

# metos

UUTISET

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

1/2014

**HUOLTOLEASING**

## **Kierroksella keittiöissä**

Ravintola Manteli Aitio, Helsinki  
Messukeskus, Helsinki  
Ravintola Saarni, Tampere  
Campusravita, Tampere  
Ravintola Postres, Helsinki



**Vuoden Kokki - muistot talteen**

*Kouluruokakilpailu*

**Vuoden Kokki**

**Vuoden Tarjoilija**

**Gastro Helsinki 2014**

*Reilut kevättarjoukset*







metos UUTISET NRO 1/2014

# A LA CARTE

## Metos-keittiöitä meiltä ja muualta

- 4 Ravintola Manteli Aitio, Helsinki
- 12 Messukeskus, Helsinki
- 22 Ravintola Saarni, Tampere
- 32 Campusravita, Tampere
- 42 Ravintola Postres, Helsinki

## Metos Center

- 54 Sairaala- ja hoiva-alan ruokapalvelut: Forum 2013

## Käyttövinkkejä ja reseptejä

- 48 Pasin reseptit

## Tarjouksia

- 50 Laitetarjoukset

## Uutuuksia

- 10 Raepesukone Metos WD90 DUO
- 10 Annostelutaso padoille
- 10 Pakastekutteri Metos Softjet
- 11 Ateriatarjotinjärjestelmä Metos Momesta
- 11 Burlodge-vaunu päiväkodeille
- 20 Uusi Karhu Kodiak 30
- 20 Vapo-grillit palaavat valikoimaan
- 30 Annostelupumppu Metos Hot-Fill
- 30 Uusi ravintolalaitesarja
- 30 Lämpökutteri 5 L

45

TARJOILIJA  
WAITER 2014

- 38 Kahviautomaatti Caffina XT6
- 38 Biojäteasema
- 46 Metos VarioCooking Center
- 52 Metos Nutrime -älylinjasto
- 52 Sous vide kori ja teline
- 53 Salaattivaunu Metos Fresh 185
- 53 Perunatikku



## Poimintoja

- 26 Beverage Partners Finland
- 53 Kalusteiden ovet värillisinä
- 28 Gastro Helsinki 2014
- 38 Vuoden Kokki -historiikki
- 40 Salaattibuffet K-Supermarket Koivuhaka
- 43 Kouluruokakilpailu 2014
- 44 Vuoden Kokki 2014
- 45 Vuoden Tarjoilija 2014

## Vakiot

- 3 Pääkirjoitus
- 18 Jurvasen palsta
- 55 Palvelukortti



38



44

Metos Uutiset on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittäillemme. 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.



## PÄÄKIRJOITUS

### *Kohtaamisia kaikilla aisteilla*

Uusi mielenkiintoinen vuosi ammattikeittiöalalla on jälleen hyvässä vauhdissa. Meitä alalla työskenteleviä tai sitä seuraavia kiinnostaa tietysti koko ajan mitä alallamme tapahtuu vai tapahtuuko mitään. Hyvän käsityksen tästä saa tulemalla Gastro Helsinki 2014 – messuille 19.-21.3.2014 Messukeskukseen. Joku voi ajatella, että miksi, koska kaikkihan on nykyään netissä. Nettiin voi mennä koska tahansa ja missä tahansa eikä tarvitse edes tavata ketään.

Edellinen pitää paikkansa. Tekniikka tekee mahdolliseksi hyvin monenlaisia kohtaamisia. Ruoka on kuitenkin aistikas asia ja ala ja messut puolestaan tarjoavat kohtaamiskokemuksia kaikilla viidellä aistilla.

Moni meistä ei usko ennen kuin itse näkee. Sanomisillakin on tapana muuttua matkalla kuin lasten rikkinäinen puhelin -leikissä. Jos kuulemme jonkun sanovan jotain, haluamme tietää kuka sanoo, jotta voimme arvioida sanomisen merkitystä ja luotettavuutta itsellemme. Tuoksut ja maut ovat nimensä mukaisesti makuasioita ja tuntea voi jokainen vain itse. Aniharva osaa kuvata jotain tilannetta niin, että kuulijakin pääsee edes jossain määrin jonkinlaisiin samoihin filiksiin, vaikka kuinka sulkisi silmänsä ja kuvittelisi itsensä paikan päälle. Tutkimusten mukaan messuille tullaan katsomaan uutta. Messuvieraat haluavat eräällä tavalla pyrkiä olemaan etujoukoissa ja saada uudet asiat tietoonsa ensimmäisten joukossa omakohtaisesti koettuna. Yritysten ei tietenkään kannata pitää messu-uutuuksia piilossa, vaan he monesti laittavat uutuustiedotteet laajaan levitykseen ja kaikkiin kanaviin. Se on sitä tehokasta monikanavamarkkinointia.

Näyttöpäätteen edessä istumisella ja itse paikanpäällä olemisen välillä on kuitenkin yksi oleellinen ero. Se on se oma viiden aistin kokemus. Sitä moni meistä haluaa ja tarvitsee.

Siksi Metoskin on messuilla vahvasti mukana omalla suurella osastolla. Haluamme, haistavat ja maistavat, missä alallamme mennään. Tämänkertainen messukattauksemme sisältää taas kerran jopa mullistavia uutuuksia ja mahdollisuuksia. Niitä ei ole nettikaupassamme myynnissä, koska ne eivät ole vain laitteita, vaan ratkaisuja, jotka pitää itse nähdä ja kokea.

Metoksen löydät messuilta tutulta paikalta eteläisen sisäänkäynnin portaiden luota osastolta 6a105. Mitä enemmän varaat aikaa osastollemme, sitä enemmän käynnistäsi hyödyt. Jos et löydä etsimääsi, kerro siitä meille messuilla, niin etsimme sinulle vastauksen henkilökohtaisesti.

Tervetuloa messuille!

Juha Jokinen

*ps. pääsylippusi löydät tämän lehden takakannesta*

**GASTRO**  
  
**HELSENKI**  
 19.-21. 3.2014 Messukeskus





# Ravintola Manteli Aitio

*makuja ja maisemia  
Manskulla*







Ravintola Manteli Aition kaksipuoleinen linjasto on toteutettu yhtenäisellä rungolla, jonka kanteen on upotettu Metos Nova Plus drop in -jakelulaitteet.





Hyvää ruokaa tehdään alusta asti itse. Ravintola Manteli Aition tehotiimi: Mikko Ovaska (keittiöpäällikkö), Tiia Pirttimaa (ravintolapäällikkö), Emmi Puolakka (tarjoilija), ja Petra Littunen (kokki).

**A**ivan Helsingin Mannerheimintien päässä Etelä-Haagan ja Ruskeasuon välissä sijaitsee Ravintola Manteli Aitio, joka tarjoaa maukkaan lounasbuffetin lisäksi mahtavat puitteet kokousten ja erilaisten juhlien järjestämiseen. Aition maukas ja näyttävä lounasbuffet tarjoiluineen ja kahvilapalveluineen nousee tarjolle päivittäin vain kolmen ihmisen voimin noin 300:lle asiakkaalle. Keittiössä on tuotantoneliöitä vain 28. Tähän sisältyy sekä laitteiden että työskentelyn vaatima pinta-ala ilman kylmähuoneita, joten Aition keittiössä neliöt on hyödynnetty lähes täydellisesti.

Ravintola Manteli Aition buffetravintola ja Vivaldi-sali sijaitsevat katutasossa vilkkaan Mannerheimintien varrella. Mutta kun oven antaa sulkeutua perässään, kaikki katumelu jää tehokkaasti oven ulkopuolelle. Sisäntuloaula on huikaisevan korkea ja avoin tila aina ylimpään

kerrokseen asti. Tilan reunassa kulkee maisemahissi – täysin äänetön sekini. Aulahallista huokuu urbaani tyylikkyys. Ravintolasalin seinälle on ripustettu kahdeksan suurta taulua, joissa on makuhermoja herätteleviä kuvia Annin Juhlalpalvelun valmistamista tuotteista erilaisiin juhllisiin kattauksiin.

Buffetravintolan reunassa on kaksi kevyesti verhoilla rajattua pientä kabinetia ja niiden takana Vivaldi-sali, jossa on tilaa noin 150 hengelle. Nykyinen 300 lounasasiakkaan määrä voi siis ainakin asiakastilojen puolesta vielä kasvaa. Hurautamme upouuden keväällä 2013 avatun toimistotalon maisemahissillä toimitusjohtaja **Jouko Pirttimaan** johdolla ensin rakennuksen ylimpään kerrokseen. Siellä on Aitio-Sali, jossa voi järjestää noin 200 hengen kokouksia ja juhlatilaisuuksia. Esiintyjille on tilassa vielä lisäksi oma näyttämö.

Tunnelmaa saliin luodaan nykyaikaisella AV-tekniikalla sekä väriä vaihtavalla valoseinällä, johon voidaan ohjelmoida kuhunkin tilaisuuteen sopiva automaattisesti vaihtuva valaistus. Aitio-saliin kuuluu myös katettu kattoterassi, josta avautuu komeat näkymät Helsingin ylle. Terassille saadaan mahtumaan noin 80 tuolia. Lämpöä saadaan tarvittaessa infrapunälämmittimistä. Terassilla voidaan myös grillata, joten tilakokonaisuus tarjoaa hyvät puitteet monenlaisille juhille ja kokouksille. Ravintola Aition yläkerrassa on pieni apukeittiö, josta löytyy niin

uuni kuin astianpesukonekin. Lautasbanketit voidaan viimeistellä siis aivan juhlatilan vieressä. Kattojen tasalla juhlat voivat jatkua muita häiritsemättä aamun pikkutunneille asti.

Manteli Aition varsinainen keittiö sijaitsee kuitenkin katutasossa. Keittiössä jokainen neliometri on täytetty ja käytetty harkitusti. Tällä hetkellä lounasruokaa tehdään noin 300:lle asiakkaalle, mutta sekä asiakastilojen että keittiön puolesta annosmäärä voi vielä kasvaa, kertoo toimitusjohtaja Jouko Pirttimaa. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että itse tekemisestä lipsutaisiin ja alettaisiin käyttää valmiimpia ruokia. Oleellinen piirre Manteli Aition toiminnassa on, että ruoka tehdään alusta asti itse. Kaikki liha ostetaan raakana paisteineen ja kinkkuineen. Tuoretta leipää tuodaan arkinen joka päivä yrityksen omasta leipomosta. Evässämpylätkin ovat tietysti oman leipomon tuotteita ja ne täytetään itse. Hyvät omat tuotteet ovat innostaneet asiakkaita ostamaan ruokaa, leipää ja juhlapalvelun tuotteita myös mukaan koteihinsa.

Pienen ja tehokkaan keittiön laitteiston kaksi kulmakiveä ovat SelfCooking Center ja VarioCooking Center. Kumpiakin on keittiössä kaksi. SelfCooking Centerit tarjoavat kypsennykseen 10- ja 20-johdetasoa. Suuremman VarioCooking Centerin kypsennystilavuus on 100 litraa ja pienemmässä on kaksi 16-litran kypsennysallasta. Näiden monitoimilaitteiden lisäksi tarvitaankin enää pieni 2-paikkainen induktioliesti, yksi pika-





Tilavat lasikot tuovat tuotteet hyvin esille ja takaavat oikeat säilytyslämpötilat myös kesähelteillä. Lasikkojen ansiosta myös mukaan myytävien tuotteiden valikoimaa voidaan kasvattaa kysynnän mukaan.

jäähdytyskaappi, siirrettävä vihannesleikkuri ja tietysti astianpesukone. Keittiöpäällikkö **Mikko Ovaska**, joka pääosin vastaa lämpimän ruoan tuotannosta, ylistää monipuolisia kypsennyskeskuksia.

- Kyllähän sitä aluksi oli vähän varautunut, ennen kuin oppi luottamaan siihen, että laitteet tosiaan tekevät sen mitä luvataan. Kyllä nämä ovat ehdottoman hyviä vehkeitä ja olemme saaneet näihin hyvän koulutuksen, toteaa Mikko Ovaska.

Vaikka kaikilla Manteli Aition kolmella hen-

kilöllä onkin omat päävastuualueensa eli lämminkeittiö, kylmäkeittiö ja salin puolella asiakaspalvelu, kassa ja kahvio, niin kaikki työ on myös kaikkien työtä. Esimerkiksi astiahuoltoa hoitavat kaikki tilanteen ja tarpeen mukaan. Lankoja pitää sitten vielä käsissään ravintolapäällikkö **Tiia Pirrtimaa**. Hänkään ei vain istu keittiön pienessä toimistokopissa, vaan on lähellä asiakaspintaa, myy, neuvottelee, järjestää monenlaisia tilaisuuksia ja huolehtii siitä, että kaikki sujuu mutkattomasti.

Keittiön toimisto on niin ikään ihan oikeas-

ti kompakti: yksi tuoli ja tietokone. Tilassa ei mahdu ottamaan kuin yhden askeleen ja jos sen ottaa, niin se askel on toimistohytistä ulos. Mutta kaikki toimii ja ruoka valmistuu ilman ahtauden tunnetta, kun kokonaisuus on hyvin suunniteltu. Jouko Pirrtimaan kokemus on ollut eduksi tilankäyttösuunnittelussa.

Miten sitä sanotaankaan: ”aina on aihetta juhlaan”. Miksi ei siis tekisi lounaastakin juhlaa ja juhliisi sitä ihan aitiopaikalla.

*Juha Jokinen*

Lämpimän ruoan tuotanto rakentuu lähes yksinomaan Metos SelfCooking Centereiden ja Metos VarioCooking Centereiden varaan. Kun molempia avainlaitteita on kahta eri kokoa, voidaan pienetkin kypsennyserät valmistaa energiatehokkaasti.







Kattokerroksen Aitio-salin apukeittiössä on mm. uuni ja astianpesunurkkaus. Lautasbanketit voidaan näin viimeistellä juhlatilan vieressä. Aitio-sali kuvassa oikealla.

### MANTELI OY / ANNIN JUHLAPALVELU

Annin Juhlalpalvelu on tuttu pääkaupunkiseutalaisille jo yli 35 vuoden takaa. Vuonna 1995 Tiina ja Jouko Pirttimaa perustivat yrityksen Leipomokahvila Manteli Oy, johon Annin Juhlalpalvelu liitettiin aputoiminimeksi. Manteli Oy /Annin Juhlalpalvelu tarjoaa tiloja ja ruokapalveluja kokouksiin, juhliin ja erilaisiin tapahtumiin. Yritys tarjoaa myös henkilöstöravintolapalveluja. Oma leipomo ja konditoriatuotanto sijaitsee

Helsingin Ruoholahdessa. Siellä leivotaan muun muassa alusta alkaen omat leivät kaikkiin tilaisuuksiin ja lounaspöytiin. Lounasruokapalveluja on tarjolla Helsingissä kolmessa Mantelin pisteessä: Salmisaarella, Käpylässä ja Ruskeasuolla. Vantaan Tikkurilassa on vielä neljäs Mantelin ravintola. Tiloja kokouksille, juhliin ja erilaisille tapahtumille on tarjolla Manteli Aitiössä (Ruskeasuon) sekä Manteli Salmisaarella. Yrityksen kotisivut: [www.anninjuhla.fi](http://www.anninjuhla.fi)



Keittiöpäällikkö Mikko Ovaska kertoo, että nopealla rytmillä vaihtuvat ruokalajit ovat keittiön Metos VarioCooking Centereille arkipäivää. Erienvälillä suoritetaan pikapuhdistus, jonka jälkeen laite on taas valmis käyttöön.



**metos**  
kitchen intelligence®



19. - 21. maaliskuuta 2014

## Herkkupaloja Metos-uutuuksista. Tule, näe ja koe kaikki messuilla!

### **METOS MOMESTA** tuplaa tuottavuuden



Haetko tuottavuutta keskitettyyn jakeluun? Vaihda keskitetty hihna Metos Momesta -ateriatarjotinasemaan.

### **HOT FILL** - Aina hyvää tarjolla



Onko sinulla varaa pestä, kuljettaa ja varastoida nykyinen määrä GN-astioita? Oletko harkinnut kuumapakkausta?

### **TEMPNET** - Säästä aikaa ja energiaa



Työllistääkö omavalvonta tarpeettomasti? Tiedätkö keittiösi energiankulutuksen? Langaton Metos TempNet jättää aikaa oleelliseen.



# Tervetuloa Gastroon!

Paljon uutuuksia osastollamme 6a105



# Rakeilla tai ilman - uusi Metos WD-90 DUO



## Uusi Metos Softjet -pakastekutteri

*Näyttöpaneelissa toiminnot suomen kielellä.*

Metos Softjet sekoittaa ja hienontaa pakastetut raaka-aineet valmiiksi annoksiksi ilman sulatusta. Sen avulla voit tarjota asiakkaillesi rakenteeltaan ja maultaan ainutlaatuisia annoksia. Tuotteet valmistetaan sopivana ajankohtana etukäteen, annostellaan Softjet-astioihin ja pakastetaan. Ennen tarjoilua Softjet leikkaa ja sekoittaa astioista tarkalleen annokseen tarvittavan määrän. Loput tuotteesta varastoidaan takaisin pakkaseen ja näin hävikkiä ei synny.

Optimoidun sekoitusnopeuden, terän muotoilun ja ilmapumpun ansiosta annokset valmistuvat erittäin kuohkeina ja voidaan sellaisinaan viedä heti tarjolle. Kookas ja helppolukuinen näyttö neuvoo käyttäjää suomeksi ja ruotsiksi. Laitteen osat on helppo irrottaa puhdistusta varten. Erillisen puhdistusohjelman, irrotettavan alustan ja suodattimen ansiosta puhdistus käy nopeasti ja laite on taas valmiina seuraavaan käyttöön.

### Hyödynnä pesuneliösi tehokkaasti

Metos WD-90 DUO -yhdistelmäpesukone on todellinen pesuosaston tehopakkaus, jossa yhdistyvät kupukoneen ketteruus ja raepesukoneen pesuteho. Yhdistelmäpesukoneella voidaan pestä normaalin kupukoneen tapaan astioita 500 x 500 mm koreissa. Ruoanvalmistusastioita pestessä koneen patapesutoiminto kytketään päälle. Pinttyneinkin lika irtoaa pesurakeiden ja korkean pesupaineen ansiosta. Koneessa on alapuoliset pesu- ja huuhteluvartret, joten GN-astiat voidaan pestä myös alasuin käännettynä.

Yhdistelmäpesukone on kustannustehokas ja tilaa säästävä valinta keittiön patapesutarpeisiin. Metos WD-90 DUO lisää erinomaisesti astianpesuosaston joustavuutta ja kapasiteet-

tia. Ruuhkahuippujen aikana se lisää koritettun tiskin pesukapasiteettia. Hiljaisempina hetkinä kaikki tiski voidaan pestä yhdistelmäkoneella. Koneen pesutila on mitoitettu siten, että sinne mahtuu myös 400 x 600 mm. leipomopellit. Metos WD-90 DUO on varustettu välitankilla, jonka ansiosta verkostoveden painevaihtelut eivät vaikuta pesutulokseen. Automaattinen kuvunnosto ja -lasku, yhdeksän säädettävää pesuohjelmaa sekä käyttäjää opastava selkeä infonäyttö takaavat sen, että koneen käyttö on helppoa ja vaivatonta.



## Uusi kaatotaso sopii kaikille Metos-padoille

*Pikku juttu, joka säästää valtavasti työaika.*

Padan kaatonokkaan kiinnitettävä nestepakkauksen kaatotaso säästää työaika ja parantaa työskentelyergonomiaa. Kaatotaso soveltuu myös Metos Hot-Fill annostelulaitteiston imuputken

kiinnittämiseen padan yläreunaan. Kaatotaso sopii kaikkiin Metos-patoihin. 150 - 400 litran padoissa voidaan käyttää kahta kaatotaso samanaikaisesti. Kaatotaso on valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja se on konepestävä. Kaatotaso voidaan säilyttää padan tukijalan ripustinkoukussa.



# Uusi Metos Momesta -ateriatarjotinasema

*Metos Momestalla voi jopa kaksinkertaistaa työn tuottavuuden*

Metos Momesta -ateriatarjotinasema mullistaa keskitetyn jakelun, jossa asiakkaille kootaan ateriakokonaisuus tarjottimille yhdessä paikassa keskitetysti. Kokoaminen tehdään perinteisesti pitkän jakeluliukuhinnan ympärillä. Hihna on sitonut paljon henkilöstöä ja työaikaa. Työn tuottavuus on ollut huono. Jakeluhihna on myös jäykistänyt keittiön toimintaa.

Metos Momesta parantaa merkittävästi työn tuottavuutta keskitetyn jakelun ammattikeittiössä. Se ei ole mikään keittiölaite, vaan tapa tehdä työtä toisella tavalla - tehokkaammin, mukavammin, vapaammin, ergonomisemmin, joustavammin.

Koska keittiöt ovat erilaisia, uusi toimintatapa vaatii huolellista suunnittelua ja koulutusta. Kiitoksena ovat kuitenkin mukavammat työolot, parantunut tuotannon joustavuus ja merkittävät kustannussäästöt.

Metos Momesta -ratkaisu sisältää kaikkien tarvittavien vaunujen, laitteiden ja tarvikkeiden lisäksi aina asiakaskohtaisen suunnittelun ja kattavan koulutuksen, joiden avulla uuteen toimintatapaan siirtyminen onnistuu. Koko Metos Momesta -ateriatarjotinasema ja siinä työskentely on Metoksella Suomessa suunniteltu. Suunnitteluryhmän jäsenten yhteensä yli 100 vuoden kokemus ja laaja näkemys ammattikeittiötyöstä ovat tuottaneet ratkaisuun monta



hyvää oivallusta. Ratkaisu soveltuu mainiosti myös erityisruokavalioiden jakamiseen.

Metos Momesta on parhaimmillaan keskitetyssä cook-chill-jakelussa, mutta sillä on myös lukuisia muita käyttösovelluksia.

## Uudet Burlodge -päiväkotimallit

*Iloa ja sujuvuutta päiväkotiruokailuun*

Kaikista suosituista Metos Burlodge Minigen ja Multigen -vaunuista on nyt saatavilla myös entistä paremmin päiväkotikäyttöön soveltuvat mallit. Ruokailuhetkestä päiväkodissakin kannattaa tehdä miellyttävä ja mukava tapahtuma. Päiväkotiversiot ovat 7-10 senttimetriä matalampia kuin perusvaunut, joten lasten on helpompaa ottaa niistä ruokaa. Vaunuihin saa myös lisävarusteena pirteän ja hauskan Bruno The Bear -teippauksen, joka ei ainoastaan ilahduta niin lapsia kuin henkilökuntaa, vaan alentaa entisestään myös vaunun pintojen lämpötiloja. Ja mistäpä lapset paremmin tietäisivät, milloin pitää tulla syömään kuin siitä, että Metos Minigen ja Multigen -tarjoiluvaunu lähettää heleän kutsun. Vaunuihin saa lisävarusteen, jolla vaunu kutsuu lapset ruokailemaan vaikkapa päiväkotilaisten itsensä valitsemalla musiikilla tai valmiilla soittoaänellä.

Metos Minigen ja Multigen -vaunut ovat käytössä lukuisissa päiväkodeissa. Vaunuissa on kuumennustila ruokien lämmittämiseen tai vaikkapa pullan paistoon sekä kylmäsäilytystila kylmille tuotteille. Vaunu toimii myös mainiona tarjoilu- tai buffetvaununa. Ruuat pysyvät lämpimänä lämmitettävällä tarjoilutasolla.





The image shows the interior of a bakery or cafe. In the foreground, there is a long wooden table with several black wooden stools. A black metal frame with several hanging pendant lights is positioned over the table. In the background, a counter with glass display cases filled with various pastries and breads is visible. A person in a white uniform is working behind the counter. The walls are light-colored with large, abstract gold-colored shapes. The overall atmosphere is bright and modern.

# Uuudistunut Messukeskus

*Ottaa Gastro-vieraat*





FAZER BLEND  
ESPRESSO  
ESPRESSO DO  
AMERICANO  
MACCHIATO  
HALF & HALF  
CAPPUCCINO  
CAFÉ LATTE  
CAFÉ MOCHA  
LATTE MACCHI  
HAUDUTETTU T  
RED ESPRESSO  
RED CAPPUCCIN  
RED LATTE  
RED ICE TEA  
APPELSIINIMEHU  
SMOOTHIE  
KAAKAO  
DUMLEVAARHTO  
LAKRITSIVAARHTO  
LIMONADI  
KIDIBUL  
ARCTIC MALT PIL  
ARCTIC MALT DA  
CLOUDY APPLE C  
VIINIT



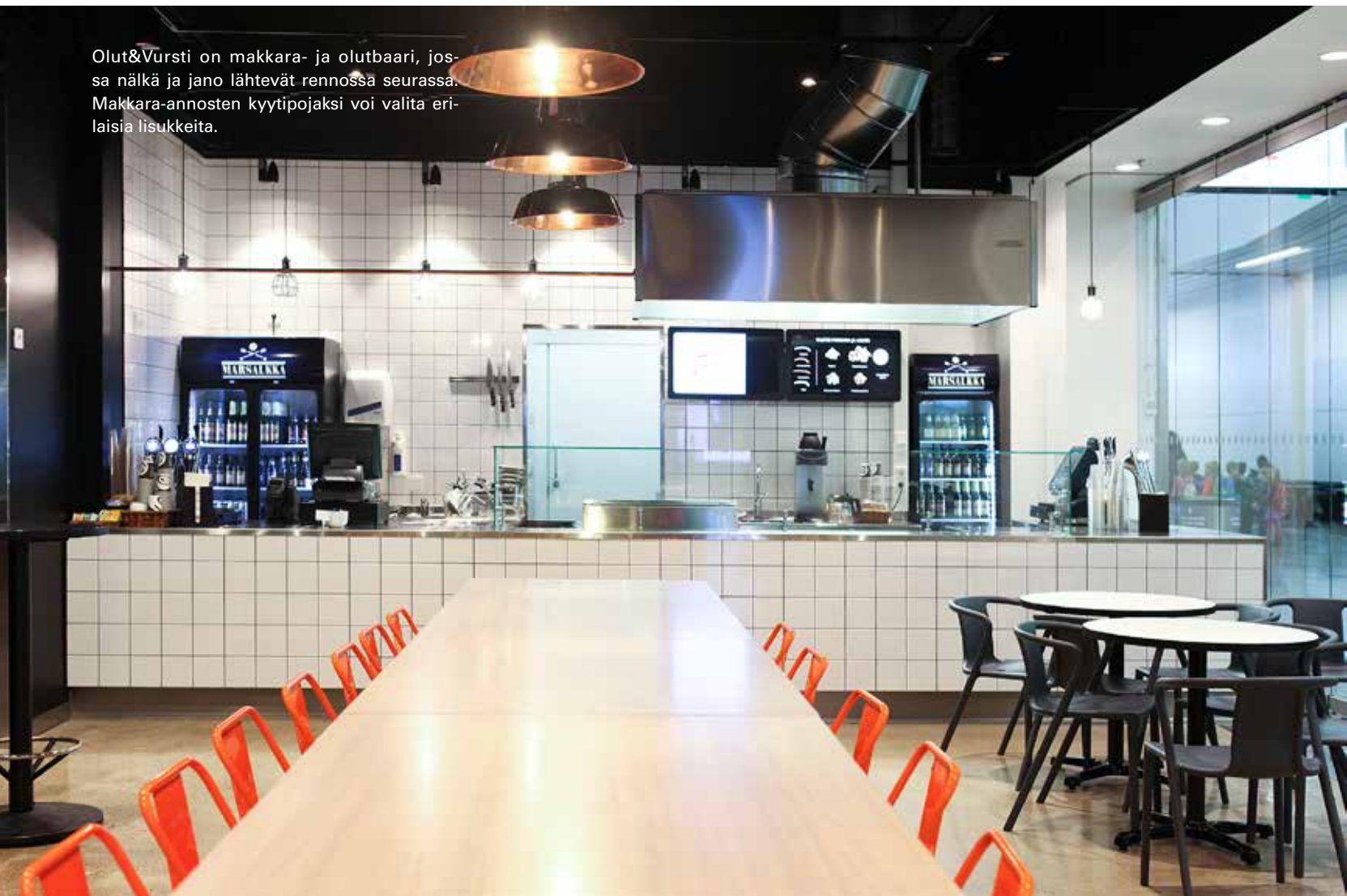
vastaan

Messukeskuksen yläatasanteella pääsisäänkäynnin yhteydessä sijaitseva Fazer Café on toteutettu kahvilakonseptille tutuilla tunnusmerkeillä. Sijainti mahdollistaa aukioloaikojen venyttämisen myös varsinaisten tapahtuma-aikojen ulkopuolelle. Fazer Café tarjoaa laajan valikoiman erikoiskahveja sekä suolaista ja makeaa arjen herkutteluhetkiin. Pienempi kuva: Smoothie on yksi aampäivän suosikkituote.





Messukeskuksen Wine Corner mukautuu helposti kunkin tapahtuman tarpeisiin. Tilaa on käytetty paljon muun muassa lehdistötilaisuuksien järjestämiseen.



Olut&Vursti on makkara- ja olutbaari, jossa nälkä ja jano lähtevät rennossa seurassa. Makkara-annosten kyytipojaksi voi valita erilaisia lisukkeita.



**H**elsingin Pasilassa sijaitseva Messukeskus on kokenut viimeisen parin vuoden aikana mittavia uudistuksia. Rakennuksen 114 000 neliömetrin kokonaispinta-ala takaa sen, että joku nurkka on aina työn alla. Kesän 2013 ehdottomasti näkyvin muutos oli ravintolamaailman uudistus. Projektin tarkoituksena oli valjastaa ravintolapalvelut yhä luontevammaksi osaksi messujen ja muiden tapahtumien kokonaistarjontaa.

Fazer operoi suurinta osaa Messukeskuksen ravintolapalveluista. Cafe & Shops -yksikössä työskentelevä kehityspäällikkö **Sauli Korvenoja** kertoo, että uudistustöissä pyrittiin erottamaan eri ravintolapisteiden tarjonta entistä selkeämmin toisistaan. Tarjonta pilkottiin oman vahvan identiteetin omaaviin palvelupisteisiin, joista jokainen messukävijä löytää oman suosikkinsa.

## ALAGALLERIASTA RAVINTOLAKATU

Pikavilkaisu uusiin ravintoloihin ja kahviloihin osoittaa, että kahta samanlaista ei tosiaan löydy. Fazer Café on tarkoitettu hemmotteluhetkiin messu- tai kongressitapahtuman keskelle. Eat & Meet eli entinen Galleria Ravintola toimii kotiruokakonseptilla ja palvelee myös talon henkilöstöravintolana. Urheiluviihdettä ja juomatarjontaa yläkerrassa yhdistää Messari Sports Bar. Näyttelyhallien välisellä keskikäytävällä Gallerian ravintolamaailmassa Fazerin operoimia paikkoja ovat suolaisen nälkää torjuva Olut & Vursti, yhdessä kaupungin matkailuviranomaisen kanssa toteutettu Helsinki Café, à la carte -tyyppinen ruokaravintola Table, suolaista ja makeaa viinin ja kuohuvan kyytipoikana tarjoava Wine Corner, kioskipalveluista vastaava Stop & Shop sekä makean ystävien Candy & Ice.

Fazer on ravintoloissa ikään kuin allekirjoittajana. Esimerkiksi ruokalistoissa, lautasliinoissa, työasuissa ja muissa vastaavissa yksityiskohdissa näkyvä Fazer-nimi antaa lupauksen laadusta. Yläkerran Fazer Café on puolestaan kyseisen kahvilakonseptin mukaan toteutettu. Sen omat vahvat tunnusmerkit säilyivät, vaikka toimme sen messuympäristöön, Sauli Korvenoja selvittää.

## KESKITETTY TUOTANTO, RÄÄTÄLÖITY PALVELU

Messukeskuksen ruokatuotanto on keskitetty keskuskeittiöön, josta lähtee ruokaa niin lounaspöytäin kuin istuviin illallisiin. Anniskelupaikkoja rakennuksen sisällä on lähes 50 000, joten ruokamäärätkin nousevat isoissa tapahtumissa tonniluokkaan. Keskitetyn valmistuksen avulla näyttelytiloja lähellä olevat neliöt on saatu säästettyä mahdollisimman hyvin asiakaskäyttöön. Messukeskuksen useimpia tapahtumia leimaa kellonajan mukaan elävät suuret kysyntäpiikit. Aika tarkkaan laskimme miten läpimeno riittää ja aika hyvin olemme onnistuneet myös lauantain ruuhkahuippujen kohdalla. Yleistä sääntöä ei ole, vaan messujen luonne sanelee sen milloin ja minne se suurin kysyntäpiikki ajoittuu, Sauli Korvenoja kertoo.

Talon ravintolatoimen päällikkö **Eija Kinnunen** on ollut yrityksen palveluksessa vuodesta 2001, mutta Messukeskus on hänelle toimintaympäristönä alle vuoden vanha tuttavuus.

- Tänne oli kiva tulla ja onneksi ehdin myös osallistua uusien palvelujen suunnitteluvaiheeseen. Ilmapiiiri on todella innostava ja monipuolinen. Kaikki ovat olleet innolla kehittämässä asioita ja rohkea uuden etsiminen leimaa kaikkea te-

Ravintola Tablessa kokit työskentelevät avokeittiössä. Annosten pääkomponentit tulevat talon keskuskeittiöstä ja ne viimeistellään tarjoiluvalmiiksi avokeittiössä.

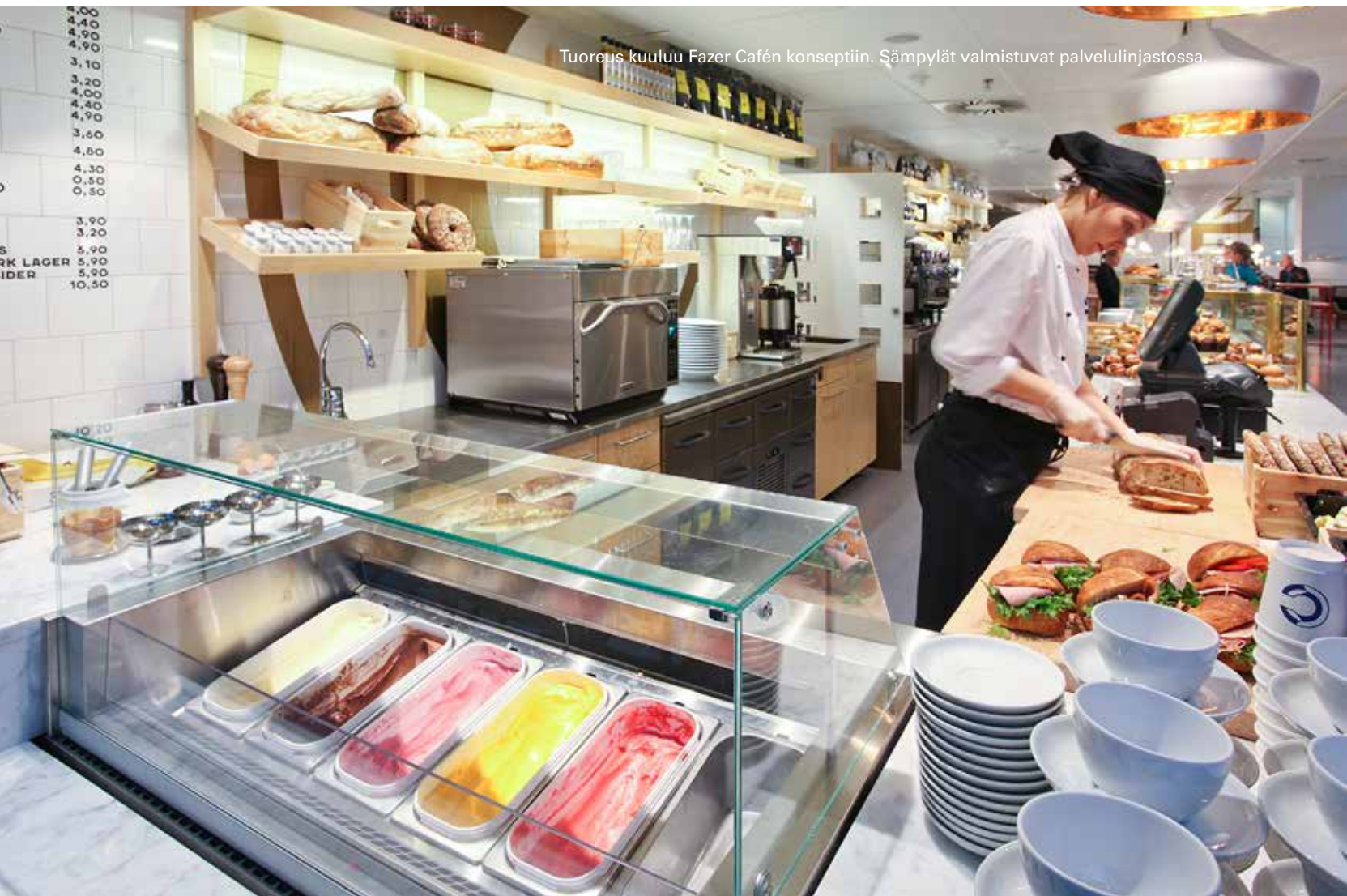




Kokit Kaita Puht (vasemmalla) ja Samuel Burton lupaavat, että Table on pöytiin tarjoilusta huolimatta mutkaton ruokapaikka, jossa annokset saa kiireenkin keskellä ilman pitkää odoteltua.



Tuoreus kuuluu Fazer Cafén konseptiin. Sämpylät valmistuvat palvelulinjastossa.







Helsinki Café on yhdessä Helsingin kaupungin kanssa ideoitu kahvila, jossa voi kahvitte-  
lun ohessa poimia vinkit pääkaupungin mat-  
kailu- ja tapahtumatarjonnasta.

kemistä, Eija Kinnunen kiittelee.

- Kevään aikana tulemme säätämään ravinto-  
latarjonnan entistä paremmin kunkin messu-  
tapahtuman segmentin mukaisesti, Eija Kin-  
nunen lupaa.

Esimerkiksi MP-messuilla ja American Car  
Show'ssa kysytään ribsejä ja hampurilaisia, kun  
taas Venemessujen väki on enemmän saaristo-  
laspöydän antimien perään. Myös erilaisten  
terveysteemojen toteuttaminen tapahtumakohtaisesti on mahdollista. Uusien ravintoloiden  
ansioista variaatiot on entistä helpompi toteut-  
taa kustannustehokkaasti ja ruuhkahuippujen  
aiheuttamat kysyntäpiikit huomioiden.

## PALVELUA MYÖS PORTTIEN SULKEUDUTTUA

Kaupunkirakennetta ja erityisesti liikkumista  
ajatellen Messukeskus sijaitsee erinomaisessa  
paikassa. Eija Kinnunen kertoo, että tätä on py-  
rittä hyödyntämään tehokkaasti ja pääsemään  
vielä paremmin irti entisaikojen ajattelutavas-  
ta, jonka mukaan messuilla piti aina lähteä ra-  
vintolapalvelujen perässä kaupungille. Uutta  
ajattelutapaa on haettu muun muassa aukiolo-  
aikoja venyttämällä. Messuthan palvelevat aina  
sekä kävijöitä ja että näytteilleasettajia. Näistä  
jälkimmäiselle joukolla palvelujen joustavuus,  
vaivattomuus ja erottuvuus ovat erittäin tärkeitä  
päättökriteerejä.

Wine Corner on saanut näytteilleasettajilta  
hyvän vastaanoton. Hallin ja Galleria-käytävän



välissä sijaitseva tila on monipuolinen ja sitä on  
käytetty paljon esimerkiksi lehdistötilaisuuksi-  
en pitopaikkana. Sen voi halutessaan brändätä  
kokonaan itselle. Näytteilleasettajat voivat va-  
rata muitakin ravintoloita vaikka messupäivän  
päätteeksi, Eija Kinnunen kertoo.

Tätä artikkelia kirjoitettaessa Gastro Hel-  
sinki 2014 -tapahtumaan on alle 100 päivää  
aikaa. Gastroon mennessä monta uudistusta  
ehditään ottaa käyttöön. Suurten messujen ja  
kongressien lisäksi ravintolat mukautuvat mitä

erilaisempien tapahtumien käyttöön. Yksi eri-  
koisimmista on kahdesti kisattu Messujuoksu,  
jolle oli tehty sisätiloihin peräti 5 km pituinen  
reitti. Tila on siis todella monikäyttöinen ja on  
ansainnut paikkansa myös ennätystenkirjassa.  
Onhan siellä ajettu helmikuussa 2013 sisätilojen  
nopeusennätys, 140 km/h. Kuskina oli Mikko  
Hirvonen ja ajopelinä noin 300 kiloa painava  
crosscart-auto.

*Juho Mäyry*





Ennakoi ja  
valmistaudu

*- niin hyvää tulee*

*hyvin valmistetut ruoat sop*



**T**osiasiat ovat usein yksinkertaisia. Suomen gastronomisen seuran puheenjohtajanakin toimineen Topi Törmän lähes kuolematon toteamus tiivistää tämän tosiasian Emännän keittiökalerissa vuodelta 1962: "Yleensä hyvin valmistetut ruoat sopivat kaiken ikäisille, ne ovat aina myös oikealla tavalla maustettuja". Tuosta Topi Törmän jokseenkin diplomaattisesta näkemyksestä on jo aikaa vierähtänyt, mutta sen oikeellisuutta ei kai kukaan voi kyseenalaistaa. Toki mielipiteet siitä, mitä hyvä ruoka on tai kuinka se pitää oikein valmistaa, vaihtelevat vastaajan mukaan.

Emännän keittiökaleri oli tarkoitettu vinkiksi kotiruuan valmistajille, mutta sen ideoita voi hyvin ajatella toteutettaviksi myös tämän päivän ammattikeittiöissä – kannattaa vilkaista, jos opus äidin tai antikvariaatin hyllystä löytyy. Emännän keittiökaleria selaillessa voi päätellä elämän olleen 1960-luvulla hivenen yksinkertaisempaa – ainakaan silloin ei väritetty ruokakeskusteluja sellaisten vierasperäisten sanojen kuin cook-chill, cook-serve ja hot-fill ympärillä.

### KONEÄLYÄ JA IHMISEN OSAAMISTA

Takavuosien keittiövälineet olivat ominaisuuksiltaan nykyisiä paljon vaatimattomampia, mutta maittavaa ruokaa osattiin silti valmistaa. Olivatpa pata tai uuni nykyisin kuinka edistyksellisiä ja värinäyttöllisiä hyvänsä, korostuu kaikissa tilanteissa kuitenkin edelleen ihmisen osaaminen. Ammattikeittiölaitteiden kehittämisen myötä on niiden uusiin ominaisuuksiin usein yhdistetty viesti älykkäästä laitteesta. Vertaus on, jos ei osuva, niin ainakin hyvin paljon suuntaa antava – miten sen älyn määritelmä sitten meneekään.

Älyn ja osaamisen summa ei ole vakio. Se, että laitteista tulee älykkäämpiä, ei tarkoita sitä, että ihmisen osaamisen tarve vähenee, päinvastoin. Osaamisalueen painopiste siirtyy uusille alueille, joissa vaaditaan usein kykyä ymmärtää enemmän työprosesseja ja kokonaisuuksia kuin

yksittäisen keittiölaitteen käyttöön liittyvää nip-pelitietoa. Kykyyn ymmärtää tarvitaankin kone-älyn sijasta onneksi edelleen sitä ihmisälyä. Keittiöhenkilökunnan ja esimiesten osaamisvaatimukset siis kasvavat samalla, kun laitteisiin istutetaan uutta, jos ei älyä, niin ainakin korkeampaa teknologiaa.

### MUUTOKSEEN VALMISTAUTUMISTA

Ammattikeittiöiden koko kasvaa. Lähes poikkeuksetta useita tuhansia annoksia valmistavan keittiön päätuotantotavaksi valikoituu perustellusti cook-chill eri variaatioineen. Valmistumäärien kasvu ja uudet työprosessit edellyttävät uuden oppimista hyvissä ajoin ennen sitä muutosvaihetta, jossa cook-serve muuttuu cook-chill-menetelmäksi.

Samaan aikaan, kun keittiötä ryhdytään suunnittelemaan, pitäisi olla melko selvää, kuinka muutosprosessi viedään läpi. Näin varmistutaan henkilöstön tarvittavasta koulutuksesta ja sitoutumisesta uuden huomisen koittaessa. Juuri henkilöstöhän ratkaisee viime kädessä sen, onnistuuko muutos vai ei – olivatpa ne laitteet siellä keittiön lattialla sitten miten päin jonossa tahansa.

Toimiva ammattikeittiö syntyy oikeista laitteista ja myötäisestä flow:sta sekä osaavasta henkilöstöstä. Tämänhän tosiasian tietysti tunnistaa meistä jokainen. Tehokas toiminta ammattikeittiössä lähtee viime kädessä ihmisestä. Jos on toimiva tiimi, niin hommia voi tehdä vaikkapa muuttokuorman päällä – tai ainakin melkein.

Ammattikeittiöiden suunnittelun ja edelleen niiden käyttöönottovaiheen haasteiden tasoitamiseen liittyy nykyisin yhä oleellisemmin siis tuo mainittu koulutus ja tulevan ennakointi. Ennakointi tarkoittaa henkilöstön syvällistä laite- ja prosessikoulutusta hyvissä ajoin ennen uuden keittiön käyttöönottoa. Cook-chill-menetelmän onnistuneen käyttöönoton varmistaminen edellyttää myös mahdollisuutta testata kypsennys- ja jäähdytyslaitteita samoin kuin tarjoiluvaunuratkaisujakin jo suunnitteluvaiheen aikana. Henkilöstön on hyvä päästä hypistelemään uusia työvälineitä ennen kuin tositoimet uudessa keittiössä alkavat. Näin voidaan parhaiten välttyä ikäviltä yllätyksiltä käyttöönottovaiheen ollessa käsillä.

### SYYTÄ ETSIMÄSSÄ

Tekniikan kehittyessä voidaan ajatella, että samankaltaisten keittiölaitteiden ominaisuudet vastaavat toisiaan – näin ei kuitenkaan aina

ole. Paperilla vertailtaessa kaksi laitetta voivat vaikuttaa lähes identtisiltä, mutta käytännössä niiden erot saattavat osoittautua ratkaiseviksi – toisella onnistuu ja toisella ei. Juuri siksi kannattaa vertailla laitteiden suorituskykyä myös käytännössä ja riittävän ajoissa, parhaimmillaan jo suunnitteluvaiheen aikana. Liian usein ratkaisut tehdään excel-pohjalta käytännön ääntä kuulematta. Jotta testaamiseen olisi riittävästi aikaa, on syytä aloittaa suunnittelu ajoissa. Kuuden viikon sijaan kannattaa ammattikeittiön suunnitteluun varata mieluiten kuusi kuukautta – vähintään.

Topi Törmä oli diplomaatti eikä ottanut ainakaan vuoden 1962 Emännän keittiökalerissa kantaa siihen, kuinka ruoka pitää valmistaa – riittää, kun se vain on hyvää. Kun ruoka ei ole hyvää, ryhdytään etsimään vikaa, ehkäpä syyllistäkin. Onko syy kokissa, kuumassa uunissa vai jossakin selittämättömässä ruoan valmistusmenetelmässä. Kokilla voi joskus olla huono päivä, sellaista sattuu. Samoin laitteessa voi olla vikaa tai sitten se ei vain sovellu kyseiseen ruoan valmistamiseen. Syyllistä voi tuskin kuitenkaan löytää menetelmistä, mikäli niitä osataan oikealla tavalla hyödyntää.

Aivan äkkiä ei tule mieleen yhtään merkittävää ammattikeittiöiden ruoanvalmistumene-telmää, jonka toimivuudesta ei olisi runsaasti myönteisiä käytännön esimerkkejä jos ei meillä, niin ainakin vähän naapurina kauempana. Näitä meren takaa tuotuja ratkaisuja on muuten mukavasti esillä Metoksen osastolla tulevilla Gastro Helsinki 2014-messuilla. Tavataan ständillä 6a105!



Petri Jurvanen  
kehityspäällikkö

*sopivat kaiken ikäisille*



# Metos Vapo grillaa taas



## *Suosittu viimeistelyssä - väriä pintaan*

Tuttu Metos Vapo -grilli on taas saatavilla. Tuotetehtaan vaihdoksen yhteydessä laite oli pois valikoimista jonkin aikaa, mutta nyt taas vali-

koimissa entistä ehompana kolmella mallilla. Muistellaanpa nopeasti, mikä tekee Vaposta niin ainutlaatuisen. Metos Vapo -grilli on sähkögrilli, joka grillaa kuin hiiligrilli, mutta ei kuivata ruokaa. Patentoitu Vapo-kostutusmenetelmä pitää ruuan mehevänä ja painohävikin pienenä. Ruoka näyttää ja maistuu grillatulta. Vapo-grillillä grillaat lähes missä vaan aidosti, mutta turvallisesti ilman elävää tulta. Vapo on suosittu myös pinnan viimeistelyssä, mikäli kypsennät tuotteen ensin muualla. Vastukset on helppo puhdistaa käytön jälkeen. Ne kääntyvät sivulle vesialtaan ja sisäpuolen puhdistusta varten.

Kostutusvesiallas kerää ruuasta putoavan rasvan. Käryä syntyy huomattavasti vähemmän kuin muissa grilleissä. Vapo-grilli on turvallinen, koska rasva tippuu veteen, eikä pääse syttymään. Emaloitu allas on irtonainen ja siten helppo puhdistaa rasvasta ja muista roiskeista.

Pistokeliitäntäiset pöytämalliset Vapo-grillit GT1 ja GT2 on helppo siirtää sinne missä niitä tarvitaan. Huom! 400V3N~ -liitäntäinen GT3-grilli toimitetaan ilman pistotulppaa.

# Uusi Metos Karhu nousee takajaloilleen

*Ei enää rasittavia nostoja eikä lattialla lojuvia kulhovaunuja.*

Metos Karhun uusi 30 litran malli on saanut nimekseen KODIAK. Perinteisesti isot yleis-

koneet ovat matalia ja niiden kulhot laskeutuvat irrotettaessa lähes lattiatasoon. Uuden Metos Karhu Kodiakin ergonomiassa on parannettu nostamalla reilusti yleiskoneen rungon korkeutta. Alas laskettaessa kulho laskeutuu koneeseen integroidun vaunun päälle ja kulho voidaan kuljettaa välittömästi seuraavaan työpisteeseen tai jakeluun linjastotäydennystä varten. Kulhon yläreunan korkeus lattiapinnasta on 90 cm, kun se lepää vapaasti vaunun päällä. Vaunu mahdollistaa myös kulhon vapaan kallistamisen työskentelysuuntaan. Uutta koneessa on lisäksi helposti puhdistettava ja nopeasti kiinnitettävä sekä irrotettava akryylinen sormisuoja. Myös vispilä on uudelleen muotoiltu. Kulhossa voidaan kerralla valmistaa esim lihapullaseosta 20 kg, taikinaa 13 kg, majoneesia 20 litraa tai vispata kananmunan valkuaista 3 litraa. Tehonsäätö on portaaton. Kaikki työkalut ja suojuus ovat konepestäviä.





**metos**  
kitchen intelligence®



# Laatu on aina edullista!

**Alk. 4,6€/pv**

Huoltoleasing 48 kk

Alv 0%

Käyttö laskettu 30 pv/kk

**Astiat puhtaiksi  
ympäristöystävällisesti  
ja edullisesti!**

## **Metos WD-6**

**Lisää parhaita  
astianpesuratkaisuja  
eri tarkoituksiin  
messuosastollamme.**

Metoksen huoltoleasingilla rahoitat laitehankintasi ja turvaat huolettoman ylläpidon. Leasingosopimus sisältää laitteen rahdin ja asennuksen. Sopimuksen aikana ennakko- ja korjaava huolto sisältyvät sopimushintaan. Lisäksi annamme sinulle käyttönopastuksen ja kouluttajiemme tuki on aina puhelimen päässä. Sopimuskauden päätteeksi voit lunastaa laitteen edullisella jäännösarvolla tai jatkaa sopimusta uudella laitteella. Pesuaineet eivät sisälly leasingosopimukseen.

# Tervetuloa Gastroon!

**Paljon uutuuksia osastollamme 6a105**



# Saarni Juvenes

Ravintolatoimenjohtaja Päivi Jousmäki (vasemmalla) ja ravintolapäällikkö Mira Harjumäki kertovat Saarnin saaneen heti alkumetreiltä lähtien hyvän asiakaskunnan.





# Ravintola Saarni on Ratinan lounaskeidas

**J**uvenes-Yhtiöt Oy muutti konttorinsa elokuussa 2013 uuteen osoitteeseen Tampereen Business Park Ratinankaareen. Ravintola- ja kahvilapalveluita tuottava Juvenes sai Ratinankaaresta itselleen myös uuden käyntikortin, kun se sai operoitavakseen toimitalon henkilöstöravintolan. Ravintola Saarni on osoittautunut menestykseksi ja houkuttelee lounasasiakkaita myös lähiseudun muista toimistokeskitymistä.

Metos Uutiset vieraili Saarnissa joulukuisena tiistaiamuna, joka tarjosi vieraille konkreettisen esimerkin nykyaikaisen lounasravintolan monipuolisuudesta. Tarjoilulinjastot oli aamuarhaisella laitettu paikoilleen edellisen päivän iltatapahtuman jäljiltä. Noin 20 aamupalan nauttinutta ehtivät tuskin poistua, kun linjastoa alettiin jo virittää lounaskattaukseen. Ensimmäiset lounastajat saapuivat 10.30 ja kun kello oli 13.30, oli 140-paikkainen sali ehtinyt täyttyä kahteen kertaan.

Juveneksen ravintolatoimen johtaja Päivi Jousmäki kertoo Saarnin lähteneen todella hy-

vin käyntiin. Menestys ei kuitenkaan ole sattumaa, vaan kertoo omaa kieltään niiden kuuluisien kotiläksyjen tekemisestä. Päivi Jousmäen mukaan Juvenes ei lähtenyt suoraan kopioimaan muissa ravintoloissa käyttämiään konsepteja, vaan halusi Ratinankaareen juuri tähän paikkaan sopivan ratkaisun. Ja mikä olisikaan yksinkertaisempaa, kuin kysyä mielipidettä tulevilta käyttäjiltä.

- Kysyimme asiakkailtamme millaisia ravintolapalveluja he haluavat ja mitkä asiat he kokevat lisäarvoina. Vastausten määrä, yhteydenotot ja kaikenlainen aktiivisuus yllätti meidät täysin. Saimme sekä konkreettisia vinkkejä Saarnin suunnitteluun että vahvistuksen sille, että lounaspalveluiden laatu on suomalaisille tärkeä asia, Päivi Jousmäki kertoo.

Lounaslinjaston infotaulu kertoo päivän menun ja talon tapahtumat.







Saarnin linjasto houkuttelee näyttävällä kattauksella ja monipuolisilla vaihtoehdoilla. Kalusteet ja niiden liitännät on suunniteltu siten, että sali mukautuu joustavasti eri käyttötarkoituksiin. Linjastokokonaisuus rakentuu Metos Nova -jakelukulusteista.

## VAUHDIKAS AVAUS

Urheilulajeissa vaativat avaukset suorittaa aina kokenut pelaaja. Näin tehtiin myös Saarnissa. Kuusi vuotta Juveneksen palveluksessa ollut Ravintolapäällikkö **Mira Harjumäki** sai tästä paikasta ansiolistalleen neljännen avauksen. Saarnin ja neljän muun keittiön toiminnoista vastaava ravintolapäällikkö Mira Harjumäki kertoo aktiivisen kuuntelun jatkuvan edelleen.

Suosikkiruokien joukkoon kuuluvat muun muassa tortillat, lohi ja kokoliharuoat. Makaronilaatikko otettiin listalle asiakkaiden toivomuksesta. Karppaustrendi näyttää menneen ohi, sillä leipää menee runsaasti.

Yksi selittäjä menekille on linjastosta nouseva tuoreen leivän tuoksu. Tässä keittiössä leivotaan itse, eikä työvaihe ole mitään pakkopullaa, vaan keittiön prosesseihin mukautettu työvaihe, jonka tähtäimessä on tyytyväinen asiakas.

Keittiön puolella piipahtanut valokuvaaja kertoo, että siellä oli niin sanottu hyvä pössi. Siitäkin huolimatta, että takana on rankka syksy, uusi paikka ja volyymi, joka yllätti kaikki. Ihan pakko kysyä Mira Harjumäeltä pari vinkkiä siihen, miten väki saadaan motivoitua ja pysymään talossa.

- Keittiössä pääsee itse tekemään. Monta juttua voitaisiin ostaa valmiina, mutta meillä tehdään paljon itse ja se on varmaan yksi motivaation lähde samoin kuin työnkierto.

## NELIÖT TEHOKÄYTTÖÖN

Saarnin pitkä aukioloaika räätälöitiin asiakkaiden toivomuksesta ja reilut 20 päivittäistä kävijää houkutteleva aamupala. Varsinaista kahvilaa Saarniin ei suunniteltu, mutta linjastossa olevasta vitriinistä löytyy pikkupurtavaa myös lounasajan jälkeen.

Juvenes kehittää jatkuvasti konseptiaan ja yksi tutkimushaara keskittyy siihen, miten keittiöneliöt saadaan entistä paremmin hyödynnettyä tehokäyttöön. Päivi Jousmäki ennustaa, että ruoan mukaan myynnin osuus tulee jatkossa kasvamaan. Tämä parantaa sekä keittiöiden tehokkuutta että vastaa hyvin kuluttajien muuttuviin vaatimuksiin. Ratinankaaren keittiön käyttöastetta kasvattaa lähistöllä oleva satelliittiravintola, jonka valmistus on keskitetty Saarniin.

## YMPÄRISTÖARVOT NÄKYVÄT KÄYTÄNNÖN TYÖSSÄ

Juvenes pääsi Ratinankaareen mukaan vaiheessa, jossa seinät oli piirretty paikoilleen ja keittiön isot linjat olivat valmiina. Päivi Jousmäen mukaan he pääsivät kuitenkin vielä hyvin vaikuttamaan kaikkiin keittiön toimintojen kannalta tärkeisiin ratkaisuihin. Yksi kulmakivi oli salin monikäyttöisyys, mikä käytännössä näkyi muun muassa linjastokalusteiden liikuteltavuudessa. Ratkaisu on suunniteltu siten, että kalusteet voidaan vaivattomasti siirtää pois paikoiltaan ja

lattiassa olevat liitännät voidaan peittää.

Juvenes on sitoutunut kestävän kehityksen periaatteisiin ja maksaa Saarnissa sekä keittiön vesi- että sähkölaskut. Näiden luontainen lopputulema oli se, että keittiö varustettiin omilla sähkö- ja vesimittareilla. Lämpimän ja kylmän veden kulutukselle on omat mittarit. Energiankulutuksen osalta mittautapa on toteutettu siten, että kulutuslukemia voidaan tarkastella keittiön pääprosessien mukaan. Omavalvontajärjestelmäksi Saarniin valittiin langattomaan tiedonsiirtoon perustuva Metos TempNet.

*Juho Mäyry*

## JUVENES PÄHKINÄNKUORESSA

Juvenes-Yhtiöt Oy on Tampereen yliopiston ja Tampereen teknillisen yliopiston ylioppilaskuntien tasaosuuksin omistama osakeyhtiö. Palveluyrityksen toiminta-ajatuksena on tuottaa laadukkaita opiskelijapalveluita ja näiden avulla tukea omistavien yhteisöjen päämääriä kannattavalla liiketoiminnalla. Juveneksen päätoimialoina ovat ravintola- ja kahvilapalvelut, juhla-, kokous- ja saunapalvelut, kauppa- ja kioskipalvelut sekä paino- ja julkaisupalvelut. Yrityksen palveluksessa on noin 150 työntekijää, joista noin sata työskentelee ravintoloissa. Tampereen seudulle toimintansa keskittäneen Juveneksen keittiöt tuottavat vuosittain noin 1,5 miljoonaa ateriala.





Astianpalautus on toteutettu siten, että asiakas korittaa astiat itse. Jätevaunu on sijoitettu palautuspisteen ulkopuolelle.



Saarnin keittiöpäällikkö Hanna Tiensuu esittelee keittiön kypsennyskapasiteettia, joka on ollut suuren asiakasmäärän vuoksi todella tarpeen. Käytössä on kaksi pienempää Metos SelfCooking Centeriä sekä yksi vaunutäyttöinen malli.



Ravintola Saarnin uutuuttaan kiiltävä keittiö mukautuu hyvin sekä lounaan vaatimaan suureen volyyymiin että iltatilausien vaatimuksiin. Neliöt on hyödynnetty tehokkaasti.





Aluemyyntipäällikkö Juha Tarvosen mielestä uudessa koulutusbaarissa on helppo järjestää asiakkaille räätälöityjä koulutuksia, jotka tukevat tuotteiden myyntiä.

# Beverage Partners Finland

*baarikonsepti*



Beverage Partner Finland rakensi uusiin toimitiloihinsa entiseen hattutehtaaseen drinkkibaarin asiakaskoulutuskäyttöön. Sijainti Helsingin käsityökeskuksen kanssa samassa kiinteistössä sopii BPF:lle yhtä hyvin kuin kirsikka cocktailtikkiin, koska hyvä drinkkikin on käsityötä. Sitä ei voi tuoda laivalta.

Uusissa tiloissa järjestetään maistatuksia, annetaan tuteokoulutusta ja voidaan kouluttaa baa-

rityöskentelyä. Drinkkibaarillakin on tarkoitus tehdä bisnestä. Se on työtila, jossa työskennellään monien silmäparien edessä. Jos homma ei toimi, niin vaikutus näkyy heti asiakaspalvelussa. Beverage Partners Finlandin aluemyyntipäällikkö Juha Tarvonen toteaa vakuuttavasti: "Drinkkibaari kannattaa rakentaa ja remontoida kunnon. Kunnan ergonomiia ja työpisteen toimivuutta ei saa ostamalla konkurssipesien jäämistöä." Tarvonen lisää vielä, että hyvin suunniteltu baari on myös helppo pitää kunnossa, mikä säästää työtä, aikaa ja vaivaa.

Aivan erityisesti Tarvonen ylistää koulutusbaarissaan olevaa lasinjäähdytintä, jota hän pitää aivan ehdottomana baarin varusteena. Erikois-

kahvikone on hänen mielestään tyylikäs, eräänlaista showta ja tuomassa tietysti tuoreuden vaikutelmaa.

Ravintolat ja niiden alkoholitarjoilu ovat viime aikoina seilanneet suhteellisen rajussa aallokossa. Juomia rahdataan runsaanpuoleisesti eteläisestä naapurista, edustuksen verovähennysoikeus poistui, mainontaa rajoitetaan jne. Drinkkimaailma kuitenkin elää ja on.

- Nyt ollaan menossa vähän old school -suuntaan, kertoo Tarvonen. Vettä, viinaa ja karkkia sekaisin alkaa olla jo vähän out. Nyt laitetaan ennemminkin kahta alkoholia sekaisin ja ollaan merkkietoisempia. Suuntaus on vähän niin kuin kohti aidompaa. Vanhat klassikot, kuten Gin-Tonic, ovat tietysti aina voimissaan, mutta halvan rommikolan sijaan saatetaan rommeistakin kysyä tarkemmin. Yhä useammin asiakkaat löytävät rommeistakin kiehtovan makumaailman. Bitterikulttuuri on Suomessa ohuempi kuin monissa muissa kaltaisissamme maissa, vaikka Jägermeister onkin Suomen myydyin yksittäinen merkki.

BPF:n panostus uuteen koulutustilaan on tyyppinen trendi monella alalla. Kun kilpailu on tiukkaa, niin itse ydintuotteiden rinnalle rakennetaan enenevässä määrin muita palveluja ja oheistuotteita, jotta kokonaisuus kiinnostaa asiakkaita ja tarjoaa enemmän eväitä ja mahdollisuuksia heidän oman liiketoimintansa parantamiseksi ja kehittämiseksi.

Juha Jokinen



 **VarioCooking Center<sup>®</sup>**  
MULTIFICIENCY

Keitä, paista ja friteeraa  
kolme kertaa nopeammin!



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

Tutustu Metos VarioCooking Center MULTIFICIENCY  
-ratkaisuun. Käännä keittiösi kasvu-uralle heti ensim-  
mäisestä päivästä alkaen.  
- nyt myös pöytämällisenä

***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



# Tervetuloa GASTRO

Gastro Helsinki 2014 kokoaa 19. - 21. maaliskuuta ammattikeittiöalan yhteen. Tällä aukeamalla näet sinulle keräämämme messukattauksen.

Metoksen osaston löydät tutulta paikalta heti eteläisen sisäänkäynnin läheltä (halli 6 osasto 6a105). Olet lämpimästi tervetullut seuraamaan lukuisia demoesityksiämme, kertomaan keittiösi tarpeista ja keskustelemaan kahvikupin ääressä sinulle parhaiten sopivista ratkaisuista. Suunnittelun, myynnin, huollon ja koulutuksen asiantuntijat ovat kaikki valmiina palvelemaan sinua. Sisäänpääsylimppi löydät tämän lehden takasivulta. Rekisteröidy netissä ja tulosta pääsylimppi etukäteen, niin vältät jonotuksen porteilla.

Tervetuloa poimimaan parhaat ideat talteen!

Leipää, pastejoita, piirakoita, risottoa, pulled porkia... esityksiä pitkin päivää keskiviikosta perjantaihin. Hyppää kyytiin ja maista maut itse.

Milanon messuilla palkittu Metos Nutrime -älylinjasto nappasi itselleen myös Gastron Parhaat -maininnan. Älylinjasto kertoo sinulle, mitä ravintoaineita ja kuinka paljon ihan oikeasti keräsit lautasellesi. Tulevaisuuden tekniikka käytössäsi jo tänään.

Langaton lämpötilaseurantajärjestelmä Metos TempNet taipuu suuriin ja pieniin keittiöihin ja on helposti asennettavissa myös vanhempiin kohteisiin. Metos TempNetin avulla saat kaikki seurantakohteet saman järjestelmän alle ja voit seurata sen avulla myös keittiösi energiankulutusta.



Tapahtuma-alueella Vuoden Kokki, Vuoden Tarjoilija ja Kouluruokakilpailu. Metoksen varustamissa kilpailukeittiöissä riittää nähtävää kaikkina messupäivinä.

Täällä tapahtuu koko ajan. Kun uusin tekniikka valjastetaan kokin avuksi, loihditaan keittiössä entistä parempia makuja uskomattoman vaivattomasti. Metos SelfCooking Center ja Metos VarioCooking Center tositoimissa joka päivä aamusta iltaan!

Street food eli katuruoka puhuttaa nyt! Ammatillaiset näyttävät, tekevät ja kertovat mistä tässä ilmiössä on kysymys. Valjasta uusin laitetekniikka käyttöösi, niin voit tarjota uskomattoman laajan valikoiman erilaisia herkkuja ja valmistaa ne nopeammin ja vaivattomammin kuin koskaan ennen.



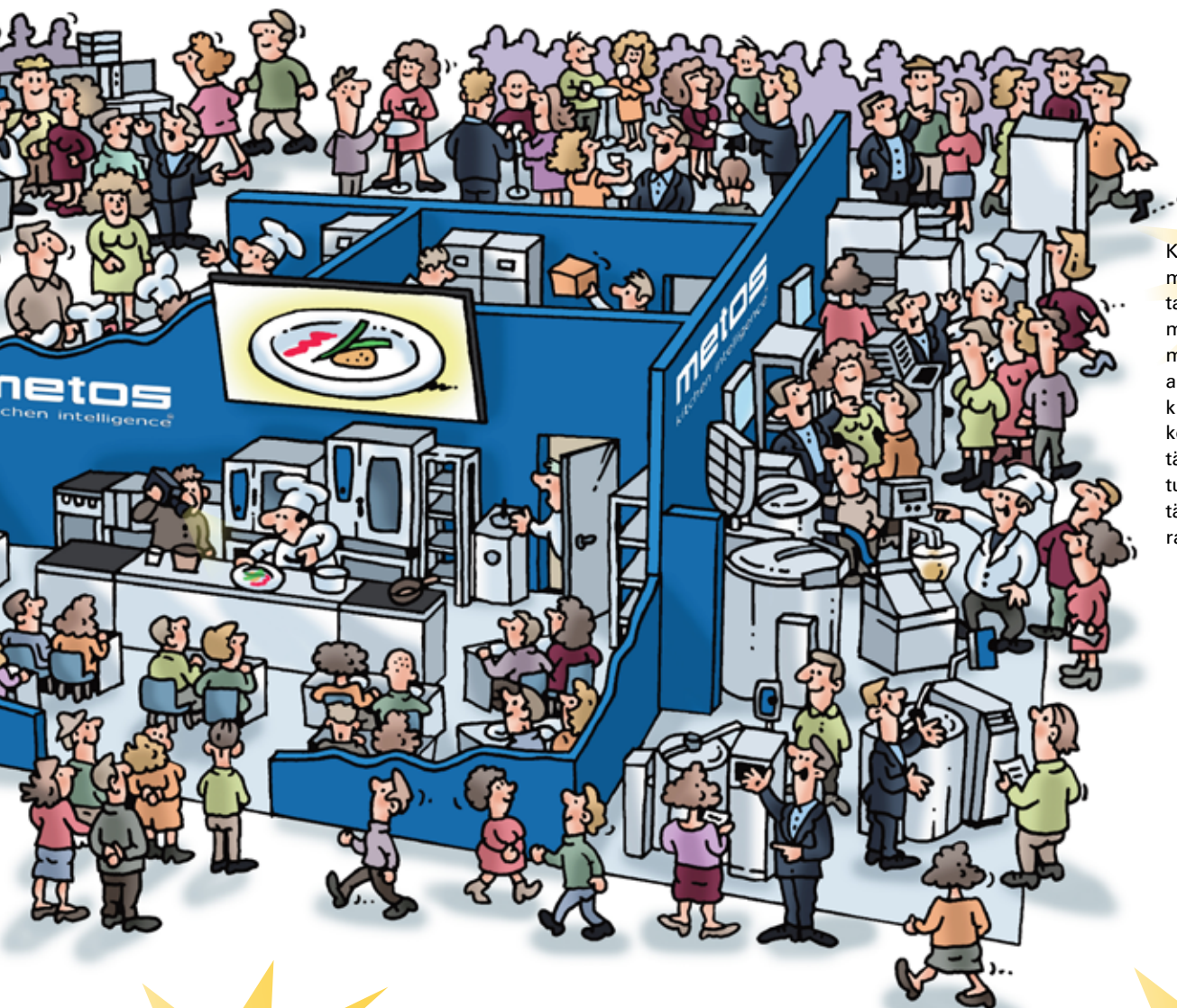


# PRO Helsinki 2014

Tarjolla tuoretta kahvia kunnan kupeista, päälle pikku makeaa tai suolaista. Metoksen messukahvila on kohde, jota et voi jättää väliin. Täällä näet kaikki tutut.

Astianpesuosastolla ensiesittelyssä pieneen keittiöön sopiva raapesukone Metos WD-90 DUO. Tule katsomaan myös miten unelmakassikko, ennätyspihi Metos WD-6 Duplus ja PRM-esipesukone toimivat yhdessä.

Metos Burlodge on Suomen suosituin ruoankuljetusratkaisu, jolla on lukuisia tyytyväisiä käyttäjiä. Kattavasta valikoimasta löytyy sopiva ratkaisu, joka mukautuu vaivattomasti myös tuleviin muutoksiin.



Kellistä kustannukset, mestaroi maku, tartu tuotavuuteen. Tule katsomaan miten Metos Hotfill -kuumapakkauksen menetelmä tuo aivan uudenlaisen näkökulman ruokatuoannon kokonaisvaltaiseen kehittämiseen. Näe koko jalostusketju aina padasta pöytään. Tämä on kuin panisi rahaa ruokapankkiin!

Istu ja nauti!

Teatterielämys johdattelee sinut makujen maailmaan. Varaa paikkasi Metos-teatterista, niin pääset seuraamaan aitiopaikalta miten huipumaut syntyvät. Esityksiä joka päivä tasatunnein kello 11 alkaen.

Tässä kulmassa pata on valttia! Metos Provenon on nyt entistäkin monipuolisempi. Tule katsomaan miten Provenonin uudet ominaisuudet voivat parantaa ergonomiaa sinun keittiössäsi.



## Uusi annostelupumppu Metos Hot-Fill



Työntekijä pystyy laitteiston avulla täyttämään 300 litraa valmista tuotetta 2,5 - 4 litran pusseihin 30-40 minuutissa tai vastaavasti annostelemaan tunnissa 1400 kpl jälkiruoka-annoksia omiin yhden desilitran astioihinsa.

## Uusi Metos Ambach Chef850



Metoksen uusi Chef 850 -ravintolalaitesarja on suunniteltu vaativiin ravintolakeittiöihin, joissa laitteiden pitkä käyttöikä, helppo puhdistettavuus ja ergonomia ovat tärkeitä hankintakriteerejä.

Chef 850 -sarjan patentoitu liitostapa mahdollistaa yksiköiden täydellisen kohdistuksen. Näiden ansiosta kaikki yksiköt voidaan rakentaa saman kannen alle ja rakenteesta tulee käytännössä saumaton. Paksu, 2 mm vahva levyistä tehty kansi, tarkkaan istuva liitos ja vahva tuki-

### *Tiiviit saumat - parempi hygienia*

rakenne takaavat sen, että kokonaisuus kestää kovaa käyttöä ja on ryhdissään vielä vuosien kuluttuakin.

Sarjan suunnittelussa on pyritty minimoimaan saumojen määrä ja viemään kaikki mahdolliset liitokset piiloon siten, että ne eivät ole päivittäisen käytön ja puhdistuksen tiellä. Chef 850 käsittää monipuolisen valikoiman modulaarisia laitteita ja lisävarusteita, joista on helppo koota kunkin keittiön tarpeita vastaava kokonaisuus.

### *Aika siistiä ja ergonomista*

Uudella Metos Hot-Fill annostelulaitteistolla annostelet nopeasti ja tarkasti keitot, kastikkeet, soseet ja perunamuhennoksen. Laitteisto koostuu tehokkaasta pumpusta, letkusta ja elektronisesta annosteluyksiköstä. Lisälaitteena saadaan pussiteline, rullapöytä, pussinsulkija jalkapoljin jne. Imuletku voidaan kiinnittää padan tyhjennysventtiiliin. Mikäli venttiiliä ei padassa tai vastaavassa astiassa ole, imuputki kiinnitetään astian yläreunaan erillisen kiinnikkeen avulla. Annostelulaitteiston käyttökohteita ovat sairaala- ja keskuskeittiöt, suuret ravintolat, leipomot ja elintarviketeollisuus. Pumpun imukapasiteetti on 12 600 litraa tunnissa (malli Dos 2). Käytännön esimerkkeinä mainittakoon, että työntekijä pystyy laitteiston avulla täyttämään 300 litraa valmista tuotetta 2,5 - 4 litran pusseihin 30 - 40 minuutissa tai vastaavasti annostelemaan tunnissa esimerkiksi 1400 kpl yhden desilitran jälkiruoka-annosta omaan astiaansa. Annosteluyksikössä annosteltava annoskoko voidaan määrittää erittäin tarkasti 10 g - 15 kg välille. Laitteiston käyttömukavuutta täydentää letkun ja putkiston automaattinen pesuohjelma.



## Uusi Metos Hotmix -lämpökutteri 5 litraa

Metoksen HotmixPro -lämpökutterit sekoittavat, leikkaavat, hienontavat ja soseuttavat kiinteitä ja nestemäisiä komponentteja. Lämpövastusten ansiosta sillä voi tarvittaessa myös kypsentää tuotteet. Käyttäjä voi valita halutun kierrosnopeuden ja lämpötilan 25 - 190 °C asteen väliltä. Ominaisuuksien ansiosta laite sopii erinomaisesti pienten, mutta paljon työvaiheita sisältävien annosten ja komponenttien valmistamiseen.

HotmixPro -uutuuslaite Hotmix 5 Stars pitää sisällään tilavan 4,9 litran kulhon ja entistä tehokkaamman moottorin. Nerokkaan pohjan muotoilun ansiosta laite sopii myös pienempien määrien valmistamiseen. Tehokas 6 kW:n moottori takaa vahvan väännön ja tarjoaa 8 000 kierr./min maksiminopeuden.



**metos**  
kitchen intelligence®



**Sinullekin  
maailman  
ykkönen**

**Alk. 8,5€/pv**

Huoltoleasing 48 kk

Alv 0%

Käyttö laskettu 30 pv/kk

## **Metos SelfCooking Center 101**

Metoksen huoltoleasingilla rahoitat laitehankintasi ja turvaat huolettoman ylläpidon. Leasingsopimus sisältää laitteen rahdin ja asennuksen. Sopimuksen aikana ennakkohoito ja korjaava huolto sisältyvät sopimushintaan. Lisäksi annamme sinulle käytönopastuksen ja kouluttajiemme tuki on aina puhelimen päässä. Sopimuskauden päätteeksi voit lunastaa laitteen edullisella jäännösarvolla tai jatkaa sopimusta uudella laitteella. Pesuaineet eivät sisälly leasingso-  
pimukseen.

# **Tervetuloa Gastroon!**

**Paljon uutuuksia osastollamme 6a105**



# Campusravita

*avasi uuteen  
aikakauteen*







Salin jakelukokonaisuus koostuu kiinteästä jakelinjastosta Metos Proff -jakelulaitteineen ja pyörien päällä olevasta Metos Nova -jakelinjastosta.





Uudessa keittiössä väljä tilankäyttö mahdollistaa suurten annosmäärien valmistamisen ilman tavaroiden edestakaista liikuttelua. Keittiön ruokalistat laaditaan siten, että avaintuotantovälineitä pystytään hyödyntämään päivittäin tehokkaasti.

**T**ampereen ammattikorkeakoulun opiskelijaruokailusta vastaava Campusravita Oy on Tampereen ammattikorkeakoulun opiskelijakunnan ja koulun ylläpitäjäyhtiön yhdessä omistama osakeyhtiö, joka tarjoaa parhaimmillaan 2700 annosta päivässä.

Volyyimi ja aukioloajat ovat tasaisesti kasvaneet, joten viime vuonna käyttöön otetut uudet tilat tulivat todelliseen tarpeeseen. Keittiöprojektinä kohde oli mitä mielenkiintoisin, siinä vanha 1960-luvun rakennuskantaa edustava opiskelijaravintola yhdistettiin viereen valmistuneeseen uudisrakennukseen. Lisähaasteena oli, että keittiön ruokatuotanto ja palvelut pidettiin käynnissä koko mittavan uudistustyön ajan.

Campusravitan palveluksessa on vajaa 30 työntekijää ja se toimii opiskelijakunnan ja ammattikorkeakoulun omistamana osakeyhtiönä. Tampereen ammattikorkeakoulun rakennuttaja-arkkitehti **Mikko Luoto** kertoo, että keittiötilojen saneerauksen suunnittelu aloitettiin jo vuoden 2009 puolella.

- Meillä on tässä Suomen suurin ja tehokkaimmin toimiva AMK-kampus. Kiinteistömässään on kaikkiaan noin 60 000 neliometriä, Mikko Luoto kehaisee.

## VÄISTÖKEITTIÖSTÄ VAUHTIA

Mikko Luoto teki yhdessä ravintolapäällikkö **Jaana Ahosen** kanssa taistelusuunnitelman, jonka maalissa hämmöttävät nykyisiä ja tulevia tarpeita vastaavat keittiö ja sali. Ja tärkeänä välietappina tilapäinen väistökeittiö, jonka avulla palvelut voitiin pitää käynnissä koko ajan. Kun Metos oli valittu keittiön suunnittelijaksi, saatiin ensimmäinen hahmotelma siitä, kuinka talon opetuskeittiöt pystyisivät tuottamaan remontin aikana vaadittavat annokset.

- Lähtökohtana oli, että ruokaa saa koko ajan. Uuteen keittiöön tulevia laitteita hyödyntämällä saimme varustuksen, joka riitti vaadittavan annosmäärän valmistamiseen. Onneksi saimme uudet varastotilat heti käyttöön, niin kylmäsäilytystilaakin löytyi riittävästi, Jaana Ahonen kiittelee.

Tilapäisen järjestelyn onnistumisesta Jaana Ahonen antaa ison kiitoksen henkilökunnalle, joka venyi ja laittoi kaiken peliin, kun samanaikaisesti rakennettiin uutta ja ruokaa valmistettiin pienissä keittiötiloissa.

## UUTTA TEKNIikka KEITTIÖSSÄ JA SEINIEN SISÄLLÄ

Projektin alkuvaiheessa oli selvää, että tästä ei tehdä vanhan keittiön päivityspainosta, vaan uutta tekniikkaa hyödynnetään, mikäli se tuo lisäarvoa. Yksi merkittävä uudistus on auto-

maattisesti keittiön todellisen kuormituksen mukaan säätävä ilmanvaihto, jolla saatiin sekä sisäilman laatu paremmaksi että käyttökustannukset pienemmiksi. Biojätteen käsittelyn osalta päädyttiin putkijärjestelmään, jonka avulla jäteet saadaan hygieenisesti ja ergonomisesti siirrettyä tankkiin. Myös pesuaineiden kuljetelu on historiaa, sillä kemikaalit kulkevat keskitetystä varastopisteestä letkuja pitkin koneisiin.

Myös omavalvontajärjestelmässä siirryttiin automaatioon. Järjestelmäksi valittiin Metos TempNet. Kun keittiöstä lähtee 2700 annosta, muodostuu astianpesusta varsin mielenkiintoinen kehityskohde niin työergonomian kuin kustannustenkin kannalta. Suunnittelussa päädyttiin lopulta kolmeen eri palautuspisteeseen, joissa jokaisessa palvelee viimeisintä energiansäästötekniikkaa hyödyntävä Metos ICS+ -korikuljetinkone. Ratkaisun ansiosta astioiden liikkuttelu väheni. Myös palautusliikenne saatiin salissa ohjattua pois saapuvien asiakkaiden tieltä. Kolme konetta lisää myös käyttövarmuutta. Kaikki toimii vaikka yksi pesupiste olisi huollossa. Lisäksi saimme erillisen tarjotinpesukoneen, mikä helpottaa työtä erityisesti suurimpien ruuhkahuippujen aikana, Jaana Ahonen kertoo.

Lämpimän keittiön puolella suurin osa laitteista vaihdettiin uusiin. Metos VarioCooking Center oli täysin uusi tuttavuus kaikille kokeille. Jaana Ahonen kertoo sen istuvan täydellisesti nykyiseen tuotantorytmiin.





Timo Muhonen valmistaa jauhelihapihvejä Metos VarioCooking Centerillä.



Päivän makkarakastikkeen valmisti Maarit Vermas, työkaluna Metos Proveno -kombipata.





Campusravitan toimitusjohtaja Risto Masonen (edessä istumassa) kertoo, että uudistunut ravintola on saanut hyvän vastaanoton asiakkailta. Kuvassa takana ravintolapäällikkö Jaana Ahonen (vasemmalla), rakennuttaja-arkkitehti Mikko Luoto ja yhteyspäällikkö Hanna Kallio-Kokko.

VarioCooking Centereitä hankittiin kaksi ja mo-lemmat ovat osoittautuneet todella tarpeelliseksi. Niiden avulla voimme tasata valmistuksen kuormitusta. Käytämme päivittäin uuneja, pautoja ja VarioCooking Centereitä sopivassa rytmisissä ja saamme näin sekä laitteet että keittiön neliot hyödynnettyä tehokkaasti, Jaana Ahonen selvittää.

## VÄRIKODEISTA VINKKIÄ VALINTOIHIIN

Tampereen ammattikorkeakoulun keittiö on päivittäin auki aamukahdeksasta iltaseitsemään. Ruokaa ja kahvilapalveluita saa myös lauantaisin, eikä kesäkään katkaise keittiön aukioloa. Lounasaika on venytetty kolmeen ja puoleen tuntiin. Tämän avulla 700 istumapaikkaa saadaan riittämään koko asiakaskunnalle.

Käytössä on kaikkiaan kahdeksan linjastoa, joista seitsemässä tarjoillaan lounasta ja yksi toimii ainoastaan kahvilalinjana. Uudistuksen myötä otettiin käyttöön värikoodit. Vihreältä linjalta saa itseotosta kaikkia perusvaihtoehtoja. Oranssilinjaston valinnelle on tarjolla delisalatti ja keittolounas. Punaisella linjastolla on puolestaan tarjolla peruslounasta vähän kalliimpi annosruokavaihtoehto.

Metos Uutiset -lehden testiryhmä valitsi punaisen vaihtoehdon ja totesi yksimielisesti ruoan maukkaaksi. Erityismaininnan ansaitsi jauhelihapihvi kastikkeineen sekä tuoreet sämpylät.

Leivomme kaiken ruisleipää lukuun ottamatta itse. Noita sämpylöitä menee yleensä 5000 päivässä, Jaana Ahonen paljastaa.

Välille 15.30 – 17.30 ajoittuva iltaruokailu kerää sekin säännöllisesti yli 250 ruokailijaa, joten sekä salia että keittiötä hyödynnetään tehokkaasti. Campusravitan toimitusjohtaja Risto Masonen kertoo, että niin tässä keittiöprojektissa kuin muissakin hankkeissa Tampereen ammattikorkeakoulussa edetään ilman osaoptimoiteja.

- Se voitto mitä meidän toiminnasta kertyy, jää kaikki talon sisälle. Oppilaitosten kiinteistöt ovat Suomen mittakaavassa valtava investointi ja niiden tehokäyttö todellinen haaste. Hyvä esimerkki tästä on meidän ruokasali. Ruuhka-aikana se on täynnä, mutta muina aikoina tilaa riittää mainiosti opiskelijoiden käyttöön. Emme ole sieltä ketään ajamassa pois, päivittäin suosittelemme, että salia voidaan käyttää vaikka ryhmätöiden tekemiseen, Risto Masonen kertoo.

## YHDENTYMISTÄ

Iso askel Tampereella otettiin, kun Kuntokadun vastakkaisilla puolilla olevat Pirkanmaan ja Tampereen ammattikorkeakoulut yhdistettiin hallinnollisesti vuonna 2010. Tietynlainen yhdentyminen koettiin myös keittiöremontin yhteydessä, kun henkilökunnan omasta linjastosta luovuttiin. Tällä saatiin tasattua ruuhka-aipeja eri pisteiden kesken. Campusravitan yhteyspääl-

likkö Hanna Kallio-Kokko kertoo muutoksen menneen melko kivuttomasti läpi. Hänellä on asiasta eräänlaista sisäpiiritietoa, sillä ennen taloon tuloaan hän oli siellä itse opiskelijana.

Jaana Ahonen on ollut talossa vuodesta 1994. Kaksikymmenvuotisen taiteilijajuhlan kynnyksellä on asiallista kysyä miten asiakaskunta on tuona aikana muuttunut?

- No ihan ensiksi tulee mieleen, että näyttävät vuosi vuodelta nuoremmilta, Jaana Ahonen nauraa.

- Yhdistymisen myötä asiakaskuntaan on tullut sosiaali- ja terveystieteiden paljon naisopiskelijoita, joten kyllä ruokatottumukset ovat sitäkin kautta muuttuneet. Kasviruokavaihtoehtoja ja keittoja näyttää menevän tasaisesti koko ajan enemmän. Ja lisäkesalaattien menekki kasvaa myös, joten kyllä voidaan sanoa, että nyt syödään kevyemmin ja terveellisemmin.

Myös tässä ravintolassa muutama klassikko on säilyttänyt asemansa vuosi vuodelta. Yksi tällainen on annospizza, joka kuuluu erottamattomana osana perjantaipäivään. Myös keittiön itse tekemä hampurilainen on suosittu. Listan häviäjistä Jaana Ahonen mainitsee ennen jokaisen opiskelijapaikan perusvalikoimaan kuuluneen makaronilaatikon.

*Juho Mäyry*





Lounaan kiireisimmillä hetkillä painekeittokaappien rivistö on täydessä käytössä ja ovet käyvät tiuhaan, kun perunaa ja riisiä lähtee linjastoon. Ruokailusalit saivat uudistuksen yhteydessä pirteän värityksen.



Astioidenpalautus on jaettu kolmeen eri pisteeseen. Jokaisessa on oma pesukone. 2700 annoksen paikkeilla liikkuva päivävolyymi takaa sen, että myös tarjotinpesukone on ahkerassa käytössä.





# Uusi erikoiskahviautomaatti Cafina XT6



*Makua ja tehoa, mutta ei kokoa. Linjastossa säästyy tilaa.*

Metoksen kahvinvalmistuslaitteiden valikoima on täydentynyt uudella Cafina XT6 -keittimellä. Kompaktin kokoisen, vain 30 cm levyisen ulko-kuoren sisään on saatu mahduttettua todellinen tehopakkaus. Kahdella pappusäiliöllä varustetun keittimen maksimikapasiteetti on 150 espressokuppia tunnissa.

Laitteen suunnittelussa on kiinnitetty erityistä huomiota kahvin tasalaatuisuuteen ja komponentteihin, jotka kestävät vaativaa ammattikäyttöä. Kahvinvalmistusyksikkö on valmistettu pääosin ruostumattomasta teräksestä. Kaikissa materiaalivalinnoissa on huomioitu pitkä käyttöikä ja mahdollisimman helppo puhdistettavuus. Työkaluteräksestä valmistetut tarkkuusleikatut jauhinkivet kestävät pitkään ja takaavat tasalaatuisen jauhatuksen. Laitteessa on automaattinen säätöjärjestelmä, jonka ansiosta kaikki poikkeamat jauhatuksessa, annostuksessa, männän painalluksessa ja veden lämpötilassa rekisteröidään ja korjataan automaattisesti.

Tyylilläkin muotoilun ja erittäin selkeän käyttöpaneelin ansiosta keitin sopii sekä tarjoilukäyttöön että itsepalvelulinjastoon.

## Biojätteet pieneen tilaan uudella Metoksen biojäteasemalla

Biojätteen käsittely on suuri kuluerä ammatti-keittiön taloudessa. Kustannukset esimerkiksi 1300 aterialla vuorokaudessa valmistavalle keittiölle ovat noin 12 000 euroa vuodessa. Ja tämän päälle tulevat vielä säilytyskylmiön ja tilojen investoinnit sekä energiankulutus. Lisäksi biojätteen käsittely on raskasta työtä.

Biojätteen määrää voidaan merkittävästi vähentää ja saada merkittävät säästöt biojäteasema Metos IMC WasteStation avulla.

WasteStation vähentää biojätteen tilavuutta jopa 80% painoa jopa 60% biojätteen painosta. Laitteen korkea talteenottoaste parantaa harmaaveden laatua jolloin viemäriin menee vähemmän kiintoaineita.

Laitteen käyttäjystävällisyydestä on syytä

ottaa muutama seikka esille. Automaattinen huuhtelutoiminto ja keskipakoruuvien itsetyhjennysautomaatiikka jokaisen käyttökerran jälkeen ylläpitää korkeaa keittiöhygienia. Itsepuhdistusohjelma puhdistaa laitteen automaattisesti jokaisen työpäivän jälkeen. Itsepuhdistusohjelma poistaa laitteesta rasvaa ja ruuantähteet. Selkeän käyttöpaneelin LED-merkkilaput ohjaavat käyttöä. Älykäs elektroninen tunnistin havaitsee jätteen täyttymisen. Vakiona toimitukseen kuuluu kaksi jätteenastia.



## Vuoden Kokki -historiikki



Vuoden Kokki -historiikki julkaistaan Gastrossa Nykymuotoisen Vuoden Kokki -kilpailun syntymäpäivän 1990-luvun puoliväliin. Tuolloin Keittiömestareiden Yhdistysten Keskusliitossa virisi keskustelua siitä, josko Suomeen saataisiin Ruotsin mallin mukainen kilpailu, joka antaisi meille eväät lähteä myös kansainvälisiin tapahtumiin. Näin syntyi Vuoden Kokki, joka on vakiinnuttanut asemansa tapahtumana, jossa valitaan Suomen paras kokki.

Ensimmäinen pilottikilpailu käytiin nimellä "Kokki -95". Tuon Jyväskylässä käydyin kilpailun voitti Pekka Terävä. Seuraavana vuonna Gastro-messut ja Vuoden Kokki löysivät toisensa ja muodostivat jatkossa oivan parivaljakon. Pekka Terävä, Aki Wahlman, Michael Björklund, Petteri Luoto, Markus Aremo, Peppi Aralehto, Henry Tikkanen, Marko Palovaara, Ari Ruoho, Juuse Mikkonen, Matti Jämsén, Mika Palonen, Henri Kotkavuori, Eero Vottonen ja Erik Mansikka ovat kirjanneet nimensä Vuoden Kokin kunniaatulkokseen.

Kilpailu perustettiin edistämään suomalaista ruokakulttuuria ja gastronomiaa ja sen värikkäät käänneet ovat osa ammatti-keittiöalan lähihistoriaa. Tämän perinteen vaalimiseksi Metos Uutiset päätti kerätä kilpailun muistot talteen. Näistä koottu lehti on jaossa Gastro Helsinki 2014 -tapahtumassa. Vuoden Kokki -historiaa voi käydä fiilistelemässä myös digitaalisena osoitteessa [www.metos.com/metosuutiset](http://www.metos.com/metosuutiset).



# 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





Kauppias Kari Auramo on tyytyväinen SalaattiMestari buffet-vaunuun. Myynti kasvaa koko ajan ja asiakkaat ovat tyytyväisiä.

# Salaattibuffet maistuu *kauppiaalle ja kuluttajalle*

**J**uuri julkaistut uudet ravitsemussuositukset kertovat tuttua tarinaa: kasviksia tulisi syödä runsaasti, koska se edistää terveyttä ja hyvinvointia. Ravitsemuksen avulla

hyvinvointinsa edistämiseen pyrkivien kuluttajien joukko kasvaa. Siksi palvelun tarjoajia kiinnostaa etsiä ratkaisuja kiireisten, liikkuvien ja ruokavaliostaan huolehtivien kuluttajien toiveiden täyttämiseksi.

Yksi vastaus kysyntään on vähittäismyymälöihin ilmestynyt salaattibuffet, josta asiakas voi itse koota mieleisensä salaattiannoksen.





Yksilöllisyys ja vaihtoehdot korostuvat. Yksi haluaa palvelua, toinen haluaa koota annoksen itse. Itseotossakin esillepanon tulee herättää ostohalu kuluttajissa, joille ruokavalinnat ovat erityisen tärkeitä. Siksi muun muassa kasvisten tuoreus on ensiarvoisen tärkeää. Pietarsaaren lähellä Edsevössä sijaitseva Fresh Servant Oy investoi vuonna 2012 uuteen tuotantolaitokseen ja logistiikkakeskukseen, joka sai ISO laatusertifioinnin vuonna 2013. Fresh Servant on yli 40 vuotta vanha perheyhtiö, jossa työskentelee n. 160 henkilöä. Yritys on markkinajohtaja valmiissa tuoresalaateissa ja sen tuotemerkkeihin kuuluvat valmiit kuluttajapakatut Hetki-salaatit, Fresh Corner -salaattikomponentit palveluun ja keittiöille sekä SalaattiMestari-konsepti.

SalaattiMestari-konsepti perustuu vahvasti kokonaisuosaamiseen, tuoreuteen ja laatuun.

Konseptin laadunhallinta alkaa valikoiduista viljelijöistä jatkuen korkealaatuisen käsittelyn ja toimivan logistiikan kautta näyttävään esillepanoon.

Fresh Servantin SalaattiMestari on kaupalle valmis ja helppo konsepti. Metoksen valmistama salaattivaunu, muut tarvikkeet ja laaja osaminen kuuluvat pakettiin. Tärkeää on hävikin hallinta ja tuoreus. Näitä hallitaan muun muassa sopivilla pakkauskokoluokilla. Tarjolle voidaan laittaa aina koko pussi, jolloin tuote on tuore eikä avattuja pusseja jää kylmiöihin. Fresh Servant Oy on asiakkaan tukena koko prosessissa yksikön suunnittelusta, henkilöstön koulutuksen kautta aina kuluttajamarkkinointiin saakka. Metos huolehtii vaunun asennuksesta ja huollosta.

- Salaattivaunun tulee olla valmis heti aamusta ja sen täydennyksestä ja siisteydestä pitää huolehtia koko ajan, sanoo kauppias **Kari Auramo**.

- Mutta ei siinä mitään vaikeaa ole. Vaunulla on oma vastuhenkilö, jolta menee koko homman pyörittämiseen työaika ehkä tunti tai pari päivässä. Kun asiakkaat ottavat itse, he näyttävät ottavan enemmän. Uusi buffetvaunu ei ole myöskään vähentänyt palvelutiskin salaattimyyntiä, Auramo iloitsee.

Laadukas salaatti tarvitsee tietysti laadukkaan pysyäkseen myös hyvän vaunun. Hygienia on tärkeää. Metoksen valmistamassa vaunussa on kätevä, avattava ja läpinäkyvä koko vaunun

pitäinen luukku, joka toimii samalla tuotteiden suojana.

- Se, että vaunu pystyy pitämään lämpötilan oikeasti riittävän alhaisena (+6 °C) on äärimmäisen tärkeää, toteaa Fresh Servantin avainasiakaspäällikkö **Rami Kahlos**.

K-Supermarket Koivuhaankin sallattibuffet-konsepti kehittyi edelleen. Tulossa on muun muassa rapeina pysyviä krutonkeja ja lisää kastikkeita. Jokaiselle asiakkaalle räätälöidään oma asiakaskuntaan sopiva valikoima. Rami Kahlos kertoo, että konseptiin kuuluu vahva tuki toiminnan käynnistämiseksi. Alussa uutta palvelukonseltia seurataan tiiviisti, jotta toiminta saadaan hyvin liikkeelle ja valikoima säädettyä oikeaksi ja myyväksi. Tässä konseptin toimittajalla on tarjota vahvaa osaamista.

Uudessa salaattibuffetvaunussa on siis paljon hyvää monille osapuolille. Tuotteet ovat kotimaisia, tuoreita ja terveellisiä. Kauppa saa uusia asiakkaita ja voi tarjota lisää vaihtoehtoja. Väriä ja vireyttä elämään on tarjolla K-Supermarket Koivuhaassa heti myymälän asiakaskierron alussa. Ehkäpä näyttävä vaunu saa asiakkaan miettimään, jos sittenkin vaihtaisi pihvin ranskalaisilla perunoilla mukavaan, kevyeen ja terveelliseen mukaanoitettavaan vaihtoehtoon.

*Juha Jokinen*

Lisätietoja: [www.salaattimestari.fi](http://www.salaattimestari.fi)

Kun buffet pidetään siistinä ja tuotteet ovat tuoreita, niin kauppa käy. Yhä useampi asiakas haluaa koota salaattinsa itse.





# Postres

## kurkottaa jalat maassa tähtiin



### KÄDEN TAITOJA JA TEKNIKKAA

Kesä 2013 oli muutosten aikaa myös keittiössä. Laitekanta päivitettiin vastaamaan paremmin nykyisiä vaatimuksia. Keittiö oli ollut jo yli seitsemän vuotta toiminnassa, joten moni perusasia oli muuttunut sitten ravintolan ensimmäisten suunnitelmien. Merkittävin parannus oli uusien uunien hankinta. Kahdella Metos Self-Cooking Centerillä varmistetaan se, että kypsennyskapasiteetti riittää niin lounasaikana kuin illan tunteina. Samalla ovenavauksella keittiöön kannettiin myös uusi pikajäähdytyskaappi ja tu-literät sirkulaattorit.

- SelfCooking Centerit on asennettu päällekkäin, joten tila saatiin tehokkaaseen käyttöön. Toista käytetään enemmän paistamiseen, toisella tehdään höyrytystä vaativia tuotteita. Molempiin on kuitenkin asennettu kaikki samat kypsennysprosessit, ravintoloitsija Samuli Wirgentius kertoo,

Kokit kertovat yhdestä suusta, että SelfCooking Centereiden nopeus yllätti kaikki. Myös automaattipesu on ominaisuus, josta kukaan ei ole enää valmis luopumaan. Postres on koulu-esimerkki siitä, kuinka laitetekniikan tarjoamat mahdollisuudet on valjastettu käden taitojen jatkeeksi. Ruoka valmistuu edelleen käsityönä, mutta uusien kypsennyslaitteiden ansiosta kokkien aikaa on saatu vapautettua varsinaiseen tekemiseen. Uutta tekniikkaa ei keittiössä pelätä.

- Joskus kokeillaan liiankin innokkaasti. Yhtenä aamuna SelfCooking Centereiden soittoääniksi oli valittu jotkut ihme vihellykset. Annoin käsikyn muuttaa ne takaisin ja nyt siellä on taas tuttu tööttäys, Samuli Wirgentius nauraa.

Laitteiden kypsennysprosessissa on hyödynnetty keittiössä varsin monipuolisesti. Tehot tulevat esiin erityisesti à la carte -tuotannossa, jossa Level Control -toiminnon avulla voidaan kypsentää samaan aikaan useita eri ruokia. Samuli Wirgentius mainitsee leipomisen esimerkkinä työvaiheesta, jossa uusien laitteiden avulla saadaan entistä parempaa laatua ilman turhaa säätämistä.

- Leiponta sitoo aika paljon resursseja. Päivittäin saatetaan leipoa neljäkin kertaa, on saaristolais-

ta, vaaleaa leipää ja talon omaa näkkäriä, Samuli Wirgentius luettelee.

### TASON ETEEN TEHDÄÄN TÖITÄ

Kun keittiö tekee kaiken itse, vie se luonnollisesti paljon aikaa. Mutta edes Michelin-tähti ovessa ei takaa sitä, että asiakkaalla olisi rajattomasti aikaa odottaa annostaan. Samuli Wirgentius kertoo, että suurin osa lounastajista haluaa käyttää ruokailuun korkeintaan 45 minuuttia, joten uusien laitteiden nopeus on tervetullut apu. Ruoan odottamisen sijaan asiakkaat voivat käyttää enemmän aikaa itse ruokailuun. Illalla lista on laajempi ja salin 42 istumapaikalla viihdytään pidempään ja nautitaan myös ruokiin sointuvasta viinivalikoimasta.

Haastatteluhetkellä vuoden 2014 Michelin-opasta ei ole vielä julkaistu. Ravintola sai aikanaan "nousevan tähden" melko pian avaamisensa jälkeen, joten vuonna 2008 myönnetty Michelin-tähti ei tullut ihan yllätyksenä. Entä aiheuttaako se nyt paineita?

- En sitä enää jännitä samalla tavalla. Nyt on kokemusta sen verran, että osaan nähdä tason ja tiedän miten se pidetään yllä. Mutta mikään itsestäänselvyys tähden säilyminen ei ole. Nöyrä pitää olla. Asiakkaiden on oltava tyytyväisiä ja tason säilyttämiseksi pitää tehdä töitä ihan joka päivä, Samuli Wirgentius opastaa.

*Juho Mäyry, kuvat: Manne Stenros*



Helsingin Eteläesplanadilla sijaitseva Postres on mielenkiintoinen yhdistelmä uutta ja vanhaa. Ravintola avasi ovensa vuonna 2006 ja jo kahta kautta myöhemmin paikalla oli sekä Michelin-tähti että Vuoden Ravintola -kunniamaininta.

Ravintolan perusresepti tuntuu yksinkertaiselta: valitaan yksi Helsingin parhaista liikepaikoista, tehdään hillitty sisustus, panostetaan erinomaiseen asiakaspalveluun ja tarjotaan asiakkaille unohtumattomia makuelämyksiä. Kaikki ravintola-alalla työskennelleet tietävät, että kaiken tuon yhteensovittamiseksi tarvitaan hyvä tiimi ja paljon työtunteja.

Kesällä 2013 Postres sai kaksi uutta osakasta, kun sen liiketoiminnot omistava Samuli Wirgentius myi osan omistuksesta Janek ja Marco Bjurströmillä. Kolmikko tunsi toisensa hyvin entuudestaan, joten yhteinen näkemys ravintolan kehittämistä löytyi helposti. Janek Bjurströmillä on pitkä kokkitausta, joten hänen mukaansa saatiin myös lisää alan osaamista.



# Kouluruokakilpailu



*sävyyttää perjantapäivää*

Kun Vuoden Kokki -kilpailijat ovat poistuneet areenalta, valtaavat Gastron kilpailunkeittiöt Kouluruokakilpailun finalistit. Toista kertaa järjestettävässä Kouluruokakilpailussa kolmihenkiset tiimit valmistavat ateriakokonaisuudet 15 hengelle. Tuomaristossa on edustettuina koululaisia, opettajia sekä eri alan päättäjiä. Viimeisenä messupäivänä, eli perjantaina käytävän tapahtuman järjestää Continental Foods Finland Oy.

Kouluruokakilpailun finalistit julkaistiin tammikuun alussa. Helsingin Tapanilan koulun oppilaiden muodostama raati valitsi alkukarsinnasta jatkoon viisi joukkuetta. Kolmihenkiset joukkueet tulevat seuraavista oppilaitoksista: **Kyminkartanon koulu**, Kotka (Sirkka Kervinen, Heidi Gylden ja Jaana Huuhka) **Korsholms högstadium**, Mustasaari (Mikael Vuorinen, Ann-Mari Rosengård ja Karola Wiklund)

**Cygnaeuksen ruokapalvelukeskus**, Pori (Anne Järvinen, Sirpa Grönman ja Katja Nyroos)

**Söderkulla skola**, Sipoo (Christina Lönnholm, Dennis Sjöholm ja Dennis Lindholm)

**Rieskalähteen koulu**, Turku (Johanna Sahonen, Ilkka Lindgren ja Annariina Aaltonen)





# Vuoden Kokki ja Vuoden

**G**astro Helsinki on tänäkin vuonna ammattikeittiöalan kilpailujen ykköstapahtuma, jossa ratkaistaan kuka on Suomen paras kokki ja kuka maamme paras tarjoilija. Vuoden Kokki kilpailu lähtee käyntiin ensimmäisenä messupäivänä keskiviikkona 19.3.

Ensimmäiset kuusi semifinalistia aloittavat Metoksen varustamissa kilpailukeittiöissä aamuhäisellä ja iltapäivällä on toisen ryhmän vuoro. Näin karsitaan torstain finaaliin pääsevät kuusi kokkia.

Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailuiden voittajat julkistetaan torstaina 20.3. Gastro Helsinki GetTogether -tapahtumassa. Vuoden Kokki 2014 -kilpailun johtajana toimii keittiö-

mestari Eero Vottonen G.W. Sundmansista ja päätuomarina on keittiömestari Filip Langhoff Restaurant Askista.

Viime vuonna turkulaiset ottivat kokkikilpailusta kaksoisvoiton. Tänä vuonna pääkaupunkipainotteisen osanottajajoukon jatkona on yksi haastaja, Jarno Seppä länsirannikolta. Hän, kuten varsin moni muukin semifinalisti, on aikaisempina vuosina yltenyt mitaleille. Voidaan siis sanoa, että osanottajien nuoresta keski-ikästä huolimatta koossa on kovatasoinen joukko konkareita. Gastrossa taitojaan pääsevät näyttämään seuraavat 12 kandidaattia:

- Mikko Kaukonen, Grotesk, Helsinki
- Ville Korhonen, Ravintola Sasso, Helsinki
- Toni Kostian, Ravintola G.W. Sundmans, Helsinki
- Jari Kovanen, Ravintola Demo, Helsinki
- Heikki Liekola, Grotesk Meat Bar, Helsinki
- Petri Niilola, Ravintola Lyon, Helsinki

- Simo Pietarinen, Ravintola G.W. Sundmans, Helsinki
- Sakari Rautiainen, Ravintola Casino Helsinki, Helsinki
- Kasper Salomäki, A21 Dining, Helsinki
- Jarno Seppä, Ravintola Smör, Turku
- Ismo Sipeläinen, Ravintola G.W. Sundmans, Helsinki
- Niko Suomalainen, Ravintola Sasso, Helsinki

Kilpailun johtaja Eero Vottonen voitti itse Vuoden Kokki -tittelin kaksi vuotta sitten. Hän oli myös viime vuonna aitiopaikalla, järjestelytehtävissä seuraamassa kilpailutapahtumia, joten on paikallaan kysyä mitä ajatuksia esiraadissa työskentely herätti.

- Tänä vuonna hakijoiden annoskuivissa korostui korkeatasoinen tekniikka ja visuaalinen ilme, Eero Vottonen kommentoi.

Keskiviikon semifinaalissa valmistetaan alku-

Vuoden Kokki 2014 -semifinalistit vasemmalta lukien: Mikko Kaukonen, Niko Suomalainen, Jarno Seppä, Ville Korhonen, Sakari Rautiainen, Jari Kovanen, Ismo Sipeläinen, Kasper Salomäki, Simo Pietarinen, Toni Kostian ja Petri Niilola. Kuvasta puuttuu Heikki Liekola.





# h Tarjoilija kisaavat rinnakkain



metos

ELO

TARJOILIJA  
WAITER 2014



karsinnan reseptien mukaisesti alku- ja pääruoka 12 hengelle. Alkuruoan pääraaka-aineena on kotimainen siika ja muina pakollisina raaka-aineina katkarapu ja kermaviili. Pääruoan raaka-aineiksi on määritelty porsaan sisäfilee ja lapa sekä juuriselleri.

## VUODENTARJOILIJA MUKANA TOISTA KERTAA

Vuonna 2013 ELO-säätiö teki onnistuneen siirron ja otti perinteisen kokkikilpailun rinnalle Vuoden Tarjoilija -kilpailun. Keittiön ja salin sujuvasta yhteistyöstä puhutaan paljon, joten tuntuu varsin luontevalta, että nämä ammattilaiset myös kilpailevat rinta rinnan. Kokkikilpailun tavoin tarjoilijoiden mitteli on kolmijakoinen. Ennakkotehtävien perusteella kilpailuun on valittu 12 semifinalistia, joista kuusi jatkaa finaaliin.

- Haluamme kilpailun avulla esitellä myös tar-

joilijan työn monipuolisuutta ja vaativuutta. Tärkeitä asioita ovat ruoka- ja juomatietous, tyylikäs ja ystävällinen asiakaspalvelu sekä organisointitaidot ja tilannetaju, sanoo kilpailun johtaja **Marja Hemmi**.

Semifinalistit ovat suorittaneet juhlatilaisuuden suunnitteluun liittyvän ennakkotehtävän. Semifinaalissa 19.3. tarjoilijoille arvotaan kokkikilpailijapari, jonka valmistamia annoksia ja niihin sopiviksi katsomiaan ruokajuomia he tarjoilevat asiakkaille. Kilpailun päätuomari on **Janne Marin** Heinin Tukusta. Kansainvälisistä tuomareista toinen tulee tänä vuonna Virosta ja toinen Torressilta Espanjasta. Semifinaaliin selvitettävät tiensä seuraavat alan osaajat:

- **Vilma Suuntala**, Ravintola C, Tampere
- **Tanja Pöyhönen**, Pöllöwaari, Jyväskylä
- **Kia-Lisa Vartiainen**, Kummisetä, Kuopio
- **Päivi Tikka**, Woodpeckers, Tuusula
- **Toni Yksjärvi**, Gastrobar Emo, Helsinki

- **Lauri Blomqvist**, Ravintola Savoy, Helsinki
- **Kata Shecter**, Musta Lammas, Kuopio
- **Vesa Mäkelä**, Wanha Makasiini, Lappeenranta
- **Tuulia Leskinen**, Ravintola Olo, Helsinki
- **Pekka Rantala**, G.W. Sundmans, Helsinki
- **Marjo Lindberg**, Wanha Laamanni, Porvoo
- **Laura Nissinen**, Hotelli Tornio, Helsinki

Molempien kilpailujen järjestelyistä vastaa suomalaista ruokakulttuuria vaaliva ELO-säätiö.

- Kokki- ja tarjoilijakilpailut ovat hyvä tapa nostaa kiinnostusta hyvää ruokaa ja ruokailun tunnelmaa kohtaan. Kilpailut kasvattavat ravintolaosaajia ja -yrittäjiä koko Suomeen. Joillekin ammattilaisille kilpailu on portti kansainvälisiin mitteliin, ELO-säätiön johtaja **Seija Kurumäki** sanoo.

Vuoden Tarjoilija 2014 -semifinalisteista yhteiskuvaan ehtivät: Laura Nissinen (vasemmalla), Kata Shecter, Kia-Lisa Vartiainen, Vesa Mäkelä, Päivi Tikka, Vilma Suuntala ja Tanja Pöyhönen. Rivissä viimeisenä oikealla Vuoden Tarjoilija -tittelin 2013 voittanut Maria Suihkonen.





# VarioCooking Centerin

*avulla menetät vähemmän aikaa  
raaka-aineita ja energiaa*



VarioCooking Center –kontaktikypsennyskeskus on todellinen monitoimikypsennyslaite. Se on pata, kippipannu ja rasvakeitin, kaikki yhdessä, mutta työt sillä saa helposti tehtyä kolme kertaa lyhyemmässä ajassa ja jopa 40% pienemmällä sähkönkulutuksella kuin perinteisillä laitteilla.

VarioCooking Center on tarkoitettu kaikille ammattikeittiöille, jotka ovat kiinnostuneita helpottamaan keittiötyötä, kohdistamaan työtä oikeisiin asioihin ja parantamaan toimintansa kannattavuutta. Se eroaa muista tuotteista muun muassa lämmitystekniikaltaan, joka tekee siitä lyömättömän nopean, tarkasti ja helposti

hallittavan ja energiatehokkuudeltaan erinomaisen. Pannupinnan alla olevat ohuet, salamannopeat VarioBoost-levyt lämpiävät ja jäähtyvät hetkessä.

Metos VarioCooking Center tarjoaa edellä lueteltuja etuja henkilöstöravintoloille, ravintoloille, julkisille keittiöille ja hotelleille. Jo tunnin päivittäisellä käytöllä asiakas menettää 10% vähemmän raaka-ainetta ja voi vähentää

rasvankäyttöä 80%. Jo yhdellä 150-litraisella VarioCooking Centerillä 500 annoksen henkilöstöravintolassa, jossa tarjotaan liharuokaa kolmesti viikossa, voidaan estää jopa 20.000 euron kustannusmenetys vuosittain.

VarioCooking Center ei tarvitse lattiaikaivoa laitteen eteen ja sen tilantarve on vain runsas neliometri. Se on nopea ja helppo puhdistaa vain muutamassa minuutissa. Tarkasta ja älykkästä lämpötilanohjauksesta kertoo se, että sillä voi keittää vaikka maitoa ilman valvontaa. Maito ei pala pohjaan tai kuohu yli. Laitteen nopeutta todistaa pannun lämpenemiseen kuluva aika: kylmä pannu lämpenee +200-asteiseksi vain 90 sekunnissa.

**\*\*UUTUUS\*\***

Nyt kaksipannuinen Metos VarioCooking Center 112 saatavissa myös kätevässä pöytämallina. Ominaisuuksiltaan se vastaa lattiamallia. Sen ulkomitat ovat vain 996 x 800 x 400 (h) mm.





# 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)





**HÄRÄNRINTAA  
BBQ, MAISSI-  
BATAATTIMUHENNOS JA  
PIPARJUURI COLESLAW.  
ROMMILLA MAUSTETTU  
BANAANI-SULKAAKAKKU  
JA VANILJAJÄÄTELÖ.**

”Ny rillataan” sopinee alkusanoiksi tälle vuodelle, jolloin jääkiekossa pelataan sekä maailmanmestaruudesta että olympiakullasta. Ja rillamisenhan me suomalaiset osaamme. Mitä meillä sitten grillataan? No makkaraa tietysti! Suomalainen syö keskimäärin 15-20 kiloa makkaraa vuodessa, siis noin kaksinkertaisen määrän länsinaapureihimme verrattuna. Toki meillä grillataan paljon muutakin, mutta useimmiten grillaaminen tapahtuu grilleissä, joissa tuote asetetaan ritilälle heti lämmönlähteen yläpuolelle. Tällöin grillattava tuote ei voi olla kovin suuri eikä grillausaika pitkä. Perinteisen grillaamisen rinnalle onkin hiljaa hiippaillut ameriikoista erilaiset barbequegrillit, joissa lämpö tuotetaan edelleen perinteisesti hiillillä, mutta kypsennysritilä ei enää olekaan suoraan lämmönlähteen yläpuolella.

Tärkeintä barbeque-grillauksessa on siis tarkka lämpötilansäätö. Lisäksi barbequessa käytetään maun antajina erilaisia puulastuja, jotka asetetaan joko suoraan hiilten sekaan tai erilliseen astiaan heti hiilten yläpuolelle.

Meille tutummat perinteiset pienet savustuslastut eivät tähän sovellu, vaan suositeltavaa on käyttää suurempia lastuja. Näin savua saadaan tuotettua tasaisesti ja pidemmän aikaa eikä liian voimakas savu anna kypsennettävälle tuotteelle kitkerää makua. Lisäksi barbeque-grilleissä on vielä monesti erillinen vesiastia, joka auttaa pitämään kypsennettävän tuotteen mehukkaana läpi pitkän kypsennyksen.

Onneksi tämän kaiken voi tehdä myös helpommin. Metos SelfCooking Centeriin on nyt saatavilla erillinen savustin, joka muuttaa sen prosessiohjatuksi barbeque-grilliksi, jossa paistuvat niin possunkyljet kuin kassleritkin unohtamatta muodikkaa pulled porkia (”nyhtöpossu”).

Tällä kertaa tein kuitenkin perinteiseen texasilaiseen tapaan kuivamarinoitua häränrintaa. Reseptin kuivamarinadi ja barbeque-kastikeohjeet ovat perusohjeita, joista ku-

kin grillimestari voi muokata oman maailman parhaan marinadin ja kastikereseptinsä. Lisäksi Proveno -padassa valmistuu helposti isompiinkin grillijuhliin makea bataattimaissimuhennos.

Amerikkalaisen barbeque-ruoan lisäkkeeksi toki kuuluu myös perinteinen kaalisalaatti coleslaw. Jälkiruoaksi voi tehdä Metos HotMix Pro -lämpökutterilla ja Metos SelfCooking Centerillä helpon mutakakkutyypin rommilla höystetyt banaani-suklaakakun tai Metos

Softjet -pakastekutterilla vaniljajäätelöä. Have a nice BBQ!

**TEXAS BBQ HÄRÄNRINTAA**

Metos SelfCooking Center ja Smoker-savustin. Häränrintaa n. 10 kg

**PERUSKUIVA MARINADI ELI RUB:**

PAPRIKAJAUHETTA	2 DL
VALKOSIPULIJAUHETTA	1,5 DL
SIPULIJAUHETTA	1 DL
OREGANO	1 DL
SUOLAA	0,5 DL
RUOKOSOKERIA	0,5 DL





Voit muokata marinadia lisäämällä siihen esimerkiksi erilaisia kuivattuja chilejä ja pippureita tai vaikkapa yrttejä ja eri sitruhedelmien kuorta raastettuna.

Hiero häränrinta kauttaaltaan marinadilla. Laita Smokeriin savustuslastuja ja aseta savustin GN-pellille. Nosta pelti Metos Self Cookin Centerin ylimmälle johteelle ja kytke virta savustimeen. Kun savustin rupeaa tuottamaan savua (n. 20 minuuttia), käynnistä Metos SelfCooking Centerin prosessi lihat/ haudutetut höystöt, liharuoat/ paksu/ ruskistus 2/4. Aseta häränrinta ritilälle ja nosta ritilä esilämmitettyyn kypsennystilaan. Aseta lihan paksuimpaan kohtaan kypsennysmittari siten, että mittarin koko tikku on lihassa. Laita alimmalle johteelle vielä GN-astia tippapelliksi ja sulje ovi. Ruskistuksen jälkeen prosessi pyytää sinua valelemaan lihan. Voit ohittaa tämän. Prosessin valmistuttua sammuta savustin ja jätä liha uuniin hautumaan vielä vähintään kuudeksi tunniksi. Erilaisten marinadien lisäksi voit vaikuttaa lihan makuun myös kokeilemalla erilaisia savustuslastuja.

## MAISSI-BATAATTIMUHENNOS

Metos Proveno

BATAATTIA	10 KG
OLIIVIÖLJYÄ	0,5 L
LIHALIENTÄ	1 L
MASCARPONE-JUUSTOA	1 KG
JUUSTOKUMINAA	0,5 DL
SUOLAA N.	0,75 DL
SÄILYKEMAISSINJYVIÄ	N. 3 KG

Laita Proveno pataan bataatit ja vettä niin, että bataatit peittyvät. Sulje kansi. Muista myös ritilän kansi.

Aseta padan lämpötilaksi +100°C ja keitä, kunnes bataatit ovat kypsiä. Vaihda lämpötilaksi +85°C ja kaada padasta vedet pois siivilälevyn avulla. Palauta pata pystyasentoon ja käynnistä sekoitusohjelma numero kolme. Pata antaa äänimerkin lisätessään nopeutta. Toisen äänimerkin jälkeen voit lisätä maissia lukuunottamatta loput raaka-aineet ritiläkannen läpi pataan. Muhennoksen sekoituttua tarkista maku, lisää maissit ja sekoita vielä varovasti maissit muhennoksen sekaan. Jos haluat

kuohkeamman muhennoksen, sekoita hieman lisää ennen maissien lisäästä valitsemalla haluamasi sekoitusnopeus yhteen suuntaan.

## BBQ-KASTIKE

Metos Hotmix Pro –lämpökutteri

ÖLJYÄ	1 RKL
VALKOSIPULIA	3 KYNTTÄ
SIPULIA	1 KPL
SELLERIÄ	N. 50 G
TOMAATTIPYRETTÄ	3/4 DL
LIENTÄ	4 DL
VIINIETIKKAA	1 DL
WORCESTERSHIRE KASTIKETTA	1,5 DL
PAPRIKAJAUHETTA	2 TL
TUMMAA SOKERIA	1 DL
ROUHITTUA MUSTAPIPPURIA	
SUOLAA	

Kuutioi sipuli, valkosipulit ja selleri. Laita kuutioidut kasvikset öljyn kera lämpökutterin astiaan ja valitse lämpötilaksi +150 °C, ajaksi 10 minuuttia ja sekoitusnopeus 1. Säädä lämpötilaksi +100°C ja lisää loput raaka-aineet. Aseta ajaksi 20 minuuttia ja sekoitusnopeudeksi 1. 20 minuutin kuluttua lisää sekoitusnopeutta, jotta saat sileän kastikkeen. Jatka keittämistä vielä sekoitusnopeudella yksi, kunnes kastike on haluamasi paksuista. Tarkista suola ja paseeraa kastike vielä siivilän lävitse. Tämä kastike on hyvä pohja erilaisille BBQ-kastikemuunnoksille. Voit kokeilla mm. erilaisia viinietikoita, liemiä ja sokereita ja vaihdella näiden suhteita riippuen, kuinka makean tai happaman kastikkeen haluat. Voit myös lisätä erilaisia chilejä, sitruhedelmiä ja mausteita. Pieni viski-tilkkaakaan ei pilaa kastiketta.

## ROMMILLA MAUSTETTU SUKLAA-BANAANIKAKKU

Metos Hotmix Pro ja Metos Self-Cooking Center

BANAANIA	3 KPL
ROMMIA	1 RKL
SHIRAPPIA	1 RKL
VOITA	300G
SOKERIA	360G
VANILJASOKERIA	1 RKL
KANANMUNIA	4 KPL
APPELSIININ KUORI	2 KPL
ROMMIA	¾ DL
VEHNÄJAUHOJA	180G
KAAKAOJAUHETTA	2 DL
LEIVINJAUHETTA	2 TL

Marinoi viipaloituidut banaanit sii-



rapilla ja rommilla. Laita voi lämpökutterin astiaan. Aseta lämpökutterin lämpötilaksi +40°C ja sekoitusnopeudeksi 2. Lisää astiaan sokerit, munat, rommi ja appelsiininkuoret. Käynnistä sekoitusnopeudella 3. Sekoita loput ainekset keskenään. Nosta sekoitusnopeus neljään ja lisää kannen aukosta loput ainekset. Valitse SelfCooking Centeristä leivonta/ leivonta kuiva/ ilman mittaria, väi 3/5 ja ajaksi 15 minuuttia. Voitele graniittimaloitu GN- 2/1 vuoka esimerkiksi vuokaspraylla. Kaada taikina lämpökutterin astiasta vuokaan. Asettele banaanit taikinan päälle. Paista esilämmitetyssä Metos SelfCooking Centerissä.

Jos haluat helpommin leikattavan kakun, voit lisätä kypsennysaikaa. Tarjoa lämmin kakku vaniljajäätelön kera.

## PIPARJUURI COLE SLAW

VALKOKAALIA	1 KG
PORKKANAA	500 G
PURJOA	200 G
MAJONEESIA	2 DL
CREME FRAICHEA	1 DL
PIPARJUURITAHNAA	1RKL
APPELSIININ KUORI JA MEHU	1 KPL
SOKERIA	1 TL
SUOLAA	1 TL
MUSTAPIPPURIROUHETTA	

Suikaloi kaali ja purjo vihannesleikkurin 1,5 mm tehoviipaleterällä. Raasta porkkanat 3 mm raastinterällä. Lisää loput ainekset hyvin sekoittaen. Coleslawn kannattaa antaa maustua kylmiössä yön yli. Tarkista vielä maku ennen tarjoilua.

## VANILJAJÄATELO

Metos HotMix Pro –lämpökutteri ja Metos SoftJet-pakastekutteri

KERMAA	0,5 L
MAITOA	0,5 L
SOKERIA	210 G
MUNANKELTUAISIA	210 G
VANILJATANKOA	2 KPL

Laita kerma, maito ja vaniljatangot lämpökutterin astiaan. Aseta lämpötila +98°C, sekoitusnopeudeksi yksi ja käynnistä laite. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, siirrä astia sivuun maustumaan tunnin ajaksi. Aseta toiseen lämpökutterin astiaan vispausterä ja lisää astiaan keltuaiset ja sokeri. Vaahdota keltuaiset ja sokeri sekoitusnopeudella kolme. Lisää munasokerivaahdot maustuneeseen kermamaitoseokseen.

Aseta lämpötilaksi +83°C. Sekoita ensin nopeasti nopeudella kolme seos tasaiseksi. Jatka sekoitusta nopeudella yksi, kunnes saavutat asetetun lämpötilan. Jaa seos kahteen SoftJet-astiaan, jäähdytä ja pakasta yön yli.



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 2014 loppuun saakka! Toimitus varastosta välilyöntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

## Tarjouksia

### 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		49



### 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,-



**NYT VAIN  
379,-**

## KAHVINKEITIN METOS M100

Puoliautomaattisen Metos M100 -keittimen rungon etuosassa on käyttöä helpottava vedentäyttöluukku. Keittimissä on yksi suodatinyksikkö ja kaksi teflonpinnoitettua lämpölevyä. Suodatuskapasiteetti on 18 litraa (144 kahvikuppia) kahvia tunnissa, kannullinen (1,8 ltr) kahvia 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 tyylikkää jään tuottajia jatkuvaan kovaan käyttöön. Ulkovooraus on kauttaaltaan kulutusta kestävä, helposti puhdistettava ruostumatonta terästä. Koneiden kylmäaine on R404 ja vesiliitäntä Ø 3/4". Lauhduttimessa on helposti avattava ja puhdistettava ilmansuodatin.

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

\* jääpalan koko 7 g



CB316A

**999,-**

## METOS MASTER AQUA 50 -ASTIANPESUKONE

Metos Master Aqua 50 on perusastianpesukone vaativaan käyttöön. Kaksi pesuohjelmaa. Katto ja luukku ovat eristettyjä. Koneetta on helppo käyttää. Tankki- ja huuhtelulämpötilan merkkivalot kertovat, kun kone on käyttövalmis. Altaan pyörästetyt nurkat helpottavat puhdistusta. Irrotettavat pesu- ja huuhteluvartat on tarvittaessa helppo puhdistaa päätytulpan kautta. Altaan tilavuus on 29 litraa. PS-merkintä: pesuveden tyhjennys liitetään pesupöydän altaan viemärintiin. Kone liitetään lämpimään veteen. Toimitus sisältää tulovesiletkun (muovia), huuhteluaineannostelijan, lautaskorin, lasikorin ja välinesuppilon.

Metos Master	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
MM Aqua 50 PS	4246021	590x600x850	4,5 kW	400V3N~ 5,0kW 16A	1790



Metos Master Aqua 50

## METOS MUSTALAAHIKOT

**59,- €**



**39,- €**



**30,- €**



**79,- €**

Mustalaatikkojen ylivoimaisuus:

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

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

Metos	Koodi	Mitat mm	Kapasiteetti	Paino	alv 0%
GN1/1 Musta	4170028	650x400x300	3xGN1/1-65	2,3 kg	79
GN1/1 välikansi	4170029				30
Kylmämatto -23 C	4170030				39
Kylmämatto -1 C	4170031				39
GN1/2 Mustalaatikko Handy	4170040	400x330x300	3xGN1/2-65	0,9 kg	59



# Uusi Metos Nutrime -älylinjasto Gastron Parhaaksi!



*Tukevaisuudessa voit ehkä raportoida kaikki syömisesi pilvipalvelun kautta.*

Metoksen Nutrime-älylinjasto on valittu yhdeksi Gastron Parhaat -tuotteeksi. Tuomaristo sanoo perusteluissaan, että Metos Nutrime -älylinjasto palvelee sekä asiakasta että ravintolaa ja vastaa nykyasiakkaiden tarpeisiin.

Metos Nutrime -älylinjasto kertoo ruokailijalle tämän ottaman ruokamäärän, ruoan energia- ja ravintoainesisällön sekä mitä ravintoaineita, kuten rasvaa, proteiineja ja hiilihydraatteja ateriakokonaisuus sisältää. Jos ruokailija esimerkiksi noudattaa laktoositonta tai gluteenitonta ruokavaliota, linjasto myös kertoo ruokailijalle, mitkä ruokakomponentit eivät sovi kyseisen asiakkaan ruokavaliioon.

Asiakas voi tulostaa tiedot ottamansa ruoan määrästä ja sen ravintoaineista heti tai saada sähkö-



köpöstiinsä tiedon vaikkapa koko viikon aikana syömiensä ruokien ravintosisällöstä.

Metos Nutrime -älylinjasto tunnistaa ruokailijan tarjottimelle asetetusta älykortista. Tarjottinradalla on otettavien ruokien kohdalla vaaka, joka punnitsee otetun ruoan. Ravintoainesisältö lasketaan järjestelmän perustietoihin syötetyistä resepteistä.

Metos Nutrime-älylinjasto on Metoksen valmistama. Yhteisessä projektissa ovat lisäksi olleet mukana Mikkelin ammattikorkeakoulu,

joka omistaa ratkaisun patentin, Fazer Food Services sekä AgentIT, joka vastaa älylinjaston IT-järjestelmän toteutuksesta.

Käyttökokemusten mukaan Metos Nutrime-älylinjasto ohjaa asiakkaita pienempiin annoskoihin ja terveellisempiin valintoihin. Ilmiö on luonnollisesti myönteinen, koska monet meistä ovat kenties pikku hiljaa tottuneet syömään liikaa.

## Uusi Sous Vide -kori

Metoksen sekoittaviin patoihin on kehitetty sous vide -tuotteiden kypsennystä ja jälleenkuumennusta varten kaksikerroksinen lokerokori. Koriyksikkö sijoitetaan padassa sekoitustyökalun akseliin. Kori on helppo irrottaa toisistaan. Kori on saatavissa 200 litraisille padoille saakka.



## Uusi Sous Vide -pussitusteline

*Järkeistää tilankäyttöä ja parantaa ergonomiia.*

Metoksen uusi annosteluteline on suunniteltu helpottamaan ja nopeuttamaan ruoan pussitusta ja optimoimaan tilankäyttöä tuotantohetkellä. Kapasiteetti on 3 kpl 400x 500mm pussia tai 6 kpl pieniä annospusseja 160x200mm. Pussitusteline on GN 1/1 -mitoitettu. Pussitusteline voidaan purkaa osiin säilytystä, kulje-

tusta ja pesua varten. Toimitus sisältää kolme pientä ja kolme isoa pussipidikettä sekä alustan. Pussipidikkeitä voidaan vaihtaa alustaan tarpeen mukaan pikakiinnyksen avulla. Materiaali: ruostumaton teräs, konepestävä. Metoksen tuotevalikoimaan kuuluvat myös vakuumikoneet ja -pussit.





## Väriä kalusteiden pintaan



### *Musta tuo ryhtiä taustakalusteisiin*

Vaikka monivärisyys on suosittua nykyaikaisessa ravintola- ja myymäläisustuksessa on musta turvallinen taustaväri korostamaan värikkäitä tuotepakkauksia ja ruokia. Varsinkin palvelutiloissa on mustaovisten ruostumattomien tausta-

kalusteiden käyttö yleistynyt. Kaikki Metoksen myyntivalikoimissa olevat ruostumattomat teräskalusteet ja jakelulaitteet voidaan toimittaa mustaksi maalatuin ovin ja vetolaatikostoin. Kuvan mustaovisissa malleissa on käytetty vakiosta poikkeavaa suoraa alumiinista vetokahvaa. Myös olemassa olevien vakio kalusteiden ovet ovat

vaihdettavissa jälkikäteen maalatuiksi. Vaikka näissä kuvissa on esitelty mustaksi maalattuja vaihtoehtoja on syytä muistaa, että kaikki esim. RAL-värikartan mukaan määritellyt värit kuuluvat valikoimaamme. Kalustetarjouksen pyytämisen yhteydessä liitä mukaan väritoiveesi.

## Uusi salaattivaunu Metos Fresh 185

*Runsas esillepano, tehokas valaistus ja oikea lämpötila. Siinä kaikki mausteet menestykseen.*

Salaatin itsepalvelumyynti kasvaa vauhdilla Suomen myymälöissä. Salaatin suosio lounasruokailussa on jo pitkään ollut nousevalla uralla ja myymälöiden palvelutiskit tarjoavat tänään upeat valikoimat erilaisia take-away -salaatteja. Metoksen uusi itsepalveluperiaatteella toimiva salaattivaunu on kehitetty myymäläkäyttöön. Ja tottakai se soveltuu myös buffettarjoiluun kahviloissa, ravintoloissa ja henkilöstöravintoloissa. Salaattialtaassa on tehokas puhallinjäähdytys. Lämpötila-alue on välillä + 2 - +6 C. Vaunussa on molemmin puolin kaasujousilla kevyesti avautuvat luukut. Luukku pysähtyy vaaka-asentoon, jolloin se toimii annostelutilanteessa tehokkaasti myös pisarasuojana. Tehokas led-valaistus tuo salaatit herkullisesti esille. Päättyyn on saatavilla useita erilaisia aputasoja. Vaunu toimitetaan mustilla melamiinisilla vuorauslevyillä. Asiakkaan oma kuvamateriaali voidaan tulostaa myös vaunun vuorauslevyjen päälle jo toimituksen yhteydessä. Kuvassa olevaa SalaattiMestari -salaattikonseptia markkinoi myymälöille Fresh Servant Oy Ab. Konseptiin voit tutustua sivuilla [www.salaattimestari.fi](http://www.salaattimestari.fi).



## Uusi perunatikka pistää mutta ei polta

Moni tietää, että tässä hommassa saattaa polttaa näppinsä. Perunatikka Metos Soft 670 soveltuu perunan, juuresten ja lihojen kypsyyssasteen tarkistamiseen padoissa tai muissa keittoastioissa. Tikun pituus on 67 cm. Tikussa on ripustusrenas. Valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja se voidaan pestä astianpesukoneessa.







# Metos Center

## *Ammattilaisten kohtaauspaikka*

Metos Center kokosi jälleen viime marraskuussa täyden tuvan alan ammattilaisia vaihtamaan ajatuksia ja näkemyksiä oman erityisalansa ruokapalveluista. Tällä kertaa aiheena olivat sairaala- ja hoiva-alan ruokapalvelut.

Ohjelma sisälsi vahvan kansainvälisen painotuksen. Foorumin osallistujat saivat kuulla, kuinka Tanskassa potilas saa kahdessakymmenessä minuutissa tilauksestaan maukkaan, kauniin ja ravitsemuksellisesti täysipainoisen annoksen. Mullistavaa palvelussa on valikoiman ja nopeuden lisäksi lähes vapaasti valittava ruokailun

ajankohta.

Toinen kansainvälinen tuulahdus tuli Kanadasta, joka on yksi cook-chill-tuotantotavan edelläkävijämaista. Yhtä lailla Atlantin takana hoiva-alan ruokapalveluissa asiakaspainotus on vahva. Ruoan ravintosisällön lisäksi sen makuun ja tarjoiluun kiinnitetään aivan erityistä huomiota. Ruoka on osa hoitoa.

Kansainvälisten ratkaisujen rinnalla 70:lle ammattilaiselle esiteltiin useita suomalaisia ratkaisuja, joissa monessa korostuivat samat seikat: tuottavuuden parantaminen ja ravitsemuksen

edistäminen annoksen maittavuuden kautta. Maittavuuteen voidaan vaikuttaa muun muassa ruoan maun, ulkonäön ja oikean tarjoilulämpötilan avulla. Metos voi tarjota näihin useita ratkaisuja.

Metos Center on Euroopan suurin näyttely-, tutkimus- ja koulutuskeskus, jossa järjestetään vuosittain useita ammatitapahtumia. Omanlaisensa Metos Center rakennetaan myös Gastro Helsinki 2014 –messuille, joten tervetuloa Metoksen osastolle 6a105 vaikka kaikkina messupäivinä 19.-21.3.2014.





# 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

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

## 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 2014 aikana peilin hyväksyttävien arvosanoin (yli 50 prosenttia oikeita vastauksia) suorittaneet osallistuvat arvontaan, jossa pääpalkintona on Iittalan Aalto-teräsvati.



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

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



# HOW TASTY IS YOUR FUTURE?

[www.gastrohelsinki.fi](http://www.gastrohelsinki.fi)

## Kutsu Gastro Helsinki 2014 -messuille

Tämä on henkilökohtainen kutsusi Gastro Helsinki -messuille. Ilmoittaudu kävijäksi sivun yläreunassa olevalla numerosarjalla osoitteessa [www.gastrohelsinki.fi](http://www.gastrohelsinki.fi) ja pääset messuille veloituksetta sisään. Ilmoittaudu ennakkoon, vältät jonotuksen.



**Keskustele  
Facebookissa:**  
[www.facebook.com/  
messukeskus](http://www.facebook.com/messukeskus) >  
Tapahtumat >  
Gastro Helsinki 2014

Tapahtuman oma blogi kurkistaa keittiön  
kautta horeca-alan uutuuksiin:  
<http://gastroblogiaa.wordpress.com/>



Maisa Messulainen

Lataa ilmainen korttisovellus puhelimeesi:  
[www.cardu.com/gastro](http://www.cardu.com/gastro)  
Saat etuja ja tietoa suoraan kännykkääsi.

**Tsekkaa myös [www.streathelsinki.com](http://www.streathelsinki.com)**

Gastro Helsinki avoinna yli 18-vuotiaille horeca-alan ammattilaisille: ke–to 19.–20.3. klo 10–18, pe 21.3. klo 10–17.  
Samaan aikaan 20.–22.3.2014 myös alkoholi ammattilaisten Viiniexpo, [www.viiniexpo.fi](http://www.viiniexpo.fi)