukseen. Muutokset tapahtuvat toisinaan hitaasti. Siksi on tärkeää muistaa kannustaa, tukea, vaatia ja palkita muutoksen tekijöitä.

OPASTUSVIDEOT AUTTAVAT SILLOIN KUIN SE SINULLE SOPII

Monilla toimipaikoilla on haastavaa tai jopa lähes mahdotonta saada koko henkilöstö yhtä aikaa paikalle koulutukseen. Tätä varten Metoksen palveluvalikoimaa on täydennetty virtuaa-

lisilla koulutuksilla, jotka ovat asiakkaiden käytössä aina, kun heillä on siihen tarvetta. Ainoa, mitä tarvitaan, on yhteys internettiin. Ajasta ja paikasta riippumattomat virtuaalikoulutukset toimivat siis mainiosti niin kertauskoulutuksena kuin uusien työntekijöiden perehdyttämisessä jo olemassa oleville laitteille. Käytönopastusvideot ovat vapaasti katsottavissa internetissä Metoksen kotisivuilla. Ne toimivat myös mainiosti kiireisessä arjessa hyvinä alkusykäyksinä uuden laitteen oikeaan, tehokkaaseen ja turvalliseen käyttöön. Opastusvideoiden tukena toimivat laitteille tehdyt selkeät ja havainnolliset pikaohjeet, joita voi kysyä Metoksen Koulutuksesta.

Anssi Kaikkonen

Checklist

Onnistuneen laitekoulutuksen tarkistuslista:

- Onko koulutuksesta ilmoitettu ajoissa koulutettaville (tarvittaessa koko henkilöstölle)?
- Ovatko kaikki koulutettavat lukeneet laitteen/laitteiden käyttöohjeen/-t ennen laitekoulutusta?
- Onko varmistettu, että kaikki tavoitellut koulutettavat pääsevät paikalle?
- Onko varmistettu, että lähimmät esimiehet voivat osallistua koulutukseen?

Vinkkejä esimiehelle, jotta laitekoulutus olisi kaikille antoisa:

- Varaa laitekoulutukselle riittävästi aikaa.
- Kerro työntekijöille etukäteen milloin koulutus on ja keitä se koskee.
- Kerro mahdollisen muutoksen taustoja henkilöstölle ennen koulutusta tai viimeistään koulutuksessa.
- Rauhoita koulutusaika koulutukselle.
- Ole läsnä koulutuksen aikana.



Tarjouksia

Lea

Anna

Säde

Arja



Tarjoukset ovat voimassa 2016 huhtikuun loppuun. Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

METOS HB450 -BLENDERI

Metos HB -blenderit ovat ammattilaisten todellisia työjuhtia. Neljäteräinen rst-roottori murskaa jäät ja sekoittaa raaka-aineet tasaisen pehmeäksi massaksi. Kaksi eri nopeutta, ajastin ja pulssikytkin mahdollistavat hienosäädön ja monipuolistavat drinkkisekoitusvalikoimaa. Tehokkaassa moottorissa on kestävä metalliliitos kulhoon.

425,- alv 0%



Metos HBH450

15,- alv 0%



Metos GN1/1-65 -astia

Metos Blender	Koodi	Tilavuus	alv 0%
Hamilton Beach HBH450	4117104	1,4 litraa	595 425

METOS GN-ASTIAT

Metos GN-astiat on valmistettu tukevasta, helposti puhdistettavasta ruostumattomasta teräksestä. Valikoima kattaa kaikki keittiön käyttämät koot, myös reiällisinä ja kädensijallisina.

Muoviset Metos GN-astiat sopivat esillepanoon ja tehokkaaseen varastointiin. Iskunkestävää, läpinäkyvää muovia, käyttöalue -40°C ... +100°C. Sivussa mitta-asteikko.

Muoviset ja ruostumattomat GN-astiat ovat yhteensopivia toistensa kanssa eli myös kannet sopivat toisiinsa. GN-astiat sopivat kaikkiin GN-mitoitettuihin Metos-laitteisiin.

Metos	Koodi	Mitat mm	alv 0%
GN-astia, rst 1/1-65	4255001	325x530 mm	23 15
GN-astia, rst 1/1-100	4255009	325x530 mm	38 33
GN-astia, rst 1/3-65	4255083	325x176 mm	18 12
GN-astia, rst 1/3-100	4255030	325x176 mm	18 13
GN-astia, rst 1/6-65	4255091	76x162 mm	13 9
GN-astia, rst 1/6-100	4255093	76x162 mm	18 13
GN-astia, muovia, kirkas 1/1-65	4181245	325x530 mm	16 15
GN-astia, muovia, kirkas 1/1-100	4181252	325x530 mm	23 22
GN-astia, muovia, kirkas 1/3-65	4181333	325x176 mm	10 9
GN-astia, muovia, kirkas 1/3-100	4181358	325x176 mm	12 11
GN-astia, muovia, kirkas 1/6-65	4181421	76x162 mm	5 4
GN-astia, muovia, kirkas 1/6-100	4181439	76x162 mm	9 8
GN-kansi, muovia, kirkas 1/1	4181485		19 16
GN-kansi, muovia, kirkas 1/3	4181502		7 6
GN-kansi, muovia, kirkas 1/6	4181534		4 3
GN-kansi, rst, pyöreäkulm. 1/1	4255200		34 15
GN-kansi, rst 1/3	4255209		17 12
GN-kansi, rst 1/6	4255211		9 6

METOS ASTIANPESUKORIT 500 x 500 mm

Metos-astianpesukorien sivut ovat sileitä, jolloin vesi valuu hyvin pois. Kädensijat on sijoitettu diagonaalisesti, joten tasapaino on parempi kannettaessa. Suurijakoinen pohjaristikko päästää veden hyvin läpi. Helposti pinottavissa kuljetusta ja varastointia varten. Lujarakenteiset kaksinkertaiset laidat. Valmistettu polypropeenista. Sopivat kaikkiin astianpesukoneisiin.

Astianpesukori	Koodi	alv 0%
Kuppikori Metos 010G, harmaa	4550000	23 16
Lautaskori Metos 030, sininen	4550004	23 16
Välinekori Metos 040, harmaa	4550006	23 16



GN1/3-65 -muoviastia



GN1/3 -muovikansi



GN1/1 -rst-kansi



6,- alv 0%

16,- alv 0%

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.COM

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

METOS MIdI -PÖYDÄNALUSKAAPIT

Metos Midi -pöydänaluskaapit ovat ammattikäyttöön suunniteltuja rosterisia peruskaappeja. Mallistossa on jääkaappi (+2...+10°C) ja pakastin (-20...-10°C). Ovet ovat itsesulkeutuvia ja oikeakätisiä, kätsisyys on helppo vaihtaa tarvittaessa. Jääkaapissa on kolme muovipinnoitettua ritilähyllyä, pakastimessa kaksi muovipinnoitettua koria ja yksi hylly.



Metos Midi BD-121

Metos Midi BC-161

Metos -pöydänaluskaapit	Koodi	Tilavuus	Lämpötila	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Jääkaappi Midi BC-161	4249060	161 litraa	+1...+10°C	595 x 628 x 830	230V 1~ 96 W	930 660
Pakastekaappi Midi BD-121	4249062	121 litraa	-18...-20°C	595 x 628 x 830	230V 1~ 130 W	960 690

METOS-JÄÄPALAKONE

Metos-jääpalakoneet ovat varmatoimisia ja tyylikkäästi jääntuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkovooraus on kauttaaltaan kulutusta kestävä ja helposti puhdistettava ruostumatonta terästä 18/8. Koneiden kylmäaine on R404. Vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduuttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

996,- alv 0%

Metos	Koodi	Tuotto	Säiliö	Mitat mm	Sähköliitäntä	Kv-liitäntä	alv 0%
CB 425A	4131396	45 kg/vrk	25 kg	500x580x870	230V1~0,45 kW 10A	3/4"	1490 996
CB 955A	4162027	95 kg/vrk	55 kg	738x600x1130	230V1~0,85 kW 10A	3/4"	2300 1499



Metos CB 425A

METOS WD 4S -ASTIANPESUKONE



2690,- alv 0%



Smart Display -näyttö kertoo värein pesun vaiheesta ja äänimerkki ilmoittaa, kun pesuohjelma on valmis.

Metos WD-4S

- elektroninen
- kokonaan eristetty
- kolme pesuohjelmaa
- varoitus alhaisesta lämpötilasta
- huuhtelulämpötilan varmistus
- itsepuhdistusohjelma
- diagnostiikkatoiminto

Metos	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
WD-4S Basic	4158228	600x600x820	4,2 kW	400V3N~ 4,95kW 10A	3670 2690

LISÄÄ TARJOUKSIA SEURAAVALLA SINULLA

gastro HELSINKI
 16.-18.3.2016

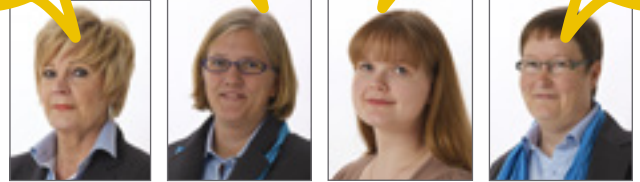
Tarjouksia

Lea

Anna

Säde

Arja



Tarjoukset ovat voimassa 2016 huhtikuun loppuun. Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

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

METOS M100 -KAHVINKEITIN

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

Metos	Koodi	Kapas. l/h	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
M 100	4157100	18	205x380x465	230V 1~ 2,25 kW 10A	510 390

390,- alv 0%



Metos M100

785,- alv 0%



Metos Karhu 5

METOS KARHU 5 -YLEISKONE

Metos Karhu 5 on pienikokoinen, ammattikäyttöön sopiva, 5 litran kulholla varustettu yleiskone vispaamiseen, vaivaamiseen ja sekoittamiseen keittiössä, konditorioissa ja leipomoissa. Sekoittimen kaikki käyttötoimenpiteet suoritetaan sekoittimen sivuilla olevien säätönappien avulla. Kahta säätönappia voi käyttää samanaikaisesti tai erikseen. Niitä käytetään sekä portaattoman nopeuden säätämiseen että avaamis- ja sulkemistoimintoon. Karhu 5 -yleiskoneissa on vakiona kulhon lukitus, joka pitää kulhon jäämäkästi paikallaan. Kumiset tassut estävät konetta liikkumasta pöydällä.

Metos	Koodi	Kulho	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Karhu 5 -yleiskone	4191622	5 litraa	240x462x400	240V 1~ 0,5 kW	880 785

METOS MEGA -MIKROALTOUUNI

Metos Mega -mikroaltoauni on ruostumatonta terästä. Ovi on lasia. Megassa on 20 esiohjelmoitavaa muistipaikkaa ja ohjelmiin saa neljä vaihetta. Lämmityksessä on kolme tehoaluetta: täysi teho, keskiteho ja sulatus. Näyttö kertoo tehoalueen, ohjelman vaiheen ja jäljellä olevan ajan. Uunikammiossa on valo. Merkkiäänäni ohjelman päättyessä. Pikanäppäin tupla-annoksille. Käyttökertalaskin ja lapsilukko.

290,- alv 0%



Metos Mega P100M25

Metos	Koodi	Mikroaaltoheho	Muistipaikat	Kammio	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Mega P100M25	4164155	1000 W 3 tehoaluetta	20	25 litraa	520x456x312	230V 1~ 1,5 kW 16A	490 290

LISÄÄ TARJOUKSIA VERKKOKAUPASSA WWW.METOS.COM

Proveno

Ergonomian ja tuottavuuden uusi aika

- Ergonominen kallistuskorkeus **600 mm**
- Langaton HACCP (lisävaruste)
- Energiankulutuksen mittaus
- 10 - 15 % ekotehokkaampi polyuretaanieristys
- Vesitäyttö padan reunalla
- Selkeä käyttöpaneeli ergonomisella korkeudella
- Laskutila kokonaiselle GN1/1 -astialle toimijalan päällä
- Mekaaniset ja sähköosat suojakoteloitu
- Helposti huollettava
- Cook-Cool & Cool-Cook-toiminnot



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

www.metos.com

Helppoutamme ravintolanpitoasi edullisesti

Verkkokauppa www.metos.com

on aina avoinna. Osta silloin, kun sinulle sopii ja aina parhaaseen hintaan.

Yli 100 € tilauksissa kuljetuskustannukset Sinulle 0 € (koskee toimituksia Suomessa).

Huoltoleasing – parhaat ammattikeittölaitteet.

Sinulle! Heti! Edullisesti! Sisältää huoltokustannukset varaosineen. Kysy lisää!

Soita 020 439 13 tai lähetä viesti tarjouspyynnot@metos.com.

metos
kitchen intelligence®



Esimerkkejä periaatteella

vain parasta Sinulle

Metos SelfCooking Center 61

alkaen vain **7,80€/pv** (48 kk sopimus)

Metos WD-6

alkaen vain **5,80€/pv** (48 kk sopimus)

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:

.....

.....

Vastaanottaja
maksaa
postimaksun

Metos Oy Ab
Tunnus: 5002073
04003 VASTAUSLÄHETYS

www.metos.com - verkkokauppa



Tilaa uusi kuvasto

Metos-kuvasto on ammattikeittiömaailman laajin tietopaketti. Sieltä löydät uusimmat laitteet ja konseptit tehokkaaseen keittiötuotantoon. Uudistunut kuvastomme ilmestyi keväällä. Tilaat sen kätevästi oheisella palvelukortilla tai verkkosivuiltamme www.metos.com.

Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 e (alv 0%). Yli kolmesataa tuotetta nyt edulliseen verkkokauppa hintaan: GN-astioita, sekoittimia, pesukoreja, mikroaaltouuneja jne



gastro

HELSINKI



16.–18.3.2016 Messukeskus

Henkilökohtainen rekisteröitymisnumerosi:

Kutsu Gastro Helsinki -messuille!

Tämä on henkilökohtainen kutsusi Gastro Helsinki -messuille. Rekisteröidy kävijäksi sivun yläreunassa olevalla numerosarjalla osoitteessa gastrohelsinki.fi ja pääset messuille veloituksetta sisään. Rekisteröitymällä ennakoon vältät jonotuksen. Tapahtuma on K18. Arvo 20 €.

Huippuohjelmaa jokaisena messupäivänä!

- Henkilökunnan jaksaminen ja työhyvinvointi
- Ravintola-alan digitalisoituminen
- Hyvä, paha some
- Tulevaisuuden ruoka — hyönteiset?
- Kestävä kehitys ja ruokahävikki ravintoloissa ja ammattikeittiöissä
- Ateriapalvelun viiltävät valinnat — ammattikeittiöseminaari

Teemoina
teknologia &
hyvinvointi

Menestyksen
makuja.

Vuoden Kokki,
Vuoden Tarjoilija ja
Kouluruokakilpailu.

Avoinna:
ke-to 16.–17.3.
klo 10–18,
pe 18.3. klo 10–17

Gastro Helsinki 2016 on Suomen johtava hotelli-, ravintola- ja suurkeittiöalan ammattitapahtuma.

#gastrohelsinki

gastrohelsinki.fi

Lataa uusi Messukeskusapplikaatio älypuhelimellesi ja tee omat suosikkilistasi!

Päämediayhteistyökumppani:

Samaan aikaan:



aromi

VIINI EXPO
17.–19.3.
2016