

# metos

UUTISSET

Metos Oy Ab [www.metos.com](http://www.metos.com)  
Ahjonkaarre 04220 Kerava  
Puhelin 0204 3913 ISSN 1238-9056

1/2013



## Kierroksella keittiöissä

Ravinteli huber, Tampere  
Ravintola Puro, Helsinki  
Ravintola Revontuli, Helsinki  
Ravintola Pohjakulma, Rymättylä

**OUTLET**  
*tarjoukset*

**Metos ja Mara**

*yhteistyössä*  
**Vuoden Kokki 2013**  
semifinalistit



*Tuhdit kevättarjoukset*



metos UUTISET NRO 1/2013

# A LA CARTE

## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Ravinteli huber, Tampere
- 14 Ravintola Puro, Helsinki
- 24 Ravintola Revontuli, Helsinki
- 42 Ravintola Pohjakulma, Rymättylä

## Metos Center ja koulutus

- 34 Käyttökoulutukset keväälle
- 35 Kiinalaista

## Uusia tuotteita

- 29 Metos Luxor -lasikot
- 29 Varrastikut Metos SelfCooking Centerille
- 29 Noverta-pullojääkaapit

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 18 DuPlus pesee korillisen litralla vettä
- 20 CareControl poistaa kalkin
- 22 Sous vide
- 40 Pasin reseptit

## Tarjouksia

- 38 Laitetarjoukset
- 46 OUTLET -realisointivaraston tarjoukset

## Poimintoja

- 12 Metos ja MaRa yhteistyössä
- 30 Bocuse d'Or
- 31 Suomen keittiömestarit ry
- 32 Suomessa on ruokakulttuuria
- 35 Vuoden Kokki -semifinalistit



35

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 40 Jurvasen palsta
- 47 Metos Uutiset -palvelukortti



42



18



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

Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, puhelin 0204 39 4244, juha.jokinen@metos.com. 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.



12



## PÄÄKIRJOITUS

Nykyään, kun kaikkea tuntuu olevan paljon ja vaihtoehtoja on enemmän kuin riittävästi, on kilpailussa menestyäkseen erotuttava joukosta. Tämä pätee myös ruokapalveluihin. On tehtävä ruokaa, joka muistetaan ja tarjottava palvelua, joka jää mieleen, myönteisessä mielessä tottakai. Haastavina aikoina, jolloin taloudellisesta epävarmuudesta on muodostunut pysyvä olotila ja ennustamisen onnistumisesta on tullut arpapeliä, on tärkeää muistaa, että myös huomien huutaa rakennuspalikoita. Näitä tuottaa tutkimus ja tuotekehitys.

Taloudellisesti haastavina aikoina kaikki toiminnot, jotka eivät kohtuullisen nopeasti tuota kassavirtaa, ovat vaarassa joutua leikkurin alle, tutkimus ja tuotekehitys muiden mukana. Näistä resursseista leikkaaminen voi kuitenkin olla lyhytnäköistä.

Niukkojen pelimerkkien jakaminen asioihin, jotka eivät heti kilisyttä kassaa, vaatii rohkeutta. Harkittu rohkeus saattaa kuitenkin olla kannattavaa ja osoittautua myöhemmin jopa suorastaan pelastukseksi. Tässäkin lehdessä kerromme ammattikeittäistä, joissa ei ole menty siitä, missä aita on matalin, vaan ruokatuetta ja palvelua on ajatuksella kehitetty. Laatuja pitää tehdä ja kehittää joka päivä, koska hyvälle laadulle on aina kysyntää.

Ammattikeittiöalan johtavana palveluntarjoajana Metos panostaa jatkuvasti kehitykseen ja tutkimukseen. Olemme tälläkin hetkellä mukana useissa tutkimushankkeissa yhteistyökumppaneidemme kanssa. Meneillään on muun muassa tutkimukset Sous Vide -kypsennyksestä sekä syventävää tietoa keittiön energiankulutuksesta.

Kumppanusprojektien lisäksi meillä on käynnissä useita omia tutkimusprojekteja, jotka liittyvät muun muassa eri tuotantomenetelmien vertailuun sekä jakelun ja logistiikan tehostamiseen unohtamatta hyvän maun rakentamista. Keravalla sijaitsevat tutkimuslaboratoriomme ja koekeittiö luovat hyvät puitteet ammattikeittiöalan kehittämiseen.

Tutkimus lisää ymmärrystä, joka kehittää koko ammattikeittiöalaa ja antaa uusia työkaluja ja eväitä menestymiselle haastavassa ja alati muuttuvassa toimintaympäristössä. Tutkimus ja osaaminen luo vahvan pohjan, jolle voi rakentaa menestyksestä tulevaisuutta kaikesta epävarmuudesta huolimatta. Aikojen parantuessa, kysynnän piristyessä tai toimintaympäristön äkkinäisissä muutoksissa nopeat ja valmiit palveluntarjoajat ovat voittajia.

Tehtävämme auttaa ammattikeittäitä menestymään velvoittaa meitä panostamaan tutkimukseen pystyäksemme tarjoamaan asiakkaillemme tutkittua tietoa päätöksenteon pohjaksi. Tutkiminen vaatii enemmän aikaa ja resursseja kuin arvailu, mutta samalla se parantaa onnistumisen mahdollisuuksia ja pienentää riskiä epäonnistua.

Yhdessä tekeminen, markkinaympäristösignaalien kuunteleminen herkillä korvalla, sparraaminen ja toinen toistensa valmentaminen ovat tapoja, joilla menestyviä ammattikeittäitä tänään rakennetaan. Näin syntyy ruokaa, joka muistetaan ja jossa maistuu ammattitaito ja rakkaus ruokaan.

Juha Jokinen





# Ravinteli huber

*hyvä maku ei synny  
sattumalta - se tehdään  
joka päivä*









Avokeittiö on Ravinteli Huberin käyntikortti. Annokset valmistetaan asiakkaiden silmien alla. Puuhiiliuuni on paraatipaikalla.

**M**onelle sanat "suuri, kunnan pihvi" yhdistyvät mielessä kenties Yhdysvaltojen Texasin osavaltioon, jossa suurta lihakarjaa paimentaa aito cowboy. Mielikuvissa karjapaimenelle piirtyy päähän aito stetoson-hattu, toiseen käteen lasso ja toiseen hevosta hallitsevat ohjakset. Näiltä tiloilta pihvi löytää tiensä lautaselle monen mielestä todella riittävän kokoisena. Siellä, jos jossain, pihvi on asiaa. Mielikuva ei ehkä vastaa enää nykytodellisuutta, mutta se ei haittaa.

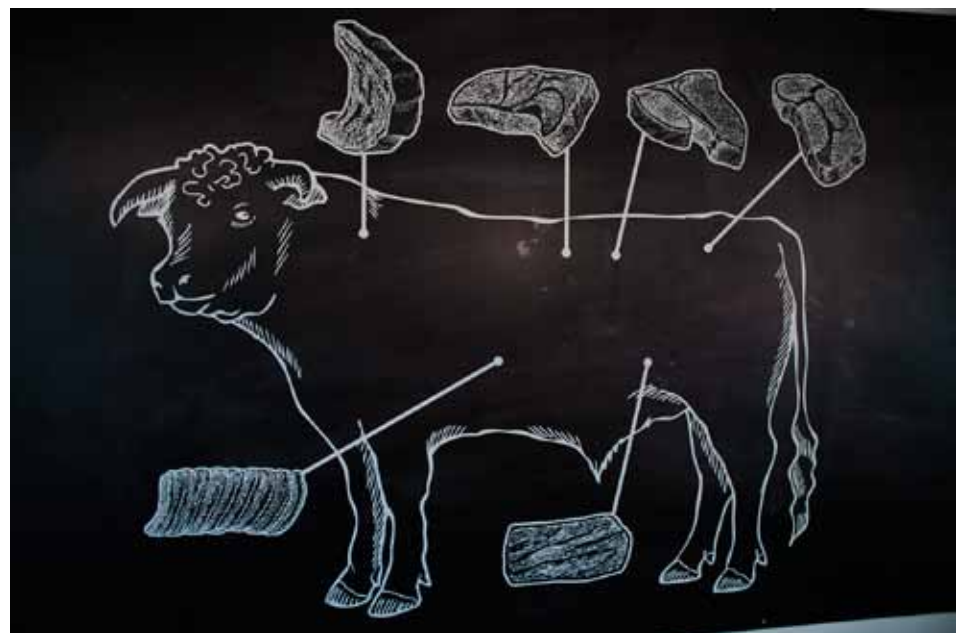
Enää ei kuitenkaan välttämättä tarvitse matkustaa valtameren taakse saadakseen kunnan pihvin. Tampereella marraskuussa 2012 avattu biffiravinteli Huber ottaa käsitteen kunnan pihvi rennosti, mutta tosissaan. Huberin ammattilaiset eivät mene siitä, mistä aita on matalin, vaan hyvä tuote ja maku tehdään huolella. Vaikka vaadittavien työvaiheiden määrä onkin tavallista suurempi, ei työtä silti pidä kokea hankalana tai monimutkaisena. Jos kerran tavoitellaan ainut-

laatuisia tuotteita, on sen eteen oltava valmis myös ponnistelemaan

Heti sisäänkäynniltä aletaan pihvistä tehdä asiaa. Sisääntulossa on punainen matto, jossa komeilee härkä. Taaempaan seinätaulussa selvitetään, mistä eri ruhon osista mikäkin pihvi tulee. Asiakastiloihin näkyy myös selvästi lihan

raakakypsytyksikaappi ja sen vieressä puuhiiliuuni. Huberissa pihvi käy läpi useamman valmistusvaiheen kuin vain kylmiöstä pannun kautta pöytään tavallisella suolalla ja mustapippurilla maustettuna. Täällä makua todellakin tehdään ja jokaisella työvaiheella on tarkoitus ja päämäärä.

Taulu salin seinällä. Mitä laitetaan?







Huberissa pihvin valmistus lähtee ruhonosista leikkaamalla. Pihvi käy läpi usean valmistusvaiheen ennen kuin se on asiakkaan edessä herkuttavana.

### PIHVIN MAKU SYNTYY ERI VAIHEISSA

Raaka-aine on kotimaista Tammisen Herefordhärkää. Pakkaus kertoo rodun ja tilan, jossa eläin on kasvatettu. Liha raakakypsytetään omassa raakakypsytyskaapissa vain muutamassa lämpöasteessa noin viikon. Sen jälkeen liha sahataan itse oikeankokoisiksi paloiksi. Palat laitetaan matalalämpökypsennystä kestäväan muovipussiin ja vakumoidaan.

Seuraavaksi pussissa olevat tuotteet kypsennetään haluttuun kypsyyssasteeseen tarkasti ja hallitusti sirkulaattoreilla. Sirkulaattori on laite, jolla vesihauteen lämpötilaa hallitaan tarkasti ja vesi pidetään liikkeessä pienen propellin avulla, jotta veden lämpötila pysyy tasaisena. Hitaasti matalassa ja hallitussa lämpötilassa kypsentämällä pihvin lihassyys ja sidekudos pehmenevät alituvasti ja lopputuloksesta saadaan ensiluokkainen.

Sirkulaattorikypsennyksen jälkeen pihvi laitetaan kaasulämmitteiselle laavakiviparilalle, jossa tuote saa väriä pintaan ja siihen muodostuu makuaineita. Laavakiviparilalta pihvi laitetaan vielä puuhiiliuuniin, jonka korkeassa lämmössä makuaineita muodostuu lisää.

Tämän jälkeen pihvi nostetaan vetäytymään tarkasti lämpötilahallittuun matalalämpökaappiin, josta se vielä ennen tarjoilua käytetään nopeasti laavakiviparilan kautta ennen lautaselle laittoa. Mausteeksi pihvi saa usein ne parhaat ja

yksinkertaisimmat eli suolan ja pippurin. Biffiravinteli Huberissa suola on kuitenkin Kosher-suolaa ja pippuri Kamerunin mustapippuria. Syy näiden käyttöön on niiden maku.

### PERUNAT VALMISTETAAN ITSE

Jos asiakas on tilannut pihvinsä kylkeen lisäksi

keeksi paistettuja perunoita tai ranskalaisia, niin näitäkään ei toki ole kaadettu pakastepussista, vaan ne on tehty monivaiheisesti itse alusta loppuun.

Perunat on pilkottu itse haluttuun muotoon, jonka jälkeen ne on pantu vakuumpussiin ja kypsennetty joko SelfCooking Centerissä hallitulla höyrytoiminnolla tai sirkulaattorissa ve-



Kompakti ja selkeä astianpesuosasto sijaitsee avokeittiön takana.





Jos ravinteli huberin pihvit ovat suuria, on juomapuolellakin pullokoot usein magnumia.

sihauteessa. Kypsennyksen jälkeen pussi avataan ja perunat jäädytetään ja kuivataan.

Seuraavana päivänä perunat friteerataan +140 celsiusasteessa, jonka jälkeen ne jälleen kuivataan ja jäädytetään. Juuri ennen tarjoilua perunat kypsennetään +180 asteisessa rasvassa. Rasva ei ole aivan tavallista, vaan siitä on puolet ankanrasvaa – maun vuoksi.

Edellisten kuvausten perusteella valmistusprosessit voivat tuntua monimutkaisilta. Ne kuitenkin ovat vain selkeitä työvaiheita, jotka seuraavat toisiaan. Monet työvaiheet ja kalliimmat valmistusaineet tähtäävät hyvään makuun, ehkä jopa sellaiseen pihvikokemukseen, joka monelta on jo päässyt unohtumaan.

## LAITTEET, JOISTA PUHUTAAN

Ravinteli Huberin ruokatuotteen valmistus perustuu laitteisiin, jotka edustavat kattavasti niitä laitteita, jotka ravintolapuolella tällä hetkellä ovat kiinnostavimpia. Täsmäkypsennykseen soveltuva sirkulaattori on käytössä monessa huippuravintolassa, koska tarkka matalalämpökypsennyksen tekee monesta lihatuotteesta todella murean. Ravinteli Huberissa iltaisin porisee noin kolme sirkulaattoria.

Puuhiiliuuni tuo tullessaan mielenkiintoista showelementtiä ja samalla myös itse tuotteeseen muodostuu ainutlaatuisia aromeja, joita korkea lämpö ja savu saavat aikaan.

-Meillä kuluu puoli pussia hiiliä päivässä, kertoo ravintoloitsija **Mika Roito**, joka omistaa ravintolan yhdessä **Pekka Salmelan** kanssa.

Yrittäjät pyörittävät Tampereella myös toista ravintolaa nimeltään Bertha, josta kerroimme Metos Uutisissa numero 3/2010.

Puuhiiliuuni käyttää erikoishiiliä, jotka tuottavat korkean ja pitkään kestävän lämmön. Hiilet on valmistettu muun muassa kookospalmusta. Makujen hienosäätöön käytetään puuhiiliuunissa myös pekaanipähkinäpuun palasia.

SelfCooking Center whiteefficiency on itseoikeutetusti valittu keittiön monitoimiuuniksi, koska kypsennykseltä vaaditaan kaikissa vaiheissa erityistä tarkkuutta. Liesiksi on valittu ympäristöystävälliset induktiomallit.

## EROTTAUTUMISTA JOUKOSTA

Ravinteli Huber on monessa asiassa ottanut oman linjansa. Syömään saa tulla ilman pöytävarausta, mutta jos ei ole valmis odottamaan, niin pöytä kannattaa varata. Ruokailuun kannattaa varata riittävästi aikaa, koska annoksia ei tehdä hutaisten, vaan monivaiheinen prosessi vaatii aikansa. Tämä myös kerrotaan asiakkaille ruokalistassa, jotta kukaan ei odota pihviä eteensä samassa aikataulussa kuin pikaruokaravintolassa, jossa kypsä valmis tuote poimitaan lämpösäilytyksestä lautaselle.

Avokeittiö ei peittele mitään, vaan kokit ja laitteet ovat asiakkaiden nähtävissä. Tämä luo tunteen tuoreudesta ja välittömyydestä asiakkaiden ja palvelun tarjoajan kesken.

Kaikki viinit ja muitakin juomia tarjoillaan näyttävistä magnumpulloista.

-Magnumpulloissa ilman ja viinin suhde on

optimaalinen, kertoo Mika Roito ja kehuu pulloja syystä myös näyttäväksi. Kahden ja puolen litran XO-konjakkipullo on kieltämättä ihan vaikuttava.

## TUTTU PAIKKA, UUSI MEININKI

Ravinteli Huber nappasi nimensä suoraan talosta, jossa se sijaitsee. Tamperelaiset tuntevat paikan juuri Huberin talona. Miksi siis keksiä pyörää uudelleen. Herra Huber oli aikoinaan sveitsiläinen vesi-insinööri ja siitä rakennusalunperin on nimensä saanut. Biffiravintelia ennen samalla paikalla oli parikymmentä vuotta karaokebaari Killinki ja sitä ennen kymmenen vuotta pizzeria. Vaikka sijainti on hiukan pääväylältä Hämeenkadulta sivuun olematta kuitenkaan kaukana keskustasta, niin nimi kyllä kertoo, mistä uusikin ravintola löytyy.

On hienoa, että aikana, jolloin nopeus, jopa kiire ja toiminnan tehostaminen yksilöllisyys unohtaen, uhkaa kaventaa ruoan kautta saavutettavia makuelämyksiä, suomalaiseen ravintolamaailmaan syntyy ravintoloita, joissa maun eteen ollaan valmiita tekemään töitä, toisinaan jopa pikkutarkasti. Tällaiset paikat, joita tässäkin lehdessä on esitelty useampia, osoittavat, että meillä on ruokakulttuuria, joka elää ja voi hyvin. Näille ravintoloille kuuluu kiitos siitä, että meillä on mahdollisuus maistaa ja nauttia laadukkaista ruoista ilman tarvetta matkustaa esimerkiksi Texasiin eli merta edemmäs pihville.

*Juha Jokinen*



# Metos SelfCooking Center® whiteefficiency®

## - tehokkuus kohtaa makunautinnon!

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



### HiDensity Control®

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



### SelfCooking Control®

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



### Efficient LevelControl®

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



### CareControl®

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

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



- paras paistotulos
- suurin kapasiteetti
- pienin energiankulutus

### Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com



# LÄHIRUOKA & LUOMU

## Aidon ruoan tapahtuma!

Helsingin Messukeskus 26.–28.4.

Samalla lipulla myös:

LAPSI-  
messut

la-su.

PetExpo

KÄDENTAITO

MODEL  
EXPO

Outlet  
EXPO



TARJOILIJA  
WAITER 2013

Bocuse d'Or

Tule seuraamaan  
Vuoden Kokki ja  
Vuoden Tarjoilija -kilpailuja.  
-semifinaali pe 26.4.  
-finaali la 27.4.  
Bocuse d'Or -karsinta su 28.4.

Katso lisätiedot  
[www.vuodenkokki.fi](http://www.vuodenkokki.fi)

[lahiruokaluomu.fi](http://lahiruokaluomu.fi)

### Viikonlopun täydeltä aitoa ruokaa ja jännittäviä kilpailuja!

Lähiruoka & luomu -messuilta saat tietoa uusista lähiruoka- ja luomutuotteista, palveluista, tuottajista ja myyjistä. Pääset myös tekemään ostoksia ja nauttimaan eri alueiden omaleimaisista ruokakulttuureista.

Upouuden tapahtuman ohjelmassa on jännittäviä kilpailuja. Viikonlopun aikana kannustetaan mm. Vuoden Kokki, Vuoden Tarjoilija sekä Vuoden Kokkaava Perhe -kilpailijoita.

Tykkää tapahtumasta myös Facebookissa: [www.facebook.com/lahiruokaluomu](http://www.facebook.com/lahiruokaluomu)

**Avoinna:** pe klo 10–18, la klo 9–18, su klo 9–17. **Liput:** Aikuiset 16 €, lapset (7–15 v.), eläkeläiset, opiskelijat ja varusmiehet 10 €, lapset (4–6 v.) 5 €, perhelippu (max 2 aikuista ja lapset 4–15 v.) 37 €, ryhmälippu (väh. 10 hlöä) 10 €/hlö. Alle 4-vuotiaat, veloitukseton sisäänpääsy. Alle 12-vuotiaat messuille aikuisen seurassa.

Yhteistyössä:

Maku



Suomen Messut



# VarioCooking Center®

MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa  
kolme kertaa nopeammin!



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

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



## **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. 1m<sup>2</sup>**

**Nopeus: +20 °C – +200 °C vain 90 sek.**

**40% pienempi  
energiankulutus!**

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 Fax 0204 39 4203

www.metos.com





Toimitusjohtaja Timo Lappi näkee Suomessa paljon potentiaalia kehittyä matkailumaana. Suurimpana mahdollisuutena hän mainitsee venäläismatkailijat. Itänaapurista tulevien turistien määrän ennustetaan lähivuosina moninkertaistuvan.

# Metos ja MaRa

## *kehittävät yhdessä ravintola-alaa*

**M**atkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry ja Metos jatkavat yhteistyötään myös kuluvalle vuodelle. Tammikuussa allekirjoitetun sopimuksen mukaan Metos ja MaRa tulevat hyödyntämään yhteistä osaamistaan ja kontaktiverkostoaan erilaisissa tapahtumissa ja julkaisuissa.

Toimitusjohtaja **Timo Lappi** kertoo MaRan edustavan kattavasti alan yrityksiä. Matkailu-, hotelli-, ravintola- ja vapaa-ajanpalvelualan sekä niihin liittyvän hyvinvointipalvelualan organisaatiot kattavat toiminnallaan noin 80 % yksi-

tyissektorin toimialojen liikevaihdosta. 2 400 jäsenyritystä pyörittää noin 6 000 toimipaikkaa, jotka työllistävät yhteensä 60 000 alan ammattilaista.

- MaRa edustaa toimialaa kattavasti. Kaikki toimialan ketjuyritykset ja merkittävä osa pk-yrityksistä on MaRan jäseninä. Vähiten jäseniä on pizzeria-kebab- ja keskiolutravintolatoimialoilla, Timo Lappi vertailee.

### **HARMAA TALOUS PUHUTTA**

Yksi MaRan painopistealueista on ollut harmaan talouden torjuntaohjelma, jota se on jalkauttanut yhdessä viranomaisten kanssa. Ensimmäinen askel tällä tiellä tulee eteen jo jäsenhakemuksen yhteydessä. Maksamattomat verovelat ovat este MaRan jäsenyydelle. Työ- ja

elinkeinoministeriön suunnittelemaan lakisäänteiseen kuitinantovelvollisuuteen MaRalla on selkeä kanta:

- Kuitinantopakko on ollut yksi konkreettinen asia, jota olemme ajaneet. Tämä yhdistettynä siihen, että viranomaiset valvovat tasapuolisesti kaikkia ravintoloita ja rikkeistä voi jäädä kiinni, on varmasti tehokas keino saada kaikki yrittäjät samalle viivalle, Timo Lappi kertoo ja antaa esimerkin kuuden euron pizzasta.

- Emme ole estämässä yritystoimintaa, päinvastoin, kannustamassa siihen. Jos pizzaa myydään jatkuvasti alle kuuden euron hintaan, on helppo laskea, että verojen ja muiden yhteiskunnallisten maksujen hoitoon ei jää rahaa.

MaRan laskelmien mukaan ravintolailallisen hinnassa on noin 30 % erilaisia veroja. Kun verataan Suomen hintoja Etelä-Euroopan turisti-

kohteisiin, hintaerot saattavat olla juuri kolmanneksen luokkaa. Timo Lappi huomauttaa, että juuri nämä turismilla elävät maat ovat kamppailemassa alhaisen verokertymän ja harmaan talouden kanssa. Ilmaisia lounaita ei siis ole sielläkään.

Toinen merkittävä palstatilaa saanut MaRan avaus on ollut alkoholin anniskelun ympärillä tapahtuneet muutokset. Alan kannalta huolestuttava kehitys on ollut alkoholin matkustajatuonnin lisääntyminen.

-Viralliset tilastot matkustajatuonnin määrästä antavat harhaanjohtavan kuvan. Volyymi on todellisuudessa paljon suurempi ja Viron tuonti ylittää jo ravintola-anniskelun määrän, Timo Lappi väittää.

Anniskeluasiat ovat olleet muutenkin tiiviisti MaRan työlliställä. Vuodenvaihteessa käsiteltävinä olivat muun muassa pohdiskelu huvipuistojen anniskelun rajoituksista sekä yökerhojen aukioloaikojen supistamisesta.

### VALMIINA OIVAAN

Toukokuussa 2013 käynnistyvän Oiva-järjestelmän myötä kuntien elintarvikevalvojen ravintolaan tekemien tarkastusten tulokset ovat julkisesti nähtävillä. Haastatteluhetkellä, tammi-kuun puolivälissä MaRassa oltiin huolestuneita järjestelmän valmiusasteesta.

- Oiva tulee olemaan keväällä todella iso juttu. Valitettavasti järjestelmä on aivan liian keskeneräinen. Puutteita on sekä itse kriteereissä että viranomaisten kouluttamisessa järjestelmän käyttöön. Näiden käytännön puutteiden vuoksi olemme ajaneet Oivaan siirtymäaikaa. Itse järjestelmään on hyvä työkalu, kunhan sen käyttö ulotetaan kaikkiin alan yrityksiin ja valvonta on oikeasuhtaista ja tasapuolista, Timo Lappi tämentää.

Oivassa tulokset ilmaistaan hymynaamoin. Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran nettisivuilla kerrotaan, että ravintolan saama yleisarvosana tulee määräytymään raportin heikoimman arvosanan mukaan. Tulokset ovat nähtävissä aluksi internetissä ja myöhemmin myös yrityksen sisäkäynnin yhteydessä. Vastaava julkinen järjestelmä on Euroopassa käytössä muun muassa Iso-Britanniassa, Belgiassa ja Tanskassa.

### VENÄJÄ, VENÄJÄ JA VENÄJÄ

Kysyttäessä alan myönteisiä näkymiä Timo Lappi mainitsee ensimmäisenä asiana Venäjän mahdollisuudet.

- Suomi on matkailumaana vasta taipaleensa alussa. Venäjällä on paljon maksukykyisiä kansalaisia, jotka haluavat matkustaa Suomeen. Kun he nyt käyttävät täällä miljardi euroa vuodessa, voi summa hyvinkin kymmenen vuoden kuluttua olla 3-4 miljardia. Kaikki tehdyt tutkimukset edustavat merkittävää kasvua, Timo Lappi kertoo.

Yksi matkailuvolyymiin vaikuttava seikka on Venäjän kanssa suunniteltu viisumivapaus. Tä-

mä EU:n päätöksentekoeilinten kautta etenevä projekti toisi matkailulle varsinaisen piristysruiskeen, mutta volyymien on arveltu moninkertaistuvan ilman sitäkin.

Suomalainen ruokakulttuuri ja sen kehittäminen on päässyt viime vuosina ilahduttavan usein esille. Timo Lapin mukaan kotimaisten raaka-aineiden arvostus on selvästi noussut ja tämä on tuonut mukanaan monta hyvää asiaa. Yksi tällainen on pienten elintarvikevalmistajien nousu täydentämään suurimpien toimijoiden valikoimaa.

Onnistuneista valtiovalan tekemistä toimenpiteistä Timo Lappi mainitsee lounasruokailun,

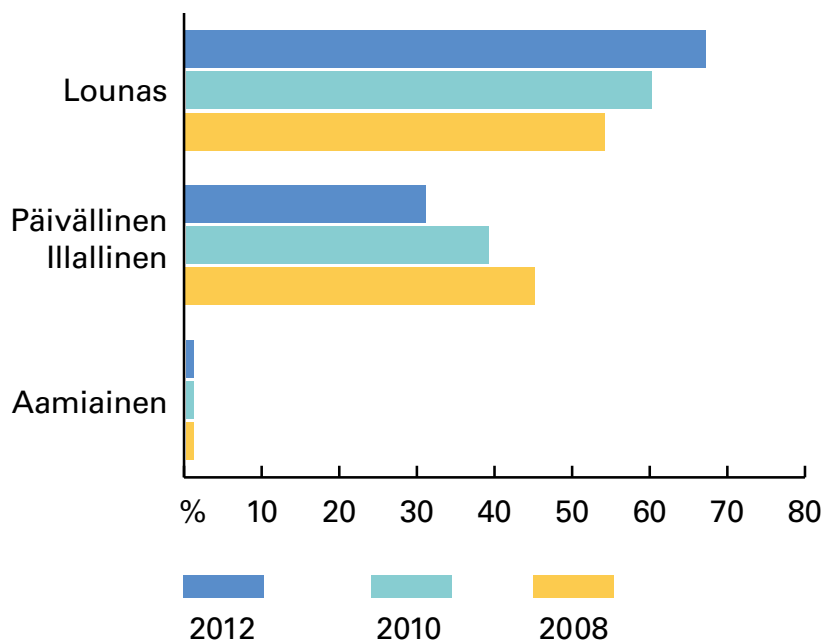
jonka tukeminen on mahdollistanut alan kehittymisen.

- Suomessa saa erinomaista lounasruokaa hyvin halvalla. Hinta-laatusuhde on todella kohdallaan.

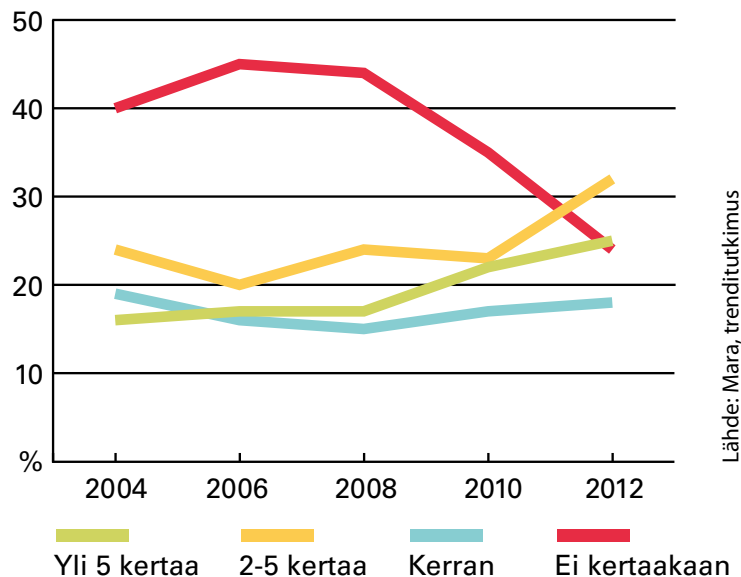
Timo Lappi kertoo, että alan "iso kuva" on myönteinen. Yksi tästä kertova indeksi on MaRan tekemä trenditutkimus, joka osoittaa ravintolassa nautittujen aterioiden määrän kasvua. MaRa toimii siis kasvualalla, jonka tehtävänä on hyödyntää tarjotut mahdollisuudet.

Juha Mäyry

### Lounaan osuus kaikista ulkona nautituista aterioista on kasvanut



### Ulkonasyöminen on trendinomaisesti kasvanut. (Tutkimuskysymys: kuinka usein olet syönyt ulkona kahden viikon aikana?)



Lähde: Mara, trenditutkimus





# Ravintola Puro

*sähkötalossa*

Ravintola sijaitsee talon kahdeksannessa keroksessa. Sen 60-paikkaiselta kattoterassilta on loistavat näkymät kaupunkimiljööseen yli naapuritalojen kattojen.





Ravintolasali on entisöity alkuperäiseen asuunsa. Uudet salaati- ja kahvilinjastot on lisätty tyyliin sopivasti. Linjaston ja keittiön tekniikka on tänään alansa huippua. Alkuperäinen arkkitehtuuri pintoineen ja valaisimineen säilyttää miljöön sellaisena kuin Aalto sen aikoinaan suunnitteli.

**H**elsingin Kampissa, Sähkötalon ylimmässä kahdeksannessa kerroksessa on 1970-luvulta alkaen ollut ravintola. Kevätkesällä 2012 törmäytettiin onnistuneesti yhteen vanha kulttuurisesti arvokas Alvar Aallon suunnittelema miljöö ja nykyaikainen ravintola keittiöineen. Näin syntyi uusi ravintola Puro, jonka salissa huokuu Alvar Aallon henki, jota konstailematon ja maukas suomalais-skandinaavinen ruoka mainiosti tukee.

Ravintola Puro on kaikille avoin lounasravintola. Aamiaista tarjotaan arkisin kello 7.30-9.30. Lounastarjoilu alkaa puoli yksitoista jatkuen aina kello neljääntoista. Alvar Aalto aloitti Sähkötalon suunnittelun vuonna 1965. Valmistu tui noin kymmenen vuoden kuluttua. Vuoden 2012 remontissa keittiö uusittiin kokonaan seinii kuitenkaan siirtämättä. Ravintolasalin puolella rakennuskulttuurisesti arvokas miljöö asetti rajoituksensa, mutta tämä on uudessa ravintolassa käännetty voimavaraksi. Ruokasalissa voi nähdä alkuperäisiä sinisiä kaakelilaattoja ja lamppuja. Myös lattia, pöytien jalat sekä entisöidyt ovet ja katto muistuttavat suuresta taiteilijasta.

Edellisen paikalla toimineen ravintolan ruokailijamäärä oli noin 200. Nyt lounasasiakkaita

käy yli neljäsataa. Istumaan mahtuu sisälle yhtä aikaa 140. Kesällä ja pitkälle syksyyn asiakkaita houkuttelee ulos syömään 60-paikkainen kattojen tasalla oleva terassi, jota aamuaurinko kylvetää.

### LOUNAITA JA EDUSTUSTA

Nykyisistä asiakkaista noin 150 on Sähkötalossa työskentelevii eli Helsingin Energian väkeä, loput muita lähialueella työskentelevii tai

muuta lounasruokapalveluja käyttäviä asiakkaita, joista moni on ottanut ravintola Puron omaksi vakiopaikakseen. Osaavalla henkilökunnalla on laaja kokemus niin edustustarjoilusta kuin suurempien joukkojen ruokailusta. Näin pitääkin olla, sillä ravintola Puro tuottaa myös paljon kokoustarjoilua ja juhlavampia ruokahetkiä joko isossa ravintolasalissa tai rakennuksen muissa tiloissa ja kabineteissa. Komea tila luokien oivat puitteet erilaisille juhlille.

Noin satakunta lounasruokailijoista valitsee

Keittiömestari Risto Seppänen nauttii VarioCooking Centerin tuomasta vapaudesta.







Langaton ja automaattinen Metos TempNet -lämpötilanseurantajärjestelmä toimii omavalvonnassa. Käsipääte on apuna tavaran vastaanotossa ja tarjoilulinjaston lämpötiloja tallennettaessa.

salaattibaarin ja kevyen lounaskeiton. Loput tekevät valinnan kahden muun lounasvaihtoehdon välillä. Hintaan kuuluu myös itseleivottua leipää, ruokajuomat ja tietysti jälkiruoka. Jos näistä vaihtoehdoista ei löydy sopivaa, niin lounaan voi tilata grillin takana palvelevalta kokilta. Ruokalistan tuotteista yli 90% tehdään itse.

### KEITTIÖSSÄ TEHOKKAAT NELIÖT

Keittiö on kooltaan kompakti. Kaksinkertais- tunnut lounasruokailijoiden määrä vaatii vähiin neliöihin kunnan työkalut ja nehan keittiöstä löytyvät: kolme SelfCooking Center -kypsennyskeskusta, 100-litrainen VarioCooking Center -kontaktikypsennyskeskus, kaksi sekoitettavaa pataa ja painekeittoakaappi. Laitteet vaativat vain vähän neliöitä, mutta tarjoavat suuren kypsennyskapasiteetin. Koska Sähkötalossa ollaan, niin tyyliin sopii, että laitteet ovat erittäin ekotehokkaita.

-Hyviä nämä uudet laitteet ovat, toteaa keittiöpäällikkö **Risto Seppänen**. VarioCooking Center ei saa yhtään lepopäivää. Aina, kun olemme avoinna, se on käytössä, kertoo Seppänen ja kehuu VarioCooking Centerillä valmistavansa helposti ja nopeasti niin keitot ja kastikkeet kuin pihvitkin.

- Jauhelihamurekkeen massa on tehty itse sekoittavassa padassa aamulla ja nyt kypsennys tapahtuu kypsennysmittarin varmassa ohjauksessa SelfCooking Centerissä. Laitteista kaksi

### ITSE TEHDEN MAUKASTA

Keittiössä vieraillessamme VarioCooking Centeristä nostettiin juuri tarjolle maukas lohikeitto. Edellisenä yönä siinä oli kypsennetty matalassa lämmössä 80 kiloa häränrintaa. Toimitaja ja laitteen käyttäjä nyökkäilevät toisilleen. Kumpikin tietää, että kypsennettäessä kyseinen tuote VarioCooking Centerin älykkäällä kypsennysprosessilla matalassa lämpötilassa, tulee tuotteesta ilmiömäisen hyvää.

Keittiöpäällikkö Seppänen kehuu vuolaasti myös SelfCooking Center -kypsennyskeskusta.

-Kypsennysprosesseja on opittu hyödyntämään, mutta varmasti voimme oppia vielä lisää, kertoo Seppänen.

Tarjoilijan iloiset kasvot kurkistavat salin oven raosta ja pyytävät lisää pannukakkua. Onneksi täysi satsi pannaria ruskistuu jo lupaavasti ja komeasti 20-johteisessa SelfCooking Centerissä, joten tarjoilijan huoli on turha. Viereisessä laitteessa rapeutetaan juuri älykkäällä prosessilla leipää.

Jauhelihamurekkeen massa on tehty itse sekoittavassa padassa aamulla ja nyt kypsennys tapahtuu kypsennysmittarin varmassa ohjauksessa SelfCooking Centerissä. Laitteista kaksi

on asennettu päällekkäin, jolloin tilaa säästyy, ekotehokkuus paranee ja mahdollisuudet höyrykypsentää ja paistaa samanaikaisesti paranevat. Ravintola Purossa myös leivotaan paljon itse: kakkuja, leipää, sämpylöitä. Voileipäkakkujakin tehdään itse. Ruokatuote koetaan omaksi ja se pidetään kunnossa omannäköisenä rautaisella ammattitaidolla.

### TEMPNET-LÄMPÖTILANSEURANTA HELPOTTAA

Ravintolapäällikkö **Sirpa Lepänluoma** kehuu vuolaasti keittiön langatonta Metos TempNet-lämpötilanseurantajärjestelmää. Keittiön kylmälaitteita ja astianpesua valvovat yhdeksän lämpötilasensoria. Jos jokin on pielessä, niin ne lähettävät automaattisesti hälytyksen niin ruokapalvelusta vastaavan Palmian hälytyskeskukseen kuin Sirpalle ja keittiöpäälliköllekin. Sirpa voi katsoa lämpötilatietoja vaikka koto-





Jos sali tervehti kävijää 1970-luvun parhaalla arkkitehtuurilla, niin vastaavasti keittiö tarjoaa kokille parasta nykypäivän keittiötekniologiaa.

aan internetin kautta ja nukkua yönsä rauhassa. Tavarantoimituksen ja tarjoilulinjastojen kylmien ja lämpimien tuotteiden lämpötilat mitataan ja tallennetaan kätevästi langattomalla käsipäätteellä. Kaikki tiedot tallentuvat automaattisesti samaan paikkaan helposti ja nopeasti.

-Todella helppo ja kätevä järjestelmä, jonka avulla tiedot on saatavilla pitkältikin ajalta, kehuu ravintolapäällikkö Sirpa Lepänluoma.

Ravintola Purolla olisi vielä jonkin verran varaa kasvattaa asiakasmääräänsä. Puron olemassa olosta viestiminen mainosvaloin tai muilla tavoilla talon ulkopuolella on kuitenkin suojel-

lussa talossa tarkkaan säädetty.

-Kyllä me huomioimme jokapäiväisessä toiminnassamme, että olemme historiallisessa paikassa töissä. Ei täällä hakata naulaa seinään ihan joka paikkaan mihin halutaan, Lepänluoma kuvailee, mutta kertoo vuoropuhelun sujuneen kiinteistön ja viranomaisten kanssa hyvin.

-Onhan tänne vähän vaikea löytää, jos ei meistä tiedä, emmehän ole ihan keskeisimpien asiakasvirtojen varrella, jatkaa Lepänluoma.

Toisaalta jo nykyisinkin silloin tällöin ravintolasali on aika lailla täynnä ja tyhjää istuinta on vaikea löytää, joten eiköhän hyvä ruoka ja tyyty-

väiset asiakkaat takaa sopivan ja hallitun kasvun.

Sanonnan mukaan pienistä puroista kasvaa suuri joki. Tämän ravintolan kohdalla sanonta voitaneen muuttua muotoon "Aallon harjalta syntyy maukas Puro". Eikä se ravintola Puron löytäminen niin vaikeaa ole. Kampin kauppakeskuksessa on viittoitus Sähkötaloon ja kun portaita nousee kadulle, niin tulee suoraan ravintola Puron sisäänkäynnille. Sitten vain hissillä kahdeksanteen kerrokseen, takki naulakkoon ja syömään!

*Juha Jokinen*

Ravintolapäällikkö Sirpa Lepänluoma ja keittiöpäällikkö Risto Seppänen



Oppisopimusopiskelija Margit Veskilt kokkaa linjaston grillipisteessä





# Uusi Duplus ja säästää jopa tuhansia



**A**stianpesun osuus ammattikeittäjien veden- ja energiankulutuksesta on merkittävä. Esimerkiksi perinteinen korikuljetinkone kuluttaa 30-45% koko keittiön sähkönkulutuksesta ja jopa 80% keittiön vedenkulutuksesta. Ekotehokkuuden arvostuksen nousu onkin viime vuosina voimallisesti ohjannut astianpesukoneiden teknistä kehitystä. Tämän seurauksena nykyaikaiset astianpesukoneet kuluttavat vain murto-osan vettä ja energiaa verrattuna perinteisiin astianpesukoneisiin.

Astianpesukoneissa juuri vedenkulutus määrää käyttökustannusten suuruuden: mitä enemmän kone kuluttaa vettä, sitä enemmän se kuluttaa myös sähköä ja pesuainetta.

## VEDENKULUTUS VÄHENTYNYT KYMMENIÄ PROSENTTEJA

Korikuljetinastianpesukoneiden vedenkulutus on vähentynyt alle puoleen ja tappimattokoneiden kohdallakin yli 40%. Nyt Metos-ryhmän omiin astianpesukoneisiin erikoistunut tehdas

Ruotsissa on tuonut jo suuremmista koneista tuttua kaksoisloppuuhtelutekniikkaa kupuastianpesukoneisiin. Patentoidun tekniikan ansiosta Metos Duplus -kupuastianpesukoneen vedenkulutus on enää yksi litra yhtä pestyä astiakoria kohti. Perinteinen kupuastianpesukone kuluttaa helposti 3,5 litraa vettä pestävää koria kohden.

Eri astianpesukoneiden vuotuisissa käyttökustannuksissa erot lasketaan tuhansissa euroissa. Metos Duplus -kupuastianpesukone säästää helposti tuhat euroa vuodessa verrattuna perinteisellä tekniikalla varustettuihin vastaaviin koneisiin. Käyttökustannuslaskelmien vertailu kannattaa, jotta hankintaa pohdittaessa osataan puntaroida hankintahinnan ja käyttökustannusten merkitystä. Niin astianpesussa kuin monien muidenkin keittiölaitteiden kohdalla laadukkaan työkalun mahdollisesti korkeampi hankintahinta maksaa itsensä monesti nopeasti takaisin. Oleellisempaa on siis monesti käyttökustannukset.

Laskelmissa paras on aina tilanne, jossa käytetään kunkin kohteen todellisia tietoja. Käytännönläheiset ja totuudenmukaiset esimerkilaskelmat, joista seuraavassa on yksi esimerkki, kertovat, minkä suuruusluokan asioista on kysymys.

## LASKELMIA KANNATTAA TEHDÄ

Jos pestään 80 koria päivässä, mikä on yksi tyyppillinen esimerkkivolyymi kupuastianpesukoneellisissa keittiöissä, niin 350 toimintapäivänä vuodessa käyttökustannuseroksi muodostuu yli 1800 euroa vuodessa. Tämän verran säästöä vuosittain on siis satavissa sillä, että vedenkulutus pestävää koria kohti on vain yksi litra kolmen ja puolen litran sijaan. Kustannuserosta noin 140 euroa säästetään veden hinnassa, 630 euroa sähkössä ja runsaat 1000 euroa kemikaalikulutuksissa.

Suurin osuus säästöistä saavutetaan pesuainekustannuksissa (lähes 60%). Sähkönkulutuksesta syntyvä lasku pienenee noin 35% ja loput noin 5% säästöistä seuraa käytettävästä vedestä.

Niin oudolta kuin se kuulostaakin, niin meillä Suomessa sekä vesi että sähkö ovat vielä edullisia verrattuna esimerkiksi moneen Euroopan unionin jäsenvaltioon. Edellä kuvatussa laskelmassa Duplus-koneen tekniikka kuluttaa vettä vuodessa vajaa 43 kuutiota, kun perinteinen kone kuluttaa lähes 113 kuutiota. Vedenkulutus pienenee yli 60%.

## ESIPESUKONE OSAKSI PESUPROSESSIA

Jo pienellä yksittäisellä koneella voi siis säästää merkittävästi. Astianpesu on syytä kuitenkin ajatella kokonaisprosessina, jolloin pohdittavaksi tulee myös itse työ, millaista se on, kuinka se tehdään ja paljonko se vaatii työvoimaresursseja. Tällöin yksi varteenotettava ratkaisu on kupuastianpesukoneen eteen sijoitettava esipesukone, jonka perusajatus on kaikessa yksinkertaisuudessaan nerokas. Vaikka Metos Duplus -astianpesukoneen vedenkulutus on vain yksi litra koria kohden, niin kuitenkin jokainen käytetty yksittäinen litra vettä on "täynnä energiaa ja pesuainetta". Sen sijaan, että tämän hukkaisi viemäriin, sen sisältämä energia ja pesuvoima voidaan täysimääräisesti hyödyntää Duplus-koneen eteen sijoitetussa Metos PRM-esipesukoneessa. Koko kokonaisuus kuluttaa täten edelleen vain yhden litran vettä per pesty astiakori.

## MONIA ETUJA

Patentoitu PRM-esipesukone tekee astianpesusta siistiä työtä. Tuttu manuaalisen esipesun ongelma - likaisista astioista työvaatteille roiskuva likainen vesi - jää historiaan. Myös työaikaa säästyy: astiat suoraan koriin ja esipesukoneeseen.

Koneellinen esipesu pienentää myös merkittävästi vedenkulutusta. Koko astianpesuprosessiin kuluva aika lyhenee, kun manuaalinen esipesu muutetaan koneelliseksi. Tehokas lämpimällä pesuainvedellä tehtävä koneellisen esipesu mahdollistaa lyhyemmän pesuohjelman käyttämisen itse kupuastianpesukoneessa.

# pesee litralla euroja

WD-6 DUPLUS yhdistettynä WD-PRM6 -esipesukoneeseen tarjoaa parhaan mahdollisen pesutuloksen, hygieniatason ja tehokkuuden keittiöön. Se pienentää käyttökustannuksia ja tekee henkilöstön työympäristöstä siistin ja miellyttävän.



Esimerkilaskelmassa käytetyt luvut: pestäviä koreja päivässä: 80, toimintapäiviä vuodessa: 350, veden hinta (kylmä vesi): 2 €/m<sup>3</sup>, energian hinta: 0,12 €/kWh, pesuaineen hinta: 7 €/kg, huuhtelukirkasteen hinta: 6 €/kg, pesuainekonsentraatti: 2 g/litra, huuhteluainekonsentraatti: 0,2 g/litra.

## LISÄVARUSTEILLA LISÄÄ ETUJA

Uudet esipesu- ja kupuastianpesukoneet on saatavilla myös automaattisella kuvun nosto- ja laskuautomaatiikalla ja automaattisella käynnistyksellä. Kone tunnistaa korin automaattisesti, sulkee kuvun ja käynnistää pesuohjelman. Sen päätyttyä kupu aukeaa automaattisesti ja astioiden kuivuminen alkaa välittömästi. Työ helpottuu ja nopeutuu. Nappeja ei tarvitse painella eikä kupuja nostaa ja laskea.

Astianpesun ekotehokkuutta voi parantaa entisestään valitsemalla koneeseen lämmöntalteenoton. Tarjolla on kaksi vaihtoehtoa: yksi- tai

kaksivaiheinen lämmöntalteenotto. Yksivaiheinen toimii siten, että höyrynlauhdutin lauhduttaa koneesta poistuvaa höyryä ja esilämmittää sillä koneeseen tulevaa vettä. Samalla huoneilma ja työskentely-ympäristö säästyy ylimääräiseltä lämpökuormalta. Kaksivaiheisessa lämmöntalteenotossa edellisen lisäksi lämpöä otetaan talteen myös viemäriin menevästä vedestä. Kaksivaiheinen lämmöntalteenotto on tarkoitettu vain yksittäisille koneille. Esipesukoneen kanssa viemäriin menevä vesi hyödynnetään esipesukoneessa.

Astianpesu koetaan ehkä toisinaan ikäväksi ja välttämättömäksi pahaksi. Se on kuitenkin yhtä tärkeä lenkki palvelun tuottamisessa kuin mikä tahansa muukin keittiöprosessi. Hyvää ruokaa ei kannata tarjota likaiselta lautaselta. Astianpesuakin voi melko vaivattomasti tehostaa ja ratkaista sen siten, että henkilökunta voi siitä vilpittömästi todeta: ”Siistiä hei, mä diggaan astianpesua.”

Juha Jokinen



## Pieni mutta mahtuva

Kun tilaa on vähän, mutta kylmäsäilytystä kuitenkin tarvitaan, tulevat avuksi uudet Metos Midi jää- ja pakastekaapit. Kaapit on mitoitettu mahtumaan työtason alle. Ruostumaton teräsvuoraus päällä ja sisällä sekä tehokas kompressori takaavat toimivuuden ammattikäytössä. Jääkaapin nettotilavuus on 161 litraa ja pakasteen 121 litraa. Ovien kätsyydet on helposti vaihdettavissa. Ovissa on lukitus. Jääkaapissa on kolme ritilähyllyä. Pakastekaapissa on kaksi ulosvedettävää koria ja taittavalla lankaverkolla suojattu ylähylly. Katso mallikohtaiset tiedot Metoksen kotisivuilta kohdasta tuotteet.

## CareControl huolehtii kalkin poistosta

**K**aikissa SelfCooking Center -älykypsennyskeskuksissa on vakiovarusteena CareControl-teknologia. Se on nimi älykäärälle toimintokokonaisuudelle, joka huolehtii automaattisesti laitteen höyrykehittimen kalkinpoistosta ja kypsennystilan puhtaudesta. Näin se varmistaa laitteen häiriötöntä toimintaa huolehtien myös päällepäin näkymättömien osien toimintakunnosta. Se poistaa höyrykehittimen kalkkia ainoastaan tarpeen mukaan. Näin säästetään kustannuksia, koska puhdistusta ei tehdä turhaan tai vain varmuuden vuoksi. CareControl-teknologia merkitsee helppoutta ja huolettomuutta.

CareControl-teknologialla varustettuihin kypsennyskeskuksiin ei tarvitse tehdä erillistä kalkinpoistoa huoltotyönä. Tavallisesti kalkinpoiston tekee teknisen koulutuksen saanut huoltomies. Höyrykehittimen kalkinpoisto on välttämätön toimenpide, joka on tehtävä säännöllisesti yhdistelmäuuni -tyyppisille laitteille, joissa on höyrykehitin. Se kuinka usein huolto-toimenpide on tehtävä, riippuu laitteen käytöstä ja käytettävän veden kalkkipitoisuudesta. Suomessa on monin paikoin melko pehmeä vesi. Erityisen kovan ja kalkkipitoisen veden alueet, ovat usein alueella toimivien tiedossa, koska kalkkiongelmasta tulee helposti näkyvä, kun vesi haihtuu pinnoilta ja jäljelle jää harmaita kalkkisaostumia. Kuitenkin pehmeässäkin vedessä on kalkkia. Karkeasti voidaan sanoa, että höyrykehittimeen kertynyt kalkki pitäisi poistaa tai ainakin tarkastaa vuosittain. Teknisen huoltomiehen tekemä kalkinpoisto on noin kahden tunnin huoltotoimenpide, jonka kustannus on noin kolmen sadan euron luokkaa. Jos kalkinpoisto siis tehdään vaikkapa kerran vuodessa kymmenen vuoden ajan, mikä monissa paikoissa vähintäänkin on yhdistelmälaitteen elinkaari, kertyy tästä kolmen tuhannen euron huoltokustannus.

CareControl-toiminto on täysin automaattinen. Patentoitu teknologia mittaa höyrykehittimen

hittimen kalkkikertymää. Kun tämä höyrykehittimen tilavuuteen perustuva mitta antaa impulssin, että kalkkia on kertynyt, laite pyytää käyttäjää lisäämään automaattiseen prosessiin oikean määrän Care-hoitotabletteja, jotka poistavat kalkin höyrykehittäimestä. Care-hoitotabletti on hapan puhdistusaine, jota käytetään myös kypsennystilan automaattisissa pesuprosesseissa. Niissä sen tehtävä on neutraloida pinnat emäksisen pesun jälkeen ja kirkastaa kypsennystilan pinnat.

SelfCooking Center whiteefficiency huolehtii siis hyvin pitkälle omasta toimintakunnostaan antaen tästä myös tietoa käyttäjälleen. Se myös opastaa tarvittavien valintojen tekemisessä. Käyttäjän ei tarvitse pohtia, mitä pesuohjelmaa kannattaisi käyttää. Laite ehdottaa sopivaa pesuohjelmaa automaattisesti huomioiden, millaista kypsennystä päivän aikana on tehty. Kuiden pesuohjelman joukosta valitaan aina sopivin ja näin myös erittäin haastava lika saadaan puhdistettua.

SelfCooking Center whiteefficiencyn kalkinpoisto ja kypsennystilan automaattinen puhdistus tapahtuu erityisten pesutablettien avulla. Nestemäisiin puhdistusaineisiin verrattuna pesutabletit tarjoavat monia etuja. Tabletit vievät merkittävästi vähemmän tilaa, jolloin varastointi helpottuu ja tilauksia voi tehdä harvemmin. Myös ympäristö kiittää, sillä pakkausjätteen määrä pienee jopa 80%. Nestemäiset pesuaineet sisältävät paljon vettä, joka aiheuttaa turhia kuljetus- ja varastointikustannuksia. Tyhjen nestekanistereiden hävittäminen täyttää roskalaatikon nopeasti, koska kanisterit on lähes mahdotonta käsivoimin litistää. Näin ollen roskalaatikko täyttyy lähinnä ilmalla.

CareControl puhdistus- ja hoitoteknologia on vakiovarusteena kaikissa SelfCooking Centerissä ilman lisähintaa.

Juha Jokinen



Matalat Metos Midi -kylmäkaapit



Metos Econo -kylmäkaapit tarjoavat 600 litraa kylmätilaa

## Uudet Metos Corolla -konditoriasasikot

Metoksen lasikkovalikoima on kasvanut uudella tyylikkäällä Corolla-konditoriasasikkoperheellä. Sarjassa on kaksi klassista kaarevalasista mallia sekä yksi suoralla etulasilla oleva malli. Lisäksi valikoimassa on kaksi pöytälasikkoa, joista toinen on lämpölasikko. Lasikoissa on joka hyllylle tehokas LED-valaistus. Hyvän energiatehokkuuden saavuttamiseksi lattiamallisten lasikoiden sivut ovat tuplaslasia. Etulasi on kolmin-kertainen. Alaosan vuoraus on ruostumatonta terästä. Katso tarkempi mallivalikoima ja tiedot Metoksen kotisivuilta kohdasta tuotteet.



Metos Corolla -konditoriasasikossa tuotteesi huomataan

## Metos Econo on valkoinen

Metos Econo -kylmäkaapit ovat kustannustehokas ratkaisu kasvaneeseen kylmätalitarpeeseen. Kaappien ulkopinnat ovat muovipinnoitettua terästä ja sisäpinta valkoiseksi maalattua alumiinia. Tilavuus on jää- ja pakastekaapilla 600 litraa. Jääkaapissa on neljä korkeussäädettävää muovitettyä hyllyä. Pakastekaapissa on neljä kiinteää staattisella höyrystimellä jäädytettyä hyllyä. Jääkaapin lämpötila-alue 0 ...+5C ja pakastekaapin -18 ...-20 C. Ovien kätisyys on nopeasti vaihdettavissa ja ovissa on lukot. Kaapin lämpötila näkyy digitaalisessa näytössä. Katso mallikohtaiset tiedot Metoksen kotisivuilta kohdasta tuotteet.

## Tuli ja hiilen hehku luovat yhdessä herkullisia makuja

Vain aidolla puuhiiliuunilla voidaan tuotteelle loihkia ne makuhermoja kutkuttavat aromit, jotka kertovat kuinka tuote on valmistettu. Metoksen myyntivalikoimaan jo pitkään kuuluneet Inka-puuhiiliuunit ovat saaneet nyt uuden näyttävän ulkonön. Massiivirakenteisen puuhiiliuunin eristetty palotila mahdollistaa erittäin korkean ruuanvalmistuslämpötilan ja samalla pienentää lämpötilahäviötä. Luukun lasi on mitoitettu kestämään lämpötiloja jopa 750 asteeseen asti. Uunin palolämpötilaa ja samalla hiilen palonopeutta voidaan säätää kätevästi luukun yläpuolisesta ilmavetojärjestelmän kahvasta kääntämällä. Lämpötila voidaan todeta suuresta mittarinäytöstä. Lasiluukusta voidaan tarkkailla ruuan kypsymistä ja hiilen palamista. Avokeittiöstä tulen leimu luo myös tunnelmaa salin puolelle. Uunissa on järjestelmä, joka estää kipinöiden kulkeutuminen palotilan ulkopuolelle. Näin uunia voidaan käyttää turvallisesti keittiössä valmistuslaitteille tarkoitetun huuven alapuolella. Uuneja on kolme kokoluokkaa, yksi pöytämalli ja kaksi pyöräjalustan päälle sijoitettavaa mallia. Puuhiiliuunit löydät Metoksen kotisivuilta kohdasta tuotteet.



Vain tuli ja hiilen hehku voivat tuottaa grillatulle tuotteelle ominaisia makuhermoja hiveleviä aromeja.

## Herätä huomiota tai piilota taustalle

Väriä sisustukseen. Ruostumaton teräspinta on aina tyylikäs ja sopii yhdistettäväksi lähes kaikkiin sisustuksiin. Vaihtelu kuitenkin virkistää. Edellisillä Gastro-messuilla 2012 Metos esitteli värikkäät laminaattipinnoitteut Proff-keittiökaluusteet. Kertauksena kerrottakoon, että kyse on vakio Proff-laitteista ja -kalusteista, jotka pinnoitetaan laminaattivuorauslevyillä

asiakkaan toiveiden mukaisesti. Tämä on herättänyt kiinnostusta ja johtanut toteutuksiin. Laminaattipinnoitteen lisäksi Proff-laitteet ja -kalusteet voidaan nyt myös saada ylimaalattuna omien toiveiden ja halujen mukaisesti. Pinnoitusvaihtoehdot lasketaan aina kohdekohtaisesti tarjouksen mukaan ja myös toimitusaika tulee huomioiduksi.

Metos Proff myös värillisenä







# Metos SelfCooking Center

*– sous vide –kypsennystä jo yli 15 vuotta*

**S**ous vide –kypsennys eli ”kypsennys vaakuimissa” on viime aikoina jälleen yleistynyt. Tämä on näkynyt muun muassa sirkulaattoreiden kasvavana kysyntänä. Sirkulaattori on laite, joka ylläpitää tarkasti vesihautteen lämpötilaa ja pitää veden myös liikkeessä, jotta sen lämpötila on kauttaaltaan tasainen.

Markkinakysynnän innoittamana myös yhdistelmäuuneihin on alettu yhdistää käsite sous vide. Metos SelfCooking Centerissä ja sitä edeltäneissä Metos System Rational -yhdistelmäuuneissa sous vide -toiminto on ollut tarjolla jo yli 15 vuotta! Kypsennyksen kemian ja fyysikan tunteminen selittää sen, miksi Metos SelfCooking Centerin sous vide -toiminto on paljon muutakin kuin vain pelkkä neulamainen sous vide -kypsennysmittari.

Metos SelfCooking Center - kypsennyskeskuksen kaikki koot voi tilata sous vide -tehdasoptiolla. Tällöin laite varustetaan kahdella kypsennysmittarilla: kuudella mittauspisteellä varustetulla vakioimittarilla sekä neulamaisella sous vide –mittarilla.

Kun sous vide -mittari kytketään SelfCooking

Centerin etusivulla olevaan liittimeen, laite tunnistaa tämän ja käytettäväksi tulevat automaattisesti kaikki sous vide -käyttöön soveltuvat kypsennysprosessit. Opastava näyttö neuvoa käyttäjää

SelfCooking Centerin tehokas höyryntuotanto ja tarkka lämpötilansäätö ovat ne perustekijät, jotka varmistavat onnistuneen sous vide -kypsennyksen. Haluttu lämpötila savutetaan nopeasti ja tarkasti pelkän höyryn avulla. Myös astialla on merkityksensä. Metoksella on tarjota tarkkaan kypsennykseen soveltuvia ritiläastioita. Metos SelfCooking Center soveltuu sous vide -kypsennyksen lisäksi kaikkeen muuhun kypsennykseen. Sous vide -toiminnot ja fyysiset komponentit, kuten sous vide -kypsennysmittari, sisällytetään SelfCooking Centeriin jo tehtaalla. Mikäli sous vide -toiminnoille ei ole käyttöä vielä tänään, mutta ehkä huomenna, niin hankkimalla SelfCooking Centerin nyt sous vide -varustuksella, voi laitetta käyttää kuusipistemittarilla kuin mitä tahansa SelfCooking Centeriä. Ja kun sous vide -aika tulee, niin vain kypsennysmittaria vaihtamalla, kaikki on valmiina heti ja

helposti käytettävissä. Tervetuloa tutustumaan sous vide –ratkaisuun Metos Centeriin.

Metos SelfCooking Center - kypsennyskeskuksen sous vide -tehdasoptio sisältää kaksi kypsennysmittaria: kuudella mittauspisteellä varustettu vakioimittari sekä neulamainen sous vide –mittari.



# 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

**TempNet**

**Joustavampi ja monipuoli-  
sempi kuin koskaan**

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13 fax 0204 39 4203

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



# Ravintola *Revontu*

Metsä Groupin pääkonttori Tapiolassa Helsingissä. Puun lämpö ja muotojen harmonia sekä loistokas viimeistely tekevät vierailijaan lähtemättömän vaikutuksen. Nautittu lounas vielä viimeistelee hienon kokemuksen.



li







**M**istä muodostuu hyvä ruokailuhetki? Epäilemättä siihen kuuluu miellyttävä ympäristö, hyvä seura ja tietysti hyvä ruoka. Metsä Groupin pääkonttorissa Espoon Tapiolassa tähän on kaikki edellytykset. Jos ihmissuhteet työpaikalla ovat kunnossa, niin ruokaan, sen esillepanoon tai ruokailuympäristöön homma ei ainakaan henkilöstöravintola Revontulessa kaadu. Ravintolasalia voi kuvailla sanoilla näyttävä ja vaikuttava.

Ravintola Revontuli sijaitsee uudessa kiinteistössä. Vanha oli vieressä, mutta enää sitä ei ole. Elokuun ensimmäisenä päivänä 2012 avatusta ravintolasta näkee heti, että uusi on uutta. Luonnollisesti ravintolamiljöo tukee yrityksen brändiä ja toimialaa. Avaran ja valoisan ravintolasalin useasta eri puulajista laminoidut ja kaareviksi muotoillut kattorakenteet huokuvat saliin samanaikaisesti pehmeyttä, voimaa ja puulle tyyppisesti lämpöä. Luonnovalo tulvii sisään salin molemmilta pitkiltä sivuilta, joista kadun puoleinen on lasiseinä.

Pyreät muodot jatkuvat monissa lounasbuffetin saarekkeissa. Leivät, salaattit ja jälkiruoka ovat kaikki kutsuvasti ja näyttävästi tarjolla omissa saa-

rekkeissaan. Reunoilla ovat omat puuverhoillut linjastonsa muun muassa juomille ja eri pääruokavaihtoehdoille.

#### VAIHTOEHTOJA MONEEN MAKUUN

Ravintolapäällikkö **Johanna Jyry** kertoo monen syövän aamiaisenkin ravintola Revontulessa. Lounas on tarjolla kello 10.30 – 13.30. Lounaita nautitaan päivittäin 550-600. Näistä noin satakunta valitsee kasviskeiton ja kokoaa buffetista raikkaan, tuoreen salaatin. Lounaaksi voi valita pelkän salaatin tai sen kaveriksi keiton. Näiden lisäksi on tarjolla kaksi lämmintä ruokaa sekä kasvisvaihtoehto. Maittava ruoka valmistuu keittiön kahdeksan osajan käsillä. Kaiken kaikkiaan ruokapalveluhenkilöstöä on edustuskokki ja edustusemäntä mukaan lukien 15.

Näyttävät ja värikkäät salaattibuffetit vangitsevat helposti asiakkaiden katseet, joten voisi kuvitella, että ”Well-being” -trendi täällä, jos jossain, näkyy myös menekissä.

-Kyllä keveydestä paljon puhutaan ja meneehän niitäkin ruokia, mutta kyllä menevimpiä tuotteita silti ovat makkarat, paistetut perunat ja esimerkiksi pyttipannu, keittiöemäntä **Jari Pulkkänen** luettelee hymyillen.

-Kappaleroivat, kuten leikkeet, kalat ja kana,



Ravintolassa on langaton Metos TempNet-lämpötilanseurantajärjestelmä. Lämpötilat luetaan käsipääteellä järjestelmän muistiin langattomasti niin saapuvasta tavarasta kuin tarjolla olevista tuotteistakin.

ovat niin ikään suosittuja, Pulkkänen jatkaa.

Aamiaisen ja lounaan lisäksi kokoustarjoilujen määrä on melkoinen - ollaanhan ison yrityksen pääkonttorissa. Palvelukirjo kattaa kaiken kokouskahveista kolmen ruokalajin juhlaiviin tarjoiluhihin. Omat haasteensa tuovat ylimmän johdon kabinetit, jotka sijaitsevat viereisessä talossa. Jutuntekohetkellä sinne piti vielä kulkea ulkokautta kär-



Lisäkesalaatti  
Side salad

Lisäkesalaatti  
Side salad

Saarekkeen keskelle sijoitetut viistot peilit  
tuovat tuotteet houkuttelevasti esille.





Monitoimilaitteet mahdollistavat suuren tuotantokapasiteetin pienissäkin tiloissa.

ryillä. Yhteys sisätilojen kautta on valmistumassa, joten se helpottaa tilannetta huomattavasti.

## KEITTIÖ – PIENI, MUTTA TEHOKAS

Kun on riittävästi aisteillaan nauttinut arkkitehti-toimisto **Pekka Helinin** suunnitteleman ravintolasalin tunnelmasta, niin voikin siirtyä pientä orastavaa jännitystä tuntien kulussien taakse - keittiöön. Onko näyttävillä puurakenteilla rooli sielläkin? Onko keittiö yhtä avara ja tyylikäs? Ovatko keittiölaitteet puulämmitteisiä? Jos ravintolasalissa on tilan tuntua, niin keittiössä tunnelma on tiiviimpi. Tuotanto ja astianpesu on mahdutettu vain 93 neliometriin. Puu on vaihtunut rosteriin eikä avotulta näy. Kun tilaa on vähän, pitää laitteiden olla tehokkaita ja tuotannon selkeää ja virtaviivaista. Säntäilylle sinne tänne ei yksinkertaisesti ole tilaa.

Uusinta älykästä kypsennystekniikkaa edustavat keittiön viisi SelfCooking Centeriä. Näistä kaksi kuusijohteista on asennettu päällekkäin, mikä on säästänyt tilaa ja tekee mahdolliseksi erilaisten kypsennysmenetelmien käytön samanaikaisesti. Ekotehokkus paranee automaattisesti, kun laitteet ovat kooltaan pienempiä. Pienet erät on ekotehokkaampaa kypsennettävä pienillä laitteilla.

Kolmen kombipadan rivistö huolehtii nopeasti, tehokkaasti ja monipuolisesti sekoittamiseen ja keittämiseen liittyvistä tehtävistä. Kokonaiskapasiteetti on lähes 300 litraa. Kun oikein kiire tulee, niin lukemattomien kokkien ylistämä painekeitto-kaappi tarjoaa vertaansa vailla olevaa nopeutta.

## AUTOMAATTINEN LÄMPÖTILANSEURANTA

Ravintolapäällikkö Johanna Jyry kehuu Revontu-

len keittiöön hankittua Metos TempNet -lämpötilanseurantajärjestelmää. Se valvoo yöstä päivää kylmiöiden lämpötiloja ja ilmoittaa poikkeus-tilanteista automaattisesti hänelle ja kiinteistöhuoltoon. Tämä parantaa varmuutta ja ehkäisee ikäviä yllätyksiä, jos esimerkiksi kylmälaiteisiin tulee vikoja. Jatkuva automaattinen tiedon kerääminen kertoo myös yleisesti keittiön toiminnasta ja lämpötiloista päivän aikana. Järjestelmästä näkee esimerkiksi sen, vaikuttaako kylmiöiden ovien aukominen työn tiimellyksessä kylmiöiden lämpötiloihin.

-TempNet säästää aikaa ja vähentää paperityötä, Johanna Jyry toteaa tyytyväisenä.

Järjestelmän käyttö on helppoa. Kylmälaiteita seurataan jatkuvasti ja automaattisesti. Lämpötila-anturien mittaamat lämpötilatiedot siirtyvät tukiasemaan langattomasti. Palvelimella oleviin

Ravintolapäällikkö Johanna Jyry ja keittiömestari Jari Pulkkanen valmistautuvat päivän lounaaseen.



Metos Futura -paistinpannut ovat löytäneet myös oman paikkansa painekeitto-kaappin ja SelfCooking Centereiden rinnalla.







Asiat palautetaan lajittelupisteeseen, josta korit siirtyvät esipesuysikön läpi astianpesukoneelle. Palautusyksikön asiakaspuoli on nähtävissä oikeanpuoleisessa alakuvassa.

tietoihin on helppo pääsy mistä tahansa ja koska tahansa internetin kautta.

Langattomalla käsipäätteellä päivittäiset ruutiinomaiset lämpötilojen mittaukset tehdään helposti ja nopeasti. Tavarankäytössä keittiön, työntekijä ottaa langattoman käsipäätteen seinälinestä. Henkilö skannaa seinällä olevasta listasta viivakoodin, joka kertoo järjestelmälle kuka mittauksen suorittaa. Sen jälkeen saapuvasta tavarasta mitataan käsipäätteen mitta-anturilla lämpötilat. Mittaustieto yhdistyy oikeaan tuotteeseen skannaamalla tuotteen viivakoodi ennen mittausta.

Kaikki tieto siirtyy välittömästi palvelimelle ja on siellä nähtävissä. Luonnollisesti poikkeavat tulokset pomppaavat esiin ja asioihin voidaan puuttua heti ja toimia omavalvontasuunnitelman mukaan.

Yhtä nopeaa ja helppoa on mitata tarjoilulinjas-

ton tuotteiden lämpötilat käsipäätteellä: ei paperia, ei kirjoittamista, ei muistamista. Mitatut lukemat siirtyvät heti oikeina ja lahjomattomina järjestelmään. Kaikki tiedot saadaan yhteen ja samaan paikkaan.

### EI RUOKALOITA VAAN RAVINTOLOITA

Työssäkäyvistä noin kahdella kolmasosalla on mahdollisuus ruokaila henkilöstöravintolassa. Näistä, joilla tähän on mahdollisuus, noin puolet käyttävät tätä mahdollisuutta. Tutustuminen Metsä-Tapiolan ravintola Revontuleen osoitti taas kerran, kuinka korkeatasoisia henkilöstöravintolat ja niiden palvelut usein ovat. Poissa ovat mättö ja kolkkaus. Asiakas on arvossaan ja tarjonta sekä konseptit on kehitetty viimeisen päälle. Ravintola Revontulen sopimusruokapalvelut tuottaa Fazer

Food Services.

Ravintola Revontuli on monen muun lähellä olevan henkilöstöravintolan tapaan ulkopuolisilta suljettu yrityksen omalle henkilöstölle tarkoitettu ravintola. Näin ollen ohikulkijoiden on tyydyttävä ihaillemaan tyylikästä ravintolasalia kadun puolelta. Voimme kuitenkin olla iloisia Metsä Groupin työntekijöiden puolesta. Voihan olla niin, että heidän toimialallaan työ voi joskus väkisinkin alkaa maistua puulta, koska puubisneksessä ollaan. Silloin Revontulen tapainen ja näköinen ravintola antaa kummasti lisää henkistä ja fyysistä virtaa. Kohta taas jaksaa tehdä tikusta asiaa eli tässä tapauksessa puubisnestä.

*Juha Jokinen*

Välipala- ja kahvipiste palvelee koko työpäivän ajan. Tarjolla paljon pikupurtavaa.



Palautuspiste on sijoitettu sisäänkulun yhteyteen ja erotettu väliseinällä.





Mika Palonen ja Juho Ekegren valmistivat Bocuse d'Or -kilpailuun Ravintolakoulu Perhoon varustetussa harjoituskeittiössä.



# Kovatasoinen Bocuse d'Or 2013

*Suomi sijalla 12.*

Vuoden Kokki ja Bocuse d'Or ovat merkittävä osa suomalaista ruokakulttuuria vaalivan ELO-säätiön toimintaa. Bocuse d'Or on maailman arvostetuin ruoanvalmistuskilpailu, jonka tämänvuotinen mittelo käytiin tammi-kuun lopussa. Ranskan Lyonissa käydyssä 24 maan finaaliassa keittiömestari **Mika Palonen** ja hänen assistenttinsa **Juho Ekegren** ylsivät sijalle 12. Suomen joukkue keräsi täydet pisteet keittiötyöskentelystä. Lisäksi **Juho Ekegren** oli ehdolla kilpailun parhaaksi assistentiksi.

- Kilpailussa oli tosi kova taso, eikä kukaan osannut arvata sijoituksia. Mikään maa ei ollut huono, mutta kilpailu kovenee varmasti tästä vielä entisestään. Meillä oli onnistunut suoritus, tänään se riitti tähän, totesi valmentaja **Henry Tikkanen** tuoreeltaan tapahtuman jälkeen. Kun Suomen joukkue oli rantautunut kotiin, suuntasi Mika Palonen kohti uusia haasteita, keittiömestariksi helsinkiläiseen Gaijiniin.

Kun kisasta on kulunut kuukausi, niin päällimmäisenä on ihan hyvät filikset, vaikka sijoitus olisi tietysti voinut olla parempi. Omasta mielestäni lihavati oli paremmin harjoiteltu ja se myös meni paremmin. Kalasta tuli kuitenkin

Kala-annoksen pääraaka-aine, piikkikampela julkistettiin vasta kaksi kuukautta ennen finaalia. Viime kerrasta poiketen kala tehtiin tällä kertaa lautasannoksina. Suomen kilpailulautasilla kansallista elementtiä edustivat puikulaperunakroketti ja kotimainen kaviaari. Kuva: Bocuse d'Or





korkeammat pisteet. Valitettavasti suorituksista ei saa tarkempaa palautetta, Mika Palonen analysoi.

Suomen seuraava Bocuse d'Or -edustaja valitaan karsintakilpailussa 28.4.2012. Voittajan ensimmäinen etappi on tavoitella Euroopan mestaruutta Tukholmassa keväällä 2014. Menestyminen EM-koitoksessa avaa oven vuonna 2015 pidettävään Lyonin finaaliin. Vuoden 2015 tapahtumasta Mika Palonen on jo tehnyt päätöksen.

- Itse en aio pyrkiä seuraavaan kilpailuun, mutta hengessä olen täysillä mukana. Olen lupautunut auttamaan seuraajaani kaikin mahdollisin tavoin, jos hän vaan apua tarvitsee. Kilpailumenestys vaatii todella suurta panostusta. Itse en perheellisenä olisi kyllä paljon enempää voinut harjoitella. Myös omaa rahaa meni aika lailla. Kisan jälkeen oli paineet päästä heti työn syrjään kiinni, jotta saan kertyneet laskut kuitattua, Mika Palonen summasi.

Kilpailun voitto meni isäntämaa Ranskalle, jonka edustaja **Thibault Ruggeri** sai kultaisen patsaan itseltään **Paul Bocuselta**. Pohjoismaiden vahvaa nousua kannatteli tänä vuonna hopealle



Liha-annoksen pääraaka-aine, irlantilainen härkä sai suomalaisten kilpailuannoksessa seurakseen muun muassa katajanmarjoja, sieniä, jäkälää, maa-artisokkaa ja vuohenmaitoa. Kilpailuvadin suunnitteli Harri Koskinen. Kuva: Bocuse d'Or

yltänyt Tanska, jonka värejä edusti **Jeppe Foldager**. Kilpailun yllättäjä oli pronssisijan vienyt Japani. Maan ensimmäisen palkintosijoituksen kokannut **Noriyuki Hamada** oli palkintojenjaoissa todella liikuttunut. Metos oli mukana tu-

kemassa Suomen joukkueen valmistautumista kilpailuun. MM-koituksen harjoitusareenana toimi Ravintolakoulu Perhon Metos-laitteen varustettu keittiö.

## Suomen Keittiömestarit vaalii ammattitaitoa

Vuonna 1950 perustettu Suomen Keittiömestarit ry. on valtakunnallinen yhdistys, jonka tarkoituksena on lisätä jäsenistönsä ammattitaitoa. Jäsenkunnan muodostavat 14 alueyhdistystä, jotka oman jäsenistönsä kautta edustavat kattavasti koko Suomea. Yhdistyksen tavoitteena on edistää suomalaista ruokakultuuria ja korkealaatuista keittotaitoa.

Kotimaisen toiminnan lisäksi Suomen Keittiömestarit on osana kansainvälistä verkostoa Pohjoismaiden Keittiömestareiden (NKF) ja Keit-

tiömestareiden Maailmanliiton (WACS) kautta. Kansainvälisessä kilpailutoiminnassa yhdistys on perustamansa Suomen Kokkimaajoukkue ry:n kautta. Metos on tukemassa Suomen Keittiömestareiden toimintaa kaudella 2013. Laukaan Kylpylähotelli Peurungassa järjestettyjen talvipäivien lisäksi Metos tulee näkymään myös alueyhdistysten tapahtumissa.

Puheenjohtaja **Ulla Liukkonen** näkee yhdistyksen tulevaisuuden valoisaan. Hänen mukanaan kuppikuntien tilalle on tullut yhdessä tekemi-

sen meininki. Samalla myös yhdistyksen talous on saatu tasapainoon.

Jäsenmäärä on ollut noususuunnassa ja asetunut 1300 - 1400 tietämille. Olemme saaneet ilahduttavan paljon nuoria mukaan ja myös naisjäsenten määrä on kasvanut. Fiilis oli talvipäivillä kerrassaan mainio ja tuntuu, että nyt kaikki puhaltavat yhteen hiileen, Ulla Liukkonen kehaisee.

Kylpylähotelli Peurunka sai helmikuussa vieraakseen komean joukon kokkiasuisia ammattilaisia. Suomen Keittiömestarit ry:n talvipäiviä juhlistettiin 150 jäsenen voimin. Kuva: Kari Mustiala





# Suomessa on r

ja m

Haastatteluissa ruokakulttuuriprofessori Johanna Mäkelä Helsingin yliopistolla

Professori Johanna Mäkelä Helsingin yliopistolla

**I**talian edellinen pääministeri Silvio Berlusconi totesi jokunen vuosi sitten, että Suomessa ei ole ruokakulttuuria eikä hän muutenkaan pitänyt suomalaista ruokaa ja ruokaosaamista kulinaristisia nautintoja tuottavana. Lausunnosta kohistiin jonkin aikaa lehdistössä, mutta perisuomalaiseen tapaan maassamme ei tyydytty vain sanalliseen debattiin, vaan ryhdyimme sanoista tekoihin.

Tänään voimme ylpeänä todeta, että maassamme on vahva ruokakulttuuri ja lisäksi ruo-

kakulttuurin professuuri. Jälkimmäinen on kansainvälisestikin harvinaista herkkua Suomen imagolle, vaikkakin myös muualla on olemassa muutamia teemaa sivuavia yliopistoja ja professuureja.

Keväällä 2012 valitun ruokakulttuuriprofessori **Johanna Mäkelän** taipaleen alku uuden lahjoitusprofessorin hoitajana on alkanut tukevassa myötätulessa. Alkutaival on sisältänyt laajaa tutustumista eri tahoihin, jotka vaikuttavat suomalaisessa ruokakulttuurikentässä. Johanna Mäkelä kasvot ovat tulleet tutuiksi niin monien lehtien sivuilta kuin monista seminaari- ja luentotilaisuuksistakin.

Ensimmäinen lukukausi ruokakulttuurin monitieteellisen opintokokonaisuuden parissa käynnistyi syksyllä 2012. Opintokokonaisuus

toteutetaan kaiken kaikkiaan viiden tieteenalan yhteistyönä. Mukana näkemystä antamassa ja jakamassa ovat Helsingin yliopiston elintarviketieteistä ravitsemustiede ja elintarvike-ekonomia, humanistisesta tiedekunnasta kansatiede ja kotitaloustieteen koulutus, jossa Johanna Mäkeläkin työskentelee sekä Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Johdatus ruokakulttuuriin luentosarja on herättänyt laajaa kiinnostusta.

-Ruokakulttuuriprofessuuri on lahjoitusprofessuuri, mikä ei sinänsä ole mitenkään harvinaista. Vuonna 2011 näitä lahjoitusprofessuureja oli Helsingin yliopistossa 26. Se, mikä tässä professuurissa on poikkeuksellista on suuri rahoittajien määrä. Niitä on noin viisikymmentä ja se on se lähin verkosto tämän takana ja tukena, mikä osoittaa, että tämä työ ja tutkimus kiinnostaa laajasti yhteiskuntamme eri tahoja,

# Ruokakulttuuria

## Myös ruokakulttuuriprofessori



kertoo professori Johanna Mäkelä.

Keneltäkään tuskin on jäänyt huomaamatta, että ruoasta puhutaan nykyään paljon ja se kiinnostaa valtavasti ihmisiä. Miksi näin?

-Ruokaahan pitää syödä kuta kuinka päivittäin, joten se on osa arkea. Sellainen muutos on kuitenkin tapahtunut, että enää ei ole pakko itse laittaa ja valmistaa ruokaa, vaan sitä voi myös ikään kuin harrastaa. Olemme sadassa vuodessa siirtyneet niukkuudesta yltäkylläisyyteen, selittää Mäkelä.

-Eikä vaihtoehtoja ole vain kaksi ääripäätä eli että tekee kaiken ruoan itse tai ostaa kaiken valmiina, vaan vaihtoehtoja on paljon näiden välillä. Moni tekee nykyään työtä, jossa käden jälki ei näy tai se näkyy vasta pitkän ajan päästä. Ruokaa laittaessa sen sijaan näkee käsiensä jäljen ja usein myös hyvin nopeasti. Se kiinnostaa

ihmisiä, jatkaa Mäkelä

-Suomalaisia kiinnostaa myös entistä enemmän ruoan alkuperä, ekologiseen kestävyYTEEN liittyvät asiat sekä se, missä määrin ja millaista omaa ruokatuotantoa meillä tulee Suomessa olla, luettelee Johanna Mäkelä. Mielestäni on tärkeää, että kuluttajat arvostavat alkutuottajia, mutta alkutuottajien pitää myös muistaa ja osata arvostaa kuluttajia, hän jatkaa.

Johanna Mäkelän mielestä on myös hienoa, että ruokakulttuuristamme kumpuaa ideoita, jotka leviävät jopa muihin maihin. Esimerkiksi hän mainitsee ravintolapäivän, joka on myös läheisesti sidoksissa kaupunkikulttuuriin.

-Osa varmasti testaa ainakin osin vakavissaan, kuinka heidän oman, ainakin ajatuksissaan olevan ravintolansa liikeidea toimii ja osa kokkaa muille ihan vain sen takia, että se on hauskaa, toteaa Mäkelä.

Haastattelua tehtäessä professori Johanna Mäkelä oli juuri lähdössä Kööpenhaminaan pohjoismaiseen projektitapaamiseen. Suomessa, Ruotsissa, Norjassa ja Tanskassa on juuri kerätty laaja tilastollinen aineisto muun muassa siitä, mitä ja miten näissä maissa syödään. Näin päästään vertailemaan naapurimaiden ruokakulttuureja ja analysoimaan muutoksia viimeksi noin 15 vuotta sitten tehtyyn tutkimukseen. Norjassa ja Tanskassa on edelleen tyypillistä nauttia kylmä lounas (voileipä), kun taas Suomessa ja Ruotsissa lämmin lounas noin kello 11-13 välillä on pitänyt pintansa. Tutkimusta varten laadittuun kyselyyn vastasi noin 2000 kuluttajaa kustakin tutkittavasta maasta.

Lokakuussa 2012 Ruotsissa kohua herättä-

neeseen ruokaväarennökseen, jossa värjättyä porsaanlihaa myytiin nautanlihana Johanna Mäkelä suhtautuu rauhallisesti, vaikka pitääkin tapausta hämmästyttävän rujona ja rajuna. Ruokaväarennökset sinänsä eivät ole uusia asia. Se on eräänlaista ruokasektorin dopingsotaa. Parhaillaan Euroopassa kehitetään muun muassa diagnostiikkaa, jolla voitaisiin osoittaa ja todistaa, että tuote on luonnonmukaisesti viljelty. Jonkin verran on noussut epäilyjä, että eräissä maissa myydään sellaisia elintarvikkeita luomutuotteina, jotka eivät sellaisia ole. Tämän osoittaminen kiistattomasti on vielä vaativaa, mutta menetelmät kehittyvät koko ajan ja ennen pitkää tämäkin saadaan ratkaistua.

Myös Johanna Mäkelältä olisi voinut kysyä tuon kaikkien haastattelujen kuluneimman kysymyksen ”miltä nyt tuntuu”, onhan hän sentään maailman ensimmäinen ruokakulttuuriprofessori. Säästän tämän kysymyksen kuitenkin Berlusconielle, jos joskus tapaamme pöydässä, jossa nautitaan pohjoismaisia makuja (Nordic food) villistä luonnosta (Wild food). Se on nimittäin tällä hetkellä trendikästä. Lisäksi monet marjat, jotka suomalaiset metsät ruokapöytiimme kasvattavat, ovat todellista superruokaa (Super food). Osa marjoista on todellisia flavonoidipommeja.

Pohjoinen ei siis olekaan vain kylmä ja pimeä paikka. Siellä on myös hyvää ruokaa ja ruokakulttuuria, jota todistaa myös pohjoismaisten kokkien huikea menestys alan maailmanmestaruuskilpailussa (Bocuse d'Or). Ehkäpä koko kisan nimi pitää muuttua? Miten olisi Bocus N'ord?

Juha Jokinen



*Ammattilaisten kohtaamispaikka*

# Metos Center

*kevään koulutukset*

**K**eravalla sijaitseva Metos Center on Suomen johtava näyttely- ja koulutuskeskus, joka palvelee vuosittain tuhansia ammattikeittiöalan osaajia. Vuoden 2013 keväällä järjestämme jälleen suosittuja käytännönläheisiä koulutuksia.

Metos Centerin uudistetuissa koulutuksissa paneudutaan syvällisesti ammattikeittiön ja ammattikeittiölaitteiden tehokkaaseen, turvalliseen ja ympäristöystävälliseen käyttöön. Olemme uudistaneet koulutuksia entistä käytännönläheis-

emmiksi. Koulutus kohdistetaan aina kullekin ryhmälle ja osallistujat voivat myös vaikuttaa koulutuksen sisältöön lähettämällä kysymyksiä kouluttajalle etukäteen. Kysymykset kustakin koulutusaiheesta voi lähettää sähköpostilla osoitteeseen [tobias.heiskanen@metos.com](mailto:tobias.heiskanen@metos.com).

Koulutus toteutetaan tehokkaasti pienryhmissä, joihin voidaan ottaa korkeintaan 15 henkilöä. Varaa oma paikkasi ajoissa, sillä kurssit ovat erittäin suosittuja ja paikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Koulutukset ovat Me-

toksen 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). Näyttelyemäntämme **Pia Sundholm-Talluksen** tavoitat puhelinnumerosta 0204 39 4341. Pyydämme huomioimaan, että koulutuksiin on ilmoittauduttava viimeistään viikkoa ennen tapahtumaa.

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

Keskiviikko 27.3.2013	Ruoan kuljettaminen	Yli kolmen tunnin kattava tietopaketti
Keskiviikko 10.4.2013	SelfCooking Center -käyttökoulutus	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia
Keskiviikko 17.4.2013	Proveno-kombipata	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia
Keskiviikko 24.4.2013	Kypsennyksen perusteet	Taustateoriaa ja käytännön harjoituksia



## Nimityksiä Metoksessa



Arto Palsio

**Arto Palsio** on nimitetty myyntijohtajaksi. Arto vastaa kotimaan myynti- ja huoltotoiminnoista.



Juho Mäyry

**Juho Mäyry** on nimitetty markkinointijohtajaksi.



Anssi Kaikkonen

**Anssi Kaikkonen** on nimitetty Etelä-Suomen kouluttajaksi. Anssi on aikaisemmin toiminut palvelupäällikkönä Blue Service Partnersilla.

## Metos varustaa Vuoden Kokki -kilpailukeittiöt

Arvostetusta Vuoden Kokki -tittelistä kilpailaan tänä vuonna jo 15. kertaa. Suomen parhaan kokin kilpailunäyttämö on toiminut monen nuoren ammattilaisen ponnahduslautana menestykselliseen uraan. Kilpailu käydään 26. - 27.4.2013 Helsingin Messukeskuksessa Luomu- ja lähiruokamessujen yhteydessä. Tuttuun tapaan Metos varustaa kilpailukeittiöt. Tämän vuoden uutuuksena on oma kilpailu salihenkilökunnan mestaruudesta. Samassa tapahtumassa valitaan ensimmäistä kertaa Vuoden Tarjoilija.

Vuoden Kokki 2013 on tuttuun tapaan kolmivaiheinen. Helmikuun lopussa päättyvässä alkukilpailussa valitaan reseptien ja annoskuvien perusteella 12 parasta kokkia jatsoon. Semifinaali käydään 26.4. ja itse finaali 27.4.2013. Vuoden Kokki -kilpailun johtajana toimii tänä vuonna **Marko Palovaara**. Monipuolista kilpailukokemusta omaava Palovaara on itsekin Vuoden Kokki vuodelta 2002.

TARJOILIIJA  
WAITER 2013



## Kiinalaista Metos SelfCooking Centerillä

Hieman ennen joulua 2012 Metoksella järjestettiin ensimmäinen koulutus, jossa näytettiin kuinka Metos SelfCooking Centerillä voi tehdä kiinalaista ruokaa. Paikalle oli kutsuttu Suomesa toimivia kiinalaisia ravintoloitsijoita. Koulutus annettiin kiinan kielellä – tottakai. Kouluttajana toimi keittömestari **Toni Chen**, jolla on usean vuoden kokemus kiinalaisten ruokien valmistamisesta SelfCooking Centerillä.

Luonnollisesti SelfCooking Centerin näytön toimintopaneelin voi vaihtaa napin painalluksella kiinan kielelle. Kypsennysprosessikirjastossa

on myös tarjolla omat kiinalaiset erikoisuutensa, kuten Pekingin anka.

Erilaiset ruokakulttuurit eivät ole rajoituksia, vaan mahdollisuuksia. Ennakkoluulottomuus on valttia, kun käytössä on maailman parasta kypsennysteknologiaa. Monet ruoat, joiden kypsennys SelfCooking Centerillä ei tunnu aluksi lainkaan mahdolliselta, saattaakin onnistua varsin näppärästi ja tulos yllättää erinomaisuudellaan. SelfCooking Center whiteefficiencyllä onnistuu niin Pekingin anka, possujuhlien kokonainen porsas, pizza kuin burgerikin.

## Vuoden Kokki 2013 -semifinalistit

Teemu Boman, Ravintola Grotesk, Helsinki  
Anssi Halen, Lupolo, Helsinki  
Veli-Matti Jälkö, Bistro O mat, Kirkkonummi  
Lasse Koistinen, Ravintola Palace, Helsinki  
Toni Kostian, Ravintola Luomo, Helsinki  
Erik Mansikka, Logomo Kitchen, Turku

Pete Niilola, Staff+, Helsinki  
Simo Pietarinen, G.W. Sundmans, Helsinki  
Jarno Seppä, Ravintola Smör, Turku  
Ismo Sipiläinen, G.W. Sundmans, Helsinki  
Sami Sorvoja Ravintola, Pöllövaari, Jyväskylä  
Tuomas Vierelä, Ravintola Olo, Helsinki







### OMENAINEN DAL, NAAN-LEIPÄÄ JA SOUS VIDE -POSSUA PADASSA

Vuosi on vaihtunut ja vuoden ensimmäisen Metos Uutiset -lehden myötä myös Paavon reseptit -palsata on muuttunut Pasin resepteiksi. Jatkan edeltäjäni linjalla valmistaa maistavaa, suurempaankin tuotantoon soveltuvaa ruokaa Metoksen laitteiden monipuolisuuteen tukeutuen.

Tällä kertaa kattilamme kallistuvat itään notkuvat zakuska-pöydät ohittaen aina pyhälle virralle asti. Valmistamme omenaisen version väkiluvultaan maailman toiseksi suurimman valtion Intian (ei sen Kolumbuksen löytämän) kansaa ruokkivasta linssiherkusta Dalista. Lisäksi valmistamme Intiassa tandooriuuneissa paistuvaa naanleipää, anispossua ja minttujogurtta.

### OMENAINEN DAL PROVENO PADASSA

#### MASALA (MAUSTEPOHJA)

KIRKASTETTUA VOITA (GHEE) TAI KASVIÖLJYÄ 3 DL  
SINAPINSIEMENIÄ 15 G  
CURRYNLEHTIÄ 15 G  
JAUHETTUA JUUSTOKUMINAA 100 G  
KURKUMAA 15 G  
HIENONNETTUA CHILIÄ 50 G  
RAASTETTUA INKIVÄÄRIÄ 100 G  
VALKOSIPULIMURSKAA 120 G  
HIENONNETTUA TUORETTA KORIANTERIA 1 PUNTTI  
KUUTIOITUA SIPULIA 500 G  
OMENAKUUTIOITA 1 KG  
PUNAISIA LINSSEJÄ 3 KG  
VETTÄ 8 L  
SUOLAA

Valmista ensin maustepohja eli masala. Laita kirkastettu voi tai

kasviöljy pataan ja aseta lämpötilaksi +120 astetta. Aseta pataan sekoitusohjelma 2. Lisää pataan masalan ainekset (currynlehdet voit korvata vihreällä currytahalla). Kypsennä Masalaa 10 minuuttia. Lisää pataan litra nesteestä ja jatka kypsennystä 10 minuuttia. Vähennä padan lämpötila +98 asteeseen ja lisää kuutioidut sipulit sekä omenakuutiot. Jatka kypsennystä 10 minuuttia. Aseta pataan sekoitusohjelma 1 ja lisää hyvin huuhdellut linsit, suola sekä loput nesteestä. Kypsennysaika on linsien laadun sekä halutun lopputuloksen mukaan n. 20-40 minuuttia.

Voit lisätä ensin puolet linseistä ja kymmenen minuutin päästä loput. Keitä niin, että myöhemmin lisätyt linsit ovat vielä hieman raakoja. Riko kypsien linsien rakenne hyödyntäen Proveno-kombipadan nopeaa edestakaista sekoitusta. Näin saat helposti naanleivän kanssa syötävän Dalin, jossa on vielä ehjiä linsejä mukana tuomassa Dalille rakennetta.

### NAAN-LEIPÄ

MAUSTAMATONTA JOGURTITTA 4 DL  
MAITOA 3 DL  
LÄMMINTÄ VETTÄ 3 DL  
TUOREHIIVAA 25 G  
LEIVINJAUHETTA 20 G  
SOODAA 5 G  
KIRKASTETTUA VOITA (GHEE) TAI KASVIÖLJYÄ 100G  
VEHNÄJAUHOJA 1,25KG  
SUOLAA

Liota hiiva haaleaan jogurtin, maidon ja veden seokseen. Sekoita yleiskoneella joukkoon puolet vehnäjauhoista ja anna seistä liinan alla 10 minuuttia. Sekoita varovasti joukkoon loput jauhot, leivinjauhe, sooda, suola ja voi. Älä vaivaa. Anna taikinan seistä liinan alla vielä 10 minuuttia.

Valitse SelfCooking Centeristä prosessi leivonnaiset/pizzat, ELC, toiseksi tummin väri ja kypsennysajaksi kaksi ja puoli minuuttia. Jaa taikina leivinpöydälle paloihin ja taputtele paloista jauhojen avulla haluamasi kokoisia "pizzoja". Paista leivät esilämmitetyssä SelfCooking Centerissä. Voitele kypsät leivät voisulalla ja anna levätä hetki





liinan alla.

Efficient Level Control (ELC) -prosessia hyödyntäen voit laittaa jokaiselle johteelle leivän paistumaan eri aikaan tilauksien mukaan. Käytössäsi on jokaiselle johteelle oma ajastin, joka pitää huolen siitä, että jokainen leipä tulee varmasti kypsäksi.

### MAKEA ANISOSSU SOUS VIDE

PORSAAN KASSLERIA 1 KPL (N.2,5KG)  
KETJAP MANIS MAKEAA SOHAA 1,5 DL  
ANIKSEN SIEMENIÄ 0,5 DL  
HIENONNETTUA CHILIÄ 2 KPL  
FARIINISOKERIA 2 RKL  
SUOLAA 1 RKL

Sekoita mausteet. Laita kassler ja mausteseos sous vide -pussiin ja vakumoi. Aseta pussit Proveno pataan ja täytä pata vedellä. Sulje Provenon kansi, muista myös ritilän peittävä kansi. Aseta lämpötilaksi +80 astetta. Kypsennä possuja padassa vähintään kahdeksan tuntia. Voit jättää possut kypsymään pataan myös yön yli.

Jos käytössäsi on sous vide -mittarilla varustettu SelfCooking Cen-

ter, voit vaihtoehtoisesti kypsentää kasslerit prosessiohjatusti mittarin avulla käyttäen prosessia: liha/ matalalämpö haudutus, kostea / delta T 5 astetta ja sisälämpötila +80 astetta. Jos sinulla ei ole mahdollisuutta käyttää sous vide -pusseja, kannattaa lihoja marinoida mausteseoksessa vähintään kaksi tuntia ja tämän jälkeen kypsentää SelfCooking Centerin prosessilla liha/ matalalämpökypsennys pitkä/ ilman ruskistusta ja sisälämpötilaksi +80 astetta.

Lihan haudutusliemestä saat suurustamalla hyvän kastikkeen. Voit tarjota lihan sellaisenaan. Vielä paremman lopputuloksen saat

jos lisää suurustettuun kastikkeeseen runsaasti sokeria, valelet lihat kastikkeella ja paahdat ne SelfCooking Centerin Finishing-prosessilla: värinmääritys/ ohut/ tumma ja kypsennysaika neljä minuuttia.

### MINTUJOGURTTI

PAKSUA MAUSTAMATONTA  
JOGURTITIA 1 KG  
TUORETTA MINTTUA 1 PUNTTI  
OLIIVIÖLJYÄ 1 DL  
PUNAVIINIETIKKAA 1 RKL  
SOKERIA 1 TL  
VALKOPIPPURIA  
SUOLAA

Aja minttu ja oliiviöljy sileäksi käyttäen esim. SB-4 -tehosekoitinta tai Hotmix Pro lämpökutteria. Sekoita joukkoon loput ainekset. Anna tekeytyä jääkaapissa vähintään tunnin.



Pasi  
Malmelin  
Metos  
Centerin  
keittiöpäällikkö



# Tarjouksia



Lea  
Eriksson  
0204 39 4616

Anna  
Heinonen  
0204 39 4421

Arja  
Söderholm  
0204 39 4466

Tarjoukset ovat voimassa toukokuun 2013 loppuun saakka! Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

## METOS-BLENDERIT

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



Shaker



NYT VAIN  
369,-

Blenderit	Koodi	Kulhon tilavuus	Moottorin teho	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Tango HBH450	4117104	1,4 L	1 Hp	170x230x430	230V1~ 0,6kW6A	389
Lisäkannut	Koodi	Kulhon tilavuus	alv 0%			
Tango 6126-450	4117094	1,4 L polykarbonaattia	89			



Blender

NYT VAIN  
389,-

## METOS-SHAKER

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

Shaker	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
HMD200-CE	4117090	165x172x521	230V1~0,3kW 6A	369
Lisäkulho 110E	4117092	1,0L ruostumaton teräs		29

## METOS-ERIKOISPELLIT

Ainutlaatuinen Trilax-pinnoitus: paras kestävyys ja tarttumattomuus.

Metos	Koodi	alv 0%
CombiGrill-ritilä GN 1/1	4193995 Trilax	89
Grillaus- ja pizzapelti GN 1/1	4215309 alumiini, Trilax	119
Annospaistopelti Multibaker GN1/1	4215310	69
Leivonta- ja ruskistuspelti GN1/1	4214733	49



Annospaistopelti Multibaker

NYT VAIN  
69,-



Grillaus- ja pizzapelti  
(yksi pelti – kaksi paistopuolta)

NYT VAIN  
119,-



Leivonta- ja ruskistuspelti GN1/1

NYT VAIN  
49,-



CombiGrill-ritilä GN1/1

NYT VAIN  
89,-

## KAHVINKEITIN METOS M100

Puoliautomaattisen Metos M100 -keittimen rungkon 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 suodattuu 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	379



Metos M100

## JÄÄPALAKONE CB 316A

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

Metos	Koodi	Tuotto*	Säiliö	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
CB 316A	4131389	33 kg/vrk	16 kg	500x580x800	230V1~0,37 kW 10A	999

\* jääpalan koko 7 g



CB316A

## 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 Thermostop -toiminnolla. Täysin eristetty kone pitää äänenpainetasoa alhaalla ja pintalämpötilat matalana. Koneessa on helppokäyttöinen digitaalinen ohjauspaneeli, joka kertoo pesuvaiheen. Koneessa on neljä pesuohjelmaa, joiden pituudet ovat 1, 2, 3 ja 5 minuuttia. Metos Master Lux 60EL -astianpesukone voidaan asentaa lisävarusteena saatavalle jalustalle tai vapaasti lattialle pöydän alle tai sen viereen. Voidaan liittää kylmään tai lämpimään veteen. Tyhjennys lattiakaivoon. PS-malli pesuallasliitännäinen tyhjennyspumppulla.

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

Metos Master	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
MM Lux 60EL CW	4246030	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A	2150
MM Lux 60EL PS CW	4246031	600x610x850	6 kW	400V3~ 6,6 kW 16A	2290
Jalusta MM	4158871	590x535x500			220



Metos Master Lux 60EL

## METOS WING -PISARASUOJAT

Tyylikäs Metos WING-pisarasuoja tekee tarjoilusta näyttävän ja parantaa hygieenisyyttä. Irrallinen WING-pisarasuoja voidaan asettaa tarpeen mukaan vapaasti tason tai GN-altaiden päälle. Pisarasuojan tukevat jalat ovat ruostumatonta terästä. Pisarasuoja on karkaistua lasia. Lasin alareuna on 330 mm korkeudella pöytätasosta. Alle mahtuu GN2/1 -haudeallas. Lasin syvyys on 250 mm.

Metos Wing	Koodi	Mitat mm	alv 0%
Wing-pisarasuoja 800	4321246	780x345x330/436	450



Metos Wing 800



# Kypsänä kii

*- vai ei e*

**H** hyvä ruoka on pääasia. Tämä ajatushan löytyy jokaisen ruokaa tarjoavan keittiön toiminnan taustalta. Ajoittain strategioita ja muita hienolta kuulostavia asioita päivitetään ajan hengen mukaiseksi. Varmistetaan siinä samalla, että tiimi on iskussa ja valmiina uusiin haasteisiin. Strategiapäivien jälkeen terävöidytään yhdessä siitä tosiasiaista, että ruokatuotehan se edelleen on se meidän juttumme. Mitä se terävöityminen tarkoittaa käytännössä? Kastellaanko varpaat vai pitäisikö oikein sukeltaa, yksin vai yhdessä ja kenen kanssa?

Pari kolme vuotta sitten meuhkattiin cook-chillistä ja joskus tunteellakin - onko se hyvä vai huono ratkaisu, viekö sähköä ja maksavatko laitteet kuitenkin liikaa. Meillä Metoksellakin järjestettiin seminaareja aiheesta ja viivan alle jäi, että etunsa siinäkin menetelmässä on. Jo tuolloin

mietittiin, kannattaako keittiölle pakastettuna tai kypsänä tilattu raaka-aine kuumentaa, jäädyttää ja vielä kerran kuumentaa. Tämä pitkä ketju ei yksin määrittele cook-chillin kannattavuutta, kuten eivät laite- ja energiakustannuksetkaan. Edut kertyvät siitä, että työtä on tehty varastoon, ruoan tarjoilussa voidaan joustaa ja jos ruokaa kuljetetaan, voidaan toimituskertoja vähentää. Raaka-aineen kypsäminen itse saattaa tuoda tietysti lisää etuja, tapauskohtaisesti.

## KYPSÄÄ VAI RAAKAA?

Cook-chillin edut eivät enää vaadi suurempia todisteluja – seminaareillakin on jo uudet aiheet. Cook-chill on lähtökohtana lähes poikkeuksetta silloin, kun ruokaa on tarkoitus kuljettaa useampaan tarjoilukohteeseen. Uusien tuotanto-keittiöiden siirtyessä yhä uusille tuhatluvuille, kysytään kuitenkin edelleen, kannattaako pakastettuja tai kypsiä tuotteita pitää kattavasti raaka-ainehankinnan perustana vai tilattaisiinko jotakin tuotetta jopa raakana. Kysymys on aiheellinen ja tätä oikeasti kysyvän kannattaa asia selvittää. Sinänsä kysymys saattaa kuulostaa myös erikoiselta, kun ajatellaan, että toimitaan kuitenkin keittiössä. Joskus muinoin keittiön ydinjuttuihin kuului ruoan kypsäminen tai sitten olen opiskellut tietämättäni aivan väärää alaa.

Strategioita hiottaessa hohtaa ruokatuotteen ohella usein sana ”kasvu”. Hyvän ruoan tekeminen on parhaimmillaan hauskaa, mutta sen pitää olla myös kannattavaa. Vaikka tarkoitus ei olisikaan tehdä supertulosta, niin omilleen pitää päästä. Mielummin siis kasvua kuin laskua. Strategiaslaideissa Powerpointilla tämä ilmaistaan usein englanniksi termillä ”GROWTH”, joka saa tavoitteen kuulostamaan enemmän todelliselta. Hieno juttu! Tämän tavoitteen saavuttamisen välineet ja keinot pitää kuitenkin selvittää. Selvitystyössä kannattaa edelleen katsoa myös tulevaisuuteen ja pitää mielessä, että Suomessa uusien ruokatuotantotapojen kehitys ei jää cook-chilliin.

## GN – PARAS TAPA KULJETTAA?

Cook-chill on menetelmänä perinteisellä mukavuusalueellamme. Ruokaa valmistetaan vähän samaan tyyliin kuin on aina ennenkin tehty. Se on sitä varpaiden kastamista, takapuoli kuitenkin turvallisesti jään reunalla – näin talvella. Monessa tapauksessa varpaiden viruttelu riittää ja homma toimii. Mitä raaka-aineiden kypsämiseen tulee, on moni suurikin tuotantokeittiö huomannut itsekypsämissen edut joidenkin raaka-aineryhmien osalta. Vieläkin useampi harkitsee tätä vaihtoehtoa vakavasti. Nykyaikainen laiteteknologia mahdollistaa kypsennyksen jopa kolme kertaa nopeammin kuin mihin on yle-



# tos ehkä sittenkään

GN-astiarumba on tuttua myös niissä keittiöissä, jotka lähettävät ruokaa kuumana. Mitä suurempi keittiö, sitä enemmän teräsvuokia ja käsityötä tarvitaan niiden pakkaamiseen, pesuun, nosteluun ja kärryttelyyn vaunuilla.

sesti totuttu. Yksin ajanpuutteella itsekypsennämistä ei enää voi torpata.

Keittiökokojen kasvaessa ruoan valmistaminen ei sinänsä ole ongelma. Haasteet painottuvat ruoan pakkaamiseen ja kuljettamiseen. Cook-chill -keittiössä valmistettu ja jäähdytetty ruoka lähetetään vastaanottopäähän usein GN-astioissa. GN-astiarumba on tuttua myös niissä keittiöissä, jotka lähettävät ruokaa kuumana. Mitä

suurempi keittiö, sitä enemmän teräsvuokia ja käsityötä tarvitaan niiden pakkaamiseen, pesuun, nosteluun ja kärryttelyyn vaunuilla. Suurimmissa nyt vireillä olevissa keittiöhankkeissa GN-astioihin perustuva ruoan pakkaaminen ei ole paras vaihtoehto. Pian voidaan ehkä kysyä, onko se järkevää missään.

## KYPSENTÄMINEN KEITTIÖISSÄ LISÄÄNTYY

Mitä cook-chillin rinnalle? Suomalaisissa tuotantokeittiöissä vielä vähän käytetyt tyhjiökypsennämiseen ja kuumapakkaukseen perustuvat menetelmät tuovat uusia vaihtoehtoja ruoan kuljettamiseen ja pakkaamiseen. Pakkaus on näissä menetelmissä oleellinen osa kypsennämistä. Parhaan pakkausmenetelmän käyttöönotto edellyttää siis sitä, että jatkossa myös raaka-aineita kypsennetään itse. Jalostusarvon noustessa kuljetaan todennäköisemmin kohti sitä strategiasa toivottua kasvua – ”GROWTH”, vai mikä se oli.

Kasvun lisäksi meillä on edelleen se meidän toinen yhteinen juttumme – ruokatuote. Uudet tuotantomenetelmät ovat uusia Suomessa, mutta laajalti käytössä muualla maailmassa, kuten Norjassa ja Tanskassa. Esimerkkejä löytyy niin sairaalakeittiöistä, ravintoloista kuin

kouluruokailunkin puolelta. Tyhjiökypsennys teki tuloaan 1980-luvulla, mutta unohtui melko nopeasti. Ammattikeittiöissä unohtuneen menetelmän esiin kaivaminen on alkanut Suomessa ravintolapuolella, mutta into leviää varmasti myös muihin keittiöihin. Uudet menetelmät lisäävät mahdollisuuksia varmistaa, että tulevaisuudessa tarjottavan ruokatuotteen laatu pysyy kasvu-uralla.

Perinteistä poikkeavat tuotantomenetelmät nostavat esiin monia kysymyksiä. Itsekypsennämisen kysymykseen on ainakin osittain jo vastattu. Itsekypsennäminen on mahdollista - samalla se on myös mahdollisuus. Ja kyllä - alussa ehkä joutuu näkemään vaivaa ja olemaan nöyrä uusien asioiden edessä. Matkaa voi helpottaa valitsemalla kumppanin, joka osaa suunnitella ja toteuttaa uusimmatkin menetelmät toimivaksi kokonaisuudeksi. Metos tarjoaa käytännön osaamiseen perustuvaa ammattikeittiösuunnittelua ja vastaukset kysymyksiin ovat jo todennäköisesti olemassa. Uusiin kysymyksiin haetaan jatkuvasti vastauksia Metos Centerin koekeittiöissä.



Petri Jurvanen  
kehityspäällikkö





## Ravintola

# Pohjakulma

Ravintola Pohjakulman liikeideana on hyvä ruoka. Kuvassa Marjut Kyyrö ja Stefan Siljamäki

**H**aastavina aikoina, kun erilaisia kulueriä seurataan tarkasti, kriittisen tarkastelun kohteeksi joutuvat myös markkinointikulut. Osuuko markkinointiviestintä kohderyhmään ja tuoko se asiakkaita ja liikevaihtoa? Kuinka selvitä taloudellisessa epävarmuudessa, jossa lähi- ja valtamerien takaiset tapahtumat ja päätökset, puhumattakaan väli-merellisistä talousuutisista, vaikuttavat oman kylän asiakkaiden päätöksiin ja ajatuksiin. Voiko tältä mitenkään suojautua?

Ajoimme Lounais-Suomeen, lähelle meren rantaa, Rymättylään, ja löysimme ravintolan,

jonka ei juurikaan tarvitse erikseen mainostaa itseään. Ravintola Pohjakulmalle on aivan sama, mikä on kuluttajien luottamus Yhdysvalloissa, ostopäällikköjen indeksi Saksassa tai pysyykö Kreikka eurossa.

Rymättyläisravintola Pohjakulman ratkaisu ja immuniteetti kaikelle taloudelliselle kurimukselle ja epävarmuudelle on tuotteeseen ja palveluun sisäänrakennettu markkinointi. Kun tuote on kunnossa ja teot puhuvat puolestaan, niin muuta markkinointia ei tarvita.

Monesti, kun asiat pitää yksinkertaisina, niin tulos on mykistävän erinomainen. Ravintola Pohjakulma tarjoaa hyvää ruokaa ja palvelua. Siinä kaikki. Vähän yksinkertaisia ja tuttuja sanoja, mutta paljon sisältöä ja asiaa.

Rymättylä sijaitsee Lounais-Suomessa. Keskustassa on komea kirkko, Siwa, Sale, apteekki ja Osuuspankki. Naantaliin on matkaa parisenkymmentä kilometriä ja Turkuun runsaat kolmekymmentä. Sisämaasta tultaessa noin seit-

semän kilometriä ennen Rymättylän keskustaa tien oikealla puolella on suuri ja komea keltainen talo, joka muistuttaa kovasti entisajan kyläkoulurakennusta. Kouluna toimi myös tämä talo aina vuoteen 1979 asti. Vuodesta 1980 alkaen siinä on toiminut ravintola Pohjakulma.

Nykyinen yrittäjäpariskunta **Marjut Kyyrö** ja **Stefan Siljamäki** ostivat Pohjakulman tammi-kuun ensimmäisenä päivänä vuonna 2003. Edellinen yrittäjä piti samaa ravintolaa 23 vuotta. Perinteitä siis oli ja niitä on kunnioitettu. Marjut Kyyröllä ja Stefan Siljamäellä on pitkä yrittäjäkokemus muun muassa elintarvikekioskeista Naantalissa ja Turussa. Näiden toiminta tarvitsi kertakäyttöastioita elintarvikkeille. Niitä myi edellinen Pohjakulman yrittäjä, joka kerran ehdotti Marjutille ja Stefanille, että kun kyllästyttte nykyisiin kioskeihin, niin ostakaa Pohjakulma. Niinpä he eräänä kauniina päivänä päättivät keskittyä monen sijasta yhteen ja ostivat Pohjakulman. Vain kahdessa ja puolessa





# ma



kuukaudessa myytiin useita yrityksiä ja kaksi asuntoa ja näin Pohjakulma sai jatkajan.

Talo on rakennettu vuonna 1904 ja se toimi siis aiemmin kylän kansakouluna. Nykyinen ruokasali oli ennen luokkahuone, kamarissa asui opettaja ja nykyisen keittiön paikalla oli veistosali.

## MAUKAS RUOKA

Ravintola Pohjakulman vetonauloja ovat sunnuntaisin katettava pitopöytä ja kesäkuukausina tiistaista perjantaihin tarjottava saaristolaislounas, joka on erityisesti busseilla saapuvien ryhmien suosiossa. Noin puolet liikevaihdosta tulee erilaisista muista tilaisuuksista, jotka järjestetään Pohjakulman tiloissa tai jonne ravintola tekee ruoan. Majoitus- tai ohjelmapalveluun yrittäjäpariskunta ei ole lähtenyt rönsyilemään. Hyvällä ruoalla sellaisenaan on jo kysyntää.

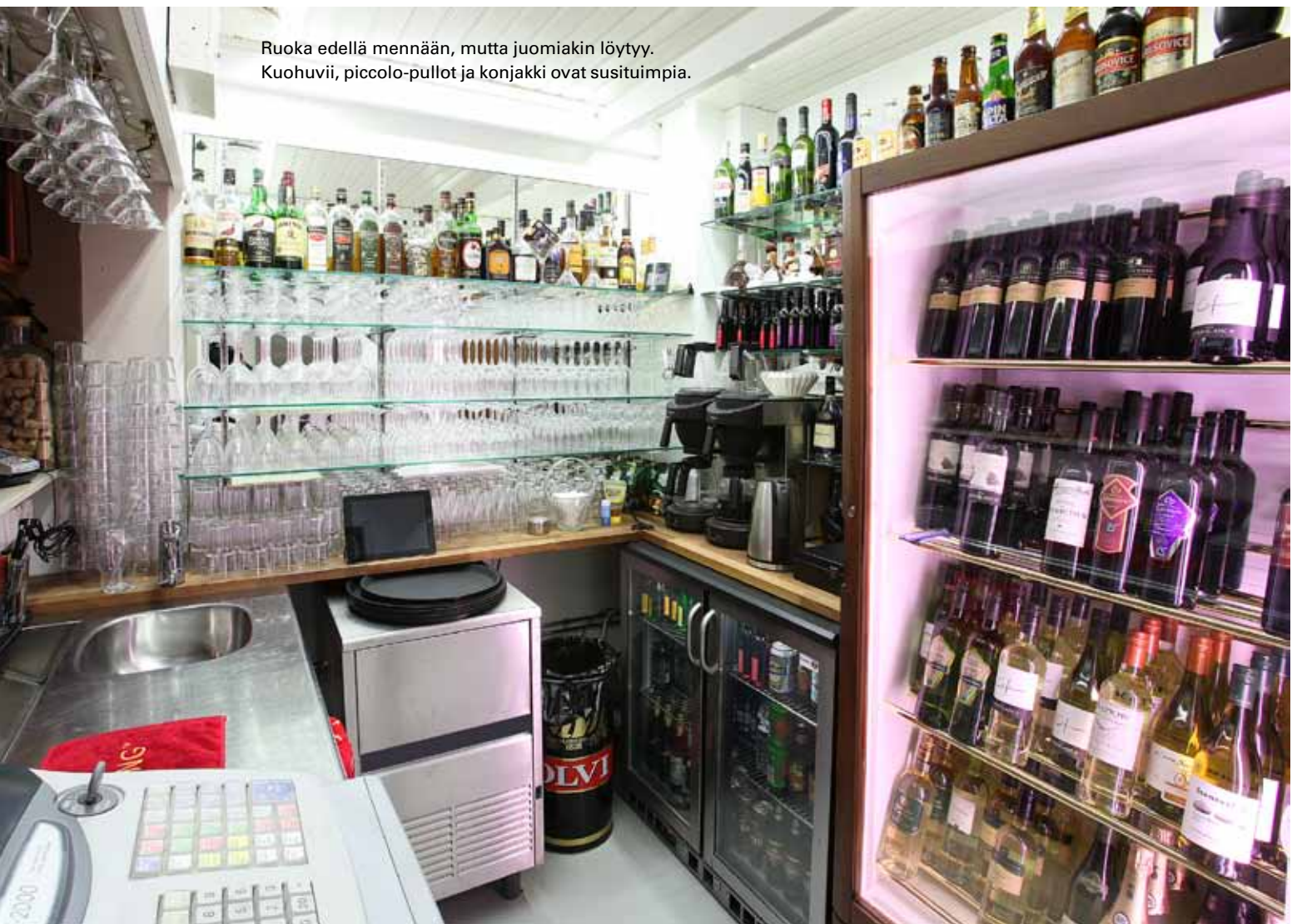
-Asiakkaat ovat sanoneet, että tänne on kiva







Pohjakulman ytimessä sykkii uudenaikaisin keittiötekniologia. Laitekapasiteetti antaa myös venymismahdollisuuksia sesonkien hektisimpiin hetkiin.



Ruoka edellä mennään, mutta juomiakin löytyy. Kuohuvii, piccolo-pullot ja konjakki ovat susituimpia.





tuoda vieraita, kun tietää mitä saa, kertoo Marjut Kyyrö. Hän jatkaa, että Pohjakulmassa taataan, että kaikkia ruokia riittää noutopöydästä kaikille. Kenenkään ei siis tarvitse kaikkea maistaakseen ja puoliansa pitääkseen kasata lautastaan kerralla täyteen. Jälkiruoan voi hakea erikseen, kun sen aika on.

Aivan Pohjakulma naapurissa on suuri luomupuutarha, josta saadaan kesäkaudella salaattiaineikset ja muun muassa viinimarjoja. Pohjakulmassa kaikki tehdään itse alusta loppuun. Mukaan vieraat saavat ostaa esimerkiksi leivonnaisia. Pohjakulman saaristolaislimppu on jo lähes käsite ja niitä on ostettu viemisiksi aina Kanadaa ja Japania myöten.

-Mukaan voisi myydä vaikka kuinka paljon, toteaa Stefan Siljamäki. Kysyntä on valtava eikä sillä tunnu olevan mitään rajaa, hän jatkaa. Yrittäjäpariskunta on kuitenkin malttanut ottaa toiminnassaan vain hallittuja askelia. Ideoita, kehittämistä ja mahdollisuuksia kyllä riittää. Ideoista ei ole pulaa, mutta täytyy edetä niin kuin hyvältä ja oikealta tuntuu, toteaa Stefan Siljamäki.

## IHASTUTTAVA MILJÖÖ

Muutenkin Pohjakulmassa pidetään vieraita arvossaan. Hyvän ruoan lisäksi vieraat halutaan ottaa henkilökohtaisesti rauhassa vastaan.

- Istutaan alas, esitellään talo ja ruokapöytä ja aletaan sitten ottaa ruokaa kaikessa rauhassa, luettelee Marjut Kyyrö.

Kun ruoka on maukasta ja palvelu on lämminä ja henkilökohtaista, niin asiakkaat kiittävät siitä mielellään. Pohjakulmassa ei ole mitenkään tavatonta, että asiakkaat kiittävät kädestä pitäen tai halauksin. Jotkut jopa katsovat vasta pienen kiitoslaulun olevan riittävä kiitos onnistuneesta ruokailuhetkestä.

-Hyvä ruoka, miljöö ja hyvä palvelu, kiteyttää Marjut Kyyrö Pohjakulman liikeidean. Miljöö on todellakin viehättävä. Pihaympäristössä on nelisenkymmentä jättikukkaruukkua. Lisää kukkia on parissakymmenessä parvekelaatikossa.

-Voitimme vuonna 2009 "Kaunein yrityksen piha" -palkinnon, vaikka vasta juuri tuolloin olimme alkaneet tehdä ja laittaa pihaa, kertoo Stefan Siljamäki nauraen. Hänen mielessään onkin jo iso joukko seuraavia ideoita pihaym-

päristön somistamiseksi.

-Onneksi meillä on nykyään loistava puutarhuri, joka viikottain huolehtii, että piha on kunnossa. Aikaisemminhan tällaiset työt tehtiin sitten päivätyön perään kello 22 jälkeen, kertoo Stefan Siljamäki helpottuneena.

Sisätiloissakin on kaunista. Joulunaikaan tiloja koristavat useat kymmenet erilaiset joulutontut.

-Ne viehättävät erityisesti nuorimpia vieraitamme, sanoo Marjut Kyyrö ja kertoo erään lapsen kerran ryhtyneen laskemaan niiden määrää ja päätyneen ainakin 138:aan.

## KEITTIÖSSÄ UUSINTA TEKNIikkaA

Entisessä veistosalissa eli nykyisessä keittiössä on kolme uutta SelfCooking Center –kypsennyskeskusta, joita yrittäjäpariskunta kehuu es-toitta. Hekin olivat aluksi hankkimassa tavallisia perusuuneja, mutta Stefan oli todennut Marjutille, että jos kuitenkin otettaisiin SelfCooking Centerit. Tätä päätöstä he eivät ole katuneet päivääkään.

-Nämä ovat aivan mahtavat, Marjut Kyyrö kehuu. Kyllähän markkinointipuheita riittää, mutta SelfCooking Centerin kohdalla ne ovat totta joka sana, hän jatkaa.

Marjut Kyyrö kehuu SelfCooking Centereitä todella helppokäyttöisiksi.

-Jos jotain vinkkiä ja terveisiä sanoisin näiden käyttäjille tai näiden hankintaa harkitseville, niin haluaisin rohkaista heitä käyttämään prosesseja. Ne ovat todella toimivia ja luotettavia, hän toteaa.

Uudet keittiölaitteet ovat helpottaneet hurjasti Marjutin ja Stefanin työtä. Ennen tomaattisilakoita paistettiin matalassa astiassa +200 asteessa 45 minuuttia ja sitten jätettiin ne vielä vartiksi jälkilämpöön. Nyt tomaattisilakat valmistuvat 15 minuutissa.

-Täyttä satsia isännän lihapullia paistettiin ennen tunti. Nyt sama määrä valmistuu 22 minuutissa, toteaa Stefan Siljamäki. Ja meidän isännän lihapullat eivät ole ihan pieniä. On minulta kysytty lihapullia tarjotetessasi, että mitä nuo ovat, jolloin olen sanonnut, että ne ovat ISÄNNÄN lihapullia, Stefan kertoo. Eivät ole aivan pienimpiä nämä Pohjakulman lihapullat.

Entinen nelipaikkainen valuraualiesi on keittiössä vaihtunut kaksipaikkaiseen indukti-

olieteen. Uusilla sekoittavilla padoilla tehdään niin kotijuustoa kuin sekoitetaan laatikkomasoja.

-Kyllä on työ muuttunut ja helpottunut. Joulunaikaan paisteltiin kinkkuja muutamia satoja kiloja. En kyllä lähtisi tuohon enää vanhoilla keittiölaitteilla, toteaa Stefan.

## KIINNOSTUS RUOKAAN TÄRKEÄÄ

Marjut Kyyröllä ei ole varsinaista ruoanlaiton koulutusta, vaan kaupallinen tausta. Mutta hänellä on palava kiinnostus ruokaan, ennen kaikkea leivontaan.

-Haluamme pitää puhtaat maun kunniaassa, toteaa Marjut. Reseptiikkaa pitää noudattaa, jotta maku on joka kerta yhtä hyvä, hän jatkaa. Marjut kertoo, että kun he ostivat Pohjakulman, niin kauppaan kuului ikään kuin edellinen emäntä, jotta tietämys saatiin siirrettyä uusille yrittäjille.

-Tuolloin paperilla taisi olla vain viinimarjapaistin ohje. Minä tein kaikki ruoat emännän kanssa ja pakotin hänet mittaamaan aineet. Nyt reseptit on dokumentoitu ja niitä noudatetaan. Ruoka on joka kerta yhtä hyvää, toteaa Marjut Kyyrö.

SelfCooking Centerin prosessikirjastossa on jo kymmeniä Marjutin tallentamia kypsennysprosesseja, joita hän hyödyntää täysipainoisesti. Kehittäminen on kiinnostavaa ja palkitsevaa. Perinteiselle Pohjakulman saaristolaislimpullekin on löytynyt tinkimättömän hyvä paistotapa. Pohjakulman imellytetyn perunalaatikon ihan-teellista prosessia viritetään vielä hiukan.

Kuinka perinteitä vaaliva ravintola sitten istuu nykyaikaisen ammattikeittiöalan edelläkävijäyrityksen asiakaslehden sivuille? Oikein hyvin, sillä tässäkin tapauksessa Metos toteuttaa tehtäväänsä ja auttaa asiakkaitaan menestymään. Asiakkaan valitsemalla ratkaisulla vaalitaan Pohjakulman tuttuja ja arvokkaita perinteitä ja pidetään ruokatuote kunnossa.

Pohjakulmaa et näe kadunvarsien mainos-tolpissa. Siitä luetaan ihmisten huulilta. Ei siis muuta kuin kaasu pohjaan kohti Rymättylää ja kulmasta oikealle. Pohjakulmassa arvostetaan asiakasta ja hyvää ruokaa, juuri niin kuin hyvän ravintolan pitääkin.

Juha Jokinen



# OUTLET jälkilöylyt

www.metos.com

Nyt OUTLET -myymälässämme runsaasti Easy-Fair -messuilta palautuneita lainalaitteita. Uudenveroisia laitteita kannattaa nyt hankkia näillä poistohinnoilla. Nopein tekee aina parhaat kaupat. Tässä vain osa tämän hetken OUTLET-valikoimastamme. Kattavan tilanteen näet aina kotisivuiltamme.

Metoksen Keravan toimipisteen yhteydessä toimiva OUTLET-myymälä palvelee pientarvikkei-

den ja varaosien noutopisteenä sekä toimii poistotierien realisointikanavana. Myymälän kautta poistetaan mallivaihdosten, näyttelyiden ja messujen vuoksi myyntiin tulleita tavaroita. Realisointivalikoimassa on myös muutamia pienten kuljetusvaurioiden tai asiakkaan tekemien tuotevaihtojen vuoksi palautuneita laitteita. Useimmat tuotteet ovat tekniikaltaan uuden veroisia.

Päiset tutustumaan päivittäin vaihtuvaan valikoimaan netissä osoitteessa www.metos.com.

Tuotteet löydät sivulta otsikon OUTLET alta. Noutomyymälä on auki arkisin kello 8.30 – 15.00 ja muuna aikana sopimuksen mukaan.

Yhteystiedot:

Metos OUTLET

Ahjonkaarre

04220 KERAVA

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

Erkki Kaipainen

Puhelin: 0204 39 4353

Sähköposti: [erkki.kaipainen@metos.com](mailto:erkki.kaipainen@metos.com)



Outletissa nyt runsaasti Fastfood & Cafe -messuilla olleita esittelylaitteita.

**Ilmaverholasikko Halo D-1101600 2kpl, koodi z4312064, hinta alk. 2823 e (alv 0%)**

Ulkomitat 1600 x 650 x 1500

**Ilmaverholasikko Halo D-110800 2kpl, koodi z4312060, hinta 3682 e (alv 0%)**

**Kylmälasikko luukuilla Halo 1R800 2kpl, koodi z4312100, hinta 3089 e (alv 0%)**

Ulkomitat 800 x 650 x 1500

GN mitoitetut kylmäaltaat puhalluksella, altaan syvyys 160mm



**Kylmävetolaatikosto Proff2NT1200-GN3-MGH-GN3 1 kpl, hinta 2219 e (alv 0%)**

Kapasiteetti 7 kpl GN 1/1-150 mm (astiat eivät sisälly toimitukseen)

Säätöalue +3° - +10 °C digitaalinen lämpötilanäyttö. Mitat 1200x650x900 mm.

Tuotekoodi z4321002.

**HUOM!**  
Tässä vihjeeksi esillä  
vain osa OUTLETIN  
tuotteista. Metoksen  
kotisivuilta kohdasta  
OUTLET näet  
jatkuvasti päivittyvän  
tilanteen.



**Maustevaunu Metos SPT-600 4 kpl**

Vaunuissa voidaan käyttää sekä Tetrapak-mallisia että muovisia Ø 90 mm mausteastioita. Mitat 600x550x850 mm.

Kapasiteetti 28 Tetra-Pak -pakkausta.

Tuotekoodi z455130. **HINTA 323,- (alv 0%)**



**Jääkaappi Metos More GNC 740L 2 kpl**

Tilavuus 550 litraa. Säilytyslämpötila: 0°C /+10°C. 4 kpl GN 2/1- 650\*530 mm ritilähyllyä, rst. Mitat 740x870x2050 mm.

Tuotekoodi 4249001

**HINTA 1707,- (alv 0%)**

# 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
- Lähetään 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



Nettisivuiltamme löydät kätevästi koko tuotevalikoimamme, OUTLET-tuotteet, uutiset, palvelut ja yhteystiedot.

## 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 2013 aikana pelin hyväksyttävien 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!

