

# metos

UUTISET 1-2018

Metos Oy Ab  
Ahjonkaarre  
04220 Kerava

www.metos.fi  
Puhelin 0204 8913  
ISSN 1238-9056

## Uusi ohjelmoitava Proveno



## Syksyn raikkaat tarjoukset

### Kierroksella keittiöissä

Yes Yes Yes  
Helsingin Kalatalo  
Ravintola Båx  
Fazer Food & Co  
Fat Lizard  
Scandic Airport Helsinki  
Sesonki



LIMITED EDITION

**Fastfood & Café**  
**∞ Ravintola 2018**

Tervetuloa osastollemme 802

Tuotteet aina edullisesti verkkokaupasta!



SIVU 16 KALATALO

Kannessa uusi Proveno ja puikoissa Kalatalon Antti Salovaara.



SIVU 4 YES YES YES

**Metos Uutiset** on Metos Oy Ab:n toimittama ja kustantama tiedotuslehti kaikille ammattikeittiöille. Metos Uutisten toimitus: päätoimittaja Juha Björklund, Kari Martiala (Omnipress), Marjo Rätinen, Susanna Mylly. Toimituksen osoite: Metos Oy Ab, Metos Uutiset, Ahjonkaarre, 04220 Kerava, news@metos.fi. Osoitetietojen muutokset voit tehdä netissä: www.metos.fi tai soittamalla Metoksen vaihteeseen, numero on 0204 3913.



Painopaikka PunaMusta Oy

METOS UUTiset 1-2018

# à la carte



## UUTUUKSIA TÄSSÄ LEHDESSÄ

Royal-viinikaapit	s. 11
Cube Transparent ja Jewelry -lasikot	s. 12
Diva-konditoriasasikot	s. 12
X-Oven -puuhiiliuuni	s. 13
Nomad 190 -sauvasekoitin	s. 13
RG-400i -vihannesleikkuri	s. 13
Pienet jäätelöaltaat buffet-tarjoiluun	s. 30
Valido-pizzauunit	s. 30
Turbo-yhdistelmäuuni Xpress IQ	s. 31
Berkel-leikkelekonet	s. 31

### 4 YES YES YES

Iso Roban ja Yrjönkadun kulmassa rento Yes Yes Yes tarjoaa kasviruoka-annoksia jaettavaksi.

### 8 VUODEN KOKKI JA VUODEN TARJOILJA

Kalle Tanner ja Noora Sipilä yhteishaastattelussa.

### 14, 15, 22, 23, 41 KURKISTUS RAVINTOLAAN

Kurkistimme taas moneen eri paikkaan eri puolilla Suomea.

### 16 HELSINGIN KALATALO

Oma vikkeli tuotekehitys on keravalaisen kalanjalostajan menestysresepti.

### SIVU 20 BÅX





SIVU 42 SESONKI



SIVU 38 SCANDIC AIRPORT HELSINKI

## 20 RAVINTOLA BÅX

Ilmalan uusi lounaskeidas toimii HSY:n talossa.

## 24 FAZER FOOD &amp; CO SANOMATALOSSA

Sanomatalon työntekijöille suunnattu Fazer-ravintola koki täydellisen myllerryksen.

## 32 VALION KOEKEITTIÖ

Valion koekeittiö uusittiin vuosi sitten vastaamaan viimeisintä keittiöteknologiaa.

## 34 FAT LIZARD

Rehelliä ruokaa ammattitaidolla, asenteella ja aidosti.

## 38 SCANDIC HELSINKI AIRPORT

Uusin lentoasemahotelli houkuttelee myös lounasasiakkaita.

## 42 SESONKI JÄRVENPÄÄN CITYMARKETISSA

Ravintola Sesongin tarina ajatuksesta ravintolaksi, viime hetken paniikkeja unohtamatta.

## 46 SCANDIC KUOPIO JA METOS HUOLTO

Veden kalkkipitoisuus seudulla ohjaa keittiölaitteiden huoltotarvetta.



SIVU 48-50  
SYKSYN RAIKKAAT  
TARJOUKSET

2250,- alv 0%



Verkkokaupastamme tilaat tuotteet rahtivapaasti, kun tilauksen loppusumma ylittää 100 € (alv 0%). Satoja kuvasto-tuotteita nyt tarjoushinnoin: GN-astioita, astianpesukoneita, pesukoreja, mikroaaltouuneja jne. Myös asennus ja leasing-rahoitus. [www.metos.fi](http://www.metos.fi)



SIVU 34 FAT LIZARD

Seuraa meitä somessa

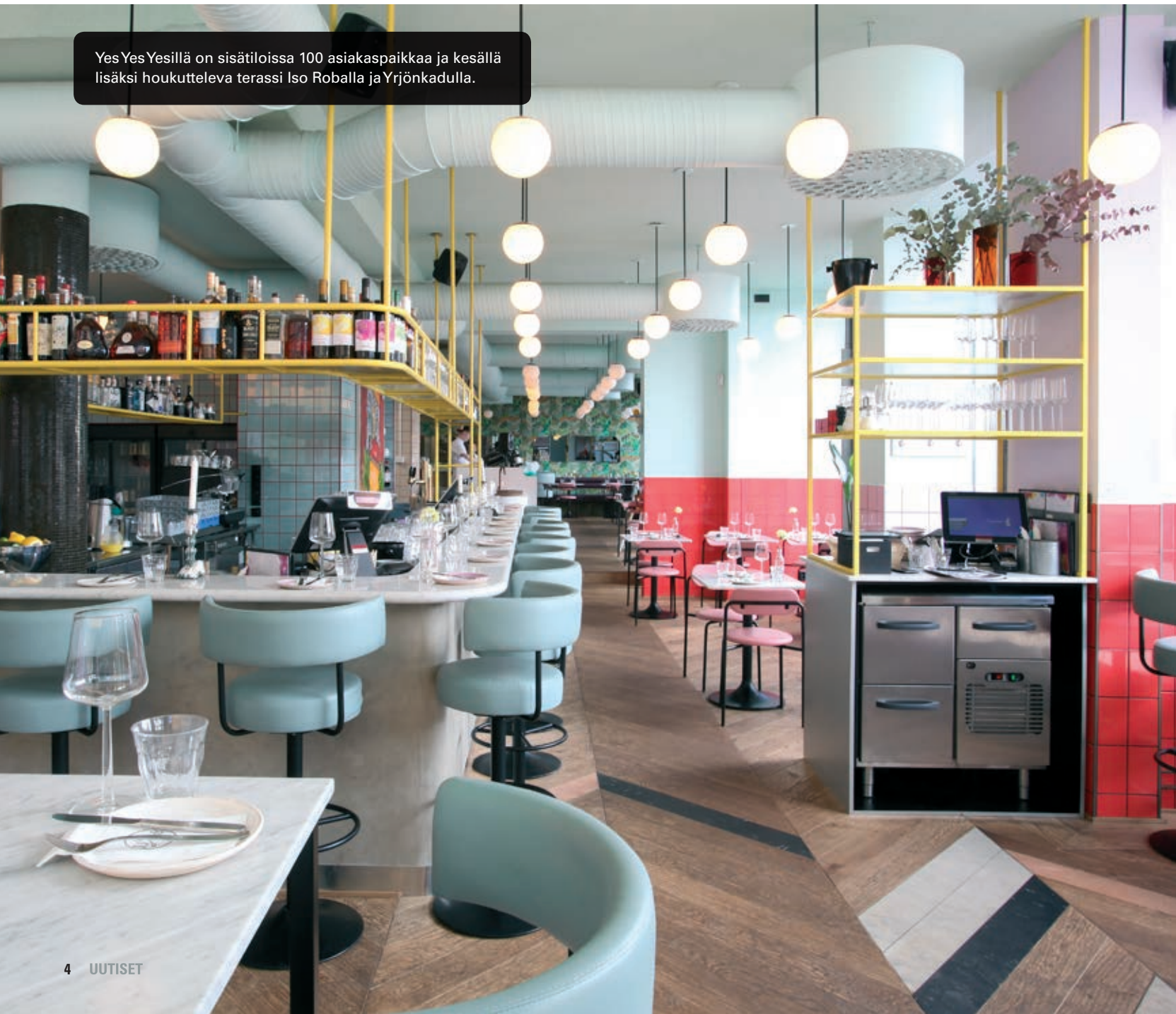


Rentoa tunnelmaa ja upeaa ruokaa

# Yes Yes Yes

**Yes Yes Yes** avattiin marraskuun puolivälissä 2017 entisissä McDonald'sin ja Farougen tiloissa Helsingin Kolmikulmassa, Iso Roobertinkadun ja Yrjönkadun kulmassa. "Vaikka me olemmekin kasvisravintola, me emme ole markkinoineet Yesiä kasvisravintolana. Me olemme ravintola, joka sattuu tarjoamaan kasvisruokaa", keittiöpäällikkö **Linnea Vihonen** valaisee.

Yes Yes Yesillä on sisätiloissa 100 asiakaspaikkaa ja kesällä lisäksi houkutteleva terassi Iso Roballa ja Yrjönkadulla.





"Sanotaan, että toiset syövät elääkseen ja toiset elävät syödäkseen. Minä tunnen olevani vahvasti tässä jälkimmäisessä kategoriassa", keittiöpäällikkö Linnea Vihonen kertoo.

Yes kuuluu samaan **Hawaii-ryhmään**, kuin Holiday Bar, The Cock ja viisi Sandroa, neljä Helsingissä ja yksi Tampereella. Kaikissa ravintoloissa on oma tyylinsä sekä vahva identiteetti, joiden mukaan toimitaan.

- Ravintoloidemme ruokafilosofiaan ei kuulu mitään tiettyä cuisinea tai ohjetta, jota seurata, vaan valitsemme aina parhaat vaikutteet ympäri maailmaa, niin myös Yesissä, keittiöpäällikkö Linnea Vihonen kertoo.

- Olemme hakeneet kasvisruokaan uudenlaista ideologiaa, eli esimerkiksi meidän bearnaise-kastikkeellamme ei ole oikeasti mitään tekemistä bearnaise-kastikkeen kanssa, mutta olemme luoneet bearnaise-mauilla kastikkeen vegaaneille. Käytämme paljon tällaista leikitelyä.

Kaikissa Hawaii-ravintoloissa on hyvin kansainvälinen meininki. Esimerkiksi Yesissä työskentelee tandoorikokkina bangladeshiläinen **Razib**, joka on koulutukseltaan aito tandoorikokki.

- Uuni onkin keittiömme sydän ja paistamme sillä tandoorileivät sekä kypsennämme raaka-aineita. Meidän ravintoloidemme ideologia

on siinä mielessä sama kuin McDonald'sissa että annoksen pitää olla kellonajasta tai tekijästä riippumatta aina sama, yhtä herkullinen. Jokaisen vieraan pitää saada kokea samanlainen VAU-tunne.

Vihonen vertaakin ravintola-alaa kestävyysurheiluun.

- Tämä on pitkäjänteistä työtä. Aina pitää olla parempi kuin eilen.

### RENTO TUNNELMA ON TÄRKEÄ

Yesissä on Vihosen mukaan omintakeinen tapa suhtautua vieraisiin. Esimerkiksi ravintolaan ei tule asiakkaita, vaan vieraita.

- Yesin alku on ollut erittäin mielenkiintoista aikaa, olemme nöyränä ottaneet vieraat vastaan ja heitä on riittänyt. Meille myös hyvä työilmapiiri on tärkeää, se miten me kohtelemme toisiamme. Haluamme luoda rennon tunnelman, jonka taustalla toimivat rautaiset ammattilaiset.

Ravintolan menu ei rakennu perinteisistä alku-, pää- ja jälkiruoista, vaan kaikki annokset ovat samankokoisia ja ne on tehty jaettavaksi. Toki ne voi syödä yksinkin.

- Minun, **Richard McCormickin**, **Ville Relanderin** ja **Alex Niemisen** ideologia on se, että mikä olisikaan ihanampaa, kuin pöytä täynnä viiniä ja ruokaa. Iso ryhmä voi tilata paljon pieniä annoksia ja maistella niitä jakamalla. Monet lihansyöjät ovat kertoneet, että vaikka he ovatkin kuvitelleet tulevaisuutta "viherpiipertäjien" ravintolaan, he ovat lähtiessään ihan täynnä ja ruoka oli tosi hyvää.

Jokaisessa Hawaii-ravintolassa työkielenä on englanti ja kaikki reseptiikka ja työntekoon tarvittavat ohjeistukset ovat englanniksi. Salivuorossa on kuitenkin aina henkilö, joka puhuu myös suomea.

### RUOASTA VOI NAUTTIA MYÖS BAARITISKILLÄ

Havaijin saarilla baaritiskillä syöminen on tavallista. Silloin on helppo valita vaikkapa maisteluannoksia, jutella tarjoilijoiden ja kokkien kanssa. Hienoissakin ravintoloissa ruokailu on vapaampaa ja sosiaalisempaa. Baaritiskille ei oteta ollenkaan pöytävarauksia.

- Käyn paljon ulkona syömässä ja baaritiski



Ella Sauren ja Joonas Veikkolainen kokkavat avokeittiössä robata-grillin äärellä asiakkaiden silmien alla.



on aina ollut lempipaikkani. Koen, että se on ravintolan sydän ja jos vieressä on vielä keittiö, niin mikäs sen parempaa, Vihonen kertoo.

Kun Yesiä ryhdyttiin suunnittelemaan, keskelle ravintolaa haluttiin valtava baaritiski.

- Meidän konseptiimme liittyy hyvin vahvasti, ettemme haluaisi koskaan sanoa vieraillemme, että ravintola on täynnä. Siksi baaritiskille ei oteta varauksia, ei edes silloin, kun pöydät ovat täynnä. Baaritiski tekee meistä helposti lähestyttävän, meille voi poiketa lasilliselle tai syömään.

Helsingissä baaritiskillä syöminen on vielä melko harvinaista. Kun Yesissä vieras istuu jonkun aikaa baaritiskin äärellä, kokit alkavat heittää läppää ja heiltä voi kysyä ruoasta ja ruoan valmistuksesta, paikka nouseekin arvoonsa.

- Meillä on upea tiimi, kaikki ovat sosiaalisia

ja tykkäävät jutella vieraiden kanssa. Lähtiessään vieraat saattavatkin sanoa, että olipa hieno kokemus, hän kertoo.

- Vanhempani ovat tästä hyvä esimerkki. He ovat käyneet usein syömässä Yesissä ja alussa he halusivat aina pöytään, mutta kun he erään kerran jäivät baaritiskille odottamaan pöydän vapautumista, he luopuivatkin pöydästä ja jäivät baaritiskin ääreen syömään. Jonkin ajan päästä huomasin heidän juttelevan muiden baaritiskin äärellä istuvien kanssa ja ottavan kuvia toisistaan ja juttelevan iloisesti ruoasta. Nyt he ovat aivan fiiliksissään baaritiskillä syömisestä.

#### ”LÄMMIN SUHDE METOKSEEN”

Vihosen ja Metoksen **Petteri Honkasen** yhteistyö on jatkunut jo pari vuotta.

- Suhteeni Metokseen on hyvin lämmin. Viime vuodet ovat olleet niin helppoja, koska tunnemme Petterin kanssa niin hyvin toisemme. Tiedämme jo, miten toinen toimii ja pystymme helposti kommunikoimaan keskenämme. Tiedämme, mistä asiasta laitetaan meili, mistä tekstari ja milloin pitää soittaa, Vihonen nauraa.

- Petteri on hoitanut pitkään ravintoloitamme ja siksi Yesinkin keittiön rakentaminen oli niin helppoa. Tämä on ensimmäinen ravintola, jossa olen ollut vaikuttamassa ruohonjuuritasolta lähtien ihan kaikkeen. Haastavinta oli grillialueen suunnittelu, mutta nyt se toimii todella hyvin

Ennen kuin Yes avattiin, Vihonen ja Richard McCormick kävivät Lontoossa tutkimusmatkalla.

- Kiinnitin huomiota siihen, että suosikki-ravintoloissamme oli usein avokeittiö ja niissä työntekijät näyttivät olevan ylpeitä siitä, missä olivat töissä. Avokeittiö antaa hyvää painetta pitää keittiö siistinä ja järjestyksessä.

Vihosen mukaan jokaisen Yesin kokin sisällä elää pieni show-eläin.

- Meille kaikille on tärkeää olla käsityöläisiä ja näyttää vieraillemme, että olemme ylpeitä työstämme. On ilo seurata meidän intohimoisia kokkeja viemässä annoksia pöytiin.

*Teksti Kari Martiala,  
kuvat Metos*

Yes  
Yes  
Yes

Yes Yes Yesin keskeinen elementti on valtava baaritiski avokeittiön ympärillä. Baaritiskillä voi syödä ja jutella samalla henkilökunnan kanssa. Myös tunteettoman naapurin kanssa on helppo vaihtaa ruoasta muutama sana.

## RUOKAMUISTOT OVAT TÄRKEITÄ

Yes Yes Yesin, Holidayn ja The Cockin keittiöpäällikkönä toimiva, muun muassa television Mitä tänään syödään? -ruokaohjelmista tuttu Linnea Vihonen myöntää, että Yes Yes Yes -ravintolan avaaminen toi kovat paineet.

- Syksy oli ihanaa ja raskasta aikaa. Ruoka suunniteltiin yhdessä Richard McCormickin kanssa, mutta monet muut asiat olivat minun harteillani. Syksy opetti paljon mutta oli samalla elämäni mielenkiintoisinta aikaa työpuolesta. Yksin ei tehdä myöskään mitään, vaan tiimi tekee aina kovimman työn.

- Sanotaan, että toiset syövät eläkkeeseen ja toiset elävät syödäkseen. Minä tunnen olevani vahvasti tässä jälkimmäisessä kategoriassa. Ruoka on ollut meidän perheessä aina tärkeässä asemassa. Äiti on ihan mieltömän hyvä kokki. Se, että minulla tai veljilläni ei ole koskaan ollut inhokkiruokia, eikä allergioita, lähtee

varmasti kotoa. Olen myös pienestä asti tykännyt, kun ruokapöytä katetaan kauniisti.

Työssä viihtyminen on Vihoselle tärkeää.

- Olen sellaisessa elämänvaiheessa, että ellen viihtyisi työssäni, en jaksaisi sitä kovinkaan pitkään. Ravintoloissa pitää olla sellainen työskulttuuri, että ihmiset haluavat olla ylpeitä omasta työstään. Ruoka mielletään, ei vain polttoaineksi, vaan myös tärkeäksi osaksi elämää.

Vihoselle ruoka on aina ollut intohimo, eikä hän osaisi kuvitella mitään muuta ammattia.

- Olen sydämeltäni keittäjä ja haluan tehdä siksi myös ns. suorittavaa vuoroa keittiössä. Kotonakin rentoudun tekemällä ruokaa ja testaamalla uusia juttuja. Rakastan esteettisiä ruokakuvia, otan niitä itse ja katson muiden ottamia kuvia.

Hän tekee myös erilaisia ruokaprojekteja ja haluaa päästä vaikuttamaan siihen, miten ihmiset syövät.

- Ihmisten pitäisi syödä enemmän yhdessä ja jakaa ruokaa keskenään. Uskon tietynlaiseen ruoalla parantamiseen.

- Minulla on paha tapa katsoa kaupassa ihmisten ostoskärryihin. Välillä särkee sydämestä, kun näkee perheitä, joilla on pieniä lapsia mukana ja ostoskärry on täynnä epäterveellisiä ruokia. Haluaisin itse päästä enemmän vaikuttamaan siihen, miten perheet syövät. Yhteinen ateria on paljon enemmän kuin vain ruokailua.

Vihosen mukaan ihmisten kiinnostus ruokaan on eduksi myös ravintoloille, sitä enemmän he käyvät ulkona syömässä.

- Elämässä on muutama tärkeä asia, se että liikkuu, rakastaa ja syö hyvin. Jos ne ovat kunnossa, niin niillä pääsee aika pitkälle.

## Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija 2018

ELO-säätiön Vuoden Kokki ja Tarjoilija -kilpailuihin osallistui tänä vuonna ennätysmäärä kilpailijoita, yhteensä 60. Maaliskuussa Gastro-messuilla järjestetyssä jännittävässä finaalissa Vuoden Kokiksi valittiin **Kalle Tanner** Siuntion Villa Störsvikistä ja Vuoden Tarjoilijaksi **Noora Sipilä** Ravintola Orasta Helsingistä.

# Keittiön ja salin yhteispelissä on voimaa

**Vuoden Kokki -kilpailu** on järjestetty jo vuodesta 1995 ja arvostetun tittelin ovat vuosien aikana voittaneet muun muassa *Pekka Terävä, Aki Wahlman, Markus Aremo, Matti Jämsén, Eero Vottonen ja Erik Mansikka*. Keväällä valittu Vuoden Kokki on järjestyksessä kahdeskymmenes. Vuoden Tarjoilija -kilpailu on järjestetty vuodesta 2013 ja nyt valittiin 6. Vuoden Tarjoilija. Kilpailua kehitetään yhdessä aiemmin Vuoden Kokki tai Vuoden Tarjoilija -tittelin saaneiden kanssa. Heistä valitaan myös vuosittain kilpailujohtajat.

Vuoden 2018 titteleiden haltijat Kalle Tanner ja Noora Sipilä hallitsevat suvereenisti oman ammattinsa, mutta mitä mieltä he ovat omasta alastaan? Metos Uutiset päätti ottaa siitä selvää ja tapasi kaksikon ELO-säätiön järjestämässä ruokatoimittajien tilaisuudessa MTK:n säätiön metsätalalla Kettulassa.

- Kyllä suomalaiset osaavat järjestää kilpailuja, Vuoden Tarjoilija Noora Sipilä kehaisee.

Hänellä on hyvä vertailukohta, sillä Sipilä matkusti voittonsa jälkeen Pohjoismaisiin kilpailuihin.

- Pohjoismaisissa kisoissa on selkeä kuppi-

kuntameininki, koska maat kisaavat toisiaan vastaan. Kilpailun taso ja tehtävät olivat myös aika paljon vaativampia kuin Suomessa. Molemmat kilpailut olivat hyviä, mutta todella erilaisia. Suomen kisoissa oli hyvä meininki ja tosi hauskaa. Oli ihanaa nähdä kollegoja ja kisata leikkimielisesti, mutta tosissaan. Jäin koukkuun kilpailufilikseen ja ensi vuonna selviää, nähdäänkö Kallen kanssa kisoissa Islannissa.

Tannerin mukaan Vuoden Kokki -kilpailu oli onnistunut, yleisöä oli mukavasti ja hyvä kisafililis kantoi koko kilpailun ajan.

- Oli kiva, että lähdin mukaan. Sain kilpailussa kaiken menemään suunnitelmien mukaan. Minulla oli aika hyvä käsitys siitä, mitä kilpailussa pystyy ja kannattaa tehdä. Periaatteessa kyse oli vain ruoanlaitosta, en oikeastaan huomannut eroa siihen, miten teen ruokaa työpaikalla. Vaikka tämä olikin Tannerin ensimmäinen oma kilpailu, hän on ollut aikaisemmin mukana muun muassa Bocuse d'Or -kilpailun taustaryhmässä.

- Oman suoritukseni jälkeen ymmärsin miksi jotkut innostuvat niin paljon kilpailemisesta. Se on hieno tunne, kun saa oman annoksensa

valmiiksi. Kilpaileminen alkoi kiinnostaa vähän enemmänkin, hän tuumii.

### KOKIN JA TARJOILIJAN TYÖ ON YHTEISPELIÄ

Kun kokin ja tarjoilijan yhteistyö on parhaimmillaan, rajat hälvnevät.

- Me olemme kaikki ravintolassa asiakkaita varten. Mitä enemmän tehdään yhdessä, sitä parempaa henkeä se tuo tekemiseen. Eikä pidä liikaa jaotella mikä on kenenkin hommaa, sillä silloin palvelukokonaisuudesta saadaan parempi, Tanner sanoo.

- Esimerkiksi nykyisin näkee usein, miten kokit tarjoilevat ravintoloissa annoksia pöytään. Kokille on myös tosi mukavaa, jos asiakkaat







Mitä enemmän tehdään yhdessä, sitä parempaa henkeä se tuo tekemiseen. Eikä pidä liikaa jaotella mikä on kenenkin hommaa, sillä silloin palvelukokonaisuudesta saadaan parempi, Tanner sanoo.

ovat kiinnostuneet ruoasta ja haluavat kysyä siitä, vaikkapa miksi annos on tehty juuri näin. Vuorovaikutus on kivaa.

Tanner työskentelee Siuntion Villa Störsvikissä, jossa töitä tehdään pienellä porukalla, salissa ja keittiössä on vain 2-4 henkeä.

- Siinä on vähän pakkokin löytyä se yhteishenki, muuten työstä ei tule mitään. Sali ja keittiö tekevät kaikkia hommia yhdessä ja se on oikein hyvä suunta. Työkin pysyy mielekkäämpänä, kun tekeminen on monipuolista.

Sipilä ehdottaa, että ruoan valmistukseen salissa voitaisiin hakea modernimpia tyylejä.

- Sen ei tarvitse välttämättä olla tartaria, salaattia tai crepsien liekitystä, vaan osallistumista ruoanvalmistukseen jollakin toisella tavalla.

## ERIKOISRUOKAVALIOT OVAT NYKYPÄIVÄÄ

Erikoisruokavaliot ovat nykyisin luonteva osa ravintolatyötä.

- Annosta suunnitellessani mietin jo alitajuisesti, millä vastaavilla tuotteilla pystyn korvaamaan erikoisruokavaliioihin liittyvät raaka-aineet, Tanner kertoo.

Työtä helpottavat uudet erikoisruokavaliota tukevat tuotteet. Esimerkiksi laktoosittomat tuotteet ovat kehittyneet niin paljon, että varsinkin isommissa tilaisuuksissa on järkevää tehdä ruoka laktoosittomana kaikille ruokailijoille.

- Vaikka asiakkaalla ei olisi keliakiaa, viljat tuotteet eivät ehkä silti sovi hänelle. Kokkina tietysti toivoisin, että ravintolailan aikana ei

tulisi enää kovinkaan paljon muutoksia. Kun asiakkaalle tehdään ruoka hänen ehdoillaan, vaatimuksia ei pidä mennä enää muuttamaan, silloin ruoanvalmistus käy hankalaksi.

Nykyään tiedostetaan paremmin, miten raaka-aineet vaikuttavat omaan kehoon ja mitkä asiat tuovat huonon olon. Niitä ei kannata syödä.

- Ihmiset saavat syödä ihan mitä haluavat. Ne eivät välttämättä ole allergioita vaan hyvinvoinnillisia valintoja Sipilä täydentää.

## RUOALLE VIINI JA VIINILLE RUOKA

Vuoden Kokki ja Vuoden Tarjoilija -kilpailun voiton selvittänyt Sipilä ja Tanner toivoivat, että he pääsisivät tekemään mahdollisimman paljon



Kava ELO-säätiö

"Oman suoritukseni jälkeen ymmärsin miksi jotkut innostuvat niin paljon kilpailemisesta. Se on hieno tunne, kun saa oman annoksensa valmiiksi", Kalle Tanner tuumaa.

yhdessä ja osallistumaan erilaisiin tilaisuuksiin. Samalla oppii toisen tyylin tehdä työtä, ruoka ja viinit tulevat kummallekin tutuiksi.

- Viinien valinta on mukava prosessi ja alan pikkuhiljaa hahmottamaan Kallen tekemistä. Kun hän kertoo raaka-aineet, pystyn jo nopeasti miettimään, minkälaisia makuja on haettu, ovatko ne syviä ja vahvoja vai herkkiä, Sipilä kuvailee.

Tässäkin yhteistyö on voimaa ja Tannerista on kiva miettiä ruokaa juuri viinin kannalta.

- Minua on aina kiinnostanut viinin tai oluen yhdistäminen ruokaan. Sitä omaa osaamista olisi mukava syventää enemmänkin.

Aina ruoka ei sanele sitä minkälainen viini sen seuraksi valitaan. Arvokkaampien juomien kohdalla ruoka räätälöidään usein viinin ehdoilla, jotta hieno juoma pääsee oikeuksiinsa. Vanhoja klassikkoviinejä ei ole ilman syytä tarjottu vuosikymmenten tai jopa vuosisatojen ajan tiettyjen ruokien kanssa. Hyvät makuyhdistelmät on osattu löytää jo ennenkin.

Tannerin mukaan ruoka-annosta voi säätää sopimaan paremmin viinin seuraksi.

- Viini voi muuttua radikaalisti tietyn ruoan kanssa. Kun jonkin asian pudottaa pois annoksesta, vaikka laskemalla hapon määrää, ruoka alkaakin maistua paremmalta viinin kanssa.

## OLUELLA ON EDELLEEN MATKAA VIININ TASOLLE

Oluen pienpanimokulttuuri on vahvassa nousussa, mutta yhä edelleen useimmat ravintolan asiakkaat valitsevat ruoan seuraksi mieluummin lasillisen viiniä kuin olutta.

- Suurin osa asiakkaista suhtautuu nyrpeästi siihen, jos juomapaketissa on mukana olut. Se koetaan liian arkipäiväiseksi. Pysin itse käyttämään kaikkia juomatuotteita, kuten oluita ja siidereitä ja uskon, että pikkuhiljaa olut alkaa olla todellinen vaihtoehto, Sipilä sanoo.

Viinin suosiota ei selitä edes hinta, sillä hyvä artesaniolut saattaa olla saman hintaista kuin hyvä viini.

Piileeköhän viinissä jokin glamour-tekijä, kun Suomessa ei ole omaa viinituotantoa, Sipilä pohtii.

- Asiakkaat ovat nykyisin hyvin kokeilun haluisia ja antavat mahdollisuuden erilaisille ehdotuksille. Mutta ellei tarjoilija esittele oluita, asiakas ei tiedä niiden olemassaolosta. Annetaan ihmisille tilaisuus kokeilla, maistaa erilaisia vaihtoehtoja, olipa se sitten viiniä tai olutta.

Tannerin mielestä viini ja olut ovat ruokajuomina samalla viivalla.

- Juomilla on toki erilaisia käyttötarkoituksia, mutta eri oluttyyleistä löytyy ihan samalla tavalla nyanseja kuin viineistäkin. Joistakin oluista jopa enemmänkin, esimerkiksi aromikkaista porttereista löytyy kirjo kaikkia makuja.

- Omalla tavallaan olut on jopa helpompi valittava ruoan kumppaniksi, sillä olut pystytään räätälöimään tietyn makuiseksi. Vaikka kuulostaahan se erilaiselta, jos mennään bisselle vai lasilliselle viiniä. Viini kuulostaa jotenkin hienommalta.

## UUSI TEKNIikka HELPOTTAÄ MERKITTÄVÄSTI TYÖTÄ

Uusin keittiötekniikka helpottaa merkittävästi arkipäiväistä työtä keittiöissä ja ne tuovat myös taloudellista säästöä. Esimerkiksi uusi vakuukone helpottaa työtä, mutta se myös säästää varastotilaa ja raaka-ainetta.

- Mitä paremmat laitteet ja tarkemmat lämpötilat, sitä helpompaa on tekeminen. Niillä apuvälineillä voi ehkäistä inhimillisiä virheitä. Tarkoilla ohjeilla pystyy kuka vaan tekemään hyvää ruokaa, ei tarvitse miettiä onko liha kypsää vai raakaa, Tanner kuvailee.

- Jossakin Bocuse d'Or -tyyppisissä tilanteissa, joissa tehdään hyvin teknistä ruokaa, annosten valmistaminen ilman monia laitteita on usein jopa mahdotonta. Toisaalta tykkään myös perinteisestä hellasta. Ruoanlaitossa pannulla tekemisessä on tietynlainen fiilis, kun näet mitä siinä tapahtuu.

Uudet tekniikat näkyvät myös salissa. Viinikaapit kehittyvät koko ajan ja monissa uusissa ravintoloissa viinihuoneet ovat jo korvanneet ne.

- Coravin on tosi hyvä juttu ja se on minulla

Sipilä suosittelee osallistumista kilpailuihin, jos se yhtään kiinnostaa. Ei saa pelätä sitä, että epäonnistuu tai nolaa itsensä, vaan kannattaa heittäytyä mukaan.



Kava ELO-säätiö

# Vanhanaikainen tekeminen on nyt trendi

jatkuvassa käytössä. Nyt on kupliviiniin juomiin kehitetty oma Coravinin kaltainen tuote, jossa neula ei läpäise korkkia vaan kokonaan uuden korkin avulla pumpataan pulloon tyhjiö, Sipilä kertoo.

## TERVEISET TULEVILLE KILPAILIJOILLE

Sipilä ja Tanner suosittelevat osallistumista kilpailuihin, jos se yhtään kiinnostaa. Kilpailussa ei tärkeintä ole välttämättä voitto, vaan mukaan voi lähteä oppimaan, tutustumaan kollegoihin ja hakemaan uusia kontakteja. Siksi monet konkariit ovat yhä edelleen mukana, kilpailu tempaa mukaansa.

- Parin päivän aikana siellä ovat mukana kaikki alan vaikuttajat, joko kilpailematta tai katsomossa. Ei saa pelätä sitä, että epäonnistuu tai nolaa itsensä, vaan kannattaa heittäytyä mukaan, Sipilä sanoo.

Tannerin mielestä ei kannata kuitenkaan kii-rehtiä omassa urakehityksessä.

- Nykyään on harmillista, että kokkina työskenteleviä yli 25-vuotiaita on todella vähän. Tämä on kuitenkin käsityöammatti, etkä opi tätä millään muulla tavalla kuin tekemällä. Jos siirryt esimiestehtäviin, niin konkreettinen kokaaminen vähenee, ja kuka sitten on se, joka opettaa, hän kysyy.

- Ei ole kovin hedelmällistä, että 21-vuotias opettaa 18-vuotiaalle, että näin näitä hommia tehdään. Kun olin itse koulussa, pääsin harjoittelijaksi Savoyhin, jossa kokenut paistomies otti minut kisälliksi ja opetti perusasiat muusin tekemisestä silakan paistamiseen. Hän osasi kertoa miksi tehtiin juuri näin ja sellaista harjoittelun työpaikoilla pitäisi olla.

## VANHANAIKAINEN TEKEMINEN ON NYT TRENDI

Ruoanvalmistustrendit ovat viemässä takaisin vanhanaikaiseen tekemiseen.

- Kokin ei tarvitse mennä välttämättä töihin ravintolamaailman parhaisiin paikkoihin. Hyviä

kortteliravintoloita on nykyisin todella paljon ja niissä voi tehdä erinomaista perusruokaa samalla pieteetillä, kuin jonkin hienon ravintolan vaativia annoksia, Tanner sanoo.

- Nuorien kokkien pitäisi jo kouluaikana oppia käyttämään veistä. Ei riitä, että he katsovat youtubesta, miten perunoita turneerataan.

Tanner kertoo, miten harjoitellessaan kouluaikaanaan Savoyssa, hän oppi miten lintu tehdään luuttomaksi.

- Savoy oli ostanut 350 viiriäistä ja ensin minulle näytettiin, miten lintu otetaan luuttomaksi ja sitten sanottiin, että ”sinun harjoitteluikasi on kolme kuukautta ja sinä aikana nämä kaikki viiriäiset pitää ottaa luuttomaksi”. Kun olet ottanut 350 viiriäistä luuttomaksi, se on sinulla jo lihastuistissa ja on ihan sama, onko kyseessä viiriäinen vai kana, lintu kuin lintu, niin sama periaate toimii. Olisi hienoa, jos kouluissa olisi mahdollisuus antaa jokaiselle oppilaille paloittelavaksi putkeen vaikka 10 kanaa. Silloin syntyy se tärkeä rutiini. Tämä on käsityöammatti ja parhaiten oppi välittyä, kun joku näyttää ensin kädestä pitäen ja sen jälkeen pääset tekemään itse.

Hänen mielestään kokonaiset kalat, äyriäiset ja ruhon osat ovat mukavia käsitellä.

- On ihan eri asia ottaa kokonainen karitsan ruho ja ryhtyä paloittelemaan sitä, sen sijaan että ottaisi vakuumpakkauksesta karitsanfileen ja pistäisi sen pannulle.

- Raaka-ainetta oppii arvostamaan eri tavalla, jos olet itse ne paloittelut ja ymmärrät mistä ne tulevat. Kun sinulla on kaikki paistit ja fileet erikseen, voit miettiä kehtaisiko nuo fileet käyttää nyt vai säästetäänkö parempaan hetkeen? Mennäänkö nyt vielä paistilla? Silloin ymmärtää myös sen, miksi jokin ruhon osa vaatii kovempaa lämpöä tai pidempää kypsytystä.

- Orassa käy tosi paljon ihmisiä ympäri maailmaa harjoittelemassa ja oppimassa. Heillä voi olla hienot CV:t, mutta he haluavat silti oppia sen mitä meillä on opetettavanamme. Toisella tavalla tekemistä, Sipilä täydentää.

*Teksti Kari Martiala, kuvat Metos ja ELO-säätiö*

## Metos ROYAL -viinikaappi kerää katseet



**Metos Royal -viinikaapit** ovat lasia ja terästä, yksinkertaisen tyylikästä designia täynnä upeita yksityiskohtia. Royal-viinikaapit ovat upea lisä sisustukseesi. Metos Royal -viinikaapeilla esittelet viinivalikoimaasi mitä näyttävimmällä tavalla, varastoit viinisi aina sopivassa lämpötilassa ja viihdytät asiakkaitasi ja rohkaiset ostamaan. Päivitä lähestymistapaasi ja lisää viinien arvoa ja näkyvyyttä!

Royal-viinikaappeihin voit valita ominaisuuksia tarpeidesi mukaan. Kolmin-kertainen ultrakirkas lasi, runko ulkoa satiini-pintaista, sisältä peilikiillotettua ruostumatonta terästä. Jäähdytetty, lämpötila alue viineille tai oluelle +4°/+18°C. Lämmin valkoinen LED-valo on säädettävä ja himmennin on vakiona. Kysy lisää Metos-myyntistä!

## Cube II Transparent -lasikko tuo tuotteet ja värit herkullisesti esille

**Metos Cube Transparent -lasikon** avarat ja esteettömät lasipinnat näyttävät lasikon tuotteet houkuttelevasti hyvässä valaistuksessa. Cube Transparent sopii erityisen hyvin leivonnaisille, konvehdeille ja jälkiruoille. Cube Transparent -lasikko on leipomon, myymälän tai kahvilan katseenvangitsija kauniisti täytettynä!

Kehyksettömään Cube Transparent -lasikkoon on esteetön näkymä jokaiselta sivulta. Hyllyjen alla on led-valolistat ja hyllyt ovat karkaistua lasia. Transparent-malli on tarkoitettu palvelulasikoksi. Lasikko on puhallinjäähdytteinen ja siinä on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus. Lämpötila-alue on +4...+8°C (ympäröivä lämpötila +25°C ja suhteellinen kosteus 60%). Näppärä ulosvedettävä koneikko nopeuttaa laitteen huoltoa.

Cube II Transparent 1000, koko 990\*735\*1344, tuotenumero 4310430, hinta 3890,- alv 0%.



## Cube Jewelry kauneimpien jalokiviesi esittelyyn



**Metos Cube Jewelry -lasikko** on matala ja esteettömät lasipinnat tuovat tuotteesi näyttävästi esille. Tyylikkäästi ja selkeästi muotoiltu lasikko sopii sijoitettavaksi paikkaan kuin paikkaan, niin kahvilaan kuin leipomoon tai vaikka hotellin aulaan.

Lasikon ylärakenne on karkaistua lasia. Myytävät tuotteet ovat 900 mm korkeudella, joten lasikkoon on suora näkymä yläpuolelta. Etulasi on irrotettava puhtaanaapidon helpottamiseksi. Myyjän puolella on liukuovet. Jewelry-lasikossa on automaattinen sulatus. Viileä ilma kiertää tasaisesti puhallinjäähdytyksen avulla. Lämpötila-alue on +4...+8°C (ympäröivä lämpötila +25°C ja suhteellinen kosteus 60%).

Cube Jewelry, koko 985\*736\*1200, tuotenumero 4310432, hinta 3870,- alv 0%.



## Diva konditoria- ja jäätelövitriinit

### Metos Diva -vitriinit

Tämä vitriini on kaunis katseltava jopa ilman tuotteita. Esteetön näkymä ja asiakkaan suuntaan kallistettu pohja ovat parhaita myynnin edistäjiä. Mallivalikoimassa on kaksi leveyttä ja kaksi korkeutta. Konditoriamalleihin on saatavissa myös lasihylly ylös. Saranoitu etuosa aukeaa kokonaisuena puhdistusta varten. Nami nami, ei voi ohittaa.



# Täysin uudenmallinen X-Oven pitää lämmön ja savut sisällään



**Metos X-Oven -puuhiiliuunissa** grillaustasot on viety laatikoihin. Yksittäinen laatikko voidaan avata avaamatta luukkuja tulipesään. Savut ja lämmöt pysyvät uunin sisällä ja ruokaa on helpompaa käsitellä ja tarkkailla viileässä ulkopuolessa. Sisällä säilyy korkea lämpö, joka sulkee raaka-aineen pinnan säilyttäen mehukkuuden, pehmeuden ja koostumuksen ja tuoden esiin sen luonnolliset maun ja aromit.

Keraaminen hiilikammio on koko ajan suljettuna, kun hiililuukkuja ei avata. Hiililaatikon korkeutta voidaan säätää. Savunpoistiventtiiliä säätämällä voidaan vaikuttaa ruoan makuun, lämpötilaan sekä puuhiilien palamisnopeuteen. Sisään rakennettu kipinäkaappari estää kipinöiden kulkeutumisen ulos laitteesta.

## GRILLAA VAIVATTOMASTI JA TURVALLISESTI

X-Oven on helppo sytyttää, säätää ja puhdistaa.

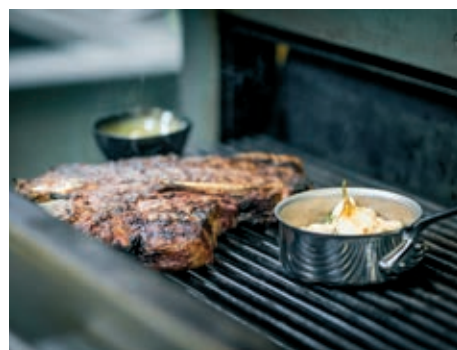
Kolme eri kokoa: 1, 2 ja 3 grillilaatikolla.

X1 60 x 300g annosta/h

X2 100 x 300g annosta/h

X3 150 x 300g annosta/h

Katso hinnat ja mallit verkkokaupasta, [www.metos.fi](http://www.metos.fi)



LIMITED EDITION  
**Fastfood & Café  
Ravintola 2018**

## Kevyt johdoton pikkusekoitin



**Akkukäyttöinen Dynamix Nomad 190 -sauvasekoitin** on kätevä ja turvallinen apputyöväline sekoittamiseen ja soseuttamiseen. Kevyt ja ergonominen, tukevasti käteen istuva sekoitin ilman johtoa on mukava ja vaivaton käyttää keittiössä. Dynamix Nomad 190 -sauvasekoittimen kierrosnopeus on 10000 kierrosta/min. Irrotettavan soseutussauvan pituus on 190 mm ja se voidaan pestä astianpesukoneessa. Sekoittimen kokonaispaino on ainoastaan 1,5kg! Suositeltu soseutettavan massan tilavuus on 1-8 litraa. Keskimääräinen toiminta-aika 20-25 min. Lithium-ion-akun latausaika on 45 min. Lisävarusteena on saatavissa vara-akku ja pöytäteline.

Dynamix Nomad 190, tuotenumero 4248022, hinta 366,- alv 0%.

## RG-400i-teholeikkuri

**Metos RG -sarjan** tehokkain vihannesleikkuri on käynyt läpi nuorennusleikkauksen ja saanut osakseen joukon parannuksia, joka tekevät siitä yhä yhden kokoluokkansa halutuimmista keittiöapulaisista. Näkyvin uudistus on runko- ja pintamateriaalien muutos ruostumattomaksi teräkseksi. Kaikki irtoavat osat ja terät voidaan nyt pestä astianpesukoneessa. Myös tekniikka moottoria myöten on saanut uutta voimaa, nopeutta ja vääntöä. Taas jaksaa pitkää päivää. Tervetuloa Metos Centeriin tutustumaan koko valikoimaan.



KURKISTUS RAVINTOLAAN

# Bangkok9 ja olet jo matkalla



Helsingin keskustassa Citycenterin toisessa kerroksessa sijaitsevan **ravintola Bangkok9:n** sisustus on jo osa ateriaa. Kuten jo ohi kulkiessa arvata saattaa täällä on tarjolla hieno yhdistelmä parasta thaimaalaista katu- ja ravintolaruokaa. Ravintola on avoinna viikon jokaisena päivänä. Päivisin on maanantaista perjantaihin katettuna lounas, joka sisältää keiton ja salaattipöydän. Runsaasta menusta löytyy sitten laajempi halkileikkaus tuttuihin thairuokiin. Mausteitakaan ei ole unohdettu. Myös juomapuolella on tarjolla thaimaalaista olutta ja cocktaileja. Matkakuumen hoito kannattaa aloittaa täällä.

## Pincho Nation



Maailman ensimmäinen applikaatoravintola nyt Turussa

Kansainvälisen **Pincho Nation -ketjun** ensimmäinen ravintola rantautui Suomeen Turun keskeiselle paikalle Aurakadulle. Ravintolan sisustus aina henkilöstön vaatetusta myöten on hauska perinteisestä sirkusmaailmasta lainattu. Pincho Nation -ravintolassa toiminta kuitenkin perustuu modernisti puhelinsovellukselle, aina pöytävarauksesta laskun maksamiseen saakka. Puhelimeen ladataan ravintolan appi, jolla tilataan ruokalistalta ruoat ja juomat. Ilmoituksesta tuotteet noudetaan itse joko baaritiskiltä tai keittiöstä. Annosvaihtoehdoiksi on valittu erilaisia herkkuja ympäri maailmaa ja annokset ovat tapaksen kokoisia. Eli yhdelle aterialle tilataan useita annoksia mieltymyksen mukaan. Annokset ovat kapealla puutarjottimella, jotka sijoitetaan pöydän keskellä olevaan telineeseen.

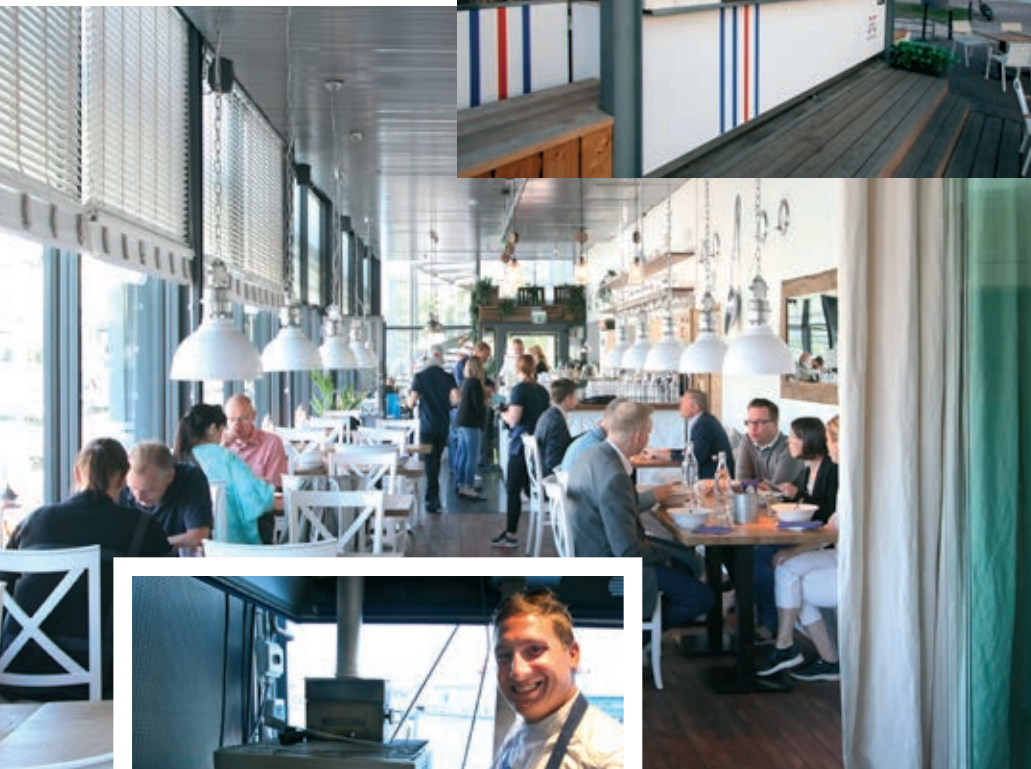


KURKISTUS RAVINTOLAAN



# Hampton Bay Helsingin Hietalahdessa

**Ravintola Hampton Bay** avautui nyt keväällä Helsingin Hietalahdenrannan pienvenesataman kainaloon. Vaikka ollaankin aivan avomeren rannalla, suojaavat telakan rakennukset ja rakenteilla olevat alukset terassivieraita aivan pahimmilta tuuilta. Harri Syrjänen on suunnitellut menun ja vastaa keittiön toiminnasta. Suuri terassi lepotuoleineen, pöytätkoineen ja kattoterassi hyvänä lisänä ovat kesällä ravintolan sykkivä sydän. Terassilla juomapalvelu hoituu Topboxista käsin. Terassin takaosassa on myös toinen Topbox, joka toimii apukeittinä Metos X-Oven -puuhiiliuunilla tulistettuna.



Robert Purves kokkaa Hampton Bayn terassilla Topboxiin sijoitetulla Metos X-Oven -hiiligrillillä.

## Kajo on tunnelmaa Tampereella

**Ravintola Kajo** avautui huhtikuussa Tampereen Rautatiekadulle. Hiiligrillillä tulistetusta keittiöstä vastaavat Veli-Matti "Vellu" Lampinen ja erityisesti jälkiruokiin erikoistunut Panagiotis Lykoudis. Salia ja juomia isännöi Marko Simunaniemi. Miehet omistavat ravintolan yhteisesti. Ravintola panostaa kotimaisiin antiimiin ja Vellun intohimona on kotimaiset villiyrityt. Varsinkin alkuruoissa Marko opastaa asiakkaita annosten jakamiseen. Maku lautasilla, lasissa ja tunnelma ovat 40 paikkaisen ravintolan parasta antia niin lounaalla kuin illallisella. Kuvassa vasemmalta Panagiotis, Marko ja Vellu.



# Perinteikkään kalanjalostamon uusi elämä



Vuonna 2015 neljä kala-alan toimijaa päätti yhdistää voimansa ja synnyttää Helsingin Kalatalo Oy:n. Kalatalon perinteet ulottuvat aina vuoteen 1926 saakka, jolloin Helsingin Kalansavustamo perustettiin. Stadin Kala Oy puolestaan on palvellut pääkaupunkiseudun fine dining -ravintola-kenttää jo yli 20 vuoden ajan.

Helsingin Kalatalon jalostamorakennus nousi Keravalla 2012 ja tarjosi uudelle toimijalle hyvät lähtökohdat kasvaa ja kehittyä. Toiminta pyöri pitkälti kalatuotteiden ympärillä ja raakakalan käsittelystä on siirrytty kalan jalostamiseen.

- Tavoitteena on saada lisäarvoa tuotteelle. Teemme kalasta pyöryköitä, pihvejä ja monenlaisia muita joko sellaisenaan syötäviä tai lämmitettäviä ruoka-annoksia, tuotteista ja tuotekehityksestä vastaava **keittiömestari Jari Pimiä** kuvailee.

- Hyvä toiminnan kulmakivi, jolla olemme päässeet eteenpäin, on se että me käytämme hoitokalaa, eli särkeä, lahnaa ja sulkavaa. Toki tuotannossa ovat myös perinteiset sei ja turska,

joista myös tehdään pihvejä ja pyöryköitä.

Pimiän mukaan kala-ala on jo pitkään yrittänyt luoda kiinnostusta hoitokaloja kohtaan, mutta vasta nyt kuluttajat ovat innostuneet niistä. Ennen roskakaloiksi leimatuista, hoitokalastuksella nostetuista villikalaloista voi tehdä oikeasti hyviä ja maistuvia tuotteita.

Kalatalo toi markkinoille kuluttajille suunnatun kala-annossarjan, jossa pyöryköitä ja pihvejä yhdistetään tavalliseen muusiin tai juuresmuusiin, herkullisten kastikkeiden ohella. Houkuttelevia ovat myös nimet: Rantakalapörykät ja muusi sekä Villikalapihvi ja muusi. Villikalapihviä on kaupan pakastealtaassa myös 2 pihvin pakkauksissa.





Keittiömestari Jari Pimiä vastaa Kalatalon tuotekehityksestä ja Antti Salovaara kokkailee tuotannossa ohjelmoitavalla Metos Proveno -padalla.

- Saamme näistä tuotteista hyvää palautetta kentältä ja niitä myydään koko ajan enemmän. Sen seurauksena tuotantovolyymin kasvatetaan jatkuvasti.

#### **KALASTAJARINKI HUOLEHTII RAAKA-AINEEN RIITTÄVYYDESTÄ**

Kalatalolla on omia kalastajarinkejä järvikalastajien piireissä, ja heiltä saadaan jatkuvasti tarpeeksi kalaa tuotantoon.

- Kalaa tulee meille myös merialueilta ja koemmekin olevamme tässä osaltamme turvaamassa kalastajien elinkeinoa, Pimiä sanoo.

Idea hoitokalan käytöstä ruokatuotteissa läh-

ti Lahden suunnalta, kun silloisesta Lahden Ateriarista, nykyisestä Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy:stä otettiin Kalataloon yhteyttä.

- He kertoivat, että heillä on käynnissä hankke, jonka tarkoituksena on saada koulujen ruokapöytiin ja kuluttajamyyntiin hoitokalaa. He kartoittivat kenellä toimijalla olisi valmiuksia tehdä näitä tuotteita. Kävin pyytämässä rysiä heidän kanssaan ja särkehän sieltä saatiin ja niistä lähdettiin tekemään ensimmäisiä tuotteita. Nyt kalastajien pyydyksistä tulee meille myös lahnaa ja sulkavaa, jotka toimivat myös erittäin hyvin raaka-aineena.

Yleinen mielikuva hoitokalasta on, että se on halpaa raaka-ainetta, mutta Pimiän mukaan

perkuun jälkeen kalasta on jäljellä enää syötävää 30-40 prosenttia, joten sitä kautta raaka-aineelle tulee hintaa.

- Harva ostaa kaupasta särkeä tai lahnaa, kyllä ne ovat ennemminkin mökkiläisten omatarvekalaja.

Rantakalapyyrykkä ja Villikalapihvi olivat keväällä ensimmäistä kertaa esillä Gastro-messuilla ja maistatuksessa.

- Tuotteiden vastaanotto oli todella hyvä. Esittelimme valikoimaamme ja kerroimme, että tällainen yritys on olemassa. Gastro toi meille hyviä kontakteja ja saimme isoja ateriapalveluja mukaan.



400-litran Proveno-jättiläinen ja pari vanhempaa sisarusta Kalatalon tuotantohallissa Keravalla.

## OMA TUOTEKEHITYS ON MENESTYKSEN EDELLYTYS

Omat herkulliset tuotteet ovat menestyksen edellytys, siksi reseptiikkaan perehdytään huolella. Ideoita löytyy lehdistä, kirjoista, messuilta, ravintoloista ja jopa sosiaalisesta mediasta.

- Ensimmäiset ideat syntyvät paperille, sitten tehdään ensimmäisiä paistoksia ja makustellaan keittiössä ja lopulta valmistuserää suurennetaan ja katsotaan miltä se vaikuttaa, Pimiä kuvailee kehitysprosessia.

Pimiän omia kalasuosikkeja ovat kuha ja ahven, mutta myös särkikalosta tehdyt mureke-tuotteet, pullat ja pihvit ovat hyviä.

Kalatalo valmistaa sekä kuluttaja- että horeca-tuotteita. Volyymitään tuoteriikot ovat yhtä suuria, mutta kiloina laskettuna horeca kasvaa suuremmaksi ja kappaleissa vähittäiskauppa vetää pitemmän korren.

- Horeca on vahvemmassa kasvussa, sillä silloin tehdään tuotannollisesti isoja, pitkiä sarjo-

ja tehdasmaisesti ja kilpailukykyämme parane.

Tuotanto on vahvassa kasvussa ja onneksi isossa talossa riittää neliöitä uusille haasteille. Kalatalossa tehdäänkin tuotteita omien merkien lisäksi myös kauppojen omille merkeille.

Tuotesarjoihin on myös tulossa jatkuvasti uusia tuotteita ja laajentumista hidastaa lähinnä muu kuin ruokatuotanto.

- Uusien tuotteiden pakkausten suunnitteluun ja toteuttamiseen menee enemmän aikaa, kuin itse tuotteen kehittämiseen ja tuotannon käynnistämiseen, Pimiä sanoo.

## KEVYEMPI OLO KASVIPROTEIINISTA KUIN LIHASTA

Pimiän mukaan Kalatalo on vahvasti mukana myös vegaaniruoissa, omalla Jokaiselle-tuotemerkillään.

- Hyppäämme mukaan menossa olevaan trendiin ja koska emme ole suuri toimija, meillä on mahdollisuus tehdä marginaalituotteita ja



Vege lisääntyy huimalla vauhdilla ja kehityksessä täytyy pysyä mukana. Oman tuotekehityksen maukas Vebab-lastu vastaa kysyntään.

pystymme muuttamaan prosessia useammin.

Lihan kasvattaminen tulee jossain vaiheessa hiipumaan ja sen myötä kuluttajat tarvitsevat korvaavia proteiineja. Oma vegaaninen tuotesarja on Kalatalon vastaus tähän tarpeeseen.

Erytisen suosittu vegaanituote on vegaanilastut, joista Pimiän mukaan käytetään nimeä vebab, sillä ne tuovat mieleen kebablastut.

Vebab-lastut sisältävät kasviproteiinia, eli ne ovat herne- ja vehnäproteiinista rakennettuja

lastuja, joita pystytään hyödyntämään ruoanlaitossa kebabin tavoin.

- Tämä kulunut vuosi on ollut vegaanituotteissa aika huima, ja uskon, että niiden kysyntä tulee jäämään omalle hyvälle tasolle.

Jokaiselle-sarjassa on muun muassa Vebab tomaattiriisillä, Falafelpyörykät salsalla, Pasta Bolognese, Panang Curry riisillä ja Tikka Masala riisillä.

Kasvingenreen liittyy Pimiän mukaan myös pakkausten kierrätettävyys ja muut ympäristöarvot.

- Käytämme mieluiten ekologisinta pakkausmateriaalia, vaikka se ei olisikaan edullisin vaihtoehto. Se on tärkeää asiakkaalle tässä genressä ja uskomme, että kuluttaja on valmis maksamaan hieman enemmän hyvästä tuotteesta.

## TUOTANNON VALVONTA TOIMII SERTIFIOIDUSTI

Kun samassa talossa valmistetaan ruokat tuotteita kalasta, lihasta ja kasviksista, ohjeistusten pitää olla täsmällisiä, jotta tuotanto toimii niin kuin pitääkin.

- Meillä on FSC2200 laatusertifikaatti, AC ja MSC, joten pystymme niiden avulla tukemaan keskeisiin tämän päivän laatuajatteluihin, Pimiä sanoo.

Kalatalo on myös osallistunut tuotantolaitteiden kehitystyöhön yhteistyössä Metoksen kanssa.

- Meillä esimerkiksi padat ovat kovassa käytössä, teemme paljon välipesuja ja tämä on välillä hyvinkin märkää puuhaa. Uudella Metoksen 400 litran padalla on erinomaiset ominaisuudet ja saumattomasti rakennettu runko, joten uskon että se tulee olemaan pitkäikäinen.

- On ollut hienoa olla mukana kehittämässä tätä pataa ja pystyimme antamaan Metoksen väelle palautetta siitä miten se toimii kovissa olosuhteissa.

Tuotannossa työskentelevän **Antti Salovaaran** mukaan uudella padalla pystyisi tekemään huomattavasti monimutkaisempiakin ruokia.

- Käytämme vasta osaa sen kapasiteetista. Meille keittäminen ja ohjelmoiminen ovat yleisimmin käytettyjä asioita. Esimerkiksi kun pitää keittää vaativia nyhtötuotteita valmistetaan, pata herää yöllä klo 2-3 aikaan keittämään, tekee veden lisäykset ja tarvittavat välipyörytykset. Pata toimii niin varmasti, että uskallamme tulla aamulla töihin, kun tiedämme mitä yöllä on tapahtunut, Salovaara naurahtaa.

*Teksti Kari Martiala,  
kuvat Metos*

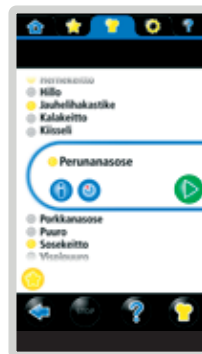
# Metos Proveno – pata joka opettaa käyttäjänsä

Uuden Metos Proveno -padan hallinnointi ja ohjelmointi on nyt yksinkertaista ja todella monipuolista. Ohjelmoitaessa pata ohjaa tekijäänsä käyttämään parhaita kierrosnopeuksia ja sekoituskuivoita kussakin tuoteryhmässä, kuten soseet, kiisselit, lihapadat, taikinat jne.

Valmiita perusohjelmia on paljon ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi. Voit esimerkiksi lisätä raaka-ainetiedot ja määrät mukaan reseptiin.

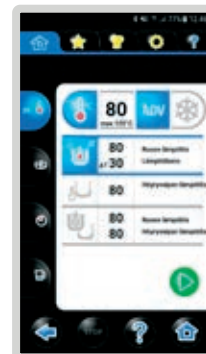
Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja niissä voi olla vaihteita rajaton määrä. Ohjelmat voidaan ajastaa alkamaan tietyllä päivämäärällä ja kellonajalla. Tarvittaessa jääpankin (lisävaruste) avulla raaka-aineita voidaan kylmäsäilyttää padassa ennen ajastetun valmistuksen alkamista kuten myös tuotteen valmistuessa.

## Helposti...



*Valmiit ohjelmat perusruokiin. Ohjelmien ohjeikkunaan voidaan lisätä esim. omia raaka-ainetietoja. Äänimerkki kertoo, kun on aika toimenpiteille (esim. lisää marjat kiisseliin)*

## ... tai perusteellisesti ja täsmällisesti prosessin vaatimusten mukaan



*Advanced-lämpötila-ohjauksessa voidaan asettaa täsmällisesti ruoan lämpötila tai vaipan lämpötila ja niiden erotus (delta-T).*

## Syksy... on Metos Roadshown aika

Tänä syksynä Metos Roadshow rantautuu Länsi-Suomeen. Tule tutustumaan uutuuksiin ja tapaamaan väkeämme maistiaisten merkeissä. Myös uusi Proveno esittelyssä.

Valitse sinulle sopivin paikka ja ilmoittaudu heti mukaan! Jokaiseen kaupunkiin mahtuu mukaan noin 50 ensin ilmoittautunutta. Kuvassa tunnelmia viimevuotisesta roadshow-tapahtumasta Mikkelistä.

Raisio ma 17.9.2018 klo 13-16  
Seinäjoki ti 18.9.2018 klo 14-17  
Tampere ke 19.9.2018 klo 14-17

Ilmoittautumiset  
pia.sundholm@metos.fi  
tai 020 439 4218



# Hyvä ruoka tekee asiakkaat



**Ravintola Båx** toimii Hartelan rakennuttamassa uudessa toimitalossa Ilmalassa. Talon päävuokralainen on HSY eli Helsingin seudun ympäristöpalvelut ja taloon on sijoittunut myös Hartelan pääkonttori. HSY:llä on talossa 380 henkilöä ja suuri osa käyttää päivittäin Båxin palveluja.

Rakentaminen alueella jatkuu ja suurten toimistotalojen ohella seudulle nousee myös asuntorakentamista. Aivan ravintolan eteen, Ilmalantorille, tulee vuonna 2021 raitiovaunun pääte pysäkki, ja sen odotetaan tuovan runsaasti uusia asiakkaita. Viimeistään silloin koetaan kahvilan menestystarina, Båxin ravintolapäällikkö **Anne Tanska** ja keittiöpäällikkö **Janne Sainio** uskovat.

Päivän voi aloittaa kahvilan aamiaistuotteilla, päivällä voi poimia välipaloja ja lounaalla on tarjolla monia vaihtoehtoja, kynnyksen mieleisen annoksen valitsemiseksi on tehty mahdollisimman helpoksi.

Båxin keittiöhenkilökunnan tausta on à la carte- ja bankettikeittiöistä. Päivittäistä lounasta

lähestytäänkin siis eri näkökulmasta kuin suurtalouskeittiöissä. Ravintolassa tehdään innovatiivista ruokaa. Tavoitteena on vähentää suolan, kerman ja voion käyttöä ja lisätä kasviksia, aasialaisia mausteita ja värikkyttä.

Lounaalla otetaan huomioon vegaaniset vaihtoehdot ja avainsana on helppo yhdisteltävyys. Asiakas voi koota mieleisensä salaattiannoksen itsepalveluvitriinistä tai liittää siihen pizzan tai kotiruoan. Eli kaikki on mahdollista ja mikä parasta, jos asiakas kaipaa vaikkapa gluteenitonta pizzaa, tietyn aikataulun myötä sekin onnistuu.

Keskieuropalaiseen tapaan lounaalla on tarjolla myös erikoisoluuta ja viiniä, kätevässä piccolopulloissa, joista juoman voi nauttia, vaikka puoliksi toisen ruokailijan kanssa. Ravintolan henkilökunnalle viinien käyttö onkin ollut positiivinen yllätys, sitä ei katsota enää paheksuen.

Lounaan voi nauttia myös kahvilassa, jossa on tarjolla parhaiden kumppanien leipää, vinegretteä sekä maustebaari keitollle ja salaateil-

le. Palveluvitriinistä voi poimia mielihalujen mukaan kolmen eri segmentin eläinvalkuaiset, kasvisvalkuaiset sekä jalostetumpaan muotoon käsitellyjä marinoituja kasviksia.

Kahvilasta voi ostaa myös mukaan myös smoothiet ja hedelmäsalatit tai poimia annoksen hilepöydästä. Henkilökunnan mukaan moni asiakkaista sanookin lopettaneensa omien eväiden syömisen, kun Båxissa on niin huikeaa ruokaa.

## SOSIAALINEN SYÖMINEN ON JO OSA LOUNASRAVINTOLAA

Lounaalla ravintolassa on normaalikattauksella 210 paikkaa. Pitkien pöytien ääreen on helppo tulla, suomalainen jäyhä asenne on murentunut ja yhdessä syöminen yleistyy. Täällä pystytään istumaan jo sopuisasti vieraiden ihmisten kanssa samaan pöytään. Päivän aikana lounasruokailijoita käy syömässä noin 350.

Asiakkaat kohtaavat myös keittiöväkeä, niin

# kaan päivästä paremman

## Båx

Viime vuoden joulukuussa Ilmalassa avatussa Ravintola Båxissa uskotaan, että hyvä ruoka tekee asiakkaan työpäivästä paljon paremman. Ravintolan sanoma asiakaspintaan onkin ”meillä onnistuu”.



Båxin keittiöpäällikkö Janne Sainio (vasen kuva) vastaa makumaailmasta ja ravintolapäällikkö Anne Tanska huolehtii, että salipalvelu pelaa ja että ruokaa on koko ajan riittävästi tarjolla. Pizza valmistuu salissa asiakkaiden silmien edessä. Herkulliset tuokset tekevät olon kotoisaksi.

avoimessa pizzapisteessä kuin keittiöväen osallistuksessa kylmä- ja lämminpöydän täyttämiseen.

Ravintolan suunnittelussa haluttiin näyttää asiakkaille komeaa pizzauunia, joka tuo tilaan myös kodinomaisuutta ja vahvoja tuoksujia. Lounaan yhteydessä pizzaa ostetaankin kohtuullisesti paloina, puolikkaana tai kolmena neljänä palana. Viikon aikana saatetaan ostaa vain muutama kokonainen pizza.

Ravintolatiloiissa on myös takeaway-piste, joka on helppo vaihtoehto kiireiselle. Kotiin lähtiessä voi napata mukaan vaikka saman päivän lounasruokaa.

Kahvilassa voi järjestää päivän aikana pieniä kokouksia, katsoa urheilua tv-ruuduilta ja nauttia kahvilan antimia. Ravintolatilain yhteydessä on myös kaksi kokoustilaa, jotka voi yhdistää yhdeksi suuremmaksi tilaksi tai avata kokonaan lounaskäyttöön.

Tarjottavia toimitetaan myös talon kerroksissa oleviin kokoustiloihin tai yritykset hakevat ravintolasta itse syötävää.

Kerrospalveluilla odotetaan olevan merkittävä osa toiminnassa, kunhan talo täyttyy vuokralaisista. Liiketoimintaa ei voi rakentaa pelkän lounaan ympärille, vaan lisäksi tarvitaan myyntiä sekä talon sisältä että ulkopuolelta tuleville asiakkaille. Ulkopuolelle tehtävä lisämyynti on kasvava tekijä jokaisessa businessparkissa.

### KEITTIÖSUUNNITTELUA TOIVEIDEN MUKAAN

Talon rakentanut Hartela huolehti ravintolan toteutuksesta esimerkillisesti. Keittiösuunnittelu aloitettiin hyvissä ajoin jo ennen kuin edes graniittia oli räjäytetty. Pohjalla oli arkkitehtien piirrokset keittiöstä sekä luonnoksia siitä minkälainen keittiö voisi olla, eli laitevalinnat ja tämän päivän tehokkaat laitteet saatiin valittua hyvissä ajoin. Esimerkiksi kaikki jäädytyshuoneet ovat huipputehokkaita.

Metoksen toimittama laitekanta uuneja myöten mahdollistaa yli 500 hengen ruokailun joka

päivä. Keittiön suunnittelu eteni maltilla ja laitesuunnittelupalavereja pidettiin puoli tusinaa, välillä Metoksella ja välillä rakennustyömaalla.

Ravintolasalin suunnittelussa päätettiin, että tarjottimia ei tule. Ajatuksena oli se, että tarjottimet kuuluvat ruokalaan, eivät ravintolaan.

Perusteluna tarjottimien poisjättämiseen olivat myös vastuullisuus ja ekologisuus. Parhaimmillaan hävikkikin vähenee, kun ruokailijat ottavat vähemmän ruokaa.

Mahdollisille kysyjille on voitu perustella, miten kemian päästöt, hankintakulut, turha työkulu, sähkö ja vesi aiheuttavat ylimääräisiä kustannuksia. Kun lisäksi mukaan lasketaan 350 hengen tarjottimien pesu nykyaikaisella koneella, pelkkä veden kulutus voi olla 20 kuutiota vuodessa. Toki tarjottimien puuttuessa pöytien pyyhkiminen lisääntyy ja vesien pitää olla valmiina pöydissä.

*Teksti Kari Martiala, kuvat Metos*

# Kluuvikadun Fazer Café uudistui

Fazer Café -ketjuun kuuluu 13 kahvilaa, joiden ulkoasuun ja tarjontaan on tuotu vaikutteita ketjun Helsingin Kluuvikadun Fazer Cafén 126 vuotisesta historiasta, art deco -miljööstä kuin makumaailmasta ja hengestä. Kluuvikadun Fazer Cafée voidaan pitää yhtenä maamme keskeisimmistä kahvilakulttuurin edelläkävijöistä ja edelleen käsitteenä Helsingin ytimessä. Käsin tekemisen taito näkyy yhä runsaampana Kluuvikadun kaiken kattavassa tuotevalikoimassa, joka valmistuu omassa konditorissa ja delikeittiössä sekä osin saadaan Fazerin Sörnäisten artesaanileipomosta. Kluuvin Fazer Café pitää sisällään myymälän ja kahvilan. Vuonna 2016 uudistettiin kaupan puoli ja nyt uusittiin kahvilan myyntitiski ympäristöineen. Uudistuksen ytimessä oli molemmissa tarkoituksenmukaisten ja yhä edelleen ajattomien vitriinien löytäminen edellisten jo hyvin palvelleiden tilalle. Tuotteen näkyvyys on pääasia. Toukokuun lopulla kahvilan uudistuksen valmistumisen yhteydessä esiteltiin myös uudistunut brunssi sekä vain Kluuvista saatavat smörrebrödit ja mehuvalikoima.



## Sandro nyt myös Tampereella

Pääkaupunkiseudulla mainetta niittänyt Sandro löytyy nyt myös Tampereelta. Sandro Ratina on avattu keväällä uuden kauppakeskus Ratinan ensimmäiseen kerrokseen. Sen valtavalta Olympia-aukealle sijoittuvalta terassilta avautuu upeat näkymät suoraan Ratinan stadionille ja Ratinan suvantoon. Sandro on avoinna viikon jokaisena päivänä tarjoten makuja Lähi-Idän, Pohjois-Afrikan ja Välimeren keittiöistä. Arkisin on katettuna runsas lounaspöytä Sandron omalla tyyllillä. Illan tarjontaa menun lisäksi täydentää baarin runsas valikoima. Viikonloppuisin sali täyttyy brunssin ympärille kokoontuvista asiakkaista. Sandrot kuuluvat Royal Ravintoloiden Hawaii-ketjuun.

## KURKISTUS RAVINTOLAAN

**Saunaravintola Kuuma** avautui kesäkuun lopulla Tampereen ytimeen Laukontorin rantaan, aivan Laukonsillan kainaloon, mittavien terrassien työntyessä Pyhäjärven aaltojen päälle. Hyvä pohjoismainen ruoka keittiömasteri **Eero Mäkelän** ja **Sara La Fountainin** ideoina yhdistettynä saunan, uimisen sekä miljöön kanssa, tietenkään hyvää palvelua unohtamatta, nostaa käsityksen suomalaisesta ravintolakulttuurista taas aivan uudelle tasolle. Rakennuksen ykköskerroksessa sijaitsee 80 paikkainen kahvila-ravintola 20 paikkaisen loungen kera, drinkkibaari ja laaja terrassialue sekä puulämmitteiset saunat. Ravintolasiili rajautuu sisällä upean avokeittiön ja järven suuntaan avautuvien suurten panoraamaikkunoiden väliin. Kakkoskerroksessa sijaitsee iso terrassipiha mukavine lepolasseineen kahden drinkkibaarin kera.

Saunaravintola Kuuma on avoinna ympäri vuoden jokaisena päivänä. Kahvila avautuu klo 9, lounasta tarjoillaan 11 – 15 ja keittiö on auki aina 22.30 saakka. Viikonloppuisin tarjoillaan brunssi. Saunat ovat avoinna arkisin klo 9 – 23 ja viikonloppuisin tunteja lyhyempään.



## Saunaravintola Kuuma



## Snowpanda Deli&amp;Cafe



Ähtärissä uuden Pandatalon **Snowpanda Deli&Cafen** näyttävässä ja hyvin varustetussa avokeittiössä valmistuu asiakkaille mm. burgereita, wokkia ja pastaa. Mehevät burgeripihvit kypsennetään puuhiiliuunissa. Vaihtoehtoisesti salaattibaarissa on tarjolla ruokaisia salaatteja. Kahvilalinjasto on vaikeasti ohitettavissa, sillä silmänruokaa on useita metrejä. Pienempään nälkään on tarjolla erilaista suolaista ja kahvin kera nautittavien tuotteiden määrä on huijaava. Lisäksi terrasilta löytyy vielä erillinen kahvipiste, josta saa myös pientä syömistä. Kaikki tuotteet burgereista vitriinin herkkuihin valmistetaan itse.



# Sanomatalon Amicasta muovautui Fazer Food & Co





Helsingin ydinkeskustassa, Finlandia-puiston kulttuurikeskittymässä ja Sano-matalon uumenissa sijaitseva Suomen ensimmäinen Fazer Food & Co osoitti toimivuutensa jo muutaman kuukauden aikana.

**Food & Co** on Fazerin uudenlainen ravintolakonsepti, joka päivittää työpaikan ruokailupalvelut vastaamaan nykypäivän muuttuvaa työelämää. Tiukkojen aikataulujen sijasta Fazer Food & Co tarjoaa innostavia kausiruokalistoja, viihtyisän miljöö, terveellisiä takeaway -välipaloja ja rennon ilmapiirin koko työpäivän ajan. Kaikki Fazerin noin 600 Suomessa toimivaa ravintolaa uudistetaan vuosien 2018-2019 aikana Fazer Food & Co, Amica tai Tastory brändien alle.

Suomen ensimmäinen Fazer Food & Co Helsingin Sanomatalossa on vaatinut tekijöiltään paljon työtä ja intoa onnistua joka päivä.

- Samalla kun Amica muuttui Fazer Food &

Co:ksi, muutimme myös ruokakonseptia, lisättiin kasvispainotteisuutta, tuotiin Wicked Rabbit -konsepti, Hav a Java kahvila, Chef's Corner, Grilli sekä Nordic Buffet. Uudistus selkeytti ruokailua, asiakas voi valita mieleisen ruoan eri saarekkeista, **ravintolapäällikkö Tuija Lundell** kertoo.

- Meillä ruokailuhetkestä odotetaan muutakin kuin vain syömistä. Nyt halutaan viihtyä, aistia tunnelmaa ja ihailla kauniisti esillä olevaa ruokaa. Meillä on salissa esillä koko ajan 7-8 henkeä, kun aikaisemmin yksi kokki kävi täyttämässä pitkää linjastoa. Ravintolasta onkin tullut todellinen kokonaiselämys.

Vuonna 1999 valmistuneen Sanomatalon ra-

vintolan palvelukulttuuri muuttui vuosi sitten täydellisesti. Asiakkaat ovat nyt VIP-vieraita, joiden ruokahetkestä halutaan tehdä mahdollisimman mukava.

- Tarjoamme hyvää ruokaa ja pidämme huolta asiakkaidemme terveydestä ja hyvinvoinnista. Olemme täällä juuri heitä varten, joten pyrimme olemaan mahdollisimman helposti lähestyttäviä.

Palvelukulttuurilta ja ruokatietämykseltä vaaditaan nyt entistä enemmän. Meidän pitää onnistua joka päivä.

Uudet Fazer Food & Co ravintolat keskittyvät yritysten ja työpaikkojen ravintolapalveluun. Amica ruokapalvelut huolehtivat pääsääntöisesti päiväkodeista, kouluista, oppilaitoksista, palvelutaloista ja pienistä teollisuuslaitoksista.

- Myös Amica-ravintoloissa on ihanan ystävällistä palvelua, hyvää ruokaa ja sielläkin kasvispainotteisuus on entistäkin tärkeämpää. Koululaisia opetetaan syömään sesongin kasviksia ja käytössä on jopa yrttialustoja, joissa voi tutustua miten yrtejä kasvatetaan.

#### JOKA PÄIVÄ RAVINTOLASSA KÄY 850 ASIAKASTA

Sanomatalon 12 kerroksessa (joista 3 on maan alla) toimivat Helsingin Sanomat, Ilta-Sanomat ja Nelonen Media sekä yhtiön radiokanavien toimitukset. Talossa on myös Metson, Gigantin ja Bonavan pääkonttorit. Ravintolan palveluja voivat käyttää vain talon väki sekä heidän vieransa.

Fazer Food & Co onkin myös kohtaamispaikka, jossa esimerkiksi eri medioiden toimitukset tapaavat toisiaan. Suuri avoin tila mahdollistaa monenlaisten tapahtumien ja tilaisuuksien järjestämisen.

- Ravintolan tiloissa järjestetään myös paljon erilaisia tilaisuuksia ja toteutamme niihin sopivat tarjoilut. Cocktail-tilaisuuksista perinteisiin kakkukahveihin.

Lundell jakaakin kiitosta Fazerin hyvälle tuotekehitykselle, toimivalle reseptipankille sekä kokeneelle keittiömestarilleen, **Jani Hänniselle**.

- Hänninen on ollut aikaisemmin mukana monissa erilaisissa tuotekehitysprojekteissa. Oli hienoa päästä hänen kanssaan vetämään Suomen ensimmäistä Fazer Food & Co:ta.

Ravintolassa voi nauttia aamulla hotellitason runsaan aamiaisen tai leipurin leipoman sämpylän omilla lempitäytteillä, tai ostaa kahvilasta valmiita herkullisia aamiaistuotteita. Aamiaisen voi syödä ravintolassa tai viedä mukanaan keroksiin. Ravintolaan tullaan myös aamiaispalaverieihin, kun halutaan kokousta toimistotilojen ulkopuolella.

- Meille tullaan syömään, viihtymään ja te-



Tuija Lundell kertoo, että henkilökunta on paikalla asiakkaita varten, joten kaikki pyrkivät olemaan mahdollisimman helposti lähestyttäviä.



“Meidän  
missiomme on  
ruoka, jolla on  
merkitys.”

Wicked Rabbit -pöydän anti muodostuu kokonaan kasviksista ja tuotteet ovat osaksi vegaanisia. Pöytä on houkuttelevan näköinen jo kauempaakin ja esillä on myös uusia makuelämyksiä. Wicked Rabbit -pöydän antimet ovat saavuttaneet suuren suosion myös miesten keskuudessa.

kemään töitä. Täällä on myös mahdollisuus olla omassa rauhassa.

Viime kesän uudistuksen myötä Fazer Food & Co ravintolassa käy syömässä joka päivä noin 850 henkilöä. Puuroaamiaisella käy aamuisin noin 150 asiakasta. Puurot vaihtelevat, esimerkiksi tiistaisin herkutellaan mannapuurolla ja perjantaisin on tarjolla riisipuuroa. Asiakaspaikkoja ravintolassa on 168.

#### **RUOKAILUHETKESTÄ HYVINVOINTIA JA VIRIKKEITÄ**

Sanomatalon Fazer Food & Co:sta tullaan hakemaan hyvän ruoan ohella kokemuksia, visuaalisuutta ja virikkeitä.



- Esimerkiksi pohjoismaisessa, urbaanissa ja rennossa Hav A Java -kahvilassamme painotetaan hyvinvoinnista kiinnostuneille asiakkaillemme terveellisiä välipaloja ja muita herkkuja. Tuotevalikoimaa päivitetään tiheästi ja toiveiden mukaan. Kahvila on auki iltaan klo 19 asti ja myös viikonloppuisin, Lundell kertoo. Kahvilassa työskentelee Pauligin kahvikoulutuksessa meritoitunut barista, joka tarjoaa asiakkaille myös kahvimaistiaisia.

Lounaalla Nordic Buffet -pöydissä on tarjolla raikkaita kauden salaatteja, lämminkasvislisuke, kaksi pääruokaa sekä jälkiruoat. Grillivaihtoehtona voi olla esimerkiksi ankaa, paistettuja ahvenia, täytettyjä tacoja, burgereita tai grillattu kotijuusto intialaisittain.

Wicked Rabbit -pöydän anti muodostuu kokonaan kasviksista ja tuotteet ovat osaksi vegaanisia.

- Alussa Wicked Rabbit pöydästä poimi lounaansa vain 60 henkeä, mutta nyt päivän aikana Wicked Rabbitin herkkuja nauttii jo noin 200 henkeä, heistä yli puolet on miehiä. Pöytä on houkuttelevan näköinen jo kauempaakin ja esillä on myös uusia makuelämyksiä.

Kasvispainotteisuutta täydentää värikäs Fresh Buffet -salaattipöytä.

- Konsepti edellyttää, että olemme koko ajan hereillä, kuuntelemme asiakasta ja mietimme mitä uutta keksimme.

## SESONGEIKSI KOKATAAN JOTAKIN ERITYISTÄ

Fazer Food & Co:ssa huomioidaan myös eri sesongit.

- Esimerkiksi jouluna meillä oli modernin skandinaavisen joulupöydän ohella Wicked Rabbitin kokonaan vegaaninen joulupöytä. Laskiaisena asiakkaat saivat tuunata omat laskiaispullansa. Runebergin päivänä meillä oli leivostarjoilu, kuten ystävänpäivänäkin. Vappuna oli tarjolla itse tehtyä raparperimehua ja donitseja. Kuuluusaa testivoittajasimaa valmistimme toki myös myyntiin 1500 litraa.

Lundellin mukaan lähes kaikki ravintolan tuotteet tehdään itse. Tuoreet salaattit, jauhe-liha- ja kalapihvit sekä pinaattiletut syntyvät omassa keittiössä.

Fazer Food & Co pyrkii auttamaan asiakkaita jaksamaan työpäivän ajan, ja tarjoamaan riittävästi energiaa ilman uuvuttavia sokereita.

- Alkuvuonna meillä oli esillä hyvinvointipöytä ja kuukauden ajan jatkunut aivoruokakampanja. Kiinnostuneille oli tarjolla esitteitä ja kerroimme, mikä on juuri tänään kaikkein aivoystävällisin valinta, mistä saa rutkasti energiaa. Hyvinvointipöydässä kerroimme yhdessä Sanomien terveydenhoitajan kanssa hyvää tekevistä aamiais-, lounas- ja välipalavalinnoista.

Myös vastuullisuus näkyy toiminnassamme

enemmän. Kerromme esimerkiksi raaka-aineiden alkuperästä, mittaamme hävikkiä ja minimoimme kertakäyttötuotteiden käyttöä.

Sanomatalossa on noin 50 kokoustilaa, joista ravintolakerroksessa 20. Fazer toimittaa tarjotut koko taloon, kahden hengen kahvituksesta vaikkapa 180 hengen tilaisuuksiin.

- Nämä palvelut ovat lisääntyneet selvästi. Aikaisemmin yritykset ehkä veivät asiakkaitaan muualle syömään, mutta nykyisin heidät tuodaan usein tänne, Lundell sanoo.

## MINUN RAVINTOLANI -PALVELUKOULUTUSTA LÄPI KOKO SUOMEN

Fazerilla on ollut puolitoista vuotta käynnissä "Minun ravintolani" -palvelukoulutus, jossa keskitytään asiakkaan kohtaamiseen ja asiakaspalveluun.

- Näin siitä tulee meistä jokaiselle arkipäivää, olemmepa me töissä päiväkodissa, koulussa, eduskunnassa tai meillä Sanomatalossa. "Minun ravintolani" -koulutuksen toimintamallin mukaisesti käyn kuuden viikon välein puolen tunnin keskustelun jokaisen työntekijän kanssa. Rauhoitutaan hetkeksi ja keskustellaan eri aiheista, onko töissä kaikki hyvin tai miten voin auttaa häntä kehittymään. Myös työturvallisuus on tärkeä keskusteluaihe.

Nyt syksyllä Fazerilla käynnistyy Gastro Chef



-hanke, joka keskittyy makuihin. Gastro Chef -hankkeeseen haki mukaan 174 kokenutta keittiömestaria, joista valikoitui mukaan 23 huipposaaajaa.

Maku ja ruoka ovat Fazerille koko toiminnan perusta ja tulevien Gastro Chefien tehtävänä on tukea, valmentaa ja ohjata keittiöhenkilökuntaa uusimpiin trendeihin, ruoan esille laittoon sekä vahvistaa ruokaosaamista. Tavoitteena on varmistaa jatkuva kehittyminen, sillä asiakkaiden makutottumukset ja trendit muuttuvat jatkuvasti.

Uuden konseptin myötä Sanomatalossa uudistettiin myös laitteistoja. Vuosi sitten Sanomataloon hankittiin uudet padat, uusia jääkaappeja ja pakastimia, grilliin uunit ja lämpökaapit sekä keittiöön uusia uuneja. Saliin tuotiin kylmälämpölevyt.

Suurin muutos koettiin kuitenkin astiahuollossa. Asiakkaat palauttavat nyt astiat ja tarjottimet palautushihnalle ja lajittelevat esimerkiksi biojätteen omiin astioihinsa.

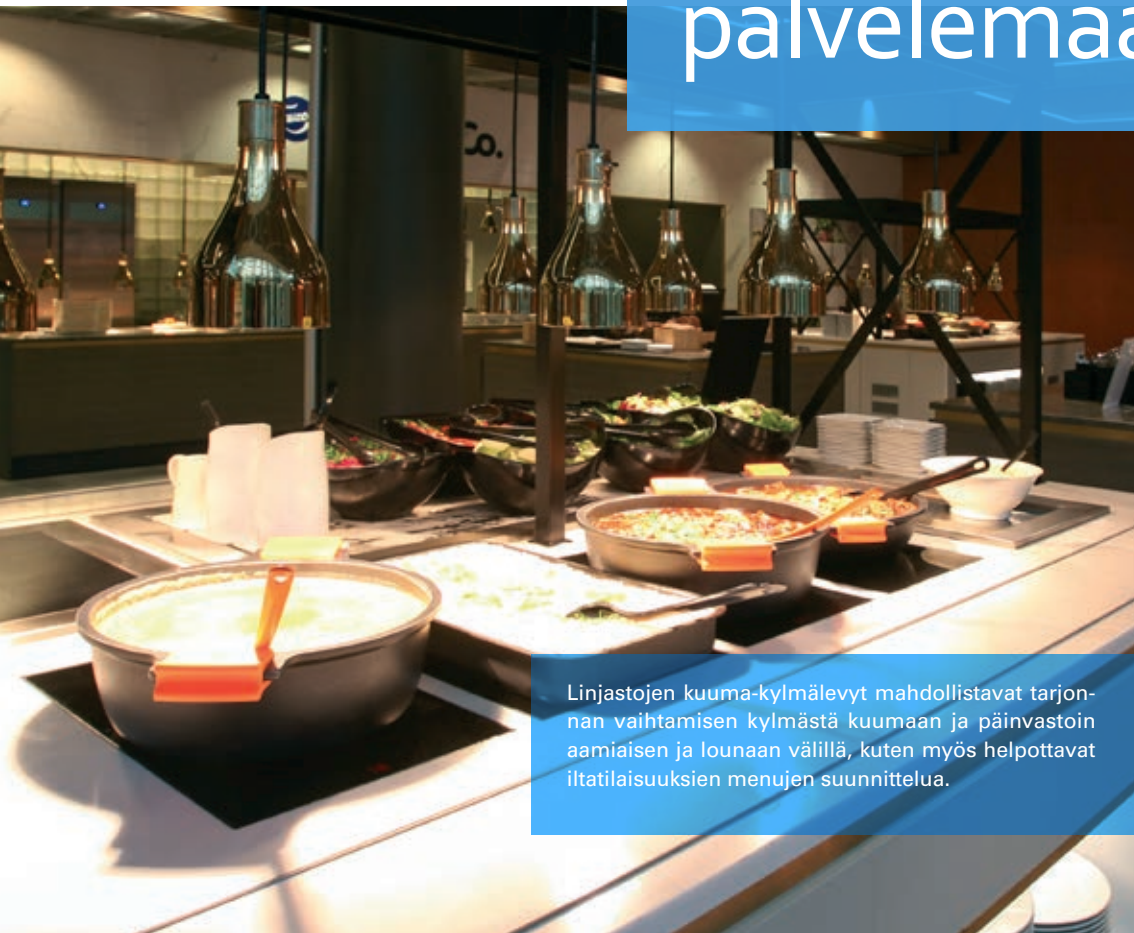
- Uudet laitteet ovat toimineet juuri niin kuin on luvattu. Ne helpottavat meidän arkeamme ja ovat kovassa käytössä, Lundell kiittää.

*Teksti Kari Martiala,  
kuvat Metos*

Chef's Cornerin grillikokki Laura Lobera valmistaa annokset asiakkaan silmien alla.



# Henkilökunta näkyy salissa – valmiina palvelemaan.



Linjastojen kuuma-kylmälevyt mahdollistavat tarjonnan vaihtamisen kylmästä kuumaan ja päinvastoin aamiaisen ja lounaan välillä, kuten myös helpottavat iltatilaisuuksien menujen suunnittelua.



*Suomalaiset syövät eniten jäätelöä Euroopassa, mutta maailmassa vasta neljänneksi eniten, eiköhän kiritä hiukan?*

## Jäätelöä jälkiruokabuffettiin

**Metos Ice Point 2 ja 3 -jäätelöaltaat** sopivat jäätelön buffet-tarjoiluun tai pieneen kahvilaan, kun tila on rajoitettu. Pöydän päälle sijoitettavat altaat ovat pieniä ja helposti liikuteltavia. Läpinäkyvä kansi ja sisävalo tuovat kauniisti jäätelöt esille ja vähentävät turhaa kannen availua.

Jäätelöallas toimii pakastimena, jonka lämpötila on säädettävissä -10°C...-25°C. Altaan nettotilavuus on 39 litraa. Mallit kahdelle tai kolmelle viiden litran jäätelöpakkaukselle. Metos Ice Point 2 & 3, tuotekoodit 4000462 ja 4000464. Katso voimassa olevat hinnat verkkokaupasta, [www.metos.fi](http://www.metos.fi)!



## Seinävitriini kylmätuotteille

**Metos Douglas 10** on pieni seinävitriini kylmätuotteille, joille sopii lämpötila-alue +4...+10°C. Lasiset sivuseinät ja liukuovet edessä, akrylaattihyllyt sekä sisällä oleva lämminsävyinen led-valaistus lisäävät tuotteiden näkyvyyttä.

Vitriinikaapin tilavuus on 200 litraa ja kylmäaine on ympäristöystävällinen R290. Kaapin materiaali on kiillotettua alumiinia. Metos Douglas 10, tuotekoodi 4000465.



## Italialainen Valido-pizzauuni kiviarkinalla

*Pizza maistuu kaikille ja missä vaan! Lounaalla, takeaway -snackinä, illallisella, baarissa, tauolla huoltoasemalla...*

**Metos Valido -pizzauunit** on suunniteltu vaatimaan pizzatuotantoon. Valido-malleissa on valittavana ylöspäin tai alaspäin aukeava luukku oman mieltymyksen mukaan. Paljon eri kokoja tarpeeseen kuin tarpeeseen, yksi- tai kaksikammioisia malleja, katso kaikki mallit verkkokaupasta.

Lämpöä hyvin varaava, tulenkestävä tiilimassa-arina on mitoitettu pizzoille, joiden halkaisija on 35 cm. Uuni on lämpövuorattu tehokkaasti kivivillalla. Valido-malleissa lämpötilan säätöväli on 0-400°C yhden asteen tarkkuudella. Ylä- ja alalämmön suhdetta voidaan säätää 5% askelin. Kosteudenpoistohormin aukko on säädettävissä. Uunikammio on valaistu halogeenilampulla. Kaikissa malleissa on luukussa kaksikerroksinen lämpölasikkuna. Uunin runko on ruostumatonta terästä, jalusta on polttomaalattua terästä.



Kuvassa Valido tuotekoodilla 4646974 ja jalusta 4646979.

## Nopeus on valttia: nopea kypsennys, käyttö, ohjelmointi ja puhdistus



**Turbo-yhdistelmäuuni Metos Xpress IQ MRX** kypsentää yhdistäen kiertoilma- ja mikroaaltotekniikkaa ja näin valmistaa annokset todella nopeasti. Se sopiikin käytettäväksi silloin, kun on tarvetta pikaiselle valmistukselle, mutta kuitenkin ruoan paahtamiselle tai ruskistamiselle.

Kätevän kapea malli sopii moneen paikkaan, koska uunin leveys on vain 358 mm. Turbouuni voidaan sijoittaa 650 syvän pöydän päälle ja se ei tarvitse kohdepoistoa, sillä uunin katalysaattori hajottaa paistossa vapautuvat rasvamolekyylit.

Uunin sisäpinnat on suojattu teflon-kalvoilla, jotka vaihdetaan noin kolmen kuukauden välein. Ilmansuodattimet ovat pestävät ja uuni muistuttaa niiden pesutarpeesta. Uunissa voidaan käyttää tavallisia teräsastioita.

Metos Xpress IQ MRX  
tuotekoodit 4163870 - 400V ja 4163874 - 230V.  
Nyt tarjouksessa tässä lehdessä, s. 49.



## Kaunis retroleikkuri vai viimeisen päälle automaattinen tuotantolaite – Berkel-valikoimasta löydät kaiken



**Berkel-leikkurivalikoimasta** löydät tämän upean pienen punaisen kaunottaren tai sen isompia sisaruksia koristamaan myymälää tai salia. Tai ei vain koristamaan, myös retromallit ovat ammattilaislaitteita viimeiseen piirtoon. Vai pidätkö ehkä enemmän modernimmasta ulkonäöstä? Malleja ja kokoja löytyy kaikkiin tarpeisiin, kysy lisää Metos-myyntistä!



### TÄYSAUTOMAATTISET LEIKKURIT KAUPPAAN JA TEOLLISEEN LEIKKAAMISEEN

Tietokoneohjatulla leikkurilla voit tallentaa ohjelmat erilaisten tuotteiden leikkaamiseen. Soveltuvat tuoreelle lihalle, leikkeleille ja juustoille. Kromiteräs-leikkuuterät pysyvät terävinä, laitteissa on integroitu teroitin.

LIMITED EDITION  
**Fastfood & Café  
Ravintola 2018**



Keittiömestari Petteri Kanervan ja kokki Tuomas Hämäläisen isännöimässä Valion keikeittiössä laitteet ovat viimeisintä teknologiaa, kuten Metos Proveno -keittopata jäähdytyksellä Petterin vasemalla puolella.

# Valion kokeittiössä

**Valion** tuotevalikoimaan kuuluu toista tuhatta tuotetta. Uutuustuotteita lanseerataan toista sataa vuosittain. Tuotteiden käytettävyyden ja markkinoinnin tueksi on aikanaan syntynyt kokeittiö, jossa synnytetään ruokaideat eli reseptit miljoonien kuluttajien ruokapöytään kuin myös opastetaan ammattikeittäjiä ja leipomoi-ta Valion tuotteiden käytössä. Valion kokeittiön mestarina toimii Petteri Kanerva. Kokeittiö sijaitsee Valion pääkonttorin yhteydessä Helsingin Pitäjämäessä.

Kokeittiö yhdessä 5 henkisen kokeittiötiiminsä kanssa on myös vahvasti oman tuotekehityksen tukena. Uutuustuotteiden lanseeraus tapahtuu kolmasti vuodessa. Tällöin on ehdottomasti tärkeää, että uutuustuotteille on heti lanseerausvaiheessa saatavilla valmiita reseptejä. Valiolla seurataan tietysti trendejä, mutta halutaan olla vahvasti myös suunnan näyttäjänä. Esimerkiksi Mifu-tuoteperhe on yksi oivallinen esimerkki monista tuotekehityksen kanssa yhdessä tehdystä kehitystyöstä edelleen lukemattomiksi resepteiksi asiakkaiden arkea helpottamaan.



LIMITED EDITION

# Fastfood & Café Ravintola 2018

10.-11.10. TAMPEREELLA

**Fastfood & Café & Ravintola** on saavuttanut vahvan aseman alan suosituimpina ravintola-alan kohtaamispaikkana. Vuoden 2017 Fastfood & Café & Ravintola kokosi yli 13 000 kävijää Helsingin messukeskukseen. Tapahtuma nähdään nyt ensi kertaa Tampereen Messukeskuksessa.

Tapahtuma tarjoaa ravintola-, kahvila- ja pikaruoka-alalle ohitamattoman kattauksen seminaareja, ratkaisuja, kollegoita ja ammattilaisia. Vieraanamme saat ideoita ja inspiraatiota, verkostoitumismahdollisuuksia, hyödyllistä tietoa, sekä tilaisuuden kuulla ensimmäisten joukossa uusista innovaatioista ja uutisista.

Tervetuloa mukaan vuoden maukkaimpaan ja inspiroivimpaan ravintola-alan kohtaamispaikkaan!



Nyt uudella koekeittiöllä on ikää noin vuoden verran. Koekeittiön laitevarustus haluttiin vastaamaan viimeisintä teknologiaa, jotta pystytään palvelemaan paremmin myös food service asiakkaiden tarpeita. Koekeittiön Metos SelfCookingCenter ja Metos VarioCookingCenter ovat myös monille asiakkaille tuttuja. Metos Proveno -keittopadan jäädytyksellä päästään testaamaan tuotteiden käyttäytymistä keskuskeittiöolosuhteissa. Horeca- ja leipomoasiakkaille räätälöidään reseptejä ja järjestetään tuote-esityksiä, jotta asiakkaat pystyisivät taas kehittämään omaa tuotantoaan. Eikä niin, että oltaisiin vain omissa tiloissa, vaan on tärkeää kiertää myynnin kanssa ympäri Suomea tapaamassa asiakkaita heidän omissa tiloissaan ja eri tapahtumissa kuten messuilla. Koekeittiö on vahvasti mukana myös vientiponnisteluissa. Valion vienti on noin 30% koko maamme elintarvikeviennistä.

Reseptien suhteen oman talon myyntiä ja markkinointia kuunnellaan herkällä korvalla. Varsinkin juhlien alla kuluttajat hakevat uusia ideoita lautasilleen. Valokuva on olennainen osa reseptiä ja niihin liittyvät kuvaukset tehdään myös koekeittiössä. Syksyllä näemme mitä uusia ideoita ja makuja kesän helteet toivat lautasillemme.

*Juha Björklund*

Koekeittiön kalusteet ovat tyylikkään mustaksi maalattuja Metos Classic -sarjan pöytiä ja laatikostoja. Pyörien päällä kalusteet on helppo järjestää tilaisuuteen sopivaksi.



## Suuret soseet Gigamixillä

Uusi **Metos Gigamix** on ergonominen ja kätevä tehosekoitin suurille keittopadoille välille 100 - 400 litraa. Suuretkin erät soseutuvat Gigamixillä nopeasti. Sekoittimesa on kolmiteräinen soseutusterä. Kun tarvitaan erittäin hienoa sosetta, mikseriin on saatavana lisävarusteena emulsioterä. Myös vispilä on lisävaruste. Mikseri liikkuu pyörien avulla ketterästi sekä sivu- ja korkeussuunnassa säädettävä varsi on helppo ja nopea kääntää paataan. Turvavarustus estää mikserin käynnistämisen muussa kuin vaakasuunnassa. Laite soveltuu kaikkien valmistajien padoille.



# Reilua ja rehellistä ruokaa



Iloiset pizzamestarit Michelangelo ja Riccardo Costa

Otaniemessä toimii yksi pääkaupunkiseudun kiinnostavimmista uusista ravintoloista. Loppiaisena 2018 avattu Fat Lizard tarjoaa rehellistä ruokaa ammattitaitoisella otteella, hyvänä esimerkkinä aidossa puu-uunissa paistettut pizzat, joiden mausta vastaa Italiassa järjestetyn pizzan MM-kisan voittanut pizzavastaava Emanuele.



Andy Solomon ja Matti Hälvä



Espoon **Fat Lizard** toimii Otaniemessä Tietotieteillä. Ihan vieressä sijaitsee Teknologian tutkimuskeskus VTT, Aalto-yliopiston Tietotekniikan laitos sekä Länsimetron Otaniemen aseman läntinen sisäänkäynti. Metron ovelta on vain muutamia kymmeniä metrejä, ennen kuin asiakas on jo ravintolan ovelta.

- Fat Lizard projekti alkoi kolme vuotta sitten ja matkalla oli monenlaisia viivästyksiä. Etsimme sopivaa tilaa ja aikaa kului reippaasti myös tilan rakentamisessa ravintolakäyttöön, **keittiömestari Matti Hälvä** kuvailee.

Loppujen lopuksi metroasema avautui ennen Fat Lizardia, viime vuoden lopussa, pari viikkoa ennen ravintolaa. Metrolla pääsee Fat Lizardin liepeille helposti ja nopeasti. Helsingin keskustasta, Hakaniemestä ja Kampista ihmisiä käy metrolla illallisella. Joillekin asiakkaille voi olla helpompaa tulla keskustasta muutamassa minuutissa Espooseen, kuin etsiä sopivaa ravintolaa keskustassa.

Ravintolatoimintaan kuuluvat myös catering, joka lisääntyy koko ajan sekä takeaway -palvelu, joka kiidättää annokset lähialueelle.

Fat Lizardin ravintoloitsija **Andy Solomon** on tyytyväinen siihen, että myös Espoon kaupunki käyttää ravintolan palveluja, kaupunginjohtajaa myöten.

- Espoossa on hyvä yrityskulttuuri, täällä tosiaan käytetään oman alueen yrityksiä, hän sanoo.

### PUU-UUNI ANTAA PIZZALLE SIELUN

Pizzamyynänti on iso osa Fat Lizardin kokonaisympäristöstä ja se myös kasvaa jatkuvasti.

- Uunikapasiteettimme on tiettyinä päivinä viikossa maksimissaan. Teemme niin paljon pizzoja, kuin uuni pystyy tuottamaan. Ja kun ruokaa tehdään tulella, päivään maistuu luonnollisia katkoksia. Puuklapeja pitää lisätä aina välillä kesken iltaa ja sen jälkeen odottaa, kunnes uuni lämpenee uudelleen haluttuun lämpötilaan, Hälvä kuvailee.

Miksi puu-uunissa paistettu pizza maistuu erilaiselta kuin muut pizzat?

- Me pystymme esimerkiksi käyttämään sellaisia juustoja, joita ei voi käyttää sähköuunis-

sa. Ne eivät sula sähköuunissa niin kuin niiden pitäisi. Pizzan tekeminen on tarkkaa hommaa, kun se tehdään sydämellä. Se on ollut minullekin yllätys, hän sanoo.

Tärkeintä pizzassa on sen pohja ja Fat Lizardin käyttämä pizzataikinaa on kehitetty Italiassa lähes 20 vuotta. Pizzavastaava **Emanuelen** mukaan maailmassa onkin vain kymmenkunta ihmistä, jotka osaavat tehdä tai käsitellä tätä taikinaa, joka vaatii intohimoista paneutumista.

- Kun Emanuele on tulossa illaksi töihin, hän käy jo aamulla, omalla ajallaan tarkistamassa, että taikina voi hyvin. Pohjan lisäksi tärkeä raaka-aine lopputuloksen kannalta on myös Gustarrosson San Marzano -tomaatti, jonka on sanottu olevan maailman paras pizzatomaatti. Sen maku on tiivis ja veden määrä vähäinen.

- Me emme tingi näistä asioista, vaan haluamme oikeasti tuottaa laadukkaita pizzoja ja olla ylpeitä tuotteesta.

Jotakin paikallista italialaisessakin pizzassa on Suomessa oltava ja Hälvän mukaan se pieni ero on täytteen määrässä. Sitä on reilummin kuin italialaisissa pizzoissa.

Fat Lizard palvelee vuoden jokaisena päivänä niin lounas- kuin ravintolavieraita. Kodikas sali tarjoaa kahdessa tasossa asiakaspaikkoja pidempäänkin viihtymiseen vaikka Valioliigan matseja katsellessa. Viikonloppuisin on brunssi. Elävä musiikki kuuluu myös tarjontaan, kuten myös DJ, joka soittaa musaa pe-la aina aamuyön tunneille saakka. Terassi on tänä kesänä ollut myös hyvässä käytössä.





Lounaspöytä on näyttävä, runsas ja monipuolinen. Illaksi buffan tekniikka kätkeytyy irtokannen alle luoden sen ympärille useita baarijakkarakallisia asiakaspaikkoja.

## OTANIEMEN LOUNASASIAKKAAT OVAT LÖYTÄNEET FAT LIZARDIN

Fat Lizard sijaitsee haasteellisella, mutta jatkuvasti vahvasti kasvavalla alueella. Naapurustoon on rakenteilla Kauppakorkeakoulun ja Taideteollisen korkeakoulun tiloja sekä asuntoja. Lounaalla käyvät ovat lähialueen yritysten väkeä ja osa tulee kauempaa omalla autolla. Viikonloppuisin asiakaskunnassa on paljon lapsiperheitä.

- Me olemme vähän kuin keskellä ei mitään, mutta silti maanantainakin sali täyttyy ainakin kerran päivän aikana. Jos haluaa tulla viikonloppuna tiettyyn aikaan syömään meille, pöytä pitää varata jo pari viikkoa aikaisemmin. Brunssivarauksia meillä on kuukausiksi eteenpäin. Näyttää siis ihan hyvältä, Hälvä kuvailee.

Ravintoloilla on hyvin samantapaista ajattelua esimerkiksi lounaan suhteen, joten Fat Lizardissa panostetaan salaattipöytään ja pyritään pitämään proteiinit selkeinä.

- Proteiinia ei sotketa kastikkeeseen, joka toki nostaa vähän lounaan hintaa, mutta asiakaskyselyissä on todettu, että meidän hinta-laatu-suhteemme kohtaavat hyvin.

Parhaina päivinä asiakkaita käy lounaalla yli 400.

- Päivät ovat hyvin erilaisia. Esimerkiksi maanantaina lounasaikaan ravintola on usein hiljainen, mutta torstaina ja perjantaina on aina kiire. Sen kun joku keksisi mistä se johtuu.



Tyylikäs drinkkibaari toivottaa vieraat tervetulleeksi salin vasemmassa reunassa heti sisääntulon jälkeen. Fat Lizard -oluttankit ovat herkullisesti näköisillä avokeittiön yllä. Avokeittiön laitteista keskeisemmin saliin näkyvät komea uunirivistö: puu-uuni, hiiliuuni ja Metos CMP Combi Duo.

## BBQ-BUFFAA JA TAILGATE PARTYJA

Ravintolassa ei pelätä villedäkään ideoita. Talon takapihalla on pysäköintialue, joka viikonloppuisin ammottaa tyhjyyttään. Kesällä paikalliset jenkkiautoilijat aloittavat kesäcruisailunsa joka toinen perjantai takapihalta jopa parin sadan auton voimin, ja se on saanut Fat Lizardin väen miettimään alueen käyttöä.

- Voisimme järjestää siellä jenkkityylisiä Tailgate partyja, joita järjestetään Amerikassa esimerkiksi erilaisten urheilukilpailujen ja konserttitapahtumien yhteydessä. Takapiha sopisi sellaiseen mainiosti, telta vaan pystyy aina lauantaicin, kun pysäköintialue on tyhjä. Asiakkaat voisivat tulla hakemaan meiltä laadukkaita valmiita tuotteita, Hälvä tuumii.

Fat Lizardille on valmistumassa myös jättimäinen BBQ-smoker, jonka käynnistyessä asiakkaalle on tarjolla, ilmeisesti ainoana Suomessa, aitoa BBQ-buffaa.

Yön yli savustimessa paahtunut liha, posun ribsit ja härän rinta ovat todella herkullista syötävää.

- Voisi olla mielenkiintoista valvoa yö sen vieressä, Hälvä naurahtaa.

Ajatus ei ole mahdoton, sillä Fat Lizardissa on jo suunniteltu esivalmistuksen siirtämistä yöaikaan. Se vapauttaisi kapasiteettia päivän tekemisiin. Yöllä työskentelevät voisivat samalla valvoa savustimen toimintaa.

## HYÖNTEISRUOAT OVAT OLLEET MENESTYS

Fat Lizardissa alkuruokana tarjottavat friteeratut, cajun-maustetut sirkat ovat olleet Solomonin mukaan menestys.

- Meitä pidetäänkin hyönteisruoissa edelläkävijöinä ravintolaskenesessä. Toimme ne ensimmäisenä ravintolana suuremmissa mittakaavassa listallemme. Suurin osa asiakkaista suhtautuikin niihin todella ennakkoluulottomasti.

- Tarkoitus on myös lisätä hyönteisten käyttöä, mutta Suomessa tuotanto on vielä kovin vähäistä. Sirkkaa alkaa jo saada aika hyvin ja määrät alkavat vakiintua. Toiminnan alussa sirkat loppuivat kesken joka viikko, kun kasvatustajilla oli toimitusvaikeuksia tuottaa sellaisia määriä mitä niitä meillä kului. Nyt niitä saadaan niin paljon kuin tarvitaan. Tavoitteena on rakentaa kesäksi jonkinlainen hyönteismenu, Solomon suunnittelee.

Olut on tärkeässä roolissa ravintolaruokailussa ja oluet ovatkin yksi Fat Lizardin vahvuuksista. Ravintola on saanut nimensäkin espoolaiselta oluenvalmistajalta, Fat Lizard Brewing Companylta.

- Elämme avoimessa suhteessa, teemme hyvää yhteistyötä, mutta olemme eri yrityksiä, joilla on eri omistus, hän kuvailee.

Ravintolasalissa ei voi olla huomaamatta jyrkeviä oluttankkeja keittiön yläpuolella. Viiteen oluttankkiin mahtuu jokaiseen 500 litraa olutta.

Lihavia liskoja yhdistää ravintolan ja panimon luonteva kumppanuus sekä samankaltaiset arvot, kuten tinkimätön laatu, käsityötaidon arvostaminen ja leppoinen elämänsenne – toisissaan, muttei vakavasti.

- Espoosta on puuttunut tämän tyyppinen ravintola, meille oli selkeä tilaus, Solomon arvioi.

- Maailmalla on sama trendi, parhaat ravintolat alkavat olla keskustan ulkopuolella ja ihmiset ovat valmiita matkaamaan keskustasta kauemmaksi hyvän ruoan perässä.

Parin vuoden päästä Fat Lizard laajenee myös kaupungin toiselle puolelle, Herttoniemeeseen. Sielläkin sijainniksi on valikoitunut metroaseman läheisyys. Ihan vieressä toimii myös Solomonin toinen, jo pitkään toiminut Treffi-yksikkö.

- Uuteen Fat Lizardiin tulee katutason baari, iso ravintolasali, kabinetteja ja terassi. Tila on ehkä vähän laajempi kuin Espoossa, sauna ja kabinettitilojakin on enemmän. Keittiökonsepti on kuitenkin sama, puu-uuni ja grilli, hän kuvailee.

Ravintolat käyttävät niin paljon itse leivottua leipää, että oma leipomokin on jo rakenteilla. Omat ravintolat täyttävät kokonaan sen tuotannon.

*Teksti Kari Martiala,  
kuvat Metos*

# Rauhallinen hengähdyspaikka lentokentän kainalossa



Salaattipöytään on panostettu, se sisältää joka päivä paljon tuoreita aineksia kauniisti esille laitettuna.



Huhtikuussa avattu uusi Scandic Helsinki Airport sijaitsee aivan Helsinki-Vantaan lentoaseman kainalossa, T2-terminaalin vieressä. Terminaalista on hotelliin kätettyä jalkakäytävää pitkin vain parinsadan metrin mittainen matka.

**Scandic Helsinki Airport** on rauhallinen hengähdyspaikka keskellä vilkasta lentokenttää ja ravintolan erinomainen ruoka houkuttelee matkustajien ohella myös lähiseudun yrityksissä työskentelevät herkuttelemaan.

Ravintola onkin lähtenyt liikkeelle todella mukavasti, keittiöpäällikkö **Jukka Kosonen** sanoo.

- Meillä ei ole ollut yhtään alle 400 asiakkaan päivää. Matkustajien lisäksi tässä rakennuksessa työskentelevät Poliisin, Rajavartiolaitoksen, Tullin, Finnairin, Finavian ja WTC-talon sekä läheisten rakennustyömaiden väki käyvät meillä syömässä.

- Mukava huomata, että myös rakentajat ovat löytäneet meidät, vaikka kynnys tulla haalareissa hotelliravintolaan voikin olla vähän korkeampi.

Haluamme kuitenkin pitää mahdollisimman matalan kynnyksen tulla meille.

Helsinki-Vantaan lentoaseman alueella on töissä noin 16 000 ihmistä ja varteenotettavia lounaspaikkoja turvatarkastusten tällä puolella, lentokentän tuntumassa, on vain pari kolme, joten hyvälle lounasravintolalle on ollut selvä tarve.

- Hampurilaispaikkoja ja kahviloita toki on, mutta ei perinteistä lounaspaikkaa.

Airportin lounaalla on tarjolla maistuvaa kotiruokaa. Esimerkiksi vierailupäivänämme lounaslistalla oli Kievin kanaa, porkkanapihvejä ja pinaattimuusia, siis ei turhaa kikkailua vaan hyvää peruseruokaa.

- Hintaa antaa meille aika tiukat rajat, minä sisällä pitää pysyä. Lohta tai arvokkaampia raaka-aineita ei voi tarjota joka päivä, Kosonen sanoo.

- Me panostammekin erityisesti salaattipöytään. Se on kivan näköinen ja sijaitsee valoisassa ja avoimessa tilassa. Joka päivä eri tuoesalaukset vaihtuvat ja pyrimme välttämään purkkien avaamista. Käytetään siis tuoreita raaka-aineita, raasteita, pilkottuja hedelmiä ja kasviksia. Marinoitu oliivi taitaa olla ainoa raaka-ainemme, joka tulee suoraan purkista.

Scandicin kanssa samassa talossa toimii Poliisi, Rajavartiolaitos ja Tulli. Finaviallakin on tilaa käytössään ja Finnairin lentävä matkustamohenkilökunta kävelee talon läpi mennessään lennolle tai tullessaan sieltä.

Lounaan ohella osa talon väestä käy syömässä myös aamu- tai iltapalaa, työvuoroista riippuen.

## AINA LÖYTYY JOTAKIN HYVÄÄ SYÖTÄVÄÄ

Scandic Helsinki Airportissa voi aistia maailmanluokan sykkeen. Hotellissa on elämää koko ajan, ihmiset ovat tulossa ja menossa ympäri vuorokauden.

Jotakin hyvää syötävää on tarjolla periaatteessa 24/7. Varhaisaamiainen alkaa jo 3:30, lounaan ja päivällisen välillä on tarjolla all-day-menu, eli lämpöistä leipää ja salaatteja. Illalla keittiö on auki aina klo 23:30 saakka, sillä iltalennot saapuvat yleensä vasta klo 22 aikaan.

Ää la cartessa tarjotaan modernia humanskostia, mutta lappilaisella vireyksellä. Tarjolla on perinteistä pohjoisen ruokaa, kuten poroa ja lohta.

- Meille tulee paljon vieraita Kaukoidän suunnalta ja he hakevat Suomesta nimenomaan

# Scandic Helsinki Airport



Hyvälle lounasravintolalle on ollut selvästi tarvetta tällä alueella, kertoo keittiöpäällikkö Jukka Kosonen.





Scandic Airportin ravintolasalin ja drinkkibaarin välissä on näyttävä Metos Royal-viinkaappirivistö.



Lämpimät täydennetään kätevästi avokeittiöstä linjaan. Kuuma-kymälevyt mahdollistavat eri tarjoilut aamuksi, päiväksi ja illaksi.

Lappi-filistä. Ja monelle toiselta puolelta maapalloa tulevalle Helsinki on jo lähestulkoon Lappia, Kosonen kuvailee.

Pohjoismaisuus on ollut luonnollinen valinta ruokatuotteeksi, sillä se kuvastaa hyvin Scandic-hotelliketjua, jonka perusta on pohjoismaissa.

- Miksi tekisimme jotakin muuta, joka ei ehkä sopisi yhtä hyvin meidän kuvaamme, hän kysyy.

Scandic-ketjulla on oma menupankki, josta jokainen yksikkö voi valita oman aihepiirinsä ja teemansa. Ketjuhotelli-ajattelusta on jo luovuttu ravintolassa, eikä meillä ole tarjolla enää sitä samanlaista pippuripihviä kuin esimerkiksi Rovaniemellä. Jokainen hotelliravintola voi muotoilla listansa oman näköisekseen.

À la carte -asiakkaat täällä lentokentällä ovat pitkälti hotellin asiakkaita. Kun tiedetään, pal-

jonko asiakkaita on tulossa hotelliin, pystytään laskemaan myös se, paljonko ruokailijoita on illalla.

#### TOIMIVIA JA INSPIROIVIA TILOJA

Hotellin uudet tilat on suunnitellut Scandicin oma sisustusarkkitehti. Hänen kädenjälkensä näkyy myös esimerkiksi Scandic Simonkentällä, samaa sukua on aina astioita myöten.

- Tämä aiemmin Finnairin ja Finavian toimistoista ja auditoriosta muodostunut tila on nyt todellakin herännyt eloon. Olemme vielä hie- man alkuhummassa, mutta sen voi jo sanoa, että miljöön on ylittänytkin odotukset. Näin elävistä paikkaa ei olisi ehkä osannut odottaa.

Naapurissa toimii kolme muutakin lentokenttähotellia, Hilton, Glo ja Clarion.

- Vaikka olemme esimerkiksi Hiltonin kans-

sa kilpailijoita, teemme kuitenkin tiivistä yhteistyötä. Se on kaikki meidän asiakkaittemme eduksi. Ja kilpailu pitää meidät kaikki tällä alueella toimivat, Scandicin, Hiltonin, Glon ja Clarionin väen, varpaillamme ja skarpeimillamme.

Poliisin entiset ”asiakastilat” eli putkat on sisustettu pieniksi neuvotteluhuoneiksi, ja jokaisella niistä on oma teema: Lappi, Sauna ja Selli. Hotellin keskusaukio on valoisa ja viihtyisä oleskelutila, samaan tapaan kuin vaikka Siljan aluksilla. Talossa on yhdeksän eri kokoista tilaa kokousta.

Pienet ryhmät voivat kerääntyä vaikkapa lounaalla oman pöydän ääreen. Pitkiin pöytiin mahtuu saman aikaisesti herkuttelemaan 16 ihmistä. Ja vaikka aula olisi täynnä, hyvä akustiikka pitää äänet vaimeina.

- Ja meillä on Vantaan makeimmat viinikaapit, joissa pystymme säätämään lämpötilan lisäksi myös kosteutta, Kosonen iloitsee.

Jukka Kososella on takanaan jo 12,5 vuotta Scandicilla. Hän aloitti Espoon Scandicissa, oli kolmisen vuotta Simonkentällä, sitten Marskissa ja nyt Airportissa.

- Tämä on minulle ensimmäinen täysin uusi keittiö. Kaikki on ihan tuliterää ja kiiltävää. Tätä on ollut ilo tehdä. Metoksen väki on ollut paljon auttamassa meitä, sillä nykyaikaiset laitteet eivät ole enää sellaisia, että säädät vain asteet ja ajan. Tänä päivänä laitteet auttavat kypsyyksien ja muiden vaatimusten saavuttamisessa, kypsennysajat, kosteudet ja lämpötilat voidaan säätää todella tarkasti, hän sanoo.

*Teksti Kari Martiala,  
kuvat Metos*





# Stockmann tuo lisää maku-nautintoja kellon alle

**Stockmann** elää ajassa ja muuttaa laadukasta palvelu- ja tuotetarjontansa vastaamaan asiakkaiden kysyntää. Hyvästä ruoastaan ja juomistaan tunnetut ravintolat ja kahvilat ovat aina kuuluneet Helsingin keskustan tavaratalon antimisiin.

Royal Ravintolat avasi nyt keväällä Helsingin keskustan Stockmannin ensimmäiseen kerrokseen kolme eri tyyppistä ravintolaa. Välimerellinen **Comptoir Farouge** tuo Viviane Kallion johdattamana libanonilaisen keittiön maut tarjolle mittavaan deliinjastoon herkullisesti katettuna. Tarjolla on mezejä, lähi-idän leipäruullia, salaatteja ja keittoja paikan päällä nautittavaksi tai mukaan otettavaksi.

Alex Niemisen suunnittelema **Ooh La Laa** -deliravintola tarjoaa kasviksilla täytettyjä leipiä ja maukkaita salaatteja paikan päällä nautittavaksi viinin, sampanjan tai muun juotavan kera. Annokset saa myös mukaan otettaviksi. Myös taustalla olevien delivitriinien valmiiksi tehtyjen takeaway -aterioiden valikoima on laaja.

Jesper Björkellin ideoima japanilaistyyppinen **Hanko Sushi Bar** -sushiravintola tarjoaa Hanko Sushin parhaimiston muutamana ateriakokonaisuutena nopeasti mukaan otettavina takeaway -pakkauksissa. Sushin nauttimiseen paikan päällä myös sopivasti asiakaspaikkoja tarjolla. Tilattavat annokset valmistetaan ja pakataan aina asiakkaan silmien alla. Tuoreus ja nopeus kulkevat tässä käsi kädessä. Tavaratalon 8. kerroksen ravintolamaailmasta löytyy myös ketjun perinteinen Hanko Sushi -ravintola.



Comptoir Farouge. Kokki Mohammed Mahmoud Hamada varmistaa esillepanon ennen lounasruuhkan alkua.



Ooh La Laa -deliravintola tarjoaa kasviksilla täytettyjä leipiä ja maukkaita salaatteja.



Hanko Sushi Bar valmistaa valmiita ateriakokonaisuuksia mukaanotettaviksi tai paikan päällä nautittaviksi.



Italialaisen sisustussuunnittelufirman asentaja viimeistelee esillepanotiskiä.

# Viime hetken kiire

Uuden ravintolan avauksessa suunnitteluvaiheessa aikaa tuntuu olevan yllin kyllin, mutta mitä lähemmäs avauspäivä tulee, sitä enemmän ovat pienet viivästykset ehtineet kumuloitua. Avauspäivää ei voi siirtää, sillä se on jo myyty loppuun, ja ennen avaamistakin pitäisi päästä harjoittelemaan. Luovaa työskentelyä tarvitaan myös ravintolan rakennusvaiheessa.



**Matti Jämsen** on avaamassa uudentyyppistä grocerant-ravintolaa Järvenpään Citymarketin yhteyteen. **Sesonki-ravintolan** avajaiset ovat vappuna, mutta sitä ennen pitäisi pitää harjoitusillallinen ystäville ja omaisille, kaksi lehdistöilunasta ja iso asiakastilaisuus.

Avaamisen tiellä on vielä monta mutkaa. Keittiön lattian pinnoitus piti tehdä uudelleen, sillä vastaava mestari ei hyväksynyt ensimmäistä yritystä, ja se vaikutti aikatauluun.

Jämsen alkaa olla kärsimätön, mutta yhtiökumppani, Citymarketin kauppias **Markku Hautala** ei edes yritä pidätellä innostustaan.

”Tähän piti tulla aivan toisenlainen ravintola, mutta onneksi törmäsin Mattiin ajoissa. Asteikolla nollasta sataan, tietoni ravintolan avaamisesta olivat jossain kolmosen nurkilla.”

Maanantaina 16. huhtikuuta kuorma-autot tuovat Metoksen varastolta ison kasan keittiölaitteita pihaan. Iso osa karrataan myymälän puolelle makeishyllyjen väliin. Koneita ei yleensä haluta tuoda työmaalle liian aikaisin, sillä ne olisivat vain muiden töiden tiellä, ja pahimmassa tapauksessa niitä käytettäisiin rakennustelineiden korvikkeina.

Työmaalla päätetään asentaa laitteet itse, sillä työntekijät ovat paikalla joka tapauksessa, ja päivät venyvät pitkiksi. Metoksen asentajienkin seuraava keikka odottaa jo muualla.

Aluksi keittiössä on hyvin tilaa, mutta kun suurin osa laitteista alkaa olla paikoillaan, on viimeisten sovitteluun kenkälusikkahommaa. Oman pulmansa tuo tiettyjen laitteiden paino, esimerkiksi Kopan puuhiiliuuni painaa yli 200 kg, ja se pitää nostaa oman telineensä päälle. Ympärillä ei ole juurikaan tilaa nostamiselle.

Sisäkatto on vielä osittain auki, ja sähköjohdot roikkuu kulkuväylillä.

Ravintolan henkilökunta aloittaa tiistaina 17. huhtikuuta, jolloin pitäisi päästä purkamaan astioita ja kiillottamaan aterimia.

Samaan aikaan salin puolella italialaisen sisustussuunnittelufirman AFA Arredamentin asentajat viimeistelevät esillepanotiskiä. Mustasta marmorista tehty tiski painaa 600 kiloa, ja kun se on saatu paikoilleen, ei sitä noin vain liikutella.

Salin toisessa päässä viimeistellään asiakasvessoja, viimeinen laattaerä seinään ja laastin kuivuttua saumaus. Maanantain koeateriaalla voidaan vielä käyttää kaupan asiakasvessoja, mutta viimeistään keskiviikon pressitilaisuudessa tolettien pitää olla kunnossa.

#### SIJOITTELUOHJEET MITTAPIIRROKSESTA

Seinälle on teipattu Metoksen **Ismo Kumpulaisen** piirtämä keittiön mittapiirros, josta selviää mikä laite tulee minnekin. Ison papeariarkin alakulmassa on päiväys 29.11. 2017, eli suunnitelmat ovat olleet valmiina hyvissä ajoin. Pientä pohdintaa aiheuttaa se, ettei laitteiden suojakalvoissa oleva koodi ole sama kuin keittiösuunnitelmassa. Asentajat turvautuvat mittanauhaan, jotta löytävät oikeat teräspöydät kuhunkin paikkaan.

Suunnittelu alkoi jo viime vuoden puolella. Jäm-



Jämsen



Kumpulainen



Hautala

sen ja Kumpulainen olivat tehneet yhteistyötä jo G.W. Sundmansin keittiöremontin yhteydessä, ja Kumpulaisella oli näppinsä pelissä myös Citymarketin Pizzeria-Delin suunnittelussa.

Keittiösuunnittelija Ismo Kumpulainen on ollut monessa mukana, sillä hänellä on alan kokemusta peräti 33 vuotta. Työn alla voi olla jopa 20 keittiötä yhtä aikaa.

”Lähtökohtana oli varsin pieni tila, jossa ei ole varsinaisia kylmiöitä. Keittiön työskentelyn haluttiin näkyvän asiakkaille, mutta toisaalta astianpesulinjaa ei heille haluttu esitellä”, Kumpulainen kertoo.

Ratkaisuksi keksittiin lämpimän keittiön sijoittaminen salin pätyyn, ja ikkunan rakentaminen misakeittiön puolen ja myymälän väliin.

Suunnitelmia on tarkennettu muutamaaan otteeseen matkan varrella, ja viimeinen päiväys on tammikuun viidenneltä päivältä.

Valtaosa laitteista saadaan suoraan Keravan varastosta, mutta esimerkiksi puuhiiliuunit ovat usein niin räätälöityjä, että ne tehdään vain tilauksesta. Koneet ja laitteet ovat vakiomittaisia, ja sovitus kuhunkin keittiöön tehdään mittatilaustyönä tehtävillä terästasoilla ja -pöydillä. Sesonginkin keittiössä on vinoja kulmia, joihin sopivat kalusteet on tehty varta vasten.

## LUOVAA ONGELMANRATKAISUA

Keittiön rakentamisessa on mukana monta tahoja, ja kaikki vaikuttaa kaikkeen. Pari pistorasiaa on väärässä paikassa, eikä koneita saa niiden kohdalla kiinni seinään. Koko rivi laitteita on muutaman sentin liikaa oikealla, mistä seuraa, ettei toisessa reunassa oleva kylmävetolaatikko mahdu aukeamaan.

Paikalle kutsutaan Metoksen palvelupäällikkö **Juha Nousiainen**, joka alkaa selvittää ongelmia. ”Siirretään tämä pistorasia taakse, jolloin koko riviä voidaan siirtää viitisen senttiä. Kulmassa oleva pöytä voidaan kiinnittää yläreunastaan seinään, ja jatkaa etureunan jalkoja sen verran, että vetari mahtuu aukeamaan.”

Keittiön seinissä on ruosteenruskeita ke-raamisia laattoja, joiden pinta on kovaa kuin lattialaatoissa. Isot läpiviennit pitäisi tehdä timanttiporaamalla, joten niitä yritetään välttää viimeisen asti.

Nousiainen sanoo, että tällaiset ongelmat ovat erittäin harvinaisia, sillä tavallisesti piirustusten mittatarkkuus päästään tarkistamaan useampaan kertaan.

”Pohjakuvasta voidaan tehdä tarkennettuja versioita eli revisioita useampaan otteeseen.”

Ulkona vesisade yltyy, ja sisällä huomataan, että huuven poistoputkesta sataa suoraan sisään.

Samaan aikaan Rolvi-firman yrittäjä **Oskar**

**Granberg** selvittää aikatauluja Jämsenin kanssa. Keittiön sähköt ja vedet pitäisi kytkeä mahdollisimman pian, mutta vesikatko vaikuttaa koko kauppaan. Kauppias Hautala sanoo, että kauppa selviää kolmen tunnin vesikatkosta keskellä päivääkin, kunhan koko henkilökunta tietää asiasta. Pikaisen palaverin jälkeen päätetään kytkeä vedet ja sähköt keskiviikon ja torstain välisenä yönä siltä varalta, että työssä tulee yllätyksiä.

## MISAT PITÄÄ TEHDÄ AJOISSA

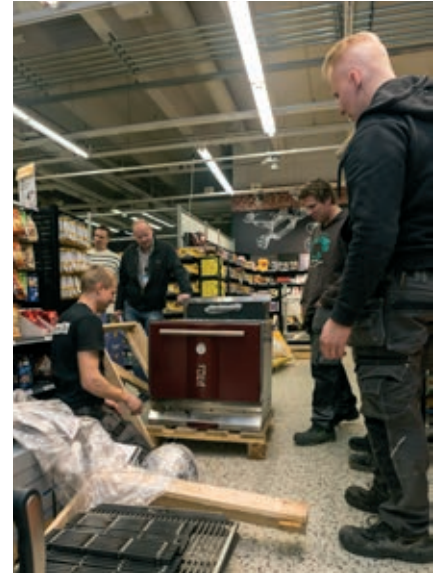
Kokkien pitäisi päästä esivalmistelemaan henkilökunnan perjantaisia listamaistiaisiksi, jotta tarjoilijat osaisivat kertoa asiakkaille annoksista. Työvuorosuunnittelun vuoksi lauantaina ei voida olla töissä, sillä edessä on kaksi työntäyteistä viikonloppua: vapun avaus sekä äitienpäivä. Tarpeen tullen misausta voidaan tehdä kaupan esivalmistelutiloissa, mutta siitä seuraa ylimääräistä kuljettamista.

Terveystarkastaja on tulossa paikalle torstaina, tosin vasta neuvontavisiitille.

Ilmanvaihto ja lämmön talteenotto on kytkettävä, vaikka lopullisia kuvia ilmanvaihtosuunnitelmasta ei ole vielä näkynyt työmaalla.

Nousiainen ohjeistaa työntekijöitä, että kannattaa panna laitteet aluksi summittain paikoilleen, ja viilata tasot vaateriin myöhemmin. Rosteri-pintoja suojaavat kalvot jätetään toistaiseksi kiinni, ja päätetään antaa ravintolan henkilökunnan repiä ne irti seuraavana päivänä. Suojakalvoja on laitteiden kaikilla pinnoilla, ja ne ovat kiinni tiukasti. Jämsen tietää aiemmista ravintolan avauksistaan, että kalvojen irrotteluun menee helposti koko päivä.

Kaupan kellarissa kootaan salin pöytiä. Keittiön ja kaupan väliseinään on jätetty vanerilevyllä suljettu aukko. Siihen tulee ikkuna, josta kaupan



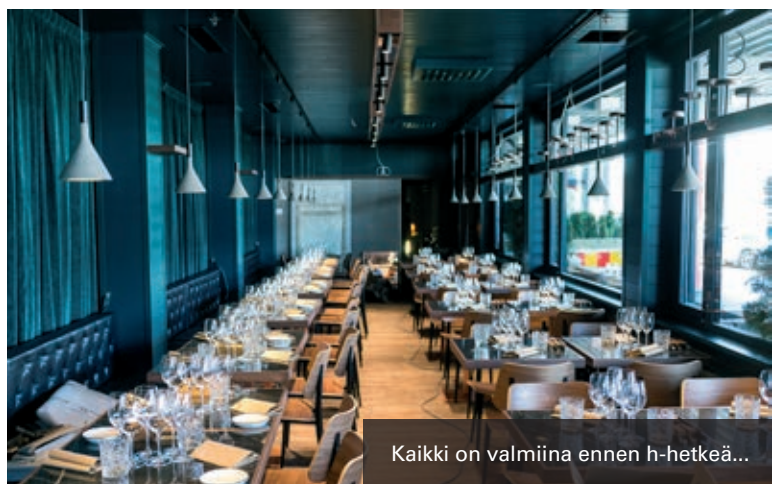
Rakennustöiden edetessä Metos Kopa -hiiliuunia valmistellaan siirrettäväksi keittiöön.

asiakkaat näkevät keittiöön. Kauppias Hautalan mukaan se on uskottavuustekijä: muuten asiakkaat eivät välttämättä uskoisi, että Citymarketin kupeessa tehdään oikeasti laadukasta ruokaa.

Kaksi päivää myöhemmin näyttää jo huomattavasti paremmalta. Seitsenhenkinen asennusporukka on huhkinut koko yön töitä, ja aikataulu on kurottu kiinni. Suojakalvot on irrotettu keittiökoneiden päältä, sähköt kytketty ja vesikin on koeponnistusta vailla valmis. Hyllyt on kiinnitetty seiiniin, ja viinidispenseri kiikutettu paikoilleen. Salin pöydistä on valtaosa paikoillaan, ja henkilökunta odottelee päästäkseen siivoamaan keittiötä.

Jämsenkin näyttää helpottuneelta. Kyllä tämä tästä...

*Teksti Jari F. Lampén, kuvat Jari F. Lampén ja Metos*



Kaikki on valmiina ennen h-hetkeä...



Työn täyteinen ilta takana. Onnistuminen paistaa kasvoilta. Kuvassa vasemmalta alkaen Lasse Lindström, Jenny Veikkola ja Matti Jämsen.



...ja sali täynnä elämää niin kuin pitääkin.

# Kalkki lisää laitteiden huoltotarvetta Kuopiossa



Kallaveden rannalla sijaitseva Scandic Kuopio -hotelli avasi ovensa jo tammikuussa 1987, tuolloin osaksi kasvavaa Rivoli-yhtiötä. Vuonna 1997 hotelli liittyi Scandic-ketjuun ja sen suojissa menestys on jatkunut. Scandic Kuopio on arvioitu moneen kertaan koko Scandicin parhaan palvelun hotelliksi.



Scandic Kuopion uuden uunin äärellä keittiöpäällikkö Jarmo Diov ja Metoksen huollon Pasi Iljo.

**Scandic Kuopion** keittiöpäällikkö **Jarmo Diov** on työskennellyt talossa 12 vuotta ja työvuosia alalla on jo reilut 40 vuotta. Hän on työurallaan toiminut monissa merkittävässä suomalaisissa hotelliravintoloissa, kuten Hesperiaassa, Kalastajatorpalla ja Presidentissä sekä omissa yksiköissä Kuopiossa. Kuuluisan Palokari-ketjun keittiöpäällikkönä hän kiersi Suomea, Ruotsia ja Saksaa yhtiön 23 eri hotelliravintolassa.

Hotelliasukkaita Scandicin keittiö palvelee erityisesti skandinaavisen aamiaisella ja lounaalla, à la carte on selvästi pienemmässä roolissa.

- Meidän tukijalkamme on tilauksissa ja banketeissa. Olemme järjestäneet 500 hengen banketteja ja toteuttaneet jopa kahdeksan ruokalajin menuja. Joululounas on meillä perinteinen, ja meillä käykin joulun aikaan herkuttelemassa jopa 2000 ruokailijaa. Erityisen suosittuja ovat runsaat alkuruoka- ja jälkiruokapöydät, Diov kertoo.

- Isänpäivästä haetaan uudenlaista perinnettä hyvää tekevällä isänpäiväbrunnilla. Ajatuksena on isänpäivän ja hyväntekeväisyyden yhdistäminen järjestämällä herkuja notkuva brunssi ja lahjoittamalla osa tuotosta Nenäpäiväkeräykseen.

## LAITTEIDEN JA VÄLINEIDEN PITÄÄ TOIMIA

- Koko Scandicissa lähtökohtana on se, että laitteiden ja välineiden pitää toimia, vaikka ne olisivat vanhojakin, Diov tähdentää. Juuri vaihtoon mennyt talon vanhin uuni ehti palvella keittiössä peräti 30 vuotta.

- Uusimme koneita yksi kerrallaan ja samalla kun hankimme uutta, mietimme mitä tulevaisuus tuo tullessaan. Parhaillaankin tilauksessa on uusi jäähdytyskaappi ja vetolaatikoita.

- Hotellin ravintolatiloihin on suunnitteilla tilojen päivitystä ensi vuoden puolella ja olemme tutustuneet Metoksen uusiin moderneihin kylmä- ja lämminpöytiin, Diov kertoo.

Hän kertoo, että Metoksen koneet ovat tuttuja jo Kalastajatorpan ajoilta ja nyt yhteistyö jatkuu Kuopiossa.

- Soitan huoltoasioissa aina suoraan huoltoon ja sieltä on vastattu hyvin tarpeisiimme, apua on saatu, kun sitä on tarvittu. Kun päivällä meillä voi olla 300 ruokailijaa, laitteiden pitää olla kunnossa.

- Huollon kaverit ovat vielä mukavia savolaisia, joten juttukin lentää, Diov naurahtaa.

## ENNAKOIVA HUOLTO PITÄÄ KEITTIÖN PYÖRIMÄSSÄ

Metoksen huollon **Pasi Iljon** mukaan Kuopio-Siulinjärvi-Joensuu -linjan huoltotoimintaan vaikuttaa seudun veden kalkkipitoisuus.

- Kalkki on todella iso ongelma ja siksi käymme säännöllisesti huoltamassa laitteita ennakoon. Muutoin koneet menevät tukkoon ja niihin tulee monenlaisia oireita. Kalkki vaikuttaa myös suoraan koneiden elinikään ja kun pidämme huolta kalkkipoistosta, koneen eliniän aikana säästyy asiakkaalle iso summa rahaa.

Huollon pitää Iljon mukaan tuntea asiakkaan liiketoimintaympäristö ja keittiö, miten siellä ajatellaan ja eletään. Tavoitteena on tietysti saada vasteaika mahdollisimman lyhyeksi.

- Huoltokäynnillä on oltava myös aikaa jutella asiakkaan kanssa ja vilkaista huoltotarpeita. Se tuo tehokkuutta, saadaan alkavat viat korjattua ja sekä asiakas että me säästämme.

*Teksti ja kuvat Kari Martiala*

# Nimitysuutiset



**Mikko Lehtovirta** on aloittanut Varsinais-Suomen ja Pohjanmaan aluepäällikkönä. Mikko työskenteli aiemmin Kalalii- ke S. Wallinilla myyntipäällikkönä.



**Jaakko Riikonen** on aloittanut aluepääl- likkönä Satakunta, Pirkanmaa ja Häme -alueella. Aiemmin Jaakko työskenteli Finnrestalla, Tampereen Messu- ja Urhei- lukeskuksella keittiöpäällikkönä.



**Heli Karvinen** aloitti Itä-Suomen alueella aluepäällikkönä. Aiemmin Heli on työskennellyt mm. Leppävirran Vesileppik- sessä eri tehtävissä sekä Sodexo Oy:llä ravintolapäällikkönä että Fazer Food Ser- vice Oy:llä ryhmäpäällikkönä.



**Anssi Kaikkonen** on nimitetty Lapin alueen aluepäälliköksi 1.9. alkaen. Anssi siirtyy aluepäälliköksi kouluttajan teh- tävistä.



**Kalle Sevon** aloitti Turun huollon palve- lupäällikkönä. Aiemmin Kalle työskenteli Kiiltoclean Oy:llä vastaten kunnossapito- huoltoon liittyvistä töistä.



**Timo Korkeamäki** aloitti Helsingin huollon palvelupäällikkönä. Aiemmin Timo työskenteli Bombardier raitiovaunujen huol- lon työnjohdossa.



**Henna Antila** on aloittanut aluepäällikkö- nä Pohjois-Pohjanmaan -alueella. Aiem- min Henna työskenteli Limingan kun- nalla, jossa hän toimi ruoka- ja puhtaus- päällikkönä.



**Petri Hara** on nimitetty Länsi-Suomen projektipäälliköksi, toimipaikkanaan Me- toksen Tampereen palvelukeskus. Aiem- min Petri toimi Metoksella Satakunta, Pir- kanmaa ja Häme -alueen aluepäällikkönä.



**Vesa Pinnioja** on nimitetty Länsi-Suo- men asennusvastaavaksi, toimipaikka- naan Metoksen Turun palvelukeskus. Ve- sa siirtyy asennusvastaavaksi huollon alaisuudesta.



**Nita Ramponen** on aloittanut myynnissä toimitusvalvojan tehtävissä. Nita siirtyy toimitusvalvojaksi asiakasrekisterin yllä- pitäjän tehtävistä.



**Outi Hyttiä** on aloittanut myynnissä toi- mitusvalvojan tehtävissä. Aiemmin Outi työskenteli DHL:llä.



**Tuija Kettunen** on aloittanut huoltoassis- tenttina. Aiemmin Tuija toimi Metoksella ostoreskontrassa.



**Kirsi Viiru** aloitti henkilöstöravintolassam- me ravintolakokkina. Aiemmin Kirsi työskenteli Salpaparkissa Keravalla.



**Kira Weckman** on aloittanut kouluttajana. Kira on aiemmin työskennellyt useiden ravintoloiden keittiöissä, viimeksi perhe- yrityksessään catering -alalla.



**Metos Huollossa** ovat aloittaneet seuraav- vat huoltoasentajat: **Patrik Syring** Turussa, **Miika Helminen** Kotkassa, **Tuomas Kan- delin** Helsingissä, **Ville-Pekka Niemelä** Keravalla.



# Tarjouksia

Tarjoukset ovat voimassa 2018 marraskuun loppuun. Toimitus varastosta välimyyntivarauksin vv. Kerava. Hinnat sisältävät pakkauksen. Lähetykset vakuutetaan asiakkaan lukuun.

Anna



Säde



Arja



Anssi



Soita, tilaa sähköpostilla tai tee tilauksesi netissä!  
puh. 020 300 900  
e-mail: tilaukset@metos.fi tai osta verkkokaupasta [www.metos.fi/tuotteet](http://www.metos.fi/tuotteet)



Metos MM Hood 110

## ASTIANPESUKONE METOS MASTER HOOD 110

- kaksi pesuohjelmaa (60 ja 120 sek.)
- 60 pesujaksoa/tunti
- koneessa voidaan pestä GN1/1-astioita
- pesu- ja huuhteluveden lämpömittarit
- pesuohjelma käynnistyy kun kupu suljetaan
- pesutilan vapaa korkeus 400 mm

VARASTOTUOTE

2750,- alv 0%

## ASTIANPESUKONE METOS MASTER HOOD 130S LIFT

- viisi pesuohjelmaa (50/90/120/180 ja 300 sek.)
- 72 pesujaksoa/tunti
- automaattinen kuvunnosto pesuohjelman lopussa
- koneessa voidaan pestä GN1/1-astioita
- Thermostop takaa HACCP mukaisen loppuhuuhtelun lämpötilan
- pesuohjelma käynnistyy kun kupu suljetaan
- vapaa korkeus 410 mm

VARASTOTUOTE

3795,- alv 0%



4050,- alv 0%

## KYLMÄ RUOANKULJETUSVAUNU METOS THERMOBOX C90M-ZC

- kapasiteetti 6xGN-1/1-65
- johdeväli 80 mm
- prässätyt johteet
- Peltier-tekniikka digitaalisella ohjauksella
- lämpötila-alue +1°C...+9°C
- ulkopinta ABS-muovia, vakioväri musta
- sisäpinta hitsattua saumatonta terästä
- törmäyssuojat vaunun ylä- ja alaosassa
- saumaton injektiovalettu polyuretaanieristys

TILAUSTUOTE

## LÄMMIN RUOANKULJETUSVAUNU METOS THERMOBOX E90M-ZE

- kapasiteetti 6xGN-1/1-65
- johdeväli 80 mm
- prässätyt johteet
- lämmitysjärjestelmä digitaalisella ohjauksella, foliovastus
- lämpötila alue +30°C...+90°C
- ulkopinta ABS-muovia, vakioväri musta
- sisäpinta hitsattua saumatonta terästä
- törmäyssuojat vaunun ylä- ja alaosassa
- saumaton injektiovalettu polyuretaanieristys

TILAUSTUOTE

1650,- alv 0%

Astianpesukone	Koodi	Mitat mm	Boileri	Sähköliitäntä	alv 0%
Hood 110	4246061	650/720x730/805x1450/1880	9 kW	400V3NPE 10,2kW 16A	3390 2750
Hood 130S Lift	4246462	650/720x730/805x1450/1880	9 kW	400V3NPE 10,5kW 16A	4610 3795
Pesuaineannostelija	4158277				270 217

## VIHANNESLEIKKURI METOS RG-250

- pöydälle tai jalustalle sijoitettava
- kapasiteetti 50 - 800 annosta/vrk
- terän nopeus 350 rpm
- syöttöputken halkaisija 57 mm
- 2 turvakytintä sekä mekaaninen jarru
- moottori varustettu ylikuumentussuojalla
- runko paineallettua alumiinia
- syöttöpainikkeen automaattinen käynnistys-/pysäytystoiminto
- toimitukseen sisältyy: vihannesleikkuri, ulosviskuri, terän lukitusruuvi ja terän lukitusruuvinvain

VARASTOTUOTE

2250,- alv 0%



Vihannesleikkuri	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
RG-250	4220166	249x450x586/735	400V3NPE 0,55kW 16A	2750 2250
Teräpaketti, 7 terää	4115604			1430 790

Ruoankuljetusvaunu	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Thermobox C90M-ZC	4216471	525x810x855	230V1NPE 0,245kW	5550 4050
Thermobox E90M-ZE	4216403	525x700x855	230V1NPE 0,5kW	2220 1650



TEE TILAUKSESI VERKKOKAUPASSA  
www.metos.fi ja saat yli 100 euron (alv 0%)  
ostoksesi rahtivapaasti! Nyt osalle laitteista  
on kiinteä hinta käyttökuntoon  
asennettuna, olemassa oleviin liitäntöihin.  
Myös verkkokaupasta tilattaessa!

NYT MYÖS LEASING VERKKOKAUPASTA!

## YLEISKONE METOS SP-100A

- lattia-/pöytämallinen
- kulho 9,5 litraa
- 3-nopeuksinen moottori
- manuaalinen kulhon nosto/lasku
- irrotettava turvasuojus ruostumatonta terästä
- varustettu lisälaiteliittimellä
- runko polttomaalattua terästä
- hätä-seis -painike
- toimitukseen sisältyy: kulho (rst), taikinakoukku (alumiini), vispilä (alumiini), mela (alumiini)

VARASTOTUOTE



1420,- alv 0%

Yleiskone	Koodi	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
SP-100A	4025016	430x480x770	230V1N 0,25kW 10A	<del>2020</del> 1420



350,- alv 0%

## TASOVAUNU METOS SET-70/2

- rungon ja tasojen materiaali ruostumatonta terästä
- kahva ruostumatonta terästä
- kevyesti rullaavat kuulalaakeroidut pyörät
- pyörien halkaisija 125 mm, joista jarrut kahdessa
- kaksi tasoa, joiden väli 495 mm
- tasoissa reunakorotus
- maksimi kantavuus 80 kg
- tasojen alla eristelevy

VARASTOTUOTE

Tasovaunu	Koodi	Mitat mm	Tasot mm	alv 0%
SET-70/2	4554068	685x485x800/900	2 kpl 650x450	<del>475</del> 350

## TURBO-YHDISTELMÄUUNI METOS XPRESS IQ MRX523

kapasiteetti pakastepizza Ø30 cm, 21 kpl/tunti

- mikroaaltoteho 2000W
- 11 tehoaluetta
- kohdistettu kuumailmapuhallus 3000W
- lämpötila-alue 95°C...270°C
- puhallinnopeus 0-100%
- ulkopinnat maalattua terästä / ruostumatonta terästä
- sisäpinnat ruostumatonta terästä

TILAUSTUOTE

5990,- alv 0%



## TURBO-YHDISTELMÄUUNI METOS XPRESS IQ MRX51

- kapasiteetti pakastepizza Ø30 cm, 18 kpl/tunti
- mikroaaltoteho 1000W
- 11 tehoaluetta
- kohdistettu kuumailmapuhallus 3000W
- lämpötila-alue 95°C...270°C
- puhallinnopeus 0-100%
- ulkopinnat maalattua terästä / ruostumatonta terästä
- sisäpinnat ruostumatonta terästä

TILAUSTUOTE

5390,- alv 0%



Turbo-yhdistelmäuuni  
Metos XPRESS IQ

Turbo-yhdistelmäuuni	Koodi	Ulkomitat mm	Kammion mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
Xpress IQ MRX523	4163870	321/358x633/743x578	312x312x178	400V3NPE 5,95kW 16A	<del>7510</del> 5990
Xpress IQ MRX51	4163874	321/358x633/743x578	312x312x178	230V1NPE 3,68kW 16A	<del>7030</del> 5390

Lisää tarjouksia verkkokaupassa [www.metos.fi](http://www.metos.fi)

Tilaa verkkokaupastamme  
laite myös asennettuna

Lisää tarjouksia verkkokaupassa [www.metos.fi](http://www.metos.fi)

# Tarjouksia

TEE TILAUKSESI VERKKOKAUPASSA [www.metos.fi](http://www.metos.fi) ja saat yli 100 euron (alv 0%) ostoksesi rahtivapaasti! Nyt osalle laitteista on kiinteä hinta käyttökuntoon asennettuna, olemassa oleviin liitäntöihin. Myös verkkokaupasta tilattaessa!

## PYYKINPESUKONE METOS

- SC65V-malli tyhjennysventtiilillä, SC65P-malli tyhjennyspumpulla
  - korkeintaan 4 pesua/päivä
  - kapasiteetti 6,5 kg
  - edestä täytettävä
  - linkousnopeus 1400 rpm (G-Factor 530)
  - rummun tilavuus 60 litraa
  - rst rumpu ja allas
  - oviaukon halkaisija 310 mm
- VARASTOTUOTE

## KUIVAUSRUMPU METOS

- DAM6 HP -malli lämpöpumpulla, DAMC6-malli lauhduttimella
  - kapasiteetti 6,5 kg
  - rummun tilavuus 112 litraa
  - rst rumpu ja allas
  - oven käsisyys vaihdettavissa
- VARASTOTUOTE



alk. **1750,-** alv 0%

alk. **1350,-** alv 0%

Pyykinpesukone	Koodi		Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
SC65V	4160724	tyhjennysventtiilillä	595x585x850	400V3NPE 3,2kW 10A	<del>2320</del> 1795
SC65P	4160725	tyhjennyspumpulla	595x585x850	400V3NPE 3,2kW 10A	<del>2280</del> 1750

Kuivausrumpu	Koodi		Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
DAM6 HP	4160749	lämpöpumpulla	595x585x850	230V1N 1,3kW 10A	<del>2014</del> 1595
DAMC6	4160746	lauhduttimella	595x585x850	400V3NPE 2,5kW 10A	<del>1690</del> 1350

## JÄÄKAAPPI METOS MORE ECO

**1355,-** alv 0%

- digitaalinen ohjauspaneeli, säilytyslämpötila: 0°C...+10°C
  - kaapin sijoituspaikan lämpötila +15°C...+38°C
  - rakenne ruostumatonta terästä, takaulkoseinä galvanoituja terästä
  - höyrystin on asennettu kaapin sisäkattoon
  - puhallinhöyrystin automaattisella sulatuksella ja sulaveden haihdutuksella
  - hyllyt helposti irrotettavissa puhdistusta varten, säätöväli 55 mm
  - lukittava, itsesulkeutuva ovi, käsisyys vaihdettavissa
  - oven tiiviste irrotettavissa puhdistusta varten
  - automaattinen sisävalo
  - toimitukseen sisältyy: 4 kpl 530x485 mm rst-ritilähyllyä, 4 kpl johdeparia
- VARASTOTUOTE

## PAKASTEKAAPPI METOS MORE ECO

**1475,-** alv 0%

- digitaalinen ohjauspaneeli, säilytyslämpötila: -18°C...-21°C
  - kaapin sijoituspaikan lämpötila +38°C
  - rakenne ruostumatonta terästä, takaulkoseinä galvanoituja terästä
  - höyrystin on asennettu kaapin sisäkattoon
  - puhallinhöyrystin automaattisella sulatuksella ja sulaveden haihdutuksella
  - hyllyt helposti irrotettavissa puhdistusta varten, säätöväli 55 mm
  - lukittava, itsesulkeutuva ovi, käsisyys vaihdettavissa
  - oven tiiviste irrotettavissa puhdistusta varten
  - automaattinen sisävalo
  - toimitukseen sisältyy: 4 kpl 530x485 mm rst-ritilähyllyä, 4 kpl johdeparia
- VARASTOTUOTE

Jääkaappi	Koodi	Nettotilav. l	Energialuokka	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
More Eco GNC 660R	4554004	293	D	660x750x2010	230V1NPE 0,26kW 10A	<del>2130</del> 1355
More Eco GNC 660L	4554005	293	D	660x750x2010	230V1NPE 0,26kW 10A	<del>2130</del> 1355

Pakastekaappi	Koodi	Nettotilav. l	Energialuokka	Mitat mm	Sähköliitäntä	alv 0%
More Eco GNF 660R	4554006	293	E	660x750x2010	230V1N 0,42kW 10A	<del>2340</del> 1475
More Eco GNF 660L	4554007	293	E	660x750x2010	230V1N 0,42kW 10A	<del>2340</del> 1475

# Tilaa verkkokaupastamme laite myös asennettuna

**Metoksen verkkokaupassa** on ollut jo jonkin aikaa mahdollista tilata osalle laitteista laite-tilauksen yhteydessä myös asennus sekä vanhan laitteen pois vieni. Asennus sisältää laitteen kuljetuksen, haalauksen sekä mahdolliset vesi-, viemäri- ja sähköliitännöiden kytkennät kiinteistössä olemassa oleviin liitäntöihin. Mikä parasta, laite on heti käytössäsi ilman yllättäviä lisäkustannuksia. Lisäksi, tilatessasi vanhan laitteen pois viennin, kuljetamme rikkoutuneen laitteen puolestasi kierrätettäväksi. Näin laitteen vaihto käy sujuvasti ja helposti!

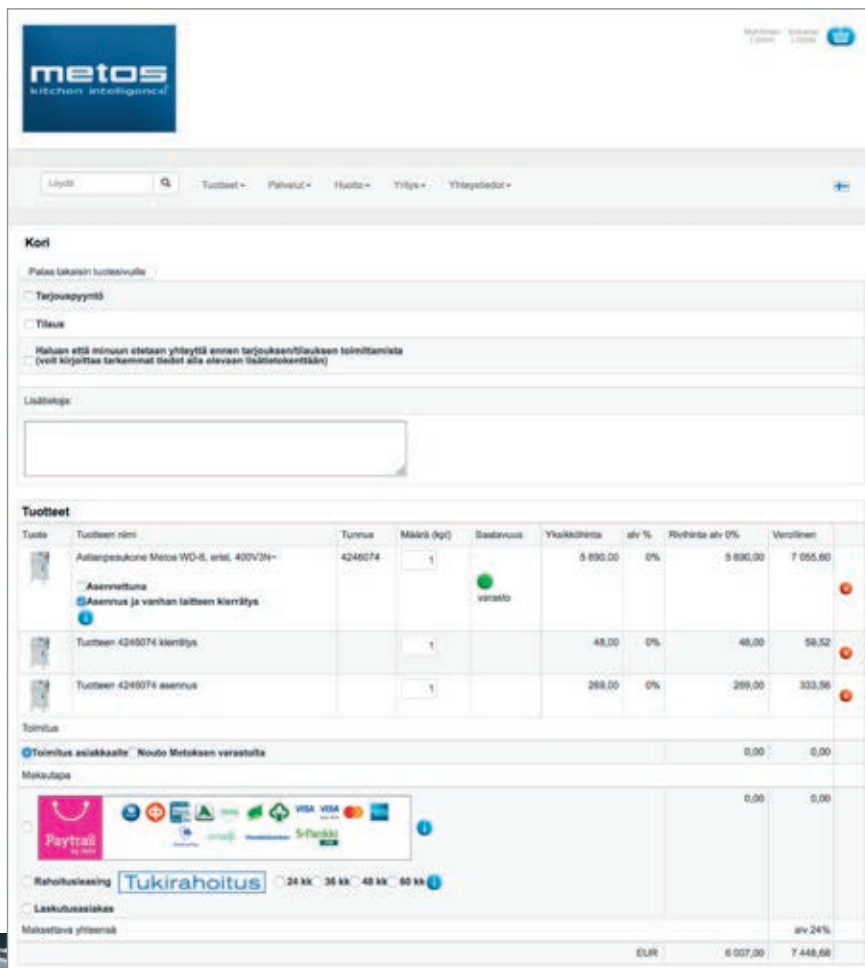
Ostoskorissa voit valita laitteelle asennuksen tai asennuksen ja vanhan laitteen pois viennin. Lisätessäsi yhteystietoihin postinumeron saat näkyviin tilauksesi loppusumman laite käyttökuntoon asennettuna – ja halutessasi vanha laite pois kuljetettuna.

## **Esimerkkinä:**

Astianpesukone Metos WD-6, Lempäälään toimitettuna, käyttökuntoon asennettuna ja vanha laite pois vietynä 6007,- (alv 0%).

Asennushinnat vaihtelevat paikkakunnittain.

Asennus olemassa oleviin liitäntöihin.



**Kori**




Pätee lokakuun loppupuolelle

Tarjousoyeyttö

Tilaus

Mukaan ette ennen otetaan yhteyttä ennen tarjouksen tilauksen toteuttamista (voit kirjoittaa tarkennukset tekstiä alla olevaan tekstikenttään)

Lähtöpaikka:

Tuote	Tuotteen nimi	Tunnus	Määrä (kpl)	Asennus	Yksikköhinta	alv %	Rahinta alv 0%	Veroinen
	Astianpesukone Metos WD-6, erist. 400V/3N-	4246074	1	varasto	5 890,00	0%	5 890,00	7 055,60
	Tuotteen 4246074 kiertyys		1		48,00	0%	48,00	58,52
	Tuotteen 4246074 asennus		1		289,00	0%	289,00	333,56

Toimitus

Toimitus asiakkaalle - Nouto Metoksen varastolta

Maksutapa

Rahhoitusleasing **Tukirahoitus** 24 kk 36 kk 48 kk 60 kk

Leasingsuoritus

Maksettava yhteensä

alv 24%

EUR 6 007,00 7 448,68

**NYT MYÖS LEASING VERKKOKAUPASTA!**

## **MAHDOLLISUUS LEASING-RAHOITUKSEEN**

Tilatessasi verkkokaupastamme laitteita yli 1500 eurolla, sinulla on mahdollisuus leasing-rahoitukseen! Leasing-rahoitusta käyttäessäsi ei pääomaa tarvitse sitoa käyttöomaisuuteen ja mikä parasta, vuokra on kiinteä koko sopimuskauden ajan.

Voit valita maksuajaksi 24 kk, 36 kk, 48 kk tai 60 kk. Sopimuskauden jälkeen laitteet voi joko ostaa, tehdä uuden sopimuksen ja vaihtaa ne uusiin tai palauttaa takaisin meille. Tutustu helppoon leasing-rahoitukseen, [www.metos.fi](http://www.metos.fi)

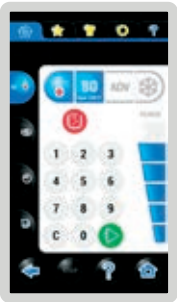




# Metos Proveno

*on älykäs ja silti todella helppokäyttöinen pata!*

- audiovisuaaliset signaalit käyttäjälle
- valmiit reseptit perusruoille ja ohjelmat pesulle
- ProTemp – todelliseen lämpötilaan perustuva ohjaus, ruoan ja vaipan lämpötilat erikseen ohjattavissa
- delta-T-keitto
- automaattinen vedentäyttö
- energian- ja vedenkulutusmittaus
- monipuoliset ajastustoiminnot



Lämpötilan ja tehon perussäätö



ADVANCED-lämpötilaohjaus



Valmiit sekoituskuviot



Valmiit ohjelmat perusruokiin



**Proveno on helposti lähestyttävä**

## Ohjelmointi vakiona

Ohjelmia voidaan tallentaa rajaton määrä ja niissä voi olla vaiheita rajaton määrä. Ohjelmointi tapahtuu helposti suoraan padan kosketusnäytöllä. Padassa on valmiina paljon perusohjelmia ruoan valmistukseen ja niitä on helppo itse muokata ja tallentaa omiksi versioiksi raaka-ainetietoineen. Kaikki padan toiminnot voidaan viedä myös ohjelmiin. Suosikkisivut ohjelmille, jotka voidaan jakaa myös esimerkiksi aihealueen mukaan, esim. perunaruoat.

## Osta verkkokaupasta

Yli 100 euron (alv 0 %) ostos rahtivapaasti, alle 100 euron tilauksessa rahti 10 eur.

[www.metos.fi/tuotteet](http://www.metos.fi/tuotteet)



**metos**  
kitchen intelligence®

**Metos Oy Ab**

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 39 13

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